

Zusammenfassung des Projekts „Monastic Cheese“

Übersicht

Das Projekt beschreibt ein innovatives Sozialunternehmen von Brosy Solidarity – einer Initiative der “Brothers of St. Joseph” – mit dem Ziel, lokale Milchbauern in Kenia zu stärken. Das Projekt konzentriert sich darauf, hochwertige Bio-Milch durch traditionelle, handwerkliche Verfahren in Premium-Käse zu verwandeln. Dieser Ansatz bekämpft nicht nur langjährige Marktungerechtigkeiten großer Molkereikonzerne, sondern verbessert auch die Ernährungssicherheit, schafft nachhaltige lokale Arbeitsplätze und fördert umweltverantwortliche Praktiken entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Hintergrund und Begründung

Lokale Milchbauern in Kenia leiden seit Langem unter unfairen Marktbedingungen und müssen ihre Milch zu niedrigen Preisen verkaufen. Durch die Verarbeitung der Rohmilch zu einem höherwertigen Produkt soll deren intrinsischer Wert deutlich gesteigert werden. Mithilfe traditioneller handwerklicher Methoden und moderner Qualitätskontrollen entsteht ein Käse ohne Konservierungsstoffe mit verlängerter Haltbarkeit – was Transport und Marktzugang erleichtert. Die Initiative versteht sich als soziales Start-Up, das nicht nur die Einkommen der Landwirte steigert, sondern auch die Widerstandsfähigkeit der Gemeinschaft stärkt.

Projektziele und Vorgehensweise

Das Kernziel des Projekts besteht darin, lokale Milchbauern durch den Aufbau einer nachhaltigen handwerklichen Käseproduktion zu stärken. Die wichtigsten Ziele sind:

- Steigerung der Einkommen der Milchbauern durch faire Preisvereinbarungen, sodass die Einnahmen innerhalb des ersten Jahres um mindestens 30 % wachsen.
- Einrichtung einer voll funktionsfähigen Produktionsstätte, die innerhalb von sechs Monaten monatlich 1.000 kg handwerklichen Käse produziert.
- Aufbau strategischer Partnerschaften mit mindestens 15 lokalen Milchbauern sowie 5 Premium-Händlern oder Hotels, um stabile Liefer- und Vertriebskanäle zu schaffen.
- Qualifizierung und Beschäftigung von 25 Gemeindemitgliedern in den Bereichen Produktion, Qualitätskontrolle und Vertrieb.
- Einführung einer Kreislaufwirtschaft, indem 80 % der Nebenprodukte (z. B. Molke) zu zusätzlichen wertschöpfenden Produkten wie Schweinefutter oder Bio-Dünger verarbeitet werden.

Dieser umfassende Ansatz begegnet sowohl den wirtschaftlichen Herausforderungen der Milchbauern als auch übergeordneten gemeinwohlorientierten Entwicklungsfragen.

Betriebsplan und zentrale Aktivitäten

Einrichtung der Produktionsstätte:

Eine traditionelle Hütte wird renoviert und mit wesentlichen Geräten ausgestattet – darunter Pasteurisierer, Käsekessel, Käsesser, Formen, Pressen und Kühlanlagen. Standardarbeitsanweisungen (SOPs) sollen die Produktion und Qualitätskontrolle leiten. Die Betriebsbereitschaft ist innerhalb von drei Monaten geplant.

Kontinuierliche Produktion und Qualitätskontrolle:

Durch standardisierte Produktionszyklen und laufende Qualitätsüberwachung soll innerhalb von sechs Monaten eine monatliche Produktion von 1.000 kg erreicht werden. Die verlängerte Haltbarkeit des Produkts erleichtert den Vertrieb und stärkt die Ernährungssicherheit.

Marktanbindung und Partnerschaften:

Es werden formelle Vereinbarungen mit lokalen Milchbauern und Premium-Vertriebspartnern (Einzelhändler, Hotels) geschlossen. Diese Partnerschaften sollen eine stabile Versorgung ermöglichen und mindestens 30 % Einkommenssteigerung der Bauern im ersten Jahr bewirken.

Kapazitätsaufbau und Stärkung der Gemeinschaft:

Das Projekt bietet umfassende Schulungen, sodass mindestens 25 Gemeindemitglieder Fähigkeiten und Arbeitsplätze in Produktion, Qualitätskontrolle und Verpackung erhalten.

Kreislaufwirtschaft und Wiederverwertung von Nebenprodukten:

Durch die Nutzung von 80 % der Nebenprodukte für Futter oder Dünger wird Abfall minimiert und zusätzliche Einnahmen generiert.

Budgetübersicht

Ein schlankes, aber gezieltes Budget von 252.000 KES (Kenianische Schilling) das entspricht ca. 1700,00 € und deckt die wichtigsten Komponenten der Startphase ab. Die wichtigsten Kostenpunkte:

- Produktionsausrüstung und Einrichtung:
 - Renovierung der Hütte, Pasteurisierer, Käsekessel (jeweils mit 50.000 KES veranschlagt), Käsemesser & Formen sowie Verpackungsgeräte (15.000 KES). Einige Geräte wie der Pasteurisierer und das Kühlsystem sind noch nicht kalkuliert und bieten Flexibilität.
- Rohstoffe und Betriebsmittel:
 - Anschubfinanzierung für den Milcheinkauf: 40.000 KES für ca. 5.000 Liter hochwertige Bio-Milch; außerdem Kulturen, Lab (20.000 KES) sowie Salz und biologische Zusätze (2.000 KES).
- Arbeits- und Betriebskosten:
 - Gehälter für zwei ausgebildete Fachkräfte (je 20.000 KES pro Monat) sowie für zwei Experten der Qualitätskontrolle (je 5.000 KES). Hinzu kommen Kosten für Vertrieb, Marketing und Logistik.
 - Weitere Betriebskosten umfassen Energie, Verwaltung und die Anmietung eines Transportfahrzeugs (20.000 KES pro Monat für zwei Fahrzeuge).
- Sonstige Kosten und Nachhaltigkeit:
 - Gebühren für Zertifizierungen (z. B. Fairtrade & Bio, 10.000 KES) sowie ein Puffer für unvorhergesehene Kosten (ca. 10 % der direkten Kosten).

Diese Budgetstrategie setzt auf einen kleinen, aber soliden Start. Frühzeitige Verkäufe sollen innerhalb der ersten zwei Monate die laufenden Kosten decken; Gewinne werden für einen langsamen, nachhaltigen Ausbau reinvestiert.

Nachhaltigkeit und langfristige Wirkung

Der Vorschlag betont die Nachhaltigkeit auf drei Ebenen:

- **Wirtschaftlich:**
Diversifizierte Einnahmequellen aus Käseproduktion und Nebenprodukten sowie stabile Marktpartnerschaften sichern die wirtschaftliche Tragfähigkeit.
- **Sozial:**
Durch Ausbildung und Beschäftigung lokaler Gemeindemitglieder wird die lokale Kapazität gestärkt und integratives Wachstum gefördert.
- **Ökologisch:**
Nachhaltige Produktionsmethoden und Kreislaufwirtschaft reduzieren Abfälle und Umweltauswirkungen.

Fazit

Das Projekt „Monastic Cheese“ stellt eine umfassende Strategie dar, um den Milchsektor zu transformieren, indem unterbewertete Bio-Milch zu einem hochwertigen Premiumprodukt veredelt wird. Er begegnet systemischer Ausbeutung von Milchbauern und baut ein gemeinschaftsorientiertes, nachhaltiges Produktionssystem auf. Das detaillierte Budget von 252.000 KES deckt die essentiellen Komponenten ab und schafft die Grundlage für ein skalierbares, langfristig tragfähiges Sozialunternehmen.