

Nom de l'entreprise : Le gout du frappe

L'Équipe : Clement Bertude Everlie, Elisme Mirdaelle, Guerrier Medjina, Georges Valendina

La Mission : Faire une boisson rafraichissante, simple mais délicieuse et qui rendra les moments partages plus agréables,

Quels matériaux ou produits haïtiens utilisez-vous ?

-Pistache

-Mangue

-Citron

- Rhum Barbancourt

Comment votre projet protège-t-il l'environnement ?

Reduction du gaspillage alimentaire, pas d'utilisation de produit chimique.

Qui sont vos clients ?

- Etudiants

- Salaries

- Familles

- **Qui fait déjà quelque chose de similaire ? Pourquoi votre solution est-elle meilleure ou différente ?**

Quelques bars qui offrent des boissons rafraichissantes, et la plupart des boissons vendues qui sont remplies de produits chimiques. Notre produit ne possède aucun d'agent chimique de conservation et est consommée fraiche.

Où l'entreprise sera-t-elle située ? Pourquoi ce choix ?

L'entreprise sera située a l'école, parce que nous aurons les étudiants, les parents, les professeurs comme clients, l'école Marie Régine accueille plus de mille personnes chaque jour ce qui constitue une clientèle très importante.

- **Décrivez précisément ce que vous vendez.**

Nous vendons une boisson rafraichissante à base de mangue, pistache.

- **Combien allez-vous faire payer ? Expliquez pourquoi ce prix est juste par rapport à la qualité et aux clients visés.**

Notre boisson sera au prix de 150 gourdes, ce prix est juste parce qu'elle est plus avantageuse et notre boisson est plus bénéfique à la santé que les autres boissons

- **Comment les gens vont-ils savoir que vous existez ?**

Reseaux sociaux et bouche à oreille

Expliquez brièvement les étapes de fabrication de votre produit ou de réalisation de votre service :

- Laver les fruits, les contenants de lait évaporé
- éplucher et couper les fruits
- mixer les fruits avec la pistache et les aromates et la glace
- verser la boisson dans un verre

Matériel nécessaire : Listez les outils indispensables

- Blender
- Tasse à mesurer
- Couteau
- Planche à découper
- Tamis
- Presse agrume
- Cuillère à mélange
- Verres

(Estimations)

Utilisez un tableau simple pour présenter vos chiffres :

Poste de dépense	Montant estimé (Gourdes)
Investissement (Outils, aménagement)	50.000
Matières premières (Stock de départ)	20000
Marketing (Publicité, enseigne)	20000
TOTAL BESOIN AU DÉMARRAGE	90.000

-

- Estimation des revenus : Combien prévoyez-vous de vendre par mois ?

Nous comptons vendre 130 boissons par mois

Rentabilité : Après avoir payé vos frais, combien de bénéfice restera-t-il environ ?

Il nous restera 28.500 gourdes

Besoins au Démarrage (Ce qu'il vous faut pour commencer)

Éléments	Description (Détails du matériel)	Montant estimé (HTG)
Équipements & Outils	Blender Couteaux Cuillère a mélange emballage	5000 gourdes 150 gourdes 250 gourdes 200 gourdes
Aménagement		
Matières Premières	<i>Mangues</i> <i>Pistaches</i> <i>Laits</i> <i>Citron</i> Rhum vanille	250 250 715 100 400 225
Communication		
Fonds de réserve		

TOTAL (Somme)		HTG

TABLEAU B : Estimation des Ventes Mensuelles (Ce que vous allez gagner)

Produit ou Service	Prix de vente unitaire (A)	Quantité vendue / mois (B)	Revenu Total (A x B)
	150	130	
TOTAL DES VENTES			19.500 HTG

TABLEAU C : Calcul de la Marge (Ce qu'il vous reste à la fin du mois)

Poste	Calcul	Montant (HTG)
Revenu Total	<i>(Recopier le Total du Tableau B)</i>	
Dépenses du mois		
BÉNÉFICE NET	(Revenu Total - Dépenses du mois)	0,00 HTG