Ishyo Foods produit des yaourts et confitures de qualité et abordables fabriqués localement au Rwanda

Info sur le projet

Code du project	L 1 2023
Secteur	Agriculture & Alimentation
Financement	Prêt
Pays	Rwanda
Lieu	Kigali, Rwanda

Ondernemers voor Ondernemers vzw
Willem de Croylaan 58 bus 4022
3001 Heverlee

E: contact@ovo.be

La société

Ishyo Foods a été fondée en 2017 par Sharon Akanyana, qui est propriétaire unique de l'entreprise.

L'entreprise vend des yaourts et des confitures de qualité, fabriqués localement, qui sont vendus dans près de 50 supermarchés à Kigali.

Le projet d'affaires

Ishyo Foods avait déjà un plan d'affaires assez bon et attrayant, et son projet d'entreprise comporte actuellement deux phases.

La première phase présente une certaine urgence et comprend principalement la rénovation de l'usine. Cette rénovation est nécessaire pour répondre aux exigences de la Rwandan Food and Drug Administration (RFDA) et pour installer les machines requises afin d'augmenter la production pour répondre à la demande actuelle et future de leurs produits.

La deuxième phase consiste en un investissement dans la production de confitures en portions individuelles pour Rwandair et les hôtels. Rwandair et les hôtels. En 2020, Rwandair a approché Ishyo Foods avec cette demande. Ils importent actuellement confiture d'Afrique du Sud. Ishyo Foods va reprendre les discussions avec Rwandair et les hôtels, pour s'assurer que la demande est toujours présente et sûre. demande est toujours présente et sûre. Si c'est le cas, ils souhaitent acheter une ligne de conditionnement pour les portions individuelles et un pasteurisateur de confiture. portions individuelles et un pasteurisateur de confiture. Les coûts sont d'environ 15 000 euros et seront nécessaires au troisième ou quatrième trimestre de 2023.

Mais la première priorité est de finaliser la rénovation de l'usine et d'achever l'usine pour la croissance de la production.

Pourquoi OVO croit en ce projet

Les produits d'Ishyo Foods répondent clairement à un besoin du marché qui n'a pas d'impact social et environnemental négatif. En novembre 2022, ils ont reçu la visite d'un expert laitier bénévole des Pays-Bas, qui s'est montré très positif sur la qualité du produit et qui pense qu'il sera utile d'investir pour accroître l'efficacité de l'entreprise.

Une fois la rénovation terminée, les machines pourront être installées et la production pourra augmenter. Il est prévu qu'environ 5 mois après la rénovation, la production et les ventes auront doublé

Investissement requis

Le budget demandé pour la première phase est de 22 500 euros.

La plus grande partie de ce montant, environ 10 000 euros, est destinée à la rénovation proprement dite. Les autres postes du budget demandé sont l'achat de petits équipements, tels que des tables, des boîtes de conserve, des caisses et du matériel de laboratoire.

Ce dernier est nécessaire pour la certification HACCP, et la certification elle-même fait également partie du budget.

Ishyo Foods demande également un financement pour l'achat de gobelets et d'ingrédients en vrac, ce qui est moins cher.

Sujet

- De la ferme à l'assiette
- Logistique et unité commerciale
- Ancré localement

Ondernemers voor Ondernemers vzw
Willem de Croylaan 58 bus 4022
3001 Heverlee

E: contact@ovo.be