

Les Packs

Sublimez votre offre culinaire en utilisant
la nutrition comme positionnement

Qui-suis-je ?

Je m'appelle **Audray Akakpo, Nutritionniste Chargée de projet en Nutrition, Consultante en communication et fondatrice de NutriAfrik.**

Diplômée d'un **bachelor en diététique et nutrition depuis 6 ans** et d'un **master en business et développement**, j'ai exploré plusieurs secteurs de mon métier (agro-alimentaire, foodtech, marketing, communication, hôpital).

Aujourd'hui, j'accompagne des entreprises alimentaires à mieux mettre en avant leurs offres en se positionnant sur la nutrition.



Des consommateurs avec de nouvelles exigences

Aujourd'hui, la santé est au cœur des préoccupations des consommateurs.

Face à la montée des maladies chroniques et à une offre alimentaire souvent dominée par des produits ultratransformés, il devient essentiel de réinventer nos propositions culinaires.

Les régimes alimentaires variés – véganisme, végétarisme, sans gluten, alimentation pour diabétiques, etc, ne sont plus une tendance, mais une réalité à prendre en compte pour répondre aux besoins d'une clientèle de plus en plus exigeante. Comment allier une offre alimentaire culturelle et authentique tout en garantissant un équilibre nutritionnel de qualité

Comment répondre aux exigences des consommateurs tout en maximisant la rentabilité et en assurant une communication efficace autour de votre proposition culinaire ? Voilà les défis auxquels je vous propose de répondre grâce à nos trois packs sur-mesure, conçus pour vous accompagner dans le développement d'une offre alimentaire saine, diversifiée et adaptée à tous les régimes.



Pack Gombo

Ce pack comprend :

Calcul des valeurs nutritionnelles

Offrez à vos clients des informations précises et détaillées sur les bienfaits de vos plats en respectant la réglementation en vigueur.

Audit nutritionnel de vos recettes

Optimisez la qualité de vos mets en garantissant un équilibre nutritionnel parfait.

Création de supports de communication

Mettez en valeur votre offre avec des dépliants et catalogues percutants qui séduiront vos clients.

Votre solution pour démarrer votre activité !

A partir de 1000 € / mois

Pack Baobab

Ce pack complet inclut :

Calcul des valeurs nutritionnelles

Offrez à vos clients des informations précises et détaillées sur les bienfaits de vos plats

Audit nutritionnel de recettes

Optimisez la qualité de vos mets en garantissant un équilibre nutritionnel parfait

Création de nouvelles recettes + suivi

Innovez tout en restant fidèle à vos racines avec des recettes originales et équilibrées

Communication nutritionnelle

Online : Communiquez efficacement sur les atouts nutritionnels de vos produits pour renforcer votre image de marque.

Offline : Séduisez vos clients avec des supports de vente élégants et informatifs (catalogue, dépliants, kakémono)



Votre solution tout-en-un pour propulser votre activité culinaire à un niveau supérieur

A partir de 1800 € / mois



Pack Karité (1)

100% communication

Analyse et optimisation du storytelling de marque

- Rédaction de l'histoire de la marque et des plats pour souligner l'authenticité et les racines culturelles
- Adaptation de l'identité de marque pour aligner la communication avec les valeurs

Création de contenus visuels et supports marketing

- Vidéos de présentation et tutoriels culinaires pour les réseaux sociaux et les sites web
- Conception de catalogues, dépliants et brochures mettant en avant les menus et les plats signature

Événements et activations de marque

- Organisation de dégustations en ligne et en présentiel pour promouvoir les produits ou les plats phares
- Création de partenariats avec des influenceurs et chefs spécialisés en cuisine africaine pour élargir la visibilité

Votre solution globale pour la gestion 360 de votre communication

A partir de 2000 € / mois



Pack Karité (2)

100% communication

Communication nutritionnelle et valorisation des atouts santé

- Présentation des bienfaits nutritionnels des plats dans des formats engageants (carrousels Instagram, infographies)
- Conseils pour la mise en avant de la qualité des ingrédients et de l'aspect santé des plats (e.g., moins de sucre, alternatives végétariennes)

Formation en nutrition pour les équipes

- Sessions de formation adaptées aux équipes de cuisine et de vente pour renforcer leurs connaissances en nutrition et leur permettre de mieux communiquer sur les atouts santé des plats proposés
- La formation inclut des modules pratiques sur l'équilibre alimentaire, l'utilisation d'ingrédients clés, et des stratégies pour répondre aux questions des clients concernant la nutrition

Votre solution globale pour la gestion 360 de votre communication

A partir de 2000 € / mois

Contact



audray.akakpo@nutriafrik.org



[@NutriAfrik](https://www.linkedin.com/company/nutriafrik)



[@NutriAfrik](https://www.instagram.com/nutriafrik)



www.nutriafrik.org

