



SOLARBAKERY

*Die erste zu 100% mit
Photovoltaik-Strom betriebene
Container-Bäckerei*



SOLARBAKERY

- Die weltweit erste voll ausgestattete solarbetriebene Container-Bäckerei
- Als Plug 'n Play - Lösung sofort einsetzbar und betriebsbereit





Mobilität

- Ein einzigartiges mobiles System, welches bei Bedarf einen schnellen Standortwechsel ermöglicht
- Einsetzbar an jedem sonnenreichen Ort der Welt. Dank eigener Stromversorgung kann die Bäckerei auch in infrastrukturschwachen Regionen betrieben werden.



Hochwertige Ausstattung

- Effiziente, hochwertige Maschinen, genau angepasst auf den Betrieb mit Photovoltaik-Strom
- Maschinelle Ausstattung kann je nach Bedarf des Zielmarktes und den gewünschten Produkten angepasst werden
- Einrichtung nach hohen Hygienestandards
- Versiegelt, um das Eindringen von Schmutz und Ungeziefer zu verhindern
- PVC Boden und Doppellackschicht ermöglicht eine einfache Säuberung der Arbeitsräume



Erprobtes und erfolgreiches Geschäftsmodell

Unsere Container-Bäckerei in Kinshasa, D.R.Kongo
(unter Einsatz konventioneller Energieträger)

3.000

Brote pro Tag produziert

106

Frauen in Beschäftigung gebracht



▶ **128.000 \$**

Umsatz im ersten Betriebsjahr generiert

▶ **114**

Arbeitsplätze geschaffen



Schaffung von Arbeitsplätzen

- Pro Bäckerei werden rund 10 Vollzeit-Stellen sowie bis zu 100 Provisions-basierte Händlerstellen geschaffen
- Die Bäckerei dient zur Ausbildung junger Bäcker/innen und ermöglicht ihnen eine Zukunftsperspektive

Erfolgreiche Etablierung im Kongo

- Pilotprojekt in 15 Mio-Einwohner Metropole Kinshasa, D.R.Kongo - über 100 Vertriebspartnerinnen verkaufen die Backwaren in der kongolesischen Hauptstadt





SDG 1: Ein regelmäßiges Einkommen hilft den Menschen, aus der Armut zu entkommen.



SDG 2: Produktionskapazität von bis zu 3.000 nährstoffreichen Broten pro Tag

Unser Impact

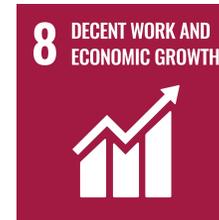
Anhand der Sustainable Development Goals



SDG 5: Durch unser Distributionssystem erhalten bis zu 100 weibliche Händlerinnen pro Bäckerei einen Arbeitsplatz



SDG 7: Einsatz von regenerativen Energien im Gegensatz zu luftverschmutzenden Dieselgeneratoren



SDG 8: Rund 120 Arbeitsplätze pro Bäckerei tragen zum wirtschaftlichen Wachstum bei, zusätzlich fördert SOLARBAKERY lokale Wertschöpfungsketten



SDG 13: Einsparung von 19.710 kg CO2 pro Bäckerei jährlich.





Nahrhafte, köstliche Backwaren

- Produktionskapazität von rund 3.000 Broten pro Tag
- Eigens entwickelte SOLARBAKERY Rezepte
- Anpassbar an den lokalen Bedarf & Geschmack



Beitrag zum Umweltschutz

- Einsparung von 19.710kg CO₂ pro Jahr, im Vergleich zum herkömmlichen Betrieb mit Dieselgeneratoren

Kosteneinsparung

- Im Vergleich zum Betrieb mit einem Dieselgenerator spart SOLARBAKERY rund 15.000 € Energiekosten pro Jahr ein. Im Vergleich zum Netzbetrieb werden rund 5.000 € pro Jahr eingespart.





Förderung lokaler Wertschöpfungsketten

- Die integrierte Mühle ermöglicht den Einsatz lokaler Getreidesorten
- Dadurch entsteht Unabhängigkeit von Rohstoffimporten und fluktuierenden Preisen aufgrund von globalen Spekulationen.





Bewusstseinsbildung

- Der innovative Charakter der SOLARBAKERY dient als Blickfang und fördert das Bewusstsein zu den Potenzialen, die Solarenergie bietet
- Container kann auf Messen präsentiert werden, wobei die Besucher vor Ort frisches Brot verkosten können



Brot und Brezeln für eine neue Schule in Afrika

Leonberg Ein Backcontainer ist eine der Attraktionen auf der Leomess. Danach geht die Mobilbäckerei in den Kongo. Von Thomas Slotwinski

Was haben Brot, Brötchen, Brezeln oder süße Stückchen mit einem alten Schiffscontainer zu tun? Im Einzelfall eine ganze Menge. Dann nämlich, wenn der Container in eine mobile Backstube umfunktioniert wird.

Geht so etwas? Das geht, sehr gut sogar! Die Besucher der Leomess haben am kommenden Wochenende die besondere Gelegenheit, sich von einem erstaunlichen Projekt zu überzeugen, das der guten Sache dient und bei dem, sozusagen als angenehme Begleiterscheinung, leckere Backwaren entstehen. In einem Container auf dem Messegelände zwischen Pichtestraße und Steinstraße werden der Leonberger Bäckermeister Rainer Zachert und sein Team am Samstag und am Sonntag allerlei Herzhaftes und auch Süßes backen.

Öffentlicher Probelauf

Es ist der öffentliche Probelauf für ein Projekt, das Kindern im Kongo den kostenfreien Schulbesuch ermöglichen soll. Wird doch die mobile Backstube nicht in Leonberg bleiben, sondern soll mit dem Schiff in den armen zentralafrikanischen Staat gebracht werden.

In der Hauptstadt Kinshasa werden heimische Bäcker in der aus Deutschland importierten Container-Bäckerei dabei helfen, den großen Brotbedarf der Zehn-Millionen-Einwohner-Stadt zu stillen. Die

armen Familien. 70 Prozent der Menschen in der Demokratischen Republik Kongo, wie das Land offiziell heißt, haben keinen Zugang zu öffentlichen Schulen. Der Bäckereibetrieb soll Abhilfe schaffen.

Simon Zimmermann aus Gerlingen war es, der das ungewöhnliche Projekt ins Le-

ben gerufen hat. Vor fünf Jahren lernte er auf einer Reise Rodrick Sumpu aus dem Kongo kennen. Dieser erzählte aus seiner Heimat und der großen Not dort. Zimmermann – er studierte seinerzeit in München Management für soziale Innovationen – war sofort Feuer und Flamme. Der Grundstein für das Schul-Projekt war gelegt.

Daheim in Gerlingen rief Zimmermann die Ortsgruppe des Trägervereins „Kinder Afrikas“ ins Leben. Mit dem Leonberger Bäckermeister Rainer Zachert und dem

Helmsheimer Vertriebspezialisten für Bäckereimaschinen, der Rudolf Richter GmbH, wurden zwei heimische Partner für das außergewöhnliche Vorhaben gefunden.

Beide Unternehmen hatten bereits Erfahrung mit der Hilfe in Entwicklungsländern. Richter und Zachert hatten vor einigen Jahren ein Bäckereiprojekt in Nordkorea unter schwierigen Umständen betreut.

Der Verein erwarb einen ausrangierten Container. Es konnte losgehen. In Eigenarbeit bauten die Mitglieder das rostige Teil in eine mobile Backstube mit allen nötigen Gerätschaften um – von der Teigmaschine bis zum Backofen.

Nach der Messe geht's nach Afrika

Die Feuertaufe bestand der Backcontainer jüngst in Gerlingen. Dort hatte der Verein die Bürger zu einem besonderen Bäckereivesper eingeladen. Die Menschen kamen zahlreich, genossen frische Backspezialitäten und staunten nicht schlecht, was an solem engem Raum alles möglich ist.

Genau das können die Besucher der Leomess nun auch erleben. In der Backstube für den Kongo wird an beiden Tagen Eiertrieb herrschen. Der Erlös kommt, wie schon in Gerlingen, dem Schulbau-Vorhaben zugute. Ein letztes Mal wird in Leonberg auf deutschem Boden gebacken. Danach geht's Richtung Afrika. In Kinshasa sind dann die kongolesischen Bäcker am Zug. Mit den Erlösen der gespendeten Bäckereibrot und jede Brezel helfen also.



Das Projekt www.centreyabana.org



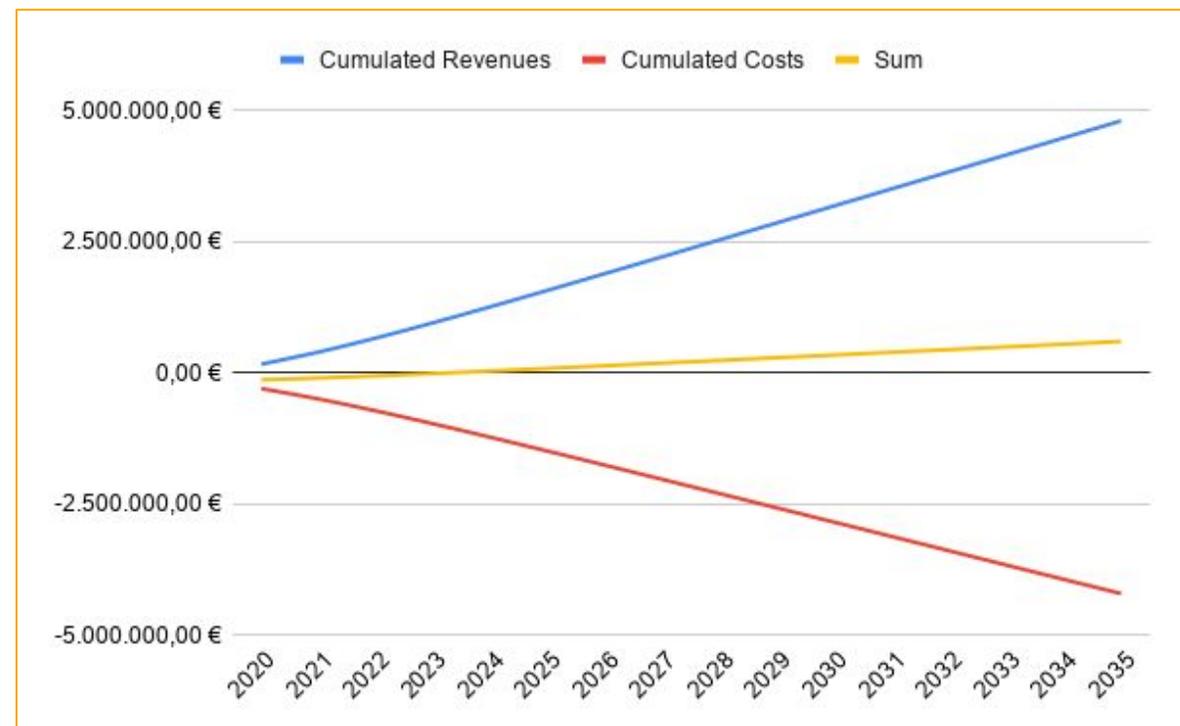


Gewinnbringende, langfristige Investition

- Im Vergleich zum Betrieb mit einem Dieselgenerator spart SOLARBAKERY rund 15.000€ Energiekosten pro Jahr ein. Im Vergleich zum Netzbetrieb werden rund 5.000 € pro Jahr eingespart.
- Break-Even einer Bäckerei in rund vier Jahren anhand Beispielkalkulation (konservative Rechnung)

Beispielkalkulation einer SOLARBAKERY

Kumulierte Einnahmen	168.480 €	400.410 €	668.925 €	959.580 €	1.264.680 €
Kumulierte Kosten	-297.064 €	-495.169 €	-722.984 €	-968.634,08 €	-1.225.919 €
Ergebnis	-128.584 €	-94.759 €	-54.059 €	-9.054 €	38.760 €





SOLARBAKERY

SOLARBAKERY GmbH
Freibadstr. 30
81543 München
Deutschland

Simon Zimmermann
Geschäftsführer
sz@solarbakery.com
+49 (0) 160 92314665