

„Sojevë Manufaktur und Punishte“

Innovationsobstgarten & Lebensmittelmanufaktur



Gefördert von **.rundumkultur**

Kontakt:

joachim.lichtenhahn@bluewin.ch patrick.honauer@rundumkultur.ch mobile: +41 (0) 79 695 35 57 mobile: +41 (0) 79 648 03 22
rundumkultur, Webergasse 33, CH-8640 Rapperswil

Version: 12.1.2018

Was bisher geschah

Das Projekt hat seine Ursprünge vor über zehn Jahren. Besnik war bei Patrick in der Lehre. In dieser Zeit kam er in verschiedenen Bereichen mit dem Gesetz in Konflikt und lernte deshalb im Rahmen von axisBildung. Nach seiner Heirat und der Geburt seines ersten Kindes drohte Besnik die Abschiebung aus der Schweiz, weil ihm - als einziger der Familie - der Schweizer Pass entzogen wurde, für eine Geschichte, die er für abgeschlossen glaubte. Nach einer gemeinsamen Reise in den Kosovo und dem Besuch bei seinem Grossvater und dessen Ländereien kam die Idee auf, ihm zu helfen eine Existenz im Kosovo aufzubauen und die vielen brachliegenden Felder im Kosovo zu rekultivieren. Die Idee einer Lebensmittelverarbeitung mit Schwerpunkt Trocknerei (fortan Manufaktur genannt) und Obstanbau (fortan Punishte genannt) war geboren. Glücklicherweise wurde Besnik und damit seine junge Familie nicht ausgewiesen und die Idee blieb vorderhand eine Idee.

Vor einem Jahr erhielt das sehr vage Projekt neuen Schwung, denn plötzlich gab es ein grosses Interesse von Seiten Naim und der ganzen Familie diese Idee umzusetzen. Nach einem Besuch von Joachim im Sommer 2016 und einer groben Bestandaufnahme an Kulturen vor Ort war klar, dass ein grosses Potential im Bereich der Obstproduktion vorhanden ist.

Eine erste Projektskizze wurde erstellt und ein Occasion-Trockengerät, das ca. 20 kg Früchte pro Tag verarbeiten kann, angeschafft. Während der Erntezeit 2017 wurden Früchte und Gemüse von diversen umliegenden Bauern von Naim und dessen Frau, Lumturie Shatrolli, verarbeitet. Dabei konnte vor allem Lumturie viele wertvolle Erfahrungen sammeln und mit Unterstützung von Philipp, unserem Lebensmitteltechnologe der im Spätsommer ins Projekt einstieg, die Produktequalität verbessern.

Im Oktober wurde es Zeit die rechtlichen Grundlagen zu festigen, um das Projekt im Jahr 2018 richtig zu lancieren. Nach diversen Abklärungen wurde die Rechtsform SH.P.K. gewählt, die am ehesten mit einer GmbH in der Schweiz verglichen werden kann.

Im Dezember legten Besnik, Naim und Joachim einen Wildobstgarten (Punishte) auf einer Fläche von einer Hektare an. Einzelne Stauden und Bäume konnten bereits vermehrt werden. Ziel ist es, dass Punishte für die Bauern der Region zur Bezugsquelle für lokale einzigartige Sorten aus dem Balkan wird.

Ebenfalls startete der Umbau von Naims Garage, die zur ersten Produktionsanlage der Manufaktur umgewandelt wird. Dieser Umbau wird von Naim in Eigenregie durchgeführt.

Einige der im Testbetrieb erzeugten Trockenfrüchte wurden in die Schweiz exportiert und verkauft. Die Familie Shatrolli kann aus dem Testbetrieb bereits ein Einkommen generieren. Frau Lumturie Shatrolli hat neben Familie und Kindern eine spannende und verantwortungsvolle Aufgabe erhalten.

Die Idee

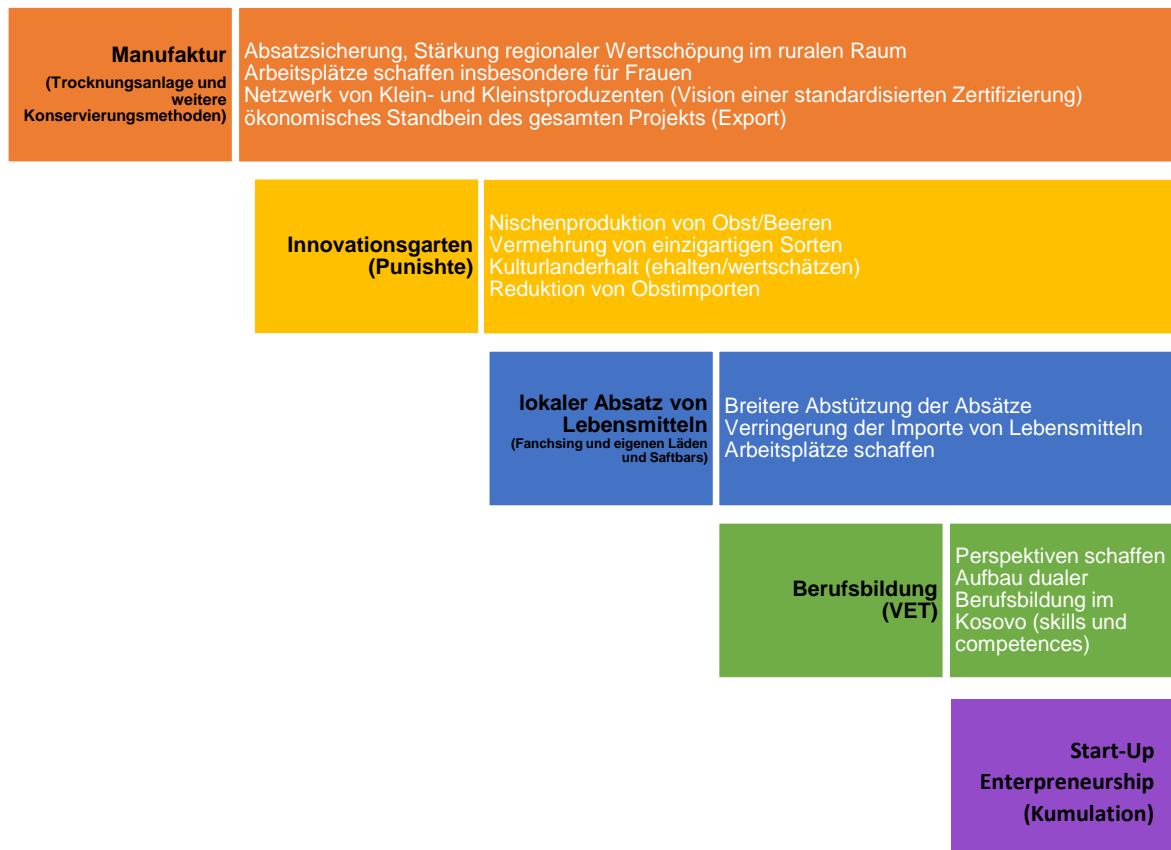
Von dieser Ausgangslage aus haben wir gemeinsam die Idee eines nachhaltigen regionalen Lebensmittelnetzwerkes (www.foodnetworkacademy.com) mit dem Herzstück Innovationsobstgarten (Punishte) und Manufaktur entwickelt:

- Aufbau einer Manufaktur zum Veredeln von Lebensmitteln, die es regionalen Kleinproduzenten ermöglicht, gesicherte Mengen zu fairen Preisen zu verkaufen.
- Export von getrockneten Beeren, Früchten und Gemüse über das Netzwerk von BachserMärt Schweiz.
- Pflanzen von Kulturen, die bis anhin in der Umgebung nicht bestanden. Fördern von innovativen Ideen.
- Durch die Anlage soll der Obstbau gefördert und die Manufaktur Stück für Stück ausgeweitet werden. Später sollen noch eine Ölpresse und weitere Konservierungsmethoden hinzukommen und die Trocknerei soll nach der Pilotphase vergrößert werden.
- Aufbau eines nachhaltigen regionalen Nahrungsnetzwerkes und die schrittweise Zertifizierung der Produzenten.
- Das Netzwerk mit seinen Betrieben ist auch ein Lernort:
 - Zur Aneignung von Skills und Kompetenzen der Lebensmittelerzeugung und<-verarbeitung im Sinne der dualen Berufsbildung.
 - Als Kompetenzzentrum zur Startup-Förderung für junge Kosovarinnen und Kosovaren, die ein Kleinunternehmen innerhalb unserem Netzwerk betreiben wollen.

Übergeordnete Ziele

- Wertschätzung der eigenen Landwirtschaft im Kosovo steigern.
- Aufbau von Verarbeitungsbetrieben im Kosovo, um die Wertschöpfung und das Einkommen von Landwirtschaftsbetrieben zu steigern.
- Früchte und Gemüse aus dem Kosovo in den lokalen Nahrungskreislauf bringen, um die Abhängigkeit von Importen zu verringern. (Exporte dienen lediglich der finanziellen Sicherung des Netzwerkes)
- Schaffen von Arbeitsstellen insbesondere für Frauen und junge Menschen im ruralen Raum mit Löhnen über dem Branchendurchschnitt inklusive Versicherungsleistungen.
- Schaffen von Ausbildungsplätzen, um die Qualifikation im nachhaltigen Obstbau und in der Verarbeitung und Konservierung zu steigern.
- Fördern von Startups in den Bereichen Anbau, Verarbeitung und Konservierung, Eröffnen von Softbars und Glaceständen, usw. inklusive Unternehmerbildung und Startup-Finanzierung.

Grundpfeiler des Projekts



Nachhaltiges regionales Lebensmittelnetzwerk

In drei Phasen bauen wir ein regionales Lebensmittelnetzwerk auf. Den Kern des Netzwerkes bildet eine Trocknerei, die optional mit einer Ölpresse, Saft und Fruchtglaceproduktion ergänzt werden kann.



Phase 1 (ab Juni 2017)

- **Food Processing (Trocknen), Prototyping in der Garage (Januar 2018)**
- **Marktentwicklung Absatz in der Schweiz (ab Dezember 2017)**
- **Export und Verkauf Kosovo**
- **Pflanzung Innovationsgarten (Dezember 2017)**

Die Phase 1 hat zum Ziel, eine kleine Trocknungsanlage in einer Garage zu errichten, die den Grundstein für das Netzwerk legt und den Bauern in der Region einen gesicherten Absatz garantiert. Diese soll im Sinne eines Prototyping betrieben werden. In diesem Jahr werden Gemüse, Früchte und Pilze evaluiert, die regional produziert werden und sich für den Trocknungsprozess eignen. Zu diesem Zweck werden kleinere Chargen pro Sorte von 20-50 kg trocken produziert. Diese werden verwendet, um die Qualitätsstandards festzulegen und den Bedarf in den Absatzmärkten (CH/KOS) zu evaluieren. Anhand dieser Ergebnisse werden die möglichen Eigenkulturen, die Produktionsplanung, der Einkauf und die Skalierung der Manufaktur festgelegt. In dieser Phase werden erste Erfahrungen in der Schweiz und im Kosovo gesammelt, Mitarbeitende geschult und alles in die Wege geleitet, damit das Projekt im zweiten Jahr ab der Saison 2018 einen grossen Schritt vorwärts machen kann. Die Trocknungskapazitäten sollen Stück für Stück auf 120 kg Frischprodukte hochgefahren werden und auf einen jährlichen möglichen Output von 6 Tonnen im Jahr.

Im Dezember 2017 wurde der Innovationsgarten Punishte auf 1 ha auf den betriebseigenen Ländereien gepflanzt. Die Beeren und Früchte stammen grösstenteils aus dem Balkan und aus Kosovo. Sie werden unter anderem von www.balkep.org geliefert. Unterstützt wird das Projekt von Professor Dr. Agim Zajmi aus Pristina. Er gilt als grosser Obstexperte in alten Sorten des Balkans. Ziel ist es, die Sträucher und deren Erträge zu erproben, anschliessend zu vermehren und in ca. weiteren 10 – 50 ha bei Kleinbauern der Region zu bepflanzen (Phase 3).

Die Produktion soll primär der regionalen Versorgung dienen. Es wird analog des Modells von www.foodnetworkacademy.com vorgegangen. Um die ersten Jahre Startup zu finanzieren, exportieren wir Trockenbeeren in die Schweiz.

Output/Input:

- Stärkung der Klein- und Nebenerwerbsbauern in der Region, speziell im Bereich der Beeren- und Obstproduktion
- Schaffung von 3-4 Arbeitsplätzen insbesondere für Frauen und Existenzgarantie für Bauern
- Potential in der Schweiz für Vertrieb/Verkauf Handel
- Ökonomisch tragfähiges Standbein schaffen

Phase 2 (ab Herbst 2018)

- **Bau der Fabrikanlage für erhöhte Kapazität (Zugangsstrasse ist in Phase I gebaut)**
- **Weitere Konservierungsmethoden umsetzen (Glaces/Säfte/etc.)**
- **Zertifizierungsprozess (PGS)**
- **1. Verkaufspunkt im Kosovo (Laden, Saftbar, Glace)**

Die Phase 2 ist der Kapazitätserhöhung in der Konservierung und der Bepflanzung von Land gewidmet. Diese wird aufgrund der Auswertungen der Phase I, des Prototyping gemacht. Dazu brauchen wir ein Verarbeitungsgebäude.

Zum anderen soll mit den zuliefernden Bauern ein verbundinterner Zertifizierungsprozess nach Bio-Richtlinien (PGS - product guarantee system) etabliert werden. Ebenfalls soll die Manufaktur ihre Verarbeitungsmethoden ausweiten. Dabei sollen Glaces, Fruchtsäfte und Konserven hergestellt werden.

Diese werden im Ferizaj an einem ersten Verkaufspunkt abgesetzt: Laden mit Saftbar und Glace im Sommer. Der Ort wird auch zum FoodHUB für Bildung, Startups und für Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung für nachhaltige regionale Produkte – Vertrauen in die lokale Produktion schaffen!

Output/Input:

- Traditionelle Kulturlandschaft erhalten
- Frucht und Beeren-Spezialitäten für den Export etablieren
- Nachhaltige Standards setzen und Qualitätssystem aufbauen
- Inspiration für andere Betriebe geben – Diversifizierung der Kulturen
- Weitere Arbeitsplätze schaffen direkt im Betrieb und indirekt durch höhere Abnahmen von Obst- und Gemüse, Schaffung insbesondere von Arbeitsplätzen für Frauen

Phase 3 (ab Frühjahr 2020)

- **Ausbau Obstproduktion (capacity building bis 50 ha)**
- **VET (duale Berufsbildung, skills and competences)**
- **Franchising start ups**
- **Verkaufspunkte im Kosovo kumulieren**

In der Phase 3 werden die bewährten Obstsorten in Obstgärten von Kleinbauern (Vertragsbauern) angebaut. Ebenfalls wollen wir unser Netz im Absatzbereich auf dem lokalen Markt (Kosovo) ausweiten und die Absichten des Bildungsministeriums unterstützen und die duale Berufsbildung im Kosovo mit lancieren. Abgestimmt mit dem Bildungsministerium schaffen wir Lehrplätze für junge Menschen, die sich im Bereich Lebensmittelverarbeitung ausbilden lassen können.

Wir wollen 1-3 Läden, Saftbars, Gelaterien in grösseren Ballungsräumen betreiben und fliegende Händler unter Franchising nehmen, die unsere Glaces und weitere Produkte auf der Strasse verkaufen.

Die Foodnetworkacademy unterstützt Firmengründungen junger Unternehmen, die im Kosovo Jugendarbeitslosigkeit bekämpfen.

Output/Input:

- Erhöhung der Einkommen von Kleinbauern
- Abdeckung der Binnennachfrage nach hochwertigen und einheimischen Lebensmitteln
- Schaffen von Vertrauen u.a. durch ein PGS (product guarantee system) und Qualitätssystem
- Schaffung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen
- Verringerung der Importe durch lokale Wertschöpfung
- Stoppen der Migration durch Schaffen von Perspektiven für Jugendliche – **Unternimm dich selbst mit ändern**

Finanzen

Die in Ferizaj gegründete Firma Sojevo Manufaktur und Punishte investiert in die Baumschule, den Innovationsobstgarten sowie in die Verarbeitungsinfrastruktur. Sie betreibt die Verarbeitung und organisiert den lokalen Verkauf und den Export.

Investitionen	
Umbau Garage	- € 2'500.00
Trockengerät 1 + 2	- € 10'000.00
Innovationsgarten	- € 10'000.00
Pasteur	- € 8'000.00
Kleininventar	- € 1'000.00
Verpackungsgeräte	- € 3'000.00
Verpackungsmaterial	- € 500.00
Firmengründung	- € 300.00
	- € 35'300.00

Stammkapital	
Besnik Etemi	€ 5'000.00
Naim Shatrolli	€ 5'000.00
Patrick Honauer	€ 5'000.00
Philipp Kern	€ 5'000.00
Joachim Lichtenhahn	€ 5'000.00
Zinslose Darlehen	
Zulkilfi Etemi (Vater von Besnik)	€ 5'000.00
Philipp Kern	€ 5'000.00
	€ 35'000.00

Budget 2018

Wir erwarten bereits im ersten Geschäftsjahr eine ausgeglichene Rechnung.

Budget Sojevo		Jahr 2018	
		2 Maschinen	
Ertrag			€ 34'320.00
Trockenfrüchte			exkl. 10% VAT
Warenkosten			€ 18'600.00
Trockenfrüchte			
Bruttorendite			€ 15'720.00
direkte Kosten			
Verpackung			€ 500.00
Löhne Kosovo			€ 6'600.00
Aufwand			€ 5'000.00
Raummiete		€ 100.00	€ 1'200.00
Unterhalt Maschinen			€ 500.00
Bewirtschaftung Puniste			€ 1'200.00
Transport		30.00 €	€ 360.00
Telefon		10.00 €	€ 120.00
Strom		50.00 €	€ 600.00
Wasser			€ 120.00
Betriebsmaterial			€ 300.00
Büromaterial			€ 300.00
Buchhaltungsdienstleistung		€ 25.00	€ 300.00
Finanz- und Alagekosten			€ 3'000.00
Steuern			
Abschreibungen		15'000	€ 3'000.00
Gewinn / Verlust			€ 1'120.00

Gesucht Förderbeträge

Es fallen Kosten zur nachhaltigen Entwicklung des Betriebs an, welche die Möglichkeiten der Firma überschreiten. Zur Deckung der Kosten für die Entwicklung und Begleitung vor Ort suchen wir Zuwendungen.

Insbesondere sind dies Leistungen welche die Fachleute aus der Schweiz erbringen:
Beratung, Qualitätssicherung, Bildung, Vernetzung, Start up support, usw.

Entwicklung & Begleitung	
Phase 1	
Reisekosten	-Fr. 2'500.00
Unterkunft	-Fr. 500.00
Spesen	-Fr. 1'000.00
Lohn	-Fr. 15'600.00
Phase 2	
Reisekosten	-Fr. 2'500.00
Unterkunft	-Fr. 500.00
Spesen	-Fr. 1'000.00
Lohn	-Fr. 15'600.00
Phase 3	
Reisekosten	-Fr. 2'500.00
Unterkunft	-Fr. 500.00
Spesen	-Fr. 1'000.00
Lohn	-Fr. 15'600.00
Phase 1	-Fr. 19'600.00
Phase 2	-Fr. 19'600.00
Phase 3	-Fr. 19'600.00
Gesamt	-Fr. 58'800.00



Philipp Kern, Joachim Lichtenhahn, Naim Shatrolli, Patrick Honauer, Besnik Etemi
vor dem Rathaus Ferizaj nach der Firmengründung

Köpfe hinter dem Projekt

Besnik Etemi

Ist gelernter Hauswart, 31 Jahre alt und wohnt in Wallisellen. Der junge Vater und gebürtige Kosovar ist zurzeit arbeitslos und hält sich mit Gelegenheitsjobs über Wasser. Seine Familie besitzt vier Hektaren Land, das bisher brachliegt. Besnik hat im Rahmen des von Patrick Honauer gegründeten Lehrstellenverbundes axisBildung seine Ausbildung absolviert und stand nach seiner Ausbildung in regelmässigem Austausch mit Patrick.

Rolle in Projekt: Übersetzer, Logistiker und Marktfahrer

Patrick Honauer

Ist Gründer, Unternehmer und Initiant, 52 Jahre alt und wohnt in Rapperswil. Er ist involviert in diversen Unternehmungen: FoodNetworkAcademy für den Aufbau nachhaltiger regionaler Lebensmittelnetzwerke mit den Netzwerken Zürich BachserMärt, Nepal Thebazaar und Development Voyage. Er entwickelte die Grundzüge der Projekt Idee Sojevo nach seiner ersten gemeinsamen Reise mit Besnik in den Kosovo. www.patrickhonauer.ch

Rolle im Projekt: Initiant, Visionär und Know-How-Vermittler

Naim Shatrolli

Ist bis dato ein sehr geschickter Handwerker und führt einen kleinen Betrieb für Renovationsarbeiten. Er ist Familienvater, 39 Jahre alt, Cousin von Besnik und lebt in Sojevë. Neben seinem Betrieb bewirtschaftet er eine Hektare Land zur Selbstversorgung und verkauft die Überschüsse weiter. Naim hat vor und ersten Monaten des Kosovokriegs in der Romandie gelebt und kehrte zur Unterstützung seiner Eltern nach den ersten Kriegsmonaten in den Kosovo zurück.

Rolle im Projekt: Betriebsleiter und Mann vor Ort

Philipp Kern

Ist gelernter Lebensmitteltechnologe und Lebensmittelingenieur. Er ist auf einem Bauernbetrieb aufgewachsen, 31 Jahre alt, Spezialist für Trocknungsprozesse von Lebensmitteln aller Art und wohnt in Winterthur. Philipp arbeitet bei der Firma Emmi im Bereich der Milchpulverproduktion und hat zuvor als Produkteentwickler bei der Firma Narimpex, die Trockenfrüchte herstellt, gearbeitet.

Rolle im Projekt: Verantwortlicher Fachbereich Lebensmittelverarbeitung, Produkteentwickler

Joachim Lichtenhahn

Ist gelernter Baumschulist, Umweltingenieur und Hotelier/Restaurateur. Er ist vielseitig interessiert, hat in zwei Betrieben von Patrick gearbeitet und ist 32 Jahre alt. Er ist seit Jahren mit Philipp befreundet und wohnt in Winterthur. Auf Empfehlung von Patrick besuchte er in den Ferien die Familie Etemi im Kosovo und fand sofort Gefallen an Land und Leuten.

Rolle im Projekt: Verantwortlicher Fachbereich Pflanzenanbau, Gesamtprojektkoordinator

Wo wird das Projekt umgesetzt?

Sojevë, das Heimatdorf von Naim und Besnik liegt im Süden des Kosovos und gehört zur Gemeinde Ferizaj. Die zu bebauenden Ländereien liegen in unmittelbaren Nähe des Camp Bondsteel der US-Armee.



-  Ländereien
-  Dorf Sojevë
-  Camp Bondsteel
-  Richtung Ferizaji