|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Unité de production de glace et tartes glacées  **Projet** | |  |  | | --- | --- | | Besoins en local | Local de 600 m2 couvert | | Besoins en ressources humaines | |  |  | | --- | --- | | Profil | Nombre | | Co-Gérants | 02 | | Commercial | 01 | | Chef d’équipe | 01 | | Ouvrier qualifié | 02 | | Chauffeur | 01 | | Femme de ménage | 01 | | | Besoins en matériel | |  |  | | --- | --- | | Nature | Nombre | | Bacs de réception | -- | | Pasteurisateur | 01 | | Homogénéisateur | 01 | | Malaxeur | 01 | | Chambre à froid de congélation | 01 | | Batteur mixeur | 01 | | Moule | -- | | Bacs inox | -- | | Machine de conditionnement en cartons | 01 | | Etiqueteuse | 01 | | Equipements de laboratoire | -- | | Compresseur d’air | 01 | | Bascules de pesage | -- | | Matériel informatique | -- | | Matériel roulant | 01 | |   **BESOINS DU PROJET**  **PROGRAMME D’INVESTISSEMENT ET PLAN DE FINANCEMENT (en MAD)**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | PI | | PF | | | Désignation | Montants | Désignation | Montants | | Aménagements | 20 000,00 | Fonds propres | 225 000,00 | | Equipements | 630 000,00 | Subventions |  | | Matériel de transport | 250 000,00 | * INDH | 200 000,00 | |  |  | * Autres |  | |  |  | Emprunts | 475 000,00 | | TOTAL | **900 000,00** | **TOTAL** | **900 000,00** |   **INDICATEURS D’ACTIVITE**   |  |  | | --- | --- | | Capacité de production annuelle | 20 000 litres de glace (30,00 MAD le litre)  10 000 kg de tartes glacées (70,00 MAD) | | Chiffre d’affaires prévisionnel 1 ère année (MAD)  (70% de la capacité de production annuelle) | **910 000,00 MAD** |   **PARTENAIRES :** INDH, Artisanat, ONSSA, CRI |
| |  |  | | --- | --- | |  |  | |  |  | |  |  | |
| |  | | --- | | **Description du Projet** | | Ce projet porte sur la création d’une unité de production de glace et gateaux glacés. |   **Produits et services :**   * Glaces et tartes glacées en cartons * Glaces et tartes glacées en barquettes |
| |  |  | | --- | --- | | **Localisation du site du projet** | | | **Province** | Al Hoceima | | **Marché cible** | Local | |  | | | **Secteur d’activité** | Artisanat | | **Filière concernée** | Boulangerie & patisserie | | **Maillon concerné** | Production & commercialisation | | **Forme juridique** | SARL | |  |  | |