



Harvested with Love, Shared with the World

LIGNES DIRECTRICES DE LA MARQUE





- 01** Presentation de la marque
- 02** Logo
- 03** Nos offres
- 04** Liste de prix
- 05** imagerie
- 06** Maquette
- 07** A propos du DG





Harvested with Love, Shared with the World

Bienvenue au cœur de DK Bio.

Ce document constitue la pierre angulaire de notre identité, vous offrant une compréhension profonde de l'essence de DK Bio et fournissant les outils essentiels pour maintenir une présence solide et dynamique.

Alors que nous entamons ce voyage ensemble, que ces lignes directrices soient votre boussole, garantissant que chaque interaction avec notre marque reflète les valeurs fondamentales et la personnalité qui nous définissent.



01

Présentation de la marque

Cette section offre un aperçu éclairant du cœur et de l'âme de DK Bio. Elle encapsule l'essence de notre marque, sa raison d'être, et ce à quoi nous aspirons.



En 2022, DK Bio est né d'une vision simple mais puissante : remodeler l'avenir de l'alimentation au Cameroun en transformant le gaspillage en opportunité. Nous sommes une marque pionnière qui célèbre la richesse des produits locaux et le potentiel illimité d'un mode de vie durable. Avec une mission ancrée dans l'innovation, la santé et la responsabilité environnementale, DK Bio s'engage à réinventer notre manière de consommer, de préserver et de savourer nos aliments locaux.

Au cœur de DK Bio se trouve un amour pour les plats faits maison – une connexion à la terre et à la vitalité présente dans chaque fruit, légume et grain qui pousse au Cameroun. Nous honorons les vitamines, saveurs et nutriments que notre sol produit naturellement, tout en nous attaquant à l'un des problèmes les plus pressants du pays : le gaspillage alimentaire. Grâce à des méthodes de déshydratation de pointe, nous prolongeons la durée de vie de nos produits, réduisons les pertes et veillons à ce que rien ne soit gaspillé. En transformant les récoltes locales en produits de haute qualité, riches en nutriments, nous permettons aux consommateurs de profiter d'une alimentation saine qui nourrit à la fois le corps et la planète.

Notre parcours est celui de l'innovation et de la durabilité. Chaque produit, chaque processus chez DK Bio est une étape vers un avenir où les ressources de notre terre sont chères et utilisées avec conscience. Nous croyons qu'un mode de vie plus durable et plus sain est possible lorsque nous adoptons ce que nous produisons localement et élaborons des solutions qui répondent aux besoins des personnes et de l'environnement.

Mais nous sommes bien plus que la simple préservation des aliments. DK Bio est un mouvement. C'est un appel à embrasser une économie circulaire qui renforce les communautés, soutient les agriculteurs locaux et inspire les individus à faire des choix éthiques quant à leur consommation. Nous construisons un pont entre le passé et l'avenir, où les traditions du riche patrimoine culinaire du Cameroun rencontrent des méthodes avant-gardistes de durabilité. Rejoignez DK Bio alors que nous réimaginons l'alimentation pour un avenir meilleur – où chaque repas raconte une histoire de santé, de vitalité et de respect pour notre terre. Ensemble, nous pouvons créer un Cameroun qui prospère grâce à son abondance naturelle, réduit le gaspillage et nourrit toute sa population avec la qualité qu'elle mérite.

Vision

"Transformer l'agriculture en pierre angulaire de la prospérité au Cameroun, en créant des emplois durables et en donnant à la prochaine génération les moyens de percevoir la véritable valeur de l'agriculture locale. En transformant notre abondance naturelle en une alimentation innovante et sans gaspillage, nous visons à réduire la dépendance aux importations étrangères et à construire un avenir où l'agriculture est chérie comme un trésor national, alimentant à la fois notre économie et nos communautés."

Mission

"Chez DK Bio, notre mission est de réduire le gaspillage alimentaire, de créer des emplois durables et de promouvoir la valeur de l'agriculture locale au Cameroun. Grâce à des techniques de conservation innovantes telles que la déshydratation, nous transformons les produits locaux en aliments nutritifs et durables, renforçant ainsi les communautés et favorisant l'indépendance économique. Nous sommes dédiés à la construction d'un avenir où la jeunesse camerounaise perçoit l'agriculture comme une industrie précieuse et florissante, qui soutient à la fois l'environnement et l'autosuffisance de la nation."



Logo

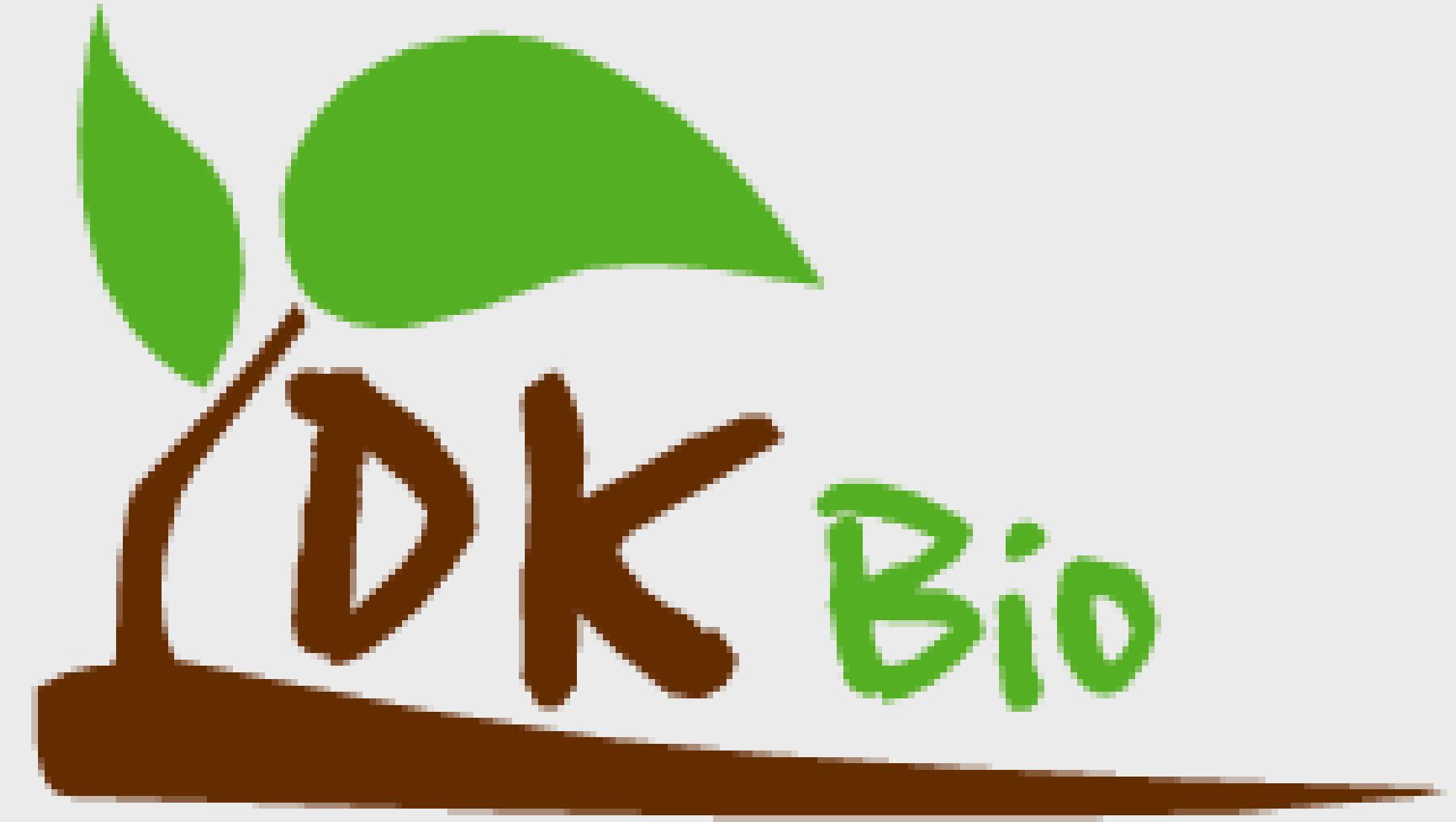
Le logo de DK Bio reflète visuellement les valeurs fondamentales de la marque : durabilité, agriculture locale et nutrition. Voici une analyse détaillée de ce que représentent les éléments :

:Symbole de la plante : Les feuilles vertes poussant du sol brun symbolisent la croissance, le renouveau et la durabilité, représentant la mission de DK Bio de transformer l'agriculture locale au Cameroun. Cela met en avant l'engagement de la marque envers les ressources naturelles et son rôle dans la préservation et l'enrichissement des terres.

Ligne de sol marron : La base brune sous le logo signifie la terre, la stabilité et l'agriculture. Elle ancre la marque dans sa mission de préserver et d'honorer les produits locaux, tout en soulignant l'accent mis par la marque sur la durabilité et la production responsable.

Le texte - "DK Bio" représente un profond mélange de tradition, d'héritage et d'innovation. Le "DK" est un hommage à Dongmo Kafack, le défunt père du fondateur, dont les enseignements sur l'importance de l'agriculture et la richesse du sol constituent la base de la philosophie de la marque. Sa sagesse, selon laquelle "celui qui contrôle notre nourriture nous contrôle", souligne la mission de DK Bio d'autonomiser le Cameroun grâce à l'autosuffisance en production alimentaire. Le "Bio" vert vif reflète l'engagement de l'entreprise envers des pratiques biologiques et éco-responsables, la durabilité et la nutrition de la communauté à travers des aliments sains et localement sourcés.

Slogan - "Récolté avec Amour, Partagé avec le Monde" : Ce slogan encapsule magnifiquement le cœur de la marque. "Récolté avec Amour" évoque le soin et le respect que DK Bio accorde à l'agriculture locale et aux personnes qui la cultivent. "Partagé avec le Monde" met en avant l'objectif de l'entreprise de rendre les aliments locaux et nutritifs accessibles et appréciés à l'échelle mondiale, tout en promouvant des pratiques durables.



Harvested with Love, Shared with the World

Chez DK Bio, nous nous spécialisons dans la déshydratation d'une large gamme de produits locaux, en veillant à ce que la valeur nutritionnelle de chaque article soit préservée tout en prolongeant sa durée de conservation. La déshydratation est un processus technique qui consiste à utiliser des déshydrateurs modernes et de haute qualité pour éliminer l'eau des produits alimentaires sans compromettre leurs nutriments. Ce processus permet une conservation à long terme et réduit le risque de détérioration, rendant ces aliments immédiatement disponibles à la consommation lorsqu'ils sont nécessaires.

Le processus de déshydratation :

Notre méthode de déshydratation utilise des déshydrateurs modernes et performants qui éliminent la plupart ou la totalité de l'humidité des aliments sans affecter leur valeur nutritionnelle. Ce faisant, nous prolongeons la durée de conservation du produit et maintenons sa disponibilité pour une consommation immédiate. Les avantages de la déshydratation comprennent :

- Réduction du risque de détérioration : Moins d'eau signifie moins d'opportunités pour les bactéries et les moisissures de se développer, préservant ainsi la qualité des aliments.
- Durée de conservation prolongée : Les produits déshydratés durent plus longtemps, ce qui en fait un excellent choix pour le stockage à court et à long terme.
- Disponibilité immédiate : Une fois déshydratés, les produits sont prêts à être consommés ou utilisés en cuisine à tout moment.

Fruits déshydratés :

- Ananas
- Papayes
- Oranges
- Citrons
- Mangues
- Goyaves
- Noix de coco
- Bananes

Ces fruits conservent leurs saveurs naturelles, leurs vitamines et leurs minéraux, offrant une collation saine et riche en nutriments, toujours prête à être dégustée.

Notre gamme de produits

Légumes déshydratés :

- Tomates
- Carottes
- Pommes de terre

Ces légumes sont déshydratés pour préserver leurs nutriments et leurs saveurs, ce qui les rend idéaux pour une utilisation dans les soupes, les ragoûts et d'autres plats.

Feuilles déshydratées :

- Feuilles d'Eru
- Feuilles de waterleaf
- Feuilles amères
- Feuilles d'Okok
- Feuilles de manioc
- Feuilles de Djek
- Feuilles de laurier
- Citronnelle
- Moringa
- Papaye

Ces légumes verts déshydratés sont essentiels dans la cuisine traditionnelle et conservent leurs saveurs ainsi que leur contenu nutritionnel pendant de longues périodes, ce qui les rend parfaits pour préparer divers plats.

Épices déshydratées :

- Combinaisons d'épices locales
- Échalotes
- Poireaux
- Oignons
- Ail



Services à la clientèle :

En plus de notre propre gamme de produits, DK Bio propose des services de déshydratation sur mesure. Les clients peuvent nous apporter leurs fruits, légumes, feuilles, rhizomes ou épices, et nous les déhydraterons à l'aide de notre équipement haut de gamme. Ce service permet aux particuliers et aux entreprises de préserver leurs propres produits cultivés localement, contribuant ainsi à réduire le gaspillage et à promouvoir la durabilité.

À travers ces produits et services, DK Bio s'engage à promouvoir la consommation d'aliments nutritifs provenant de sources locales tout en minimisant le gaspillage et en soutenant la durabilité au Cameroun.

Liste de Prix



dried Mango **80 fcfa**

dried Orange **40 fcfa**

dried Pineapple **80 fcfa**

dried Lime **40 fcfa**

 contact.dkbio

 contact.dkbio@gmail.com

 +23799811173



Fruits déshydratés

Les prix varient en fonction de la teneur en eau et du temps de séchage.

- Ananas : 80 FCFA la tranche
- Orange : 40 FCFA la tranche
- Citron : 40 FCFA la tranche

Services de déshydratation :
Produits de 100 grammes : 1000 FCFA

Dehydrated Powder:

Farine de manioc : 7000 FCFA le kilogramme.
 Poudre de Bouillie fermentée : 7500 FCFA le kilogramme.
 Poudre de Tomates: 250gram 3500FCFA

Piment par kilogramme :

7500 FCFA

Gingembre :

- 250 grammes 3000 FCFA
- Feuille de menthe:
250gramme 3000FCFA
- Feuille de Ndole (lavée, déshydratée, prête à l'emploi) : 250 grammes : 3000 FCFA.

Épices :

- Épices en poudre pour poulet : 500 grammes : 2000 FCFA.
- Épices pour poisson : 500 grammes : 2000 FCFA.



imagerie

Chez DK Bio, nous entreprenons un voyage transformateur où nos éléments visuels reflètent de manière éclatante notre engagement renouvelé envers la durabilité, l'agriculture locale et l'autonomisation des communautés. Ancrée dans des valeurs communes, notre marque incarne la volonté de nourrir à la fois les personnes et la planète, tout en élevant les communautés grâce à des solutions innovantes et réduisant le gaspillage.

Poudre de Bouillie :
Utilisation : Une option
saine pour préparer le
petit-déjeuner.

Avantages : Nutritive
et adaptée aux repas
en famille, elle offre
un bon départ pour la
journée.



Fruits déshydratés :
Utilisation : Idéaux
pour rehausser la
saveur des cocktails.

Exemple : Les
tranches de ananas,
d'orange ou de citron
déshydratées sont
couramment utilisées
dans les restaurants
et les bars pour
intensifier les saveurs
des cocktails.



Farine de manioc :
Utilisation : Une alternative de farine sans gluten.
Avantages : Peut être utilisée comme substitut de la farine de blé dans la cuisson et la cuisine, ce qui la rend adaptée aux personnes souffrant d'intolérance au gluten ou à celles cherchant des alternatives plus saines.



Flocons de fruits :
Utilisation : Un mélange de divers fruits, idéal pour grignoter ou incorporer dans les repas.

Avantages : Riches en nutriments, les flocons de fruits contribuent à une alimentation saine.



Feuilles de Ndole (water leaves) lavées et séchées :

Utilisation : Légume à feuilles prêt à cuire.

Avantages : Les feuilles sont déjà nettoyées et séchées, ce qui élimine le besoin de les laver à nouveau, faisant gagner du temps et des efforts lors de la préparation de plats traditionnels comme le Ndole.



Maquette

L'application de la marque DK Bio s'étend à une gamme variée de matériaux et de plateformes, donnant vie à notre mission de durabilité et d'agriculture locale tout en établissant une connexion efficace avec notre public. Elle reflète notre identité à travers différents points de contact, de l'emballage aux plateformes numériques, garantissant une expérience cohérente et engageante qui met en avant notre engagement à réduire le gaspillage, à promouvoir les produits locaux et à autonomiser les communautés.





En tant que PDG de DK Bio, je suis fier de représenter une génération de jeunes Africains travailleurs déterminés à avoir un impact mondial grâce à l'innovation et aux pratiques durables. Mon parcours a commencé en tant qu'étudiant international en administration des affaires internationales, où j'ai acquis des connaissances sur l'interconnexion des marchés mondiaux et la nécessité d'un développement durable. Cette éducation a alimenté ma passion pour l'entrepreneuriat, en particulier pour relever des défis critiques comme le gaspillage alimentaire et la durabilité des ressources dans mon pays d'origine, le Cameroun.

DK Bio est née d'une vision visant non seulement à réduire le gaspillage alimentaire, mais aussi à autonomiser les communautés locales en promouvant la consommation de produits déshydratés provenant de sources locales. Grâce à la déshydratation des fruits, des légumes et des épices, nous offrons une solution durable qui prolonge la durée de conservation de nos ressources naturelles tout en maintenant leur valeur nutritionnelle.

Mon objectif pour DK Bio est de servir de phare de possibilités pour les jeunes Africains, montrant qu'à travers le travail acharné, l'innovation et un engagement envers la durabilité, nous pouvons créer des entreprises qui transcendent les frontières et ont un impact mondial. En embrassant l'agriculture locale, en préservant nos ressources et en partageant la richesse des produits africains avec le monde, nous façonnons un avenir plus lumineux et plus durable pour la prochaine génération.

À travers DK Bio, je vise à inspirer la jeunesse à chérir l'agriculture, à embrasser l'entrepreneuriat et à contribuer à la croissance de l'Afrique sur la scène internationale. Ensemble, nous pouvons réduire notre dépendance aux importations étrangères, promouvoir l'autosuffisance et mettre en valeur l'ingéniosité de la jeunesse africaine travailleuse auprès du monde.



Mme Dongmo Donfack Patricia