

GET - Rapport- CandyFeine

Joel Schar, Yann Lederrey, Steve Henriquet, Anthoine Zaf

December 2018

1 Introduction

¿ quel problématique notre produit va-t-il résoudre ¿

2 Business Modèle

3 Structure juridique

Nous choisissons de faire une Société à responsabilité limitée (Sarl) Cela car nous serions un petite entreprise et que le capital initial est raisonnable : 20 milles CHF.

4 Diagnostic stratégique de votre activité

5 Publique Cible

Le bonbon "CandyFein" est un bonbon qui se veut énergisant. Il sera consommé au ressenti d'une baisse d'énergie ou d'un besoin d'attention accrue. En début de journée, après un bon repas, en fin de journée ou début de soirée ce tout des petit moment ou un petit coup de fouet avant de repartir peut s'avérer nécessaire.

Ce type de besoin est plutôt typique d'une population active qui à une journée bien remplie. Un publique jeune qui ne veut pas forcément prendre le temps de s'arrêter pour boire un café et qui préfère gagner du temps en mangeant une petite dose d'énergie, délicieusement sucrée, en même temps qu'il fait autre chose.

Ce produit parfaitement dosé saura trouver sa place dans la poche d'un blouson et sera facilement accessible en tout temps.

6 Le Produit

CandyFeine

6.1 Caractéristiques du produit

CandyFeine sont des bonbons pétillants gelifiés en forme de grains de café comprenant de la caféine et à de différents goûts. Vendu sous forme de paquets de 10 ou 20 bonbons.

6.2 Assortiment, gamme

Différents gout de bonbons :

** : signifie que c'est encore en prototype*

- Pomme-citron avec sucre pétillant
- Citron avec sucre pétillant
- framboise avec sucre pétillant
- café *

Différents produits energisant :

- Caféine
- Guarana *

6.3 Ingrédients

Correspond à la préparation de 180 grammes de bonbons pétillant pomme-citron ingrédients des bonbons

Certaines recettes peuvent contenir du colorant alimentaire naturels

- 100ml de jus de pomme
- 100g de sirop de glucide
- 8g d'amidon
- 8g d'agar agar
- 4g d'extract de citron
- 135mg de caféine pure

ingrédients du sucre acidulé

- 6g d'acide citrique
- 18g de sucre fin

6.4 Qualité

Produit de manière artisanale dans le respect des fournisseurs et des consommateurs. CandyFeine joue sur la transparence de ses produits et leur provenance. Nous assurons des produits de qualité, le plus local possible. Nos bonbons sont vegans.

6.5 Marque

Au sein de l'entreprise CandyFeine Sàrl notre marque CandyFeine décrit le produit en un mot, candy pour le bonbon et Feine en rapport à la caféine contenue à l'intérieur. Le nom de la marque permet donc de rapidement assimiler le nom à un type de produit et l'anglisme permet plus facilement l'exportation des bonbons.

6.6 Accessoires

Dans l'état actuelle des choses nous n'avons pas jugé utiles la création d'accessoires.

6.7 Packaging

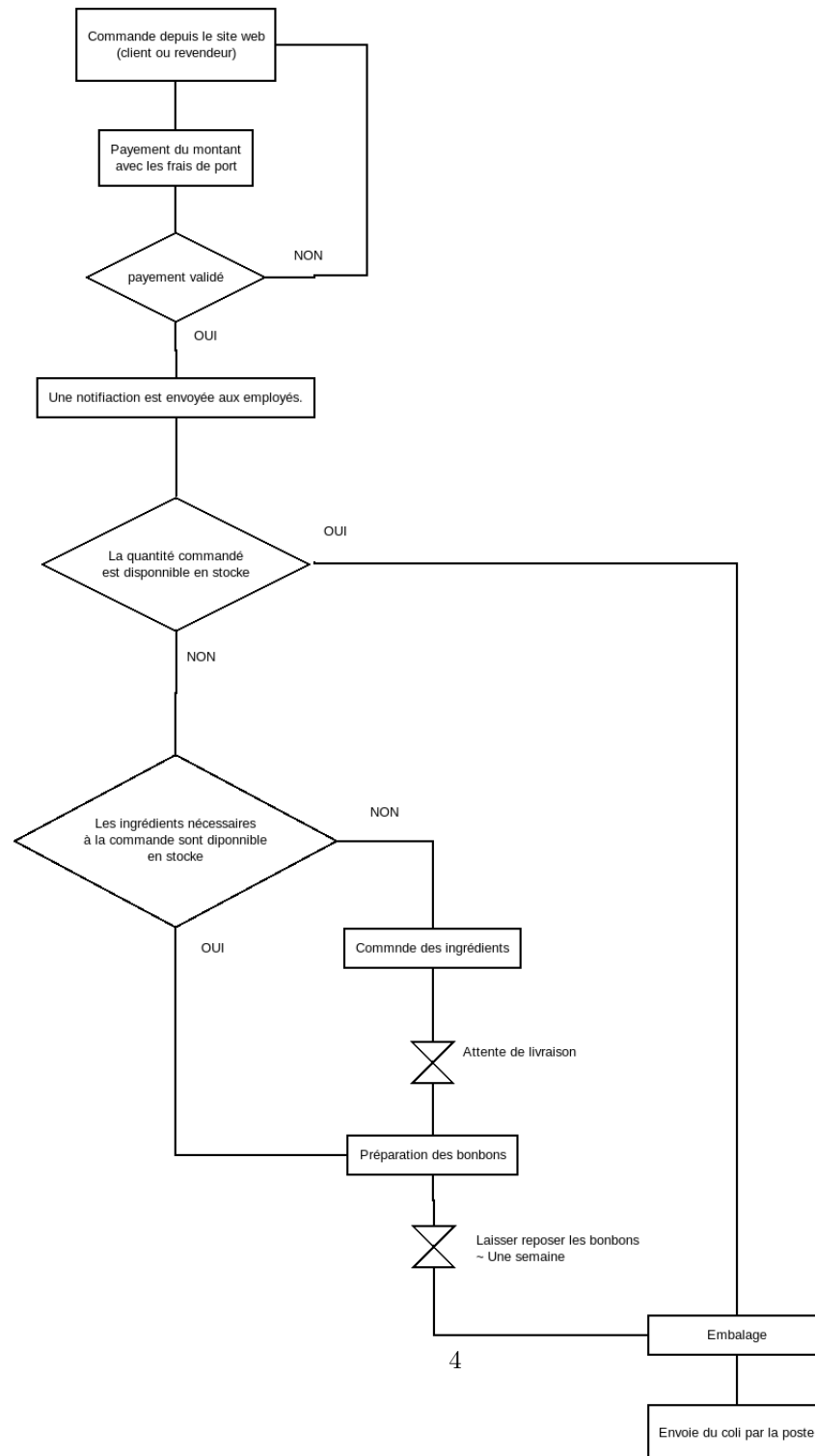
Actuellement nous proposons nos bonbons par paquet de 10 ou 20, Ceci correspond à la dose d'une ou deux boissons énergisantes connue du marché actuel. Le packaging est sous-forme de sachet avec un étiquette décrivant les ingrédients des bonbons.

6.8 Prestations annexes

A l'heure actuelle nous proposons uniquement le conseil client comme prestation annexe.

7 Modèle du Produit

8 Processus



- 9 Prix
- 10 Objectifs commerciaux
- 11 Publicité
- 12 Budget prévisionnel sur 3-5 ans
- 13 Conclusion