

Projektidee für die LEADER Förderperiode 2014 - 2020

20_2018

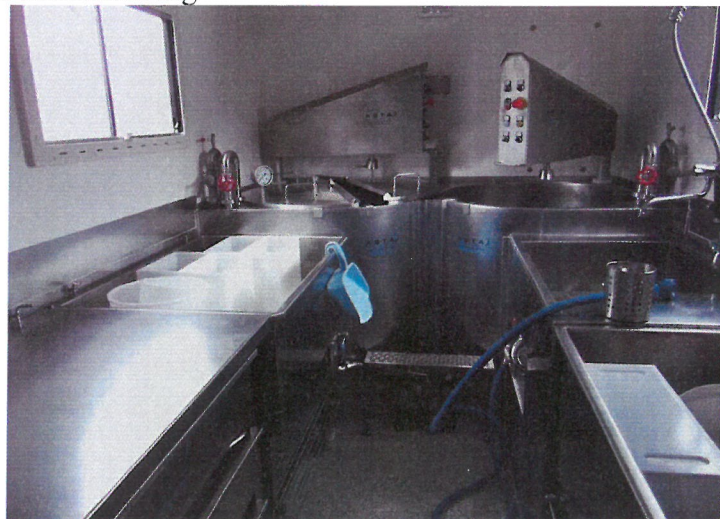
1. allgemeine Angaben

Projektbezeichnung ¹ :	Mobile Käserei Kentzlin
Projektträger/in ² :	Mobile Käserei Kentzlin UG
Ansprechpartner/in ³ :	Friedrich von Waldthausen
Adresse ⁴ :	Alt Kentzlin 15
Tel ⁵ :	039952 235 272
E-Mail ⁶ :	vwaldthausen@dienstleistung-denkmal.de

2. Projektbeschreibung

Geplanter Durchführungszeitraum ⁷ :	2019
Projektstandort ⁸ :	Amtsbereich: Amt Demmin Land Stadt/Gemeinde: Borrentin Straße: Alt Kentzlin 19 Eigentümer: Charlotte und Friedrich v. Waldthausen
Planungsstand ⁹ :	Projektidee: ☒ detaillierte Projektplanung: ☐

Foto/Abbildung¹⁰



Was ist der Anlass bzw. der Hintergrund des Projektes? Welche Baumaßnahmen/Arbeitsschritte sollen erfolgen? ¹¹

(Kostenschätzung anfügen)

Die Mobile Käserei bietet die Käseherstellung aus hofeigener Milch als Dienstleistung an.

Die mobile Käserei in Form eines vollausgestatteten Käsereiraumes in einem PKW-Hänger fährt mitsamt Fachpersonal auf die Höfe und stellt dort den gewünschten Käse her.

Anschließend wird der frische Käse zentral in klimatisierten Reiferäumen fachgerecht behandelt und gelagert und anschließend wieder an die Milcherzeuger ausgeliefert.

Der Käse bleibt dabei die gesamte Zeit über im Besitz der Erzeuger und es wird lediglich für die mobile Käserei, das Fachpersonal und die Nutzung der Reiferäume ein Entgelt bezahlt.

Hintergrund des Projektes ist der Wunsch vieler kleiner milcherzeugender Betriebe, die eigene Milch zu Käse zu verarbeiten. Leider können sich die kleinen Betriebe dies weder personell noch finanziell leisten. Die Investitionen für die Herstellung und Vorhaltung der Einrichtungen und Räumlichkeiten stehen in keinem sinnvollen Verhältnis zu den zu erwartenden Einnahmen. Hinzu kommen die sehr strengen Regeln an Hygiene, Baustandard und Fachwissen, deren Einhaltung sehr viel Aufwand erfordert.

An diesem Punkt setzt die mobile Käserei an. Statt an vielen Orten viele kleine Hofkäsereien entstehen zu lassen und auf jedem Hof mindestens eine Fachkraft auszubilden, wird mit der Mobilen Käserei eine Struktur ähnlich den bereits erfolgreichen mobilen Mostereien geschaffen. Die einzelnen Höfe werden auf Bestellung angefahren und die Mobile Käserei wird inklusive Fachpersonal angemietet.

Schon länger werden mobile Käsereien in Süddeutschland erfolgreich betrieben, seit einigen Jahren sehr erfolgreich auch in Nordwestdeutschland. Hier ist die Käserei Mobile Käserei Martens in Stade ein gutes Beispiel.

Durch die besondere Arbeitsweise der mobilen Käserei fällt die Käseerzeugung unter den Bereich landwirtschaftliche Urproduktion und Produktveredelung in der ersten Stufe.

Mit der mobilen Käseerzeugung verbleibt ein größerer Teil der Wertschöpfung beim landwirtschaftlichen Produzenten. Es entstehen hochwertige regionale Lebensmittel, die in eigenen Hofläden oder über (zum Teil bereits vorhandene) regionale Vertriebsstrukturen in den Handel kommen und deren Nachfrage, besonders in den Tourismusregionen, derzeit kaum gedeckt ist.

Vor dem Hintergrund der angestrebten Regionalität der Produkte und einer sinnvollen Arbeitsstruktur, wird mit der mobilen Käserei typischerweise ein Radius von 100km um den Basisstandort angefahren.

Dies bedeutet für den Standort Kentzlin einen Arbeitsbereich zwischen Stralsund, Neustrelitz, Rostock, Sternberg und im Süden Plau am See.



Pro Tag werden durchschnittlich 800l Milch verarbeitet, sinnvoll ist der Einsatz ab einer Mindestmenge von 300-400l.

Das Verhältnis von Milch zu Käse ist etwa 10 zu 1. Je nach Auslastung und Größe der Tageschargen sind zwischen 8.000 und 15.000kg Käse zu erwarten.

Über die LEADER Förderung der LAG Demmin soll die ortsfeste Ausstattung der Mobilen Käserei untergebracht in der denkmalgerecht sanierten Remise der ehemaligen Domäne Alt Kentzlin, gefördert werden.

Kostenschätzung:

Ortsfeste Ausstattung

Pos	Titel	Menge / m²	EP	Summe
	1 Reiferaum in der Remise, geflieste Oberflächen, Kühltechnik	20	1.650,00 €	33.000,00 €
	2 Reinigungsraum Geräte	12	1.050,00 €	12.600,00 €
	3 Umkleide mit Dusche, Unterbringung Arbeitskleidung	12	1.250,00 €	15.000,00 €
	4 Büro und Hofverkauf	12	1.050,00 €	12.600,00 €
	5 Unterstand Fahrzeug	10	500,00 €	5.000,00 €
	6 Befestigung Zuwegung	120	50,00 €	6.000,00 €
	7 Wasser- und Stromanschluss	1	2.200,00 €	2.200,00 €
	8 Genehmigungen	1	3.500,00 €	3.500,00 €
	9 Zusätzliche Abwasseraufbereitung Molkereiabwässer	1	4.800,00 €	4.800,00 €
Zwischensumme Baukosten netto				94.700,00 €
	11 Planung und Baubetreuung	14,00%		13.258,00 €
Zwischensumme ortsfeste Ausstattung netto				107.958,00 €

Mobile Ausstattung

	12 Käsereianhänger	1	58.000,00 €	62.500,00 €
	13 Zugfahrzeug	1	25.000,00 €	25.000,00 €
Zwischensumme mobile Ausstattung netto				87.500,00 €

Gesamtkosten netto 195.458,00 €

MwSt 19,00% 37.137,02 €

Gesamtkosten brutto 232.595,02 €

Was soll mit dem Projekt erreicht werden? Welche lokalen und regionalen Effekte hat die Maßnahme (z.B. Auswirkungen auf die Umwelt, soziale Wirkung)? ¹¹

- Unterstützung regionaler landwirtschaftlicher Betriebe bei der Herstellung von Käse.
- Förderung regionaler Lebensmittelproduktion.

Ist das Projekt in der allgemein üblichen Weise ohne besondere Erschwernis und grundsätzlich ohne fremde Hilfe zugänglich und nutzbar? Werden mit dem Projekt bestehende Barrieren reduziert? ¹¹

Aussagen zur regionalen Bedeutung des Projektes¹⁰

Entstehen neue Angebote, Produkte, Kooperationsbeziehungen? Hat es ggf. modellhaften Charakter und können die im Projekt gemachten Erfahrungen auf andere Projekte übertragen werden? Werden Entwicklungen in bisher getrennten Bereichen miteinander verbunden? Werden überörtliche und regionale Aspekte besonders berücksichtigt? Wer wurde bei der Erarbeitung des Projektes eingebunden? ¹¹





Mit der mobilen Käserei entsteht ein für die Region vollkommen neues Angebot für die Milcherzeuger und gleichzeitig für Einheimische und Touristen neue regionale Produkte. Die Idee mobiler Produktionsstätten ist eventuell auch auf andere Bereiche der Lebensmittelerzeugung übertragbar. Durch die Herstellung hochwertiger regionaler Lebensmittel profitieren sowohl die Milcherzeuger als auch die Konsumenten. Zudem wirken regionale Produkte in gewisser Weise identitätsstiftend und werden besonders auch von Touristen und der städtischen Bevölkerung intensiv nachgefragt. Mithilfe der Mobilen Molkerei können auch kleinere Betriebe im Hinterland der Kernregionen des Tourismus und im Bereich um die großen Städte von dieser Nachfrage profitieren.

Vernetzung und gebietsübergreifende Zusammenarbeit

Regionale Zusammenarbeit mit folgendem/n Partner/n:

- Bauernverband
- Vertriebsnetzwerk Meck-Schweizer
- Regionale Großhändler
- Biopark
- Bioland
- Tourismusverbände

überregionale Zusammenarbeit mit folgendem/n Partner/n:



3. Vereinbarkeit mit der SLE „Demminer Land“

Welche regionalen Entwicklungsziele unterstützt das Projekt? (Mehrfachnennungen möglich)	
☒	Querschnittsziel: nachhaltige Entwicklung der Region unter Beachtung der ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekte ¹²
☐	Querschnittsziel: Stärkung der Gleichstellung von Frauen und Männern ¹³
☒	Schaffung/Sicherung von <u>guten</u> und <u>werthaltigen</u> Arbeitsplätzen ¹⁴ = 3 = Anzahl der Arbeitsplätze, die direkt durch das Projekt gesichert werden
☐	Förderung von Zuzug neuer Einwohner/innen in die Region „Demminer Land“ ¹⁵
☐	Erhalt oder Ausbau sozialer Infrastruktur ¹⁶
☒	Entwicklung der touristischen Potenziale ¹⁷
☐	Pflege des (bau-) kulturellen Erbes ¹⁸
☒	Pflege des kulturellen Lebens ¹⁹
☐	Pflege des natürlichen Erbes ²⁰
Einordnung in ein Handlungsfelder der SLE Demminer Land ²¹	
☒	HDF I : Lebensqualität im demografischen Wandel ²² ☐ Erhalt und Ausbau von Einrichtungen für Infrastruktur und Daseinsvorsorge ☐ Förderung der Lebensqualität in den ländlichen Orten für <u>alle</u> Frauen und Männer in ihren verschiedenen Lebensphasen ☒ Verarbeitung & Vermarktung regionaler Produkte und Erzeugnisse
☐	HDF II : Touristische Infrastruktur und touristische Angebote ²³ ☐ Erhalt und Ausbau touristischer Infrastruktur ☐ Sicherung und weitere Qualifizierung von touristischen Angeboten ☐ Förderung der regionalen und überregionalen





	<i>touristischen Vernetzung</i>
☐	HDF III : Kultur, kulturelles und natürliches Erbe ²⁴ ☐ <i>Sicherung des (bau-) kulturellen Erbes</i> ☐ <i>Stärkung der kulturellen Vielfalt</i> ☐ <i>Bewahrung und Vermittlung des natürlichen Erbes</i>

4. Kosten- und Finanzierungsplan

geschätzte Projektkosten in Euro ²⁵	benötigte Fördermittel in Euro ²⁶	vorhandene Eigenmittel in Euro ²⁷	Drittmittel in Euro ²⁸
107.958 € netto 128.470,02 brutto	97.162,20 €	31.307,82 €	---
Die Gesamtfinanzierung des Vorhabens ist gesichert? ²⁹		☒ ja ☐ nein	
Die Kofinanzierungsmittel werden durch eine(n) Kommune/öffentlichen Träger bereitgestellt (Name) ³⁰ :		☐ ja ☒ nein Träger:	

Klicken Sie hier, um Text einzugeben.
Ort, Datum

T. Woldkan
Unterschrift*

*Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie die Richtigkeit und Rechtmäßigkeit Ihrer Angaben. Unterschriftsberechtigungen/Beschlüsse sind anzufügen. Des Weiteren bestätigen Sie hiermit, dass Sie sich über die Konditionen der Vergabe bzw. Verteilung von LEADER-Fördermittel informiert und die LEADER RL-MV und die Strategie für lokale Entwicklung“ der LAG „Demminer Land“ zur Kenntnis genommen haben. Mit der Projekteinreichung stimmen Sie der Veröffentlichung projektbezogener Daten zu.



C. F. v. WALDTHAUSEN GbR * ALT KENTZLIN 15 * 17111 KENTZLIN

Landkreis Meckl. Seenplatte
Regionalmanagement LAG Demminer Land
z.Hd. Marc Frankowiak
Adolf-Pompe-Straße 12-15
17109 Demmin

Vorgang Antragstellung LEADER-FÖRDERMITTEL
Bezug Abgabe Projektskizze

29. Jun 18

Sehr geehrter Herr Frankowiak,

anbei übersenden wir die Projektskizze zur Mobilen Käserei Kentzlin.

Bereits seit geraumer Zeit beschäftigen wir uns mit dem Gedanken eine mobile Käserei zu gründen. Aktuell angeregt durch intensive Gespräche sowohl im landwirtschaftlichen Kreis als auch mit dem Vertriebsnetzwerk Meck-Schweizer und Händlern sind wir überzeugt, dass das kommende Jahr ein optimaler Zeitpunkt für den Start eines solchen Unternehmens ist. Dafür sind wir im Begriff die „Mobile Käserei Kentzlin“ als UG zu gründen.

Bereits in diesem frühen Stadium haben mehrere milchverarbeitende Betriebe ein grundsätzliches Interesse bekundet.

Parallel dazu finden derzeit Gespräche mit verschiedenen Interessenten für die Arbeitsstellen in der Käserei statt.

Um den guten Startzeitpunkt für die Einrichtung des Betriebes nutzen zu können, bedarf es der Unterstützung durch Fördermittel, da wir ansonsten erst in etwa 5-7 Jahren das Projekt mit Eigenmitteln und Fremdfinanzierung aufbauen könnten.

Würde die erste Einrichtung der Käserei gefördert, könnten die späteren Ausbauschritte mit einem weiteren Reifekeller und einer breiteren Produktpalette aus Eigenmitteln finanziert werden, so daß eine weitere Förderung nicht benötigt würde.

Wie aus dem Zusatz im Projekttitel zu erkennen ist, handelt es sich bei der Mobilen Käserei Kentzlin um ein Kooperationsprojekt zweier LAGs. Die ortsfesten Anlagen werden in Bestandgebäuden der historischen Hofanlage in Kentzlin untergebracht und über die LAG Demminer Land beantragt, die mobilen Anlagenteile über die LAG Güstrower Land.

Mit freundlichem Gruß,

Friedrich v. Waldthausen

1 Mobile Käserei

1.1 Die Idee

Die Mobile Käserei bietet die Käseherstellung aus hofeigener Milch als Dienstleistung an.

Die mobile Käserei in Form eines vollausgestatteten Käsereiraumes in einem PKW-Hänger fährt mitsamt Fachpersonal auf die Höfe und stellt dort den gewünschten Käse her.

Anschließend wird der frische Käse zentral in klimatisierten Reiferäumen fachgerecht behandelt und gelagert und anschließend wieder an die Milcherzeuger ausgeliefert.

Der Käse bleibt dabei die gesamte Zeit über im Besitz der Erzeuger und es wird lediglich für die mobile Käserei, das Fachpersonal und die Nutzung der Reiferäume ein Entgelt bezahlt.

Hintergrund des Projektes ist der Wunsch vieler kleiner milcherzeugender Betriebe, die eigene Milch zu Käse zu verarbeiten. Leider können sich die kleinen Betriebe dies weder personell noch finanziell leisten. Die Investitionen für die Herstellung und Vorhaltung der Einrichtungen und Räumlichkeiten stehen in keinem sinnvollen Verhältnis zu den zu erwartenden Einnahmen. Hinzu kommen die sehr strengen Regeln an Hygiene, Baustandard und Fachwissen, deren Einhaltung sehr viel Aufwand erfordert.

An diesem Punkt setzt die mobile Käserei an. Statt an vielen Orten viele kleine Hofkäsereien entstehen zu lassen und auf jedem Hof mindestens eine Fachkraft auszubilden, wird mit der Mobilen Käserei eine Struktur ähnlich den bereits erfolgreichen mobilen Mostereien geschaffen. Die einzelnen Höfe werden auf Bestellung angefahren und die Mobile Käserei wird inklusive Fachpersonal angemietet.

Schon länger werden mobile Käsereien in Süddeutschland erfolgreich betrieben, seit einigen Jahren sehr erfolgreich auch in Nordwestdeutschland. Hier ist die Mobile Käserei Martens in Stade ein gutes Beispiel.

Durch die besondere Arbeitsweise der mobilen Käserei fällt die Käseerzeugung unter den Bereich landwirtschaftliche Urproduktion und Produktveredelung in der ersten Stufe.

Mit der mobilen Käseerzeugung verbleibt ein größerer Teil der Wertschöpfung beim landwirtschaftlichen Produzenten. Es entstehen hochwertige regionale Lebensmittel, die in eigenen Hofläden oder über (zum Teil bereits vorhandene) regionale Vertriebsstrukturen in den Handel kommen und deren Nachfrage, besonders in den Tourismusregionen, derzeit kaum gedeckt ist.

1.2 Aktionsradius

Vor dem Hintergrund der angestrebten Regionalität der Produkte und einer sinnvollen Arbeitsstruktur, wird mit der mobilen Käserei typischerweise ein Radius von 100km um den Basisstandort angefahren.

Dies bedeutet für den Standort Kentzlin einen Arbeitsbereich zwischen Stralsund, Neustrelitz, Rostock, Sternberg und im Süden Plau am See.

1.3 Verarbeitungs-/Produktionsmengen

Pro Tag werden durchschnittlich 800l Milch verarbeitet, sinnvoll ist der Einsatz ab einer Mindestmenge von 300-400l.

Das Verhältnis von Milch zu Käse ist in etwa 10 zu 1. Je nach Auslastung und Größe der

Tageschergen ist mit der Mobilen Käserei eine Produktion zwischen 8.000 und 15.000kg Käse zu erwarten

1.4 Arbeitsplätze

Mit der Mobilen Käserei werden 2,5-3 neue Arbeitsstellen geschaffen:

- Vollzeitstelle Käser/-in
- Vollzeitstelle Mitarbeiter/-in
- halbe Stelle Hilfsarbeiter/-in, bei Vollausslastung Vollzeitstelle

1.5 Investitionen

Ortsfeste Ausstattung

Pos	Titel	Menge / m²	EP	Summe
	1 Reiferaum in der Remise, geflieste Oberflächen, Kühltechn	20	1.650,00 €	33.000,00 €
	2 Reinigungsraum Geräte	12	1.050,00 €	12.600,00 €
	3 Umkleide mit Dusche, Unterbringung Arbeitskleidung	12	1.250,00 €	15.000,00 €
	4 Büro und Hofverkauf	12	1.050,00 €	12.600,00 €
	5 Unterstand Fahrzeug	10	500,00 €	5.000,00 €
	6 Befestigung Zuwegung	120	50,00 €	6.000,00 €
	7 Wasser- und Stromanschluss	1	2.200,00 €	2.200,00 €
	8 Genehmigungen	1	3.500,00 €	3.500,00 €
	9 Zusätzliche Abwasseraufbereitung Molkereiabwässer	1	4.800,00 €	4.800,00 €
	Zwischensumme Baukosten netto			94.700,00 €
	11 Planung und Baubetreuung	14,00%		13.258,00 €
	Zwischensumme ortsfeste Ausstattung netto			107.958,00 €

Mobile Ausstattung

	12 Käseanhänger	1	58.000,00 €	62.500,00 €
	13 Zugfahrzeug	1	25.000,00 €	25.000,00 €
	Zwischensumme mobile Ausstattung netto			87.500,00 €

Gesamtkosten netto

				195.458,00 €
MwSt		19,00%		37.137,02 €
Gesamtkosten brutto				232.595,02 €

1.6 Kooperationspartner:

- Vertriebsnetzwerk Meck-Schweizer
- Bauernverband
- Regionale Großhändler
- Biopark
- Bioland
- Tourismusverbände

Alt Kentzlin, 25.6.2018

F. Waldmann

ELG Mecklenburgische Schweiz eG

Gessin 7b
17139 Basedow OT Gessin

Tel. 039957-299818 info@meck-schweizer.de

ELG Mecklenburgische Schweiz eG., Gessin 7b, 17139 Basedow

C.F. Waldthausen
Alt Kentzlin 15
17111 Kentzlin



Sehr geehrter Herr von Waldthausen,

die Initiative zum Aufbau einer mobilen Käserei mit stationären Einheiten in Alt Kentzlin und einem Aktionsradius von etwa 100 km befürworten und unterstützen wir nachdrücklich. Sie passt inhaltlich und zeitlich hervorragend zu unserer Regionalvermarktungsinitiative, die die Steigerung regionaler Wertschöpfung und das Schließen regionaler Warenkreisläufe zum Ziel hat. Als Kooperations- und Vermarktungspartner stehen wir sehr gern und motiviert für dieses Projekt bereit.

Mit freundlichen Grüßen

Dörte Wollenberg
Vorstand

Gessin, 29.06.2018

