9 conseils que toute petite entreprise en alimentaire devrait suivre

LA GRANDE JOURNÉE DES PETITS ENTREPRENEURS

Tu projettes de créer une entreprise alimentaire?
Comme tout projet entrepreneurial, tu dois bien calculer tes coûts et évaluer ton prix de vente. Il y a aussi d'autres éléments à garder en tête!

1 **Teste ta recette** avec différents formats de produits. Fais goûter ton produit à plusieurs personnes afin de savoir ce qu'ils en pensent. Tu pourras faire des améliorations au besoin.

2 **Si ton produit est périssable** (qu'il ne peut rester bon très longtemps), réfléchis bien à quelle quantité produire. Il est parfois mieux de tout vendre rapidement une petite quantité que de jeter des produits invendus!

3 Exerce-toi à expliquer ce qui rend ton **produit SPÉCIAL**! Est-il santé, délicieux, différent et unique? Pense à ce que tu diras aux clients pour qu'ils aient le goût de l'acheter!

4 Trouve un **bel emballage** ou une **belle présentation** pour ton produit. Sois original! L'emballage est tout aussi important que le produit! On mange d'abord avec nos yeux!

5 Assure-toi de **bien connaître tes ingrédients**. N'oublie pas d'afficher clairement à ton kiosque la liste des **allergènes** qui pourraient se cacher dans tes plats.*

6 Pense à **offrir une dégustation** si ton produit n'est pas pour consommation immédiate. Ex. si tu as des produits moins beaux!

7 Garde tes produits à la **bonne température** (chaud ou froid) pour que leur consommation soit sécuritaire. Ils seront meilleurs au goût et auront fière allure!

8 Aie en main tout le matériel nécessaire pour que **ton kiosque soit propre** et donc accueillant (nettoyant, torchon, gel désinfectant pour les mains, poubelle, etc.)!

9 Si possible, désigne une personne responsable de l'argent, pour **éviter de contaminer tes produits** en faisant à la fois le service et le paiement. Si non, porte des gants pour le service et enlève-les pour le paiement, ou utilise des ustensiles.

* Œuf, lait, moutarde, arachides, mollusques et crustacés, poissons, graines de sésame, soja, sulfites, noix, blé.

Par Annik De Celles, auteure de Entreprendre l'alimentaire — Coups de pouce pour passer de passion à produit (Septembre éditeur)