



1. Jina la Mradi

Mradi huu utaenda kwa jina la “*Milk La Vida*” ama kwa kifupi “*La Vida*” ili kuwa rahisi kwenye matamshi na kutumika kwa wepesi na wateja.

Jina hili limetokana na muunganiko wa maneno mawili “*Milk*” na “*La Vida*” toka katika lugha mbili tofauti ambazo ni **Kingereza** na **Kihispania**. Brandi hii inasimama kama muendelezo wa Brand ya awali ya *Blendi La Vida*, brand hizi mbili zitakua kwenye kundi la aina moja ambalo limejikita kwenye masuala ya **Beverage(Vinywaji)** na litaenda kwa jina la **La Vida™**.

Muunganiko huu wa Milk La Vida una maana ya maziwa yenye afya na lishe asili, ambayo inapatikana kupitia njia safi na salama za kuhifadhi na kuhudumu maziwa asili bila mchanganyiko wa namna yoyote.

2. Utangulizi

Milk La Vida™ ni brand ya kisasa ya maziwa safi na salama , inayolenga kubadili namna watanzania wanavyopata huduma ya maziwa katika maisha ya kila siku. Brand hii ikiwa na msingi wa ubora, usafi na afya inakusanya maziwa moja kwa moja kutoka kwa wafugaji wa ndani kisha kuyapitisha katika mchakato wa kisasa na kuyasambaza kwa kutumia mfumo wa ATM kwa bei nafuu na iliyozoeleka katika hali ya kila siku.

Milk La Vida inasimama kama kiunganishi baina ya wafugaji na wateja waliomo ndani ya nchi kwa kuhakikisha maziwa yanapitia hatua zilizo na ubora wa hali ya juu ili kuhakikisha huduma inayotolewa ipo katika ubora na usafi kwa lengo la kulinda Afya za wateja na kuhakikisha lishe bora ina kamilika kwa familia za kitanzania.

🐝 Kwanini Maziwa Safi na Salama ni Muhimu?

- **Huongeza Afya**, Maziwa yana kiwango kikubwa cha Protein, Calcium, Potassium pamoja na Vitamin D ambavyo ni msingi mkubwa kwa afya ya mifupa, misuli na ukuaji wa ubongo haswa kwa watoto. Lakini hili hufikika iwapo kama maziwa ni safi na salama na sio maziwa yenye bacteria ama uchafu ambao unaweza athiri afya na lengo lisitimie.

- **Kuepukana na Magonjwa**, Maziwa yasiyo masafi ni hatari zaidi kuliko faida haswa kwa upande wa wazee na watoto wadogo ambao ndio wana uhitaji mkubwa zaidi kuliko rika lolote. Magonjwa yanayoweza kusababishwa na maziwa yasiyo safi na salama:

1. **Kuharisha**
2. **Typhoid (Homa ya Tumbo)**
3. **Tuberculosis (Kifua Kikuu)**

Ugonjwa huu unaweza kutoka kwa ng'ombe aliye athirika na kusambazwa kupitia maziwa, hivyo mfumo wa kupasha (Pasteurizer) maziwa kabla ya kumfikia mteja ni muhimu kwa ajili ya kuua bacteria mfano wa hawa.

4. **Listeriosis**

Ugonjwa huu unatokana na vyakula vya asili kama Maziwa, Mboga mboga na Nyama kutohifadhiwa vizuri na kusababisha Listeria monocytogene kukua kwa kasi haswa kwenye joto dogo zaidi (Fridge au Chiller Machine), hivyo pasteurizer ndio inapo zidi kuwa na umuhimu ili kuhakikisha afya na usala kwa wateja kwa pamoja vinazingatiwa.

- **Kudhibiti Upotevu na Uharibifu**, Kwa hali ya kawaida maziwa yasiyo pozwa na kutunzwa kwenye joto lisilo rafiki, yanaharibika kwa muda wa masaa 4 mpaka 6 ambayo inaweza kua hasara kwa wafugaji wadogo ambao wengi katika wao hawana namna nzuri ya kuhifadhi maziwa. Kwa kuhakikisha maziwa yanatunzwa vizuri, kwa usafi na kufata utaratibu ulio sahihi wa kuua bacteria, maziwa yanaweza kudumu hadi siku 5 pasina kuharibika ambayo ni rafiki kwa biashara ambayo inalenga kuuza yote maziwa chini ya siku 2.

- **Matakwa ya Sheria za Usalama wa Chakula**

TBS, TFDA na mamlaka nyengine zinataka bidhaa yoyote ya maziwa iwe:

1. Imechunguzwa
2. Imehifadhiwa katika joto sahihi
3. Haina sumu wala uchafu wa ki baiologia

Kinyume na hayo, biashara inaweza kufungwa haraka na kusababisha hasara kwenye chain nzima kuanzia kwa wafugaji mpaka mmiliki wa brand ya La Vida™

- **Inakuza Uaminifu**

Kuuza maziwa yaliyo safi na salama kwa njia ya kisasa na gharama nafuu, inaongeza uaminifu kwa wateja wa brand ya La Vida™ popote watakapo iona ama kusikia label kwao itakua rahisi na haraka zaidi kuikimbilia huduma hiyo na kua wa kwanza kupata huduma hio.

3. Muhtasari wa Biashara

Milk La-Vida™ ni biashara inayo lenga kusambaza maziwa safi na salama kwa bei nafuu kwa wakazi wa mijini. Huduma hio itatolewa kwa kutumia mashine ya **Milk ATM**. Maziwa yatatatikana kwa kununuliwa moja kwa moja toka kwa wafugaji waaminifu kwa ujumla na gharama rafiki na kuhifadhiwa kwenye **Milk Chiller Machine**, kisha kupashwa joto kwa njia salama kwa kutumia **Pasteurizer**, kisha kuuzwa kwa kutumia mashine ya kujihudumia **Milk ATM**.

Dira (Maono)

Kuwa label inayoongoza ya maziwa, inayojali afya ya jamii na kutoa mchango endelevu katika maendeleo ya kilimo na ufugaji nchini.

4. Uendeshaji

4.1 Milk Chiller Machine (1000L) fixed na (2000L) mobile

Tank la kuhifadhia maziwa kwenye nyuzi joto 4°C ili kuepukana na maziwa kuharibika. Tank hizi zitakua za aina mbili, moja ambayo itakua stationary kwenye site na aina ya pili itakua ni mobile ambayo itakusanya maziwa kutoka vijijini hadi eneo la site na kutoka site hadi kwenye vending(ATM) machine.

Kazi Inafanya

- Inashusha nyuzi joto za maziwa kutoka 35°C joto la mwili la Ng'ombe wa kawaida hadi nyuzi 4°C
- Inasaidia kuzuia ukuaji wa Bacteria ambao hukua kwa kasi kwenye joto la kawaida
- Inafanya kazi kama eneo/kifaa cha kuhifadhi maziwa kutoka kwa wafugaji
- Inachanganya maziwa kwa kutumia **Agitator** zilizopo ndani kuhakikisha maziwa hayatengani

Maelekezo

- **Hali ya Tank:** Lisiruhusu hewa ya nje kuingia ndani
- **Hali ya Usafi:** Lifanyiwe usafi kila baada ya batch ya maziwa kuisha kwa upande wa fixed chiller tank, lakini kwa upande wa mobile chiller tank inaweza kuoshwa kila usiku unapofika ama wakati usafiri umetulia ili kulinda afya za wateja
- **Ufuatiliaji:** Liwe na Thermostat inayoonyesha hali ya joto iliyopo ndani ya tank kila wakati.

4.2 Pasteurizer (2000L)

Mashine inayo pasha maziwa hadi nyuzi joto 63°C - 72°C kwa muda mfupi unaokadiriwa kuwa sekunde 15 - 30 bila kuyaivisha kwa lengo la kuua bacteria.

Aina zake

- **Batch Pasteurizer:** inapasha maziwa kwenye tank moja kubwa ambayo ni njia rahisi na nafuu zaidi.
- **HTST(High Temperature, Short Time):** Inapitisha joto kwenye maziwa na kuyapa nafasi ya kupoa kwa haraka ambayo ni njia ya haraka zaidi.

Kazi Inafanya

- Inaongeza muda wa maziwa kukaa kutoka kwenye muda wa kawaida masaa 2 - 3 kwenda hadi siku 3 - 5
- Inahakikisha usalama na lishe kamili inapatikana kutoka kwenye maziwa.

Maelekezo

- **Utaratibu:** Maziwa yatapita kwenye Pasteurizer toka katika Milk Chiller Machine kisha kupashwa kwa muda mfupi kabla ya kwenda kwa wateja
- **Hali ya Usafi:** Usafi wa Pasteurizer ni muhimu kila baada ya matumizi kuepusha kuharibu maziwa kabla ya kumfikia mteja.

4.3 Milk ATM (250L)

Mashine ya kujihudumia ambayo wateja wanaweza kuji pimia kiwango cha maziwa kwenye chupa zao kuanzia ¼(robo ltr) kwa kulipa kupitia cash au mfumo. Kwa matarajio zinalengwa kuwa 5.

Kazi Inafanya

- Inahifadhi maziwa yaliyo pashwa, tayari kwa kuhudumia wateja
- Inapima kiwango cha maziwa kwa ufanisi kutumia sensor kulingana na malipo yaliyofanyika
- Inapokea coin, pesa ya karatasi(note) na inaruhusu malipo kwa njia ya mtandao (M - Pesa, Airtel Money n.k)
- Ina mfumo wa kupoza maziwa na kufanya yawe freshy wakati wote
- Maeneo inayoweza kukaa:
 - ❖ Mijini (Maeneo ya makazi ya watu)
 - ❖ Vyuoni
 - ❖ Karibu na Hospitali

4.4 Lactometer

Kifaa kinachopima density ya maziwa na kusaidia kubaini maziwa yaliyo changanywa na maji au maziwa yenye kiwango kikubwa cha mafuta. Kwa matarajio ziwe mbili, moja kwaajili ya wakala na ya pili kwaajili ya site.

Utaratibu wa Kutumia

- Maziwa yanatakiwa yawe katika hali ya nyuzi joto la kawaida (20°C - 30°C)
- Chombo cha kuwekea maziwa (glass) kinatakiwa kuwa na maziwa angalau asilimia 80%
- Weka lactometer taratibu ndani ya maziwa kisha soma scale inayo onekana kwenye kifaa

Reading Scale

- (26 >) - Maziwa yamechanganywa na maji hivyo density imeshuka chini ya kiwango
- (26 - 32) - Maziwa ni halisi na hali ya kawaida
- (32 <) - Maziwa yana kiwango kikubwa cha mafuta

4.5 Titration Kit (pH Meter Digital)

Kifaa kinacho tumika kupima kiwango cha acidity ya maziwa ili kubaini hatua za kuharibika kwa maziwa. Kwa matarajio ziwe mbili, moja ya wakala na ya pili kwaajili ya site.

Utaratibu kwa kutumia digital pH meter

- Hakiki meter ipo calibrated kwa kutumia buffer solution pH 4 na 7

- Weka prope ndani ya maziwa
- Soma Reading kwenye screen

Reading Scale

- (6.6 - 6.8) - Maziwa mazuri na safi kwa matumizi ya
- (6.5 >) - Maziwa yameanza kuharibika
- (6.0 >) - Maziwa hayafai kwa matumizi kabisa

4.6 Mfumo Bora wa utaratibu

Kipimo	Idadi kwa siku	Nyakati
Lactometer	2X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wakati wa kuchukua maziwa kwa wafugaji 2. Baada tu ya kufika site
Acidity (pH)	3X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wakati wa kuchukua maziwa kwa wafugaji 2. Kabla ya pasteurization na 3. Kabla ya kuuzwa kwenye ATM

5. Hatua za Utekelezaji

Hii ni ramani inayoongoza jinsi ya kuanzisha mradi wa “Milk La Vida” hatua kwa hatua kuelekea kupata changamoto zinazo zaliwa na uchache wa taarifa na udhaifu wa maandalizi ya namna biashara itakua endelevu.

5.1 Hatua za Awali

- Utafiti wa Awali

Lengo: Kutambua kama eneo, watu na mazingira yanaruhusu biashara ya maziwa?

Kazi

- Utafiti wa soko: Je! Watu wanapenda maziwa? Wanapenda ya aina gani? (Fresh ama Mtindi)
- Tizama wapinzani: Wapo? Wanafanya nini? Kwa Ubora gani? Na Bei gani?
- Gharama za vifaa: Usafirishaji na uwekezaji wa vifaa kwa eneo husika.

- Kupata chanzo/vyanzo vya Maziwa

Lengo: Kuwa na uhakika wa maziwa

Kazi

- Wasiliana na wafugaji wa maziwa waliopo karibu
- Tafiti gharama kwa kila mmoja wao
- Chagua bei rafiki zaidi
- Andika makubaliano au mkataba mdogo wa ununuzi
- Ratibu utaratibu wa kuchukua au kuletewa maziwa fresh pamoja na muda

- Kununua Vifaa muhimu

Lengo: Kujenga mfumo salama na bora wa kuchakata na kuuza maziwa

Vifaa

- Milk Chiller Tanks (2000L) Mobile na (1000L) Fixed: Kwaajili ya kupooza na kuhifadhi maziwa kwa batch (mzunguko/mapokeo toka kwa wafugaji), vizuri zaidi iwe zaidi ya moja ili batch ya kwanza ikikaribia kuisha batch ya pili iwekwe kwenye tank jengine kuruhusu mzunguko wa usafi wa Chiller tank.
- Pasteurizer Machine (2000L): Kwaajili ya kuua bacteria.
- Milk ATM Vending Machine (250L): Kuuzia wateja kwa kiwango wanachokitaka (kujipimia).
- Lactometer: Kwaajili ya kubaini density ya maziwa, kuepusha uchakachuzi.
- Digital pH Meter: Kwaajili ya kubaini kuchacha kwa maziwa ili kuhakikisha ubora unabainika kwa urahisi na ufanisi

- Vibali na Usajili

Lengo: Kufanya biashara kisheria na kuaminika kwa wateja

Kazi

- Kusajili jina la Milk La Vida™ (BRELA)
- Kupata cheti cha usalama wa chakula (TFDA/TMDA)
- Kupata tathmini ya mazingira toka NEMC
- Kibali cha biashara (TRA, leseni ya halmashauri)

- Kufunga Mfumo wa Vifaa (Installation)

Lengo: Kuweka vifaa vyote mahali husika ili vifanye kazi kama mfumo mmoja

Kazi

- Kuhakikisha umeme na maji vinapatikana
- Kufunga mfumo mzima wa Machine (fixed Milk chiller tank pamoja na Pasteurizer)
- Kufunga machine karibu na makazi ya watu (ATM vending machine)

- Mafunzo Mafupi kwa Wafanyakazi

Lengo: Kujenga timu inayo jua usafi, huduma kwa wateja na kuchakata maziwa

Kazi

- Mafunzo ya kuhifadhi, kuchuja, kupima na kuuza maziwa
- Mafunzo ya jinsi ya kutumia ATM machine
- Jinsi ya kupokea feedback kutoka kwa wateja

- Kuanzisha Branding

Lengo: Kuitambulisha Milk La-Vida sokoni kama chapa ya maziwa safi na salama

Kazi

- Tengeneza mabango na fulana za wafanya kazi
- Tengeneza Instagram, TikTok, Facebook, Twitter na mitandao mengine ya kijamii
- Toa sample za bure kwa siku moja au mbili

- Kuanza mauzo

Lengo: Kuona jinsi biashara inavyopokelewa kabla ya uzinduzi rasmi

Kazi

- Uza maziwa kidogo kwa siku za mwanzo (mpaka 50L)
- Sikiliza feedback (ladha, usafi, bei pamoja na huduma)
- Boresha mahali kwenye mapungufu

- Uzinduzi Rasmi wa Milk La-Vida™
Lengo: Kuitambulisha rasmi kama biashara iliyo tayari kwa mtaa mzima

Kazi

- Karibisha watu wa mtaa pamoja na viongozi wa serikali, kwa kuongeza na social media influencer mzuri (AyoTV)
- Toa discount siku ya uzinduzi au zawadi ndogo
- Tumia matangazo ya mitandao
- Ongeza muda wa kazi kulingana na mahitaji

5.2 Ramani ya Utekelezaji

- Chimbuko La Maziwa

Hatua

- Tengeneza mikataba na vikundi vya wafugaji (kwa uzalishaji mkubwa)
- Toa elimu ya usafi na uhifadhi bora wa maziwa
- Panga bei ya 500 - 600 TZS/lita (kwa mkataba)

Dhamira

- Kudhibiti ubora na gharama kuanzia stage ya awali

- Ukusanyaji wa Maziwa

Hatua

- Tumia wakala mwenye kipima ubora (Lactometer/kupima density ya maziwa)
- Gari yenye mobile Chiller tank itatumika kukusanya maziwa kijijini na kupeleka site moja kwa moja kwenye fixed Chiller tank
- Vipimo vya density na acidity ya maziwa kuhakikisha ubora
- Rekodi ya kila Mkulima, kiasi na tarehe

- Usindikaji

Hatua

- Pasteurizer Machine ambayo inapasha joto maziwa kwa nyuzi joto la takriban 72°C kwa lengo la kuua bacteria kisha kuya poza mpaka nyuzi 4°C tayari kwa kuya peleka kwenye fixed chiller tank kwa uhifadhi

- Uhifadhi

Hatua

- Maziwa yakiwasili hupimwa, kisha hupita kwenye pasteurizer kuhakikisha bacteria wamedhibitiwa ndipo maziwa yatamiminwa ndani ya fixed Chiller tank.

- Mauzo kwa Wateja

Hatua

- Weka ATM vending machine kwenye maeneo yenye mzunguko wa kuaminika:

- 1) Kwenye mtaa
- 2) Vyuoni (Universities)
- 3) Sokoni
- 4) Karibu na Hospitali

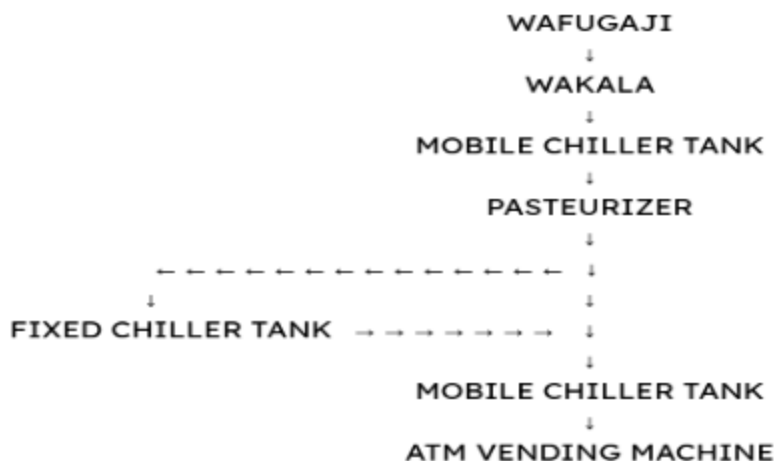
- Machine ina toa maziwa kuanzia 250mL kwa bei ya 1,000 TZS/L
- Mteja ana uhuru wa kuja na chupa yake binafsi

- Usimamizi na Utawala

Hatua

- Tumia Software rahisi ya inventory, mauzo na hesabu
- Rekodi kiasi cha maziwa yaliyo uzwa na kiasi cha fedha kilicho ingia
- Rekodi za wafugaji ili kuhakikisha malipo yao yanafanyika kwa usahihi na kwa wakati

- Ramani ya mzunguko



5.3 Logo Sample



6. Muundo wa Gharama na Makadirio ya Mapato

6.1 Makadirio ya Gharama za Uendeshaji (Kwa Mwezi)

Inflow	Outflow	Thamani (TZS)
<ul style="list-style-type: none"> Mapato $2000\text{ltr} \times 20 = 40,000\text{ltr}$ $40,000\text{ltr} \times 1000 = 40\text{M}$ Siku 10 excluded Zime tengwa kama kadirio la hasara 	<ul style="list-style-type: none"> Maziwa(wafugaji) $(2000\text{ltr} \times 26) = 52,000\text{ltr}$ $52,000\text{ltr} \times 600 = 31.2\text{M}$ Siku 6 extra Zimeongezwa kama kadirio la hasara pia 	31,200,000
	<ul style="list-style-type: none"> Wafanya kazi Watano + wakala kwa mshahara maximum 100,000@ 	500,000
	<ul style="list-style-type: none"> Usafiri Makadirio ya mafuta 	1,000,000
	<ul style="list-style-type: none"> Umeme 	400,000
	<ul style="list-style-type: none"> Matengenezo 	150,000
	<ul style="list-style-type: none"> Ziada 	200,000
Thamani (TZS)	<ul style="list-style-type: none"> Kodi 	400,000
40,000,000	Jumla ya Matumizi	33,850,000
	Net Profit (Kadirio la Chini)	6,150,000

6.2 Makadirio ya Mwaka

- Kadirio la chini la faida yenye harasa (Mwezi): **Tsh 6,150,000/=**
- Zao lake kwa mwaka: **Tsh 73,800,000/=**

6.3 Makadirio ya Bei za vifaa Muhimu

Kifaa	Idadi	Kadirio la Bei (Tsh)	Jumla (Tsh)
ATM Machine 250L	5	4,500,000	22,500,000
Chiller Tank 1000L	2	4,500,000	9,000,000
Chiller Tank Truck 2000L	1	50,000,000	50,000,000
Lactometer	2	30,000	60,000
Digital pH Meter	2	120,000	240,000
Jumla			81,800,000

6.4 Makadirio ya Mtaji

- Mashine na vifaa muhimu **Tsh 81,800,000**
- Fedha taslim ya kuanzia **Tsh 20,000,000**
- Jumla ya Mtaji **Tsh 120,000,000**

7. Matarajio ya Nyongeza

Machine zitakazo fungwa maeneo haswa ya chuoni, zikae karibu na cafeteria ili kuuzwa maziwa kwa namna mbili.

- Maziwa fresh na baridi

Mteja anaweza kununua maziwa na kujihudumia kwa mahitaji yake binafsi kama kuchemsha chai personal kwa kutumia heater akiwa hostel.

- Kutengezewa chai ya maziwa moja kwa moja

Site inakua na modality ya pembeni ya kuchemsha chai ya maziwa kwa kupima maziwa kutoka kwenye ATM vending machine na kuhudumia wateja ambao watahitaji kunywa maziwa hapo kwa hapo.

Au kuuzia wauza maziwa wa pale pale kwa kuwapimia kutoka kwenye ATM vending machine kulingana na uhitaji wao.

8. Ufuatiliaji wa Mauzo kwa (Excel Sheets)

MilkLaVida™ Excel Sheet ina beba mambo muhimu ya kusaidia kukusanya data ya biashara yako kwa ufanisi. Inatoa urahisi kuangalia mwelekeo wa mapato, gharama pamoja na faida.

Sheet Tabs

- Milk Tacking
- Cash Flow

8.1 Milk Tracking

Mwaka 2025					
Tarehe	Muda wa kuchukua	Yaliyokusanywa	Wafugaji	Yaliyouzwa	ATM location
04/06	12:30 (Asubuhi)	300L	Vikindu	200L	Sinza ATM
	02:20 (Usiku)	200L	Kibaha	180L	Tabata ATM
	--	--	--	--	--

8.2 Cash Flow

Mwaka 2025					
Tarehe	Mauzo	Mapato	Matumizi	Salio	Malipo
04/06	200L	200,000	60,000 (Dharura)	140,000	M-Pesa
	180L	180,000	50,000 (Mafuta)	130,000	Cash
	--	--	--	--	--