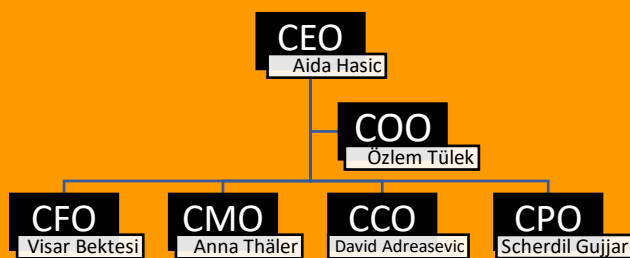




## Pimienta – Pfeffern sie los!

Im Rahmen der Young Enterprise Switzerland haben sich sechs engagierte Mitglieder zusammengesetzt und haben das Miniunternehmen Pimienta gegründet. Pimienta verkauft spanischen Pfeffer um ein feuriges Geschmackserlebnis zu erschaffen.



## Name und Logo

Der Name Pimienta kommt natürlich aus Spanien und bedeutet Pfeffer. Zum Namen gehört auch der Slogan: Pfeffern sie los! Die Idee des Logos ist es eine Pfefferast darzustellen, welches wellenförmig neben dem Wort Pimienta steht. Die Pfefferast steht deshalb neben dem Wort damit man eine Idee bekommt um was es sich handelt.

## Finanzen

Unser Ziel ist es genug Umsatz zu erzielen, damit wir unsere Aufwände als auch Partizipationskosten decken können und dazu auch noch einen hohen Gewinn zu bekommen.

## Die Idee

Welches Produkt würde man selbst kaufen welches man jeden Tag gebrauchen könnte. Diese Frage haben wir uns gestellt und sind zum Entschluss gekommen, dass man jeden Tag isst und würzt um ein besseres Geschmackserlebnis zu bekommen. Die spanische Kultur gewinnt immer mehr an Beliebtheit. Da kam uns die Gelegenheit ein Pfeffer aus einer anderen Kultur den Leuten näher zu bringen, wie spanischen Pfeffer. Dieses feurige Geschmackserlebnis ist nichts zu vergleichen mit dem langweiligen schwarzem Standard Pfeffer. Es würde doch langweilig werden würde man immer den gleichen Pfeffer benutzen. Es wäre interessanter würde man neue Pfeffersorten ausprobieren. Und so kamen wir auf die Idee spanischen Pfeffer zu verkaufen.

## Unser Pfeffer

Wir wollen Cayenne Pfeffer verkaufen, da es eine sehr beliebte Pfeffersorte ist. Unser zweites Produkt wäre der Jalapeño Pfeffer. Ein weiteres Produkt wäre eine Pfeffermischung, die wir aus verschiedenen Pfeffern selbst mischen. Die Pfeffersorten sind bei uns in gemahlener Konsistenz verfügbar. Wir achten darauf, dass unsere Produkte nachhaltig und qualitativ gut sind.

## Unsere Zielgruppe

Unser Produkt eignet sich für junge Leute, als auch für Erwachsene, die gerne kochen und würzen. Pfeffer kann man für fast alles gebrauchen, aber wir empfehlen unseren Kunden es vor allem für mexikanische oder spanische Speisen zu verwenden, denn so kommt man dem traditionellen Essen näher.

