



MANAGEMENT SUMMARY

Tapero



COMPANY PROGRAM 2023-2024

Sous la direction de Pascal Debély et Raphaël Perotti.

tapero.yes@gmail.com | www.tapero.ch

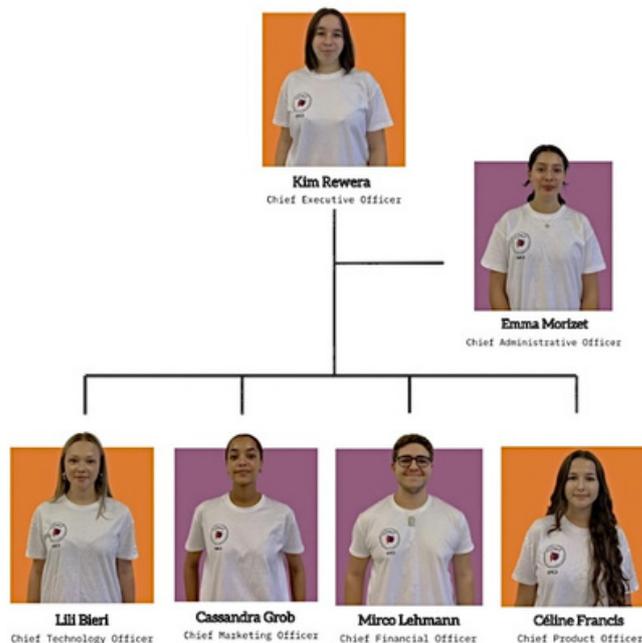
Lycée Jean Piaget | Quai Léopold-Robert 10 | 2000 Neuchâtel



1. Management summary

1.1 Qui sommes-nous ?

Tapéro, c'est six jeunes motivés venant du Lycée Jean-Piaget. Nous avons créé notre mini entreprise dans le cadre du projet YES Company Programme. Cette expérience fait également partie intégrante de notre travail de maturité. Nous avons tous des personnalités et des caractères différents, ce qui crée une ambiance de travail enrichissante, conviviale et efficace. Chaque membre se dévoue à son rôle et soutient les autres en cas de besoin, c'est grâce à cela que la motivation règne au sein de notre entreprise.



1.2 Le nom de l'entreprise et le logo

Le nom de notre entreprise «Tapéro» est un jeu de mot entre « Tapenade », et « Apéro », un moment convivial où nos produits peuvent être savourés. Il reflète les moments de partage que nos produits provoquent.

Le nom de notre entreprise est écrit en gros et en gras dans le haut du cercle avec une police d'écriture classe mais imposante. Au centre, nous avons placé nos saveurs phares qui sont la carotte et la betterave avec leur couleur.



En dessous, notre slogan « Des saveurs authentiques, un plaisir unique ! », nous permet de véhiculer notre message marketing. Le tout est entouré de deux cercles noirs asymétriques. Globalement, notre logo représente l'importance que nous portons aux produits suisses de qualité et souligne l'attention que nous portons aux détails.

1.3 Quel est notre produit ?

Nous proposons un kit apéro constitué d'une tapenade aux légumes de saison suisses, ainsi que des biscottes. Les biscottes sont réalisées à partir du pain invendu des boulangeries locales que nous allons récupérer, ce qui évite le gaspillage alimentaire.

Quant à nos tapenades, elles sont faites à base de légumes bio, non calibrés à la vente et uniques. La production est faite dans notre canton et est totalement artisanale car c'est nous six qui nous en occupons.



Le tout est assemblé dans un sac en papier, on obtient un kit apéro recyclé et recyclable, parfait à offrir ou à déguster pour faire renaître des saveurs authentiques et un plaisir unique.



1.4 Nos objectifs

Nos deux objectifs principaux sont, premièrement, de montrer à nos clients qu'ils peuvent manger des produits qualitatifs et savoureux tout en étant sensibilisés au principe de la durabilité et, deuxièmement, de leur faciliter la tâche en leur trouvant de nouvelles idées pour agrémenter originalement leurs soirées apéro de manière saine et délicieuse.

1.5 Notre marketing

Nous ciblons toutes les personnes qui aiment déguster des apéros et qui souhaitent manger gourmand mais sainement. Nos kits apportent des saveurs peu connues, un visuel magnifique et seront disponibles durant l'année scolaire 2023-2024. Tout au long de notre aventure, nous proposerons des éditions limitées innovantes. C'est grâce à cela que nous nous démarquerons de nos concurrents, mais aussi grâce à nos nombreuses valeurs écologiques et sociales. Nous comptons reverser une partie de nos bénéfices à l'Association "Partage" qui se trouve à La Chaux-de-Fonds. Cela nous tient à cœur car ils ont des valeurs similaires aux nôtres et permettent d'aider et de nourrir les personnes en difficulté.



1.6 Nos finances

Nous avons décidé de fixer le prix de notre produit à CHF 14.- l'unité. Ce tarif englobe à la fois le coût de nos matières premières, celui de l'emballage ainsi qu'une partie du temps consacré à produire de manière artisanale. Les clients qui souhaitent bénéficier de la livraison à domicile, devront payer un supplément de CHF 2.- correspondant en moyenne à l'empreinte de pollution générée par ce trajet. Les personnes qui rapportent les bocaux vides seront remboursées de 50 centimes par unité.

A ce jour, notre chiffre d'affaires s'élève à un peu plus de CHF 10'000.-. Et nous avons pu dégager un bénéfice d'environ 5'000.-

Nous croyons fermement que la qualité de nos produits régionaux, associée à notre engagement envers la satisfaction de nos clients, jouera un rôle clé dans notre future réussite.