

“ECHELLE DES SAVEURS “

PLAN D’AFFAIRE

Nom de l'entreprise : 'ECHELLE DES SAVEURS

Slogan : Le goût local , pensé pour tous

Mission

Echelle des saveurs consiste à produire et commercialiser une gamme de sauces artisanales haïtiennes destinées à accompagner les plats traditionnels , les grillades, et les salades, les sauces sont préparées à partir de produits locaux , sans conservation chimique , savoureux accessible à tous

Equipe du projet	Rôle
Doralus Danaïka	Directrice générale
Piverger Doriann	Responsable finances et administration
Duclair Wiver Lorchen	Responsable Production
Prevaud Ronel	Responsable marketing et communication

Ressources locales

- Piments haïtiens
- Tomates locales
- Oignon , ail, persil
- Epices locales
- Huile et vinaigre
- Bouteille en verre
- Mangue
- Tamarin

Innovation et durable

- Gamme de sauces classées par niveaux (piquant, doux ,moyen, fort)
- Sauces adaptées aux enfants , familles et adultes
- étiquette éducatives

Durable

- Ingrédients 100 % locaux
- Production artisanale en petites quantités
- Réduction du gaspillage
- Bouteilles réutilisables ou recyclables

Etude du marché

Clients cibles : familles, jeunes, les commerces de details ,les touristes Restaurant et traiteurs, supermarché, epicerie

Concurrence : producteur artisanaux de sauces piquante, sauce maison, Producteur de sauce etranger piquante , barbecue, ketchup

Valeur ajoutée : cette sauce represente l'ensemble des elements qui distingue l'entreprise de ces concurrents :

- Goût unique equilibre
- Inspiration de la gastronomie Haïtienne
- Produits naturels, sans conservation chimique
-

Stratégie marketing et commerciale

Le produit : Sauces douce aux herbes, sauce creole classique,sauce pimentée moyenne,sauce feu intense

Le prix : 100 HTG

Communication

- Vente directe et dans les événements promotion sur Réseaux sociaux
- dégustations locales
- Bouche à oreille

Processus de production

- Achat des matières premières auprès des fournisseurs locaux
- Tri et lavage
- Préparation et extraction des saveurs
- Filtration
- Mélange final et ajustement du goût
- Mises en bouteille et étiquetage

Matériel de production

- Mixeur
- Bouteilles
- Etiquettes

- Casseroles résistantes
- Cuillères et ustensiles de mélange
- Tamis et filtres
- Tables de travail ect...

Volet financier

Poste de dépense	Montant estime (HTG)
Matériel de production	30 000
Matières premières (stock de départ)	57 000
Marketing (publicité ,enseigne)	2500
Fond de réserve	10 000
Total besoin de démarrage	100.000

Eléments	Description	Montant estime (HTG)
Equipement et outils, aménagement léger	Mixeur, bouteilles, Etiquettes ,casseroles résistantes ,tables de travail ect...	30 000
Matières premières	Piments , tomates, oignon, ail ,persil. Tamarin, mangue, huiles, vinaigres, miel,	57000
Communication	Flyers boosters réseaux sociaux	2500
Fond de réserve	Argent de coté pour imprévis	10 000
TOTAL SOMME		100 000

Types de sauce	Prix unitaire HTG	Quantité / mois	Revenu
Douce	250	150	37500
Sauces creoles classiques	200	150	30 000
Pimente moyen	100	150	15 000
Total revenu mensuel	250	150	37 500

Calcul de la marge

Poste	Calcul	Montant (HTG)
Revenu Total	120 000	120 000
Dépenses du mois	90 000	90 000
Bénéfice net	30 000	30 000