

MERCREDI 15 FÉVRIER 2023

Sessions Innovations n° 12

Compétences entrepreneuriales
développées par des PME
africaines performantes



INNOVATIONS
SERIES



foodCare



Food Processing Industry
(Transformation des aliments)



PROBLÈME

INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Accessibilité et disponibilité d'aliments de qualité et qui répondent aux normes d'hygiène.
- Manque de conditions sanitaires adéquates.



ILLUSTRATION DU PROBLÈME



- Des produits riches en nutriments sont contaminés lors de la transformation.



- **PRODUITS DE HAUTE QUALITÉ, CONFORMES AUX NORMES HACCP (Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques) ET ISO 22000 (Système de gestion de la sécurité alimentaire).**



- **PRODUCTION D'EMBALLAGES PET (constitue un obstacle à l'entrée de nouveaux transformateurs alimentaires).**



- **CHAÎNE DE VALEUR DES MATIÈRES PREMIÈRES.**



UNITÉ DE PILOTAGE

Tout au long du processus de transformation des produits, un effort est fourni pour:

- Garantir des produits biologique (sans colorants ni conservateurs ajoutés)
- Maintenir la qualité et l'originalité



DISTRIBUTION



PARTENAIRES ACTUELS

Kibabo[®]
Shopping para todos

intermarket

Alimenta
NGOLA
Cash and Carry

casa dos frescos
Qualidade perto de Si

AFRICANA
DISCOUNT

jumbo

AngoMart

INALCA

Martal
CONSIGO, DESDE SEMPRE

FRESMART

kero^K

pomobel
SUPERMERCADOS

DESKONTÃO

CANDANDO

Brevemente:

SHOPRITE

maxi

DISPONIBLE ÉGALEMENT :
www.foodcare.co.ao



LinkedIn



DISTRIBUTION

Marché alimentaire africain : \$1 000 milliards d'ici 2030.

- Distribution dans 4 provinces via les hypermarchés Kero
- Europe (Portugal)

- EXPORTATION

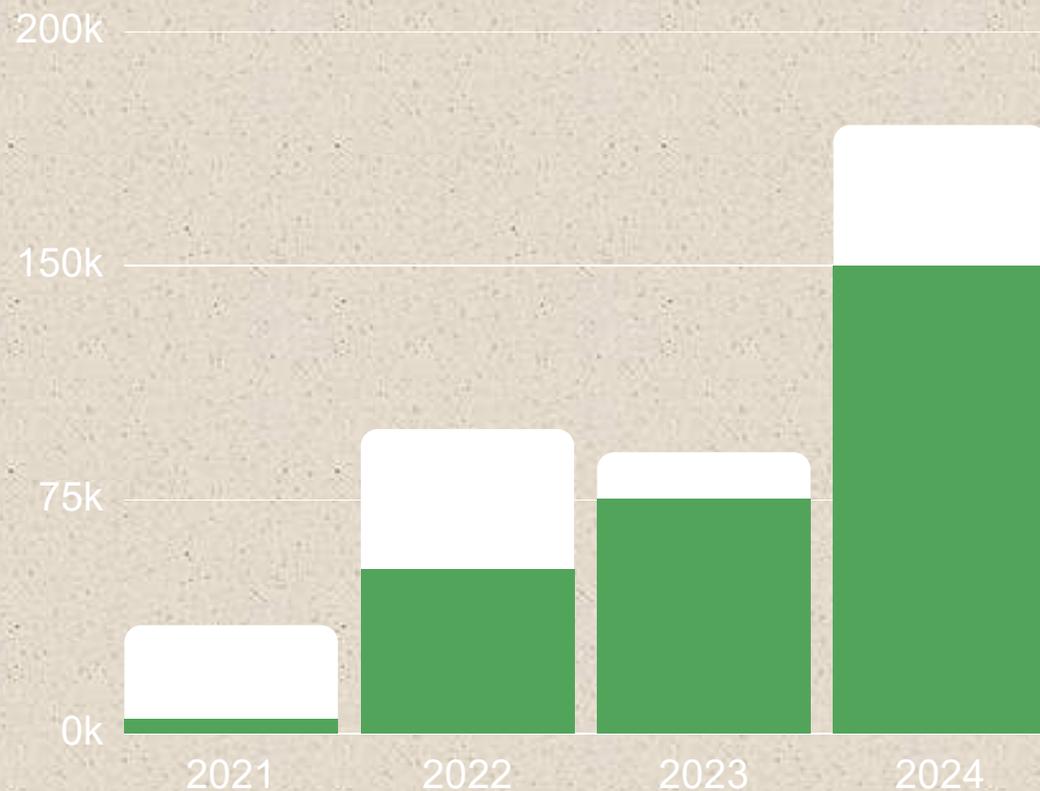
Europe



Amérique



TRACTION



- 36 MOIS SUR LE MARCHÉ ANGOLAIS
- VENTES MENSUELLES : 10.600.00 USD
- PLUS DE 300 CLIENTS AVEC UN TAUX DE RÉTENTION DE 10%.



CONCURRENCE
DIRECTE

CONCURRENCE
INDIRECTE



Public
marché



Produits
substitués

CHAMPIGNON



Champignon réhydraté

Le champignon réhydraté de Mavu résulte de la déshydratation solaire de différents champignons, selon la saison, tels que l'huître, le shitake et l'ostha. Ceux-ci sont réhydratés et congelés. Le champignon déshydraté contient 35 grammes de protéines, de calcium, de fer, de phosphore et de vitamine B.

- Innovation
- Qualité
- Accessibilité
- Sécurité alimentaire

DÉFIS :

Investissement élevé

Avantage compétitif

L'ÉQUIPE



HAMILTON JOSÉ

Ingénieur chimiste



MARLENE JOSÉ

Directrice Générale



GERMANA PEDRO

Marketing et design



WIZANA MESQUITA

Responsable des ventes

11 employés permanents

25 employés à temps partiel

Total 36

PLAN D'ACTION



STARTUP JANVIER,
VALIDATION DU
CONCEPT

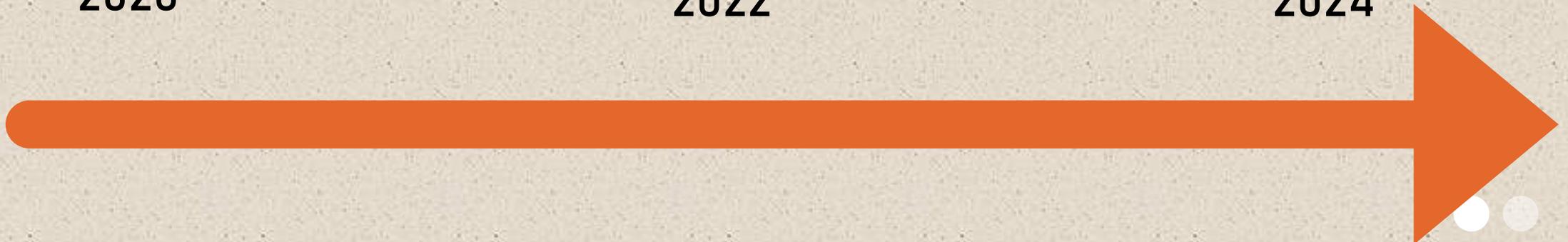
2020

- 
- DEVELOPPER LES
INFRASTRUCTURES
ET LES VENTES
 - EXPORTATION

2022

- 
- POINT D'EQUILIBRE
 - NOUVEAUX PRODUITS

2024



1 PAS DE
PAUVRETÉ



3 BONNE SANTÉ
ET BIEN-ETRE



8 TRAVAIL DÉCENT
ET CROISSANCE
ÉCONOMIQUE



12 CONSOMMATION
ET PRODUCTION
RESPONSABLES



ODD – Les objectifs de développement durable 2030

Leçons apprises pour réussir en tant que PME :

- La planification et l'exécution sont essentielles ;
- Maîtrise;
- Cohérence et patience ;
- Mentorat, engagement, responsabilisation ;
- Exercice physique et mental ;
- Apprentissage et innovation continu ;
- Être capable de s'adapter et de s'ajuster ;
- Être motivé et déterminé (FOI) ;
- Être responsable



MERCI

Nom : Marlene José

Courriel : marlene.jose@foodcare.co.ao

Site : www.foodcare.co.ao





*Cette série d'événements est organisée par la PAFO et le COLEAD.
Ce dernier opérant dans le cadre de la coopération au
développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des
Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne.*



MERCI

