



## 01. Jina la Mradi

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

Jina hili linaundwa kwa maneno mawili ambayo ni “*Fleshy*” na “*La Vida*”. Maneno haya yametokana na lugha mbili tofauti ambazo ni **Kingereza** na **Kihispania**. *Fleshy* ni neno la kiingereza lenye maana ya nyama laini, yenye ladha nzuri na iliyo tayari kwa chakula kama likitumika kwa upande wa nyama huku *La-Vida* ni neno la Kihispania lenye maana ya maisha.

Muunganiko wa neno *Fleshy La Vida* unaleta maana ya maisha yenye afya yanayotokana na protini safi na iliyo chakatwa kwa ubora zaidi.

## 02. Utangulizi

Katika zama hizi za mabadiliko ya mtindo wa maisha na ongezeko la uelewa kuhusu lishe bora, familia nyingi Tanzania zinatafuta bidhaa za vyakula ambazo ni salama, zenye ubora wa hali ya juu, na zinazosaidia kufanikisha afya bora. Ndiyo maana **Fleshy La-Vida™** inaleta suluhisho la kisasa na bunifu katika sekta ya nyama kwa kuuza nyama isiyo na mifupa iliyokatwa kwa vipimo maalum na kufungashwa kitaalamu ili kuendana na mahitaji halisi ya familia za Kitanzania.

Mradi huu unalenga kuzalisha na kusambaza nyama safi, salama, na ya kisasa inayowezesha wateja kupata mlo wa protini wenyewe ubora bila wasiwasi wa usafi au usumbufu wa kuchakata nyama yenye mifupa nyumbani. Kwa kufanya hivyo, **La-Vida™** tunahakikisha kuwa kila familia, bila kujali ukubwa wake, inapata bidhaa inayokidhi mahitaji yao kwa uzito ulio thibitishwa.

Kupitia ushirikiano na wafugaji wa ndani, teknolojia ya kisasa ya usindikaji na ufungaji wa bidhaa, *Fleshy La-Vida™* inalenga kuongoza sokoni katika usambazaji wa nyama isiyo na mifupa, ikichangia katika kukuza uchumi wa wajasiriamali wa ndani na kuboresha afya ya jamii kwa ujumla.

Mradi huu unaleta mabadiliko ya msingi katika tabia za ununuzi wa nyama, kwa kuleta urahisi, usafi, na ubora kwa familia za Kitanzania na kuijandaa kwa ukuaji mkubwa wa soko katika miaka ijayo.

## **Kwanini nyama safi ni muhimu?**

Nyama safi na salama ni msingi wa afya bora, usalama wa chakula na maendeleo ya jamii, lakini bado Fleshly La Vida imelenga na maeneo mapana zaidi.

- **Urahisi wa matumizi**

Nyama ilio andaliwa kwa kipimo na kukatwa tayari kwa kupika, inatoa urahisi zaidi kwa mteja kwenye kuiandaa kwaajili ya matumizi yake haswa kwa familia zinazo hitaji mlo wa haraka, salma na wenyе ladha nzuri. Kwa kufanya hivyo, bidhaa inaongezeka thamani kwa mteja.

- **Ubora wa namna ya kuandaa**

Nyama safi na isiyo na mifupa ilio katwa kwa vipande vidogo vilivyo sawasawa ambayo imeandaliwa kwenye kifungashio kilicho bora kabisa hutoa ladha nzuri zaidi, na inaweza kutumika kwa mbinu mbalimbali za kupika bila usumbufu. Hii inafanya wateja kuwa na imani juu ya chakula wanachoenda kukinunua na kufanya wawe na imani zaidi juu ya brand ambayo huongeza thamani ya bidhaa sokoni.

- **Kudumisha mtindo wa maisha ya kisasa**

Katika zama hizi za teknolojia na maisha mepesi na ya haraka zaidi ndio jamii ina yahitaji, bidhaa zilizoko tayari kwa matumizi ya haraka, ambazo zina ambatana na usafi pamoja na afya huwa kimbilio la walio wengi zaidi, kuitia fursa hio ndipo **La-Vida™** ilipo ona hitaji la kuziba mwanya kwa kutoa kilicho bora zaidi.

- **Kukuza uchumi wa wafugaji**

Kwa kufanya hivi, Fleshly La Vida inawahakikishia wafugaji kupata soko la uhakika ambalo linabeba nyama kwa kiwango kikubwa, hivyo kusaidia ukuaji wa uchumi wa ndani na maendeleo ya jamii kwa ujumla.

## 03. Muhtasari wa Biashara

Fleshy La-Vida™ ni mradi bunifu unaolenga kuchakata na kufungasha **nyama safi isiyo na mifupa** kwa njia ya kisasa, salama, na yenye viwango vya hali ya juu. Nyama itapatikana kutoka kwa wafugaji wa ndani, kuondolewa mifupa kwa mashine, kukatwa, kisha kufungashwa kwa vipimo mahsusini vitakavyo kidhi uhitaji wa familia za Kitanzania.

Nyama hizo zita katwa kwa vipande vyenye urefu, upana na unene ulio sawa(cube) kisha kufungashwa kwenye vifungashio kwa kilo tofauti tofauti.

### **Dira (Maono)**

Kuwa mtoa huduma namba moja wa nyama iliyoadaliwa kitaalamu Tanzania.

### **Dhamira**

Kutoa bidhaa za nyama zilizo salama, safi, na rahisi kutumia ili kusaidia maisha ya kisasa na afya bora kwa Watanzania.

### **Vipimo vilivyo wekwa**

- Robo kilo (0.25kg)
- Nusu kilo (0.5kg)
- Kilo kamili (1kg)
- Kilo mbili (2kg)
- Kilo tano (5kg)

Vipimo hivyo vimewekwa kukidhi makadirio ya mteja kwa kilo anazo hitaji zozote zile, kwa mfano kwa wenyewe uhitaji wa kilo tatu ni rahisi kuchukua kilo 2 na 1 kuliko 1 ziwe tatu, au kwa wenyewe uhitaji wa kilo saba, ni rahisi kubeba kilo 5 na 2 kuliko kilo 2 tatu na 1 ya pbeni.

### **Soko lengwa**

**La-Vida™** kupitia brand ya **Fleshy La Vida**, ina lenga wateja wa iana mbali mbali.

- Familia za kawaida na kubwa .
- Watu wanaoishi peke yao (Bachelors).
- Mama lishe, Mahoteli na Migahawa midogo pamoja na ya kati.
- Supermarket pamoja na maduka ya vyakula.

Label ya Flesh La Vida ina lenga kuuza kwa mtindo wa wholesale supply kwa kusambaza bidhaa kwa ujumla kwenye maduka ambapo wananchi itakua rahisi kuyafikia.

### **Upekee wa Biashara**

Biashara ya kuuza nyama ni biashara iliyio zoleka kwa watanzania na inafanyika kwa kiwango kikubwa, lakini Flesh La Vida inakuja kipekee zaidi kwenye soko kama inavyoelekezwa hapo chini.

- Bidhaa zenyе ubora wa hali ya juu, usafi wa viwango vya kitaalamu.
- Vipimo vilivyoandaliwa kulingana na mahitaji ya familia.
- Matumizi ya mashine za kisasa za kukata nyama na kufanya uzalishaji mkubwa.
- Bidhaa zilizo tengwa kwa uzito kamili.
- Packaging safi na ya kuvutia.

## **04. Uendeshaji**

Utaratibu wa uendeshaji, Nyama itanunuliwa toka kwa wachinjaji na kufikishwa kwenye eneo la processing. Nyama itapokelewa na kuingizwa kwenye **Rotary drum Washer** kwaajili ya kutenga damu na uchafu unaoweza kuganda kwenye nyama toka machinjioni au kwenye harakati za usafirishaji, nyama hio itapelekwa kwenye **Semi-automated Deboning Machine** kwaajili ya kutenganishwa na mifupa. Nyama ikishatoka kwenye deboner itapita kwenye **Chest chiller Freezer** kwaajili ya kushushwa joto mpaka nyuzi 3°C ili kurahisisha ukataji na kuepuka kunata nata kwa nyama wakati inakatwa. Nyama iliyotoka kwenye chest chiller itaelekezwa moja kwa moja kwenye **Meat Dicer** kwaajili ya kukata vipande vilivyo sawa na rafiki kwa matumizi na baada ya hapo itafaniwa packaging kuitia **Vacuum packaging Machine** na kusambazwa tayari kwa matumizi.

### **4.1. Rotary drum Washer**

Mashine inayo osha nyama kwa kutumia gurudum linalozunguka taratibu huku ikitumia maji yenyе kasi kwaajili ya kuhakikisha damu na uchafu vina tengana na nyama, hii ina rahisisha hatua ya usafi ina fanyika kwa haraka zaidi na kwa accurate iliyo madhubuti kila wakati bila kuwa na mpishano wa ubora. Mashine hii itapokea 400kg toka kwa wakulima na kuziosha kwa lisaa(400kg/hr).

### **Kazi inafanya**

- Mashine inatoa damu iliyobaki kwenye Nyama na husaidia kuondoa harufu mbaya ambayo ingejitokeza.
- Inatoa mabaki ya Ngozi, Manyoya na mafuta yaliyomo juu juu ya nyama kwani mashine inasugua nyama kwa kuikandamiza na pressure kiasi ili kuepusha kuiponda ponda.
- Inasafisha udongo, tope au vumbi ambalo linaweza kuwa kwenye Nyama kwa sababu mbalimbali zisizo epukika mara zote, either kwenye uchinjaji au usafirishaji.
- Inafanya kazi kubwa ndani ya muda mfupi kwa kubeba 400kg ndani ya lisaa li moja.
- Inapunguza kazi ya kutoa maji ya nyama yatakayo jichuja kwenye Chiller.

### **Utaratibu wa usafi**

- Mashine inatakiwa kufanyiwa usafi kila baada ya kazi kuisha, process nzima ya uchakataji na upakiaji wa bidhaa itakapokwisha, pressure washer zitatumika kuhakikisha mashine inatakata na hakuna damu au uchafu unaobakia.
- Maji ya vuguvugu yata andaliwa, kisha washer zitafungwa kichupa kidogo cha sabuni na kuipiga mashine povu, povu hilo lita kaa kwa muda wa dakika zisizo zidi 5, kisha maji safi yatafuatia kwa lengo la kuitoa sabuni iliyobeba uchafu.

### **4.2. Semi-auto Deboning Machine**

Mashine ya kutenganisha baina ya nyama na mifupa na kui acha nyama ikiwa fleshy tayari kwa slicing na packaging tofauti. Mashine hizi zipo za aina mbalimbali, ila iliyo pendekezwa ni yenye uwezo wa kuchakata (200 kg/hr). Mashine hii inatoa nyama kamili isiyo sagwa sagwa tayari kwa kufanyiwa dicing na kuwa packed. Utengaji wa mifupa utaenda kwa awamu mpaka 400 kg zitakapo kwisha.

### **Kazi inafanya**

- Inatoa mifupa mikubwa na midogo kutoka kwenye nyama ili kupata nyama safi bila kupondwa au kusagwa.

- Inakata kwa usahihi takriban asili mia 80 - 90% kwenye maeneo ya mifupa ili kupunguza upotevu wa nyama.
- Inaongeza kasi ya uzalishaji tofauti na utoaji wa nyama kwa mikono.

### **Utaratibu wa usafi**

- **Pressure washer** yenyne detergent tank, Mashine ita zimwa mara baada ya uzalishaji kukamilika kisha itapigwa maji yenyne povu la sabuni kuititia pressure washer ili kuepusha contaminants zinazoweza kupatikana kwa mashine kuguswa. Povu likisha kolea linawenza kuachwa kwa muda wa dakika 5 kisha maji safi yaka malizia. Inapendeza zaidi maji yatakayo tumika yawe ni ya vuguvugu na sabuni iwe ni ya viwango vya Food Grade detergent.
- Inapendeza zaidi kama sehemu muhimu kama blade za kukatia zikifunguliwa ili kuhakikisha maji yanapenya vizuri zaidi.

### **4.2. Chest chiller Freezer**

Mashine ya kupoza nyama hadi nyuzi 0 - 4°C ambayo ni rafiki kwa kitaalam, kwa makadirio ya uendeshaji wa biashara bila kuchosha vifaa pamoja na wafanyakazi, makadirio ya kuchakata nyama kutoka Rotary drum washer mpaka kumalizika kwenye Deboner ni kama masaa 4. Ili kufanya kazi kwa ufanisi, nyama hii itaingia kwenye Chest chiller Freezer na kuachwa ilale kwa siku moja tu. Mashine hizi zitakua mbili zenyne ujazo wa 500L, kila moja itabeba 200 kg ili kufanya nyama ipoe vizuri bila ku banana na kufanya nyama ikapoteza ladha kwa kukosa joto stahiki. Mashine iliyopendekezwa ni yenye Chiller na sio bare Freezer ili iwe na uwezo wa kupoza mpaka 0°C.

### **Kazi inafanya**

- Inauwezo wa kutunza nyama kwa muda wa siku 3 - 5 kwa nyama ambayo hajifanyiwa vacuum packaging.
- Inaweza kuhifadhi hata bidhaa iliyokuwa packed kwa muda wa siku 5 - 14.
- Inazuia ukuaaji wa bacteria kwa ku control joto hivyo kufanya nyama ibaki na ladha yake halisi mpaka itakapo mfikia mteja.
- Inaweza kutumika kama storage kwenye mzunguko wa biashara kama hazija sambazwa bado na nyama isipungue ubora wake.

### **Mazingatio**

- Ni vizuri iwekewe digital thermometer ili kuhakikisha joto linalo hitajika ndilo linalotoka kwenye mashine.
- Itapendeza kama zitakua na lock ili kuhakikisha nyama haisumbuliwi au kuepusha kuingiza hewa iliyopoa mara kwa mara.

### **4.3. Semi-auto Dicing Machine/Meat Dicer**

Mashine ya kukata nyama kwenye vipande vilivyo sawa(cube), mashine hii ina punguza kazi ya mikono na kuongeza speed ya ukataji wa nyama kwa kuhakikisha vipimo vinavyotoka vipo katika usawa ilikurahisisha katika packaging. Mashine iliyopendekezwa ni ya (100 kg/hr) ili kupunguza gharama za vifaa.

Mashine hii ina uwezo wa kutoa vipande vya nyama kuanzia 5mm mpaka 30mm cube(nyama yenyе urefu, upana na unene ulio sawa). Size za ukataji zitawekwa kulingana na size ambayo itafit vipimo vya kilo kukaa kwenye package husika kama ni robo(0.25kg), nusu(0.5) na nyenginezo, ama vipande rafiki kwa urahisi wa mlaji, hii inategemea na maamuzi yatakayo toka baada ya ufungaji wa vifaa na majoribio ya ukataji yatakapofanyika. (Material Grade - SUS 304)

### **Kazi inafanya**

- Inakata nyama isiyo na mifupa kwenye cubes zilizo sawa.
- Ina punguza uhitaji wa wafanyakazi na kuongeza speed ya uzalishaji.
- Inatoa vipande vyenye mkato unaofanana (accurately).

### **Mazingatio**

- Nyama isiwe ya moto au iliyoganda sana yani iwe chilled (0 - 4°C).
- Nyama isiwe na mafuta mengi.
- Nyama isiwe ngumu.
- Usafi wa blades ni muhimu sana, utaratibu wa usafi ni kama wa Deboner machine.
- Kwa ubora wa vipande, nyama inahitajika iwe katika joto la **0°C - 4°C**

### **Kwanini 0°C - 4°C ?**

- Joto la kawaida huwa ni nyuzi 20 - 25°C ambalo linafanya nyama ilegee na isikatike kwenye usawa unaofanana. Hii ni mbaya kwani inapunguza ubora wa bidhaa kwa wateja.
- Nyama itaganda sana kwenye panga za Dicer isipokuwa chilled.
- Usalama wa nyama unakuwa mdogo na hivyo nyama inaweza kuharibika kwa kasi zaidi, kwani bacteria hukua kwa kasi katika joto la kawaida.
- Ladha ya nyama haipotei kulingana na hali ya ujoto iliyo nayo.

#### **4.4. Vacuum Packaging Machine**

Mashine inayofanya packaging kwa kutoa hewa ndani ya package na kuhakikisha nyama inakua sealed, hii inaongeza uka aji wa nyama bila kuharibika kwa haraka, nyama hii kama ikitunzwa kwenye joto sahihi (0°C - 4°C) inafika mpaka siku 14 bila kuharibika ladha, lakini ikigandishwa inauwezo wa kuishi zaidi ya hapo. Mashine hii itakua single chamber yenyε circle ya sekunde 30. Inafanya package 3 kwa circle, lakini circle 2 kwa dakika maana yake ni package 6 kwa dakika moja ambayo ni sawa na package 360 kwa lisaa na inafanya package moja baada ya nyengine, kwa maana kama ni kilo itafanya 0.25kg peke yake, 0.5kg peke yake, 1kg peke yake, 2kg peke yake na 5 kg peke yake.

### **Mambo ya kuzingatia**

- Operator ata kuwepo kwaajili ya kutoa nyama kwenye Dicer na kuweka kwenye package.
- Atapima uzito wa package kulingana na operation aliyo set kwaajili ya vacuum packaging mfano 5kg, ili kuhakikisha uzito unafikiwa na kama unapishana basi ni nukta ndogo sana ambazo ni error zisizo kwepeka kwa maumbile ya kawaida mfano package A 5.00045 kg na package B 5.0011 kg hii ni deviation inayo kubalika kwenye biashara yoyote ile.

### **Kazi inafanya**

- Inaondoa Oxygen kwenye package ili kuzuia oxidation, harufu mbaya na hata ukuaji wa bacteria pia.

- Inafanya Heat Seal, inabana mifuko kwa joto na kuhakikisha hakuna uwazi unaopatikana ambao utaruhusu hewa ya nje kupenya.
- Inapunguza upotevu wa muda kwa kuharakisha ufungaji bila kupoteza quality ya nyama.
- Inaboresha muonekano wa bidhaa ambao unaweza kuwa sababu ya kuvutia na kudhihirisha usafi wa bidhaa iliyopo.

### Muhimu

- Ili kurahisisha kazi ya uzalishaji, ni vyema package ziletwe kwa order kutoka kwenye kiwanda kinacho zalisha plastics. Kiwanda hiko kitapewa label ya brand, size mbali mbali za mifuko pamoja na uzito stahiki kwa kila size kisha itoe mifuko ambayo kwenye processing ya Fleshy La Vida inabaki ku pack bidhaa moja kwa moja, taarifa za labelling *Figure 1.1*.
- Kwa tarehe ya packaging na expiry zitabandikwa kupitia mashine ndogo (**Semi-automatic Label Dispenser**). Mashine hii itawekewa mkanda wa Roll ambao utakua na tarehe husika ya packaging.
- **Mkanda wa Roll** utakao tumika ni Pre - Printed Label Roll ambayo ni water proof, hii pre printed inakuja na gaps tayari za kujaza batch number, tarehe ya packaging na expiry date, **thermal label printer (Auto Date Printing)** itatumika kujaza nafasi kulingana na siku sahihi ya packaging na expiry.
- La Vida™ itakua na **Plastic Crates (Food Grade reusable bins)**. Crates hizi kwaajili ya kubebea package kwa makundi na kupeleka kwa suppliers kisha kurudishwa La Vida station.

*Figure 1.1*

### Fleshy La Vida™

Category: Boneless Beef cuts	(Nyama isiyo na mifupa)
Net Weight: 0.25kg	(Uzito - Robo)
Storage: Keep freezed	(Tunza kwenye Friza)
Produced by: La Vida™ - DSM	
Contact: +255 - 754 XXX XXX	

*La - Vida™ “Live Smart, Live Local”*

#### 4.5. Vifaa muhimu

- Pressure Washer.
- Infrared Thermometer.
- Semi-automatic Label Dispenser.
- Ordered Plastic packets.
- Waterproof Roll sheet.
- Thermal label Printer (Auto date Printing).
- Plastic Crates.
- Chest Freezer Vehicle.
- Digital Weighing scale
- RFL weighing scale (ndefu ya kusimama kwaajili ya kupima nyama kutoka machinjio)

NOTE: Nyama kutoka machinjioni inatarajiwa kufikishwa mpaka eneo la kazi ili kupunguza operation cost, Malipo: Hufanyika baada ya kupokea mzigo na kuupima.

#### MASHARTI:

- Uhakika wa chanzo cha nyama ya ng'ombe.
- Ufutiliaji wa ubora na usafi wa kila hatua.
- Tarehe ya kufungasha (packaging) na Expiry
- Branding inayo aminika na usambazaji wa uhakika

## 05. Hatua za Utekelezaji

Hii ni ramani inayoongoza jinsi ya kuanzisha mradi wa “*Fleshy La Vida*” hatua kwa hatua kuepuka kupata changamoto zinazo zaliwa na uchache wa taarifa au udhaifu wa maandalizi ya namna biashara itakua endelevu au kukosa ramani ya utekelezaji bora zaidi wa biashara hii.

### Maelezo

Lengo ni kuhakikisha uzalishaji wa nyama isiyo na mifupa (boneless), iliyokatwa, inafungashwa kwa usafi, usasa, na kuuzwa kwa mfumo wa kidigitali na kijanja (smart packaging system). Utekelezaji huu uta ongeza thamani ya nyama, kuboresha afya ya mlaji, na kuinua kipato cha wafugaji wa kawaida kwa kuwakilisha bidhaa yao kwa kiwango cha kiwanda.

### 5.1. Hatua muhimu

- Uchaguzi wa Eneo la uchakataji
  - ❖ **Mahitaji ya msingi**  
Eneo liwa na umeme wa uhakika, maji safi na ya kutosha na mazingira yasiyo na vumbi linalotimka, itaharibu quality branding kwa wateja.
  - ❖ **Uwepo wa eneo**  
Eneo la uchakataji liwe mbali na makazi ya watu lakini liwe na uwezo wa kufikika kwa usafiri wa aina yoyote.
  - ❖ **Ukubwa wa eneo**  
Angalua eneo liwe na ukubwa wa square meter 80 ili liwe na uwezo wa kuruhusu uwazi wa ofisi.
- Usajili na upatikanaji wa Vibali
  - ❖ **Brela:** Usajili wa jina la biashara “*Fleshy La Vida*”
  - ❖ **TRA:** Namba ya mlipa kodi (TIN)
  - ❖ **TFDA/TAFDA:** Kupata kibali cha uzalishaji wa bidhaa ya chakula
  - ❖ **TBS:** Usajili wa bidhaa na quality check
  - ❖ **Halmashauri:** Leseni ya biashara na kibali cha mazingira
  - ❖ **Afya ya mazingira:** Cheti cha usafi wa uchakataji
- Kupanga mtiririko wa Uchakataji na Uzalishaji  
Mtiririko unaoeleweka kwa wafanyakazi na unao lenga ubora wa bidhaa na usalama wa mteja.

#### Flow Plan

Kupokea → Washing → Deboning → Chilling → Dicing → Packaging → Sambaza

- Zingatia Chilling machine iwe mbali na machine zinazo pumua joto au chumba kiwe na AC kwa uhakika zaidi.
- Ikiwezekana kwa ramani ya flow iliyio kuwa designed inaweza kuwekewa conveyor zitakazo hakikisha nyama ina flow bila kuguswa ila sio lazima.
- Ununuzi wa Vifaa muhimu na Mashine za kazi

❖ Mashine kuu

- Rotary drum Washer (400 kg/hr)
- Deboner (200 kg/hr)
- Chest chiller Machine (500L X 2) + vehicle 300L
- Dicer Machine (100 kg/hr)
- Vacuum packaging Machine (3 packs/cycle)
- Thermal label Printer
- Label Dispenser
- Infrared Thermometer

❖ Vifaa saidizi

- Pressure Washer with detergent tank.
- Digital weighing scale.
- RFL weighing scale.
- Plastic Crates (@ 20 kg - 25 kg capacity) X (20 + 5).
- Trays .
- Personal Protective Equipments (PPE's) kwa idadi ya wafanyakazi.

● Ufungaji na Maandalizi ya Mitambo

- Wiring & Installation

Wataalamu wa wiring na installation ni muhimu kwaajili ya kuhakikisha kila mashine ina endashwa kwa Voltage na kwa usalama wakati wowote.

- Hakikisha kila mashine inafanyiwa run test kabla ya siku ya kuanza uzalishaji rasmi.
- Zingatia designing ya drainage system inawekwa vizuri kwaajili ya kutolea maji taka kwenye mashine na hata sakafu baada ya kudekiwa.
- Socket za ziada ni muhimu kwaajili ya mahitaji madogo dogo ya wafanya kazi.

- Kuajiri na Kufundisha wafanyakazi  
Aina ya wafanyakazi
  - Operator wa Machine X 2

Kutakuwa na kazi ya kuoperate machine na kukusanya nyama kwa kutumia Plastic Crates 5 za ziada zitakazo tengwa kwa kazi maalum ya kuhamisha nyama mashine moja kwenda nyengine tu. Hivyo angalau wawe wawili. Wata operate Rotary drum washer, Deboner, Chest Chiller pamoja na Dicer.

- Quality Controller (QC)

### Majukumu

- ❖ Kukagua nyama inapowasili  
Kubaini ubora wa nyama kutoka kwa wafugaji, harufu, rangi, na ulaini.

Kuangalia kama nyama ina magonjwa au alama ya jeraha.

Kuweka rekodi ya kilo, Batch ya nyama, Supplier alieleta na kuiwekea hesabu ya muda wa uzima wa Batch hio ya nyama.

- ❖ Kufuutilia usafi katika kila hatua  
Kuhakikisha Deboner, Washing Machine, Dicer, Crates, Trays, PPE na kila kifaa kipo safi kabla ya kazi.

Kuangalia sabuni zinazotumika ni za viwango vya Food detergent kabla hazijatumika.

- ❖ Kudhibiti Joto  
Kuhakikisha chiller zina toa nyuzi joto zinazotakiwa **0°C - 4°C**

Kuhakikisha nyama haikai nje ya chiller mda mrefu

- ❖ Ukaguzi wa ufungashaji  
Ku sample package kama zina uzito sahihi.

Tarehe sahihi ya packaging na Expiry.

Hakuna mfuko uliojaa hewa, ambao haujafungwa au umepasuka.

❖ Rekodi ya kila siku

Batchlog book: Kurekodi nyama iliyoingia, kilo, tarehe na supplier.

QR report: Changamoto zilizojitokeza na hatua zilizochukuliwa.

List ya package zilizo kataliwa, eneo zilipo kataliwa na sababu.

❖ Training & Supervision

Kutoa mafunzo ya usafi kwa operators kila baada ya muda flan.

Kuhakikisha PPE zina valiwa ipasavyo wakati wote.

Kutoa maelekezo ya kiwango cha kufikia kwa siku husika kulingana na uhitaji wa soko.

❖ Kuhakikisha viwango vinafikiwa vya TFDA na TBS kulingana na maelekezo yaliyotolewa

**ANGALIZO:** QC hatakiwi kufanya upendeleo, hii ni sababu tosha ya kuua brand sokoni sababu atafumbia macho changamoto kwa wale anao wapendelea zaidi.

Gloves hazipaswi kurudiwa baada ya kazi, zina hitajika disposable gloves.

- Weighing & Packaging Controller X 2

Kazi yao kubwa itakua ni kupima nyama inayopokelewa wanaipima, pia watapokea nyama kutoka kwa Operators iliyotoka kwenye Dicer na kuifanyia packaging na labelling (dating) na kuipanga kwenye Crates tayari kwa kuhifadhiwa kwenye chest chiller ya ndani au kupakiwa kwaajili ya delivery.

- Dereva wa delivery

Mtu atakae hakikisha nyama inafika maeneo husika na kurudisha rekodi kwa Quality Controller.

### **MAFUNZO**

- Usafi binafsi na Mazingira.
- Matumizi sahihi ya mashine.
- Kupima kwa usahihi na kufanya arrangement ya package.
- Utambuzi wa tarehe za Expiry.

### **QC TRAINING SHEET**

Sheet hii imeandaliwa kwaajili ya QC kubaini nyama iliyoharibika wakati anaipokea.

Hizi ni namna atakavyo ibaini nyama kwa kupitia muonekano wake, harufu, muundo pamoja na unyevu iliofika nao.

Ata linganisha maelekezo ya kwenye sheet na kinacho onekana, lakini pia sheet ya ziada itaongezwa kwa kushirikiana na wazoefu kwaajili ya kuimarisha ubainifu wa nyama.

Quality Controller atakua na Infrared Thermometer kwa lengo la kupima joto la nyama iliyowasili, kama litakua juu ya nyuzi 10°C na imekidhi vigezo kwamba haija haribika, basi nyama itatakiwa kupigwa emergence chilling, itaoshwa kwanza kisha kupelekwa chiller kwa muda wa masaa yasiyopungua mawili, baada ya hapo itatoka kwaajili deboning process kisha kulala kwenye chiller ikisubiri siku ijayo ipigwe dicing na process nyengine zikamilike.

Angalizo: Nyama ikitolewa chiller inahitaji itoke kwa awamu (crate by crate), kuepusha nyama nyengine kupoa na kuharibika bila sababu za msingi ndipo kila tray itafanyiwa deboning kwa shift.

Kabla ya kuitoa rasmi, QC anapaswa kupima nyuzi joto kama kweli nyama ndani ya masaa mawili imapoa mpaka nyuzi 0°C - 4°C, kama sivyo basi anaweza kuongeza muda wa kuituliza nyama pazina kuigandisha (chilling).

## **QC TRAINING SHEET SAMPLE A**

# **Fleshy La-Vida**

## **QC TRAINING SHEET: MEAT RECEIVING**

### **Color**

- **GOOD** Pinkish or bright red
- **BAD** Grayish, brown, or green

### **Smell**

- **GOOD** Slight, fresh meat odor
- **BAD** Rotten or sour odor

### **Texture**

- **GOOD** Firm, springy to the touch
- **BAD** Soft, slimy, or mushy

### **Moisture or Blood**

- **GOOD** Controlled moisture, little blood
- **BAD** Excessive blood or watery liquid

## 5.2. Hatua za Awali

- Kupata chanzo/vyanzo vya Nyama  
Lengo: Kuwa na uhakika wa nyama.

### Kazi

- Wasiliana na wenyewe ma bucher kupata sehemu nzuri ya machinjio ya nyama waliopo karibu

- Tafiti gharama kwa kila kilo

- Ni vyema kuongea bei iliyo nzuri na rafiki

- Andika makubaliano au mkataba mdogo wa ununuzi

- Ratibu utaratibu wa kuletewa nyama pamoja na muda

- Utafiti wa Awali

Lengo: Kutambua uhitaji wa nyama kwa siku na namna ya kuongeza mfano kufikia maeneo mengi zaidi ili nyama isilale kwa muda mrefu bila mauzo.

### Kazi

- Utafiti wa soko: fanya uchunguzi juu ya ununuzi wa nyama kwenye eneo husika.

- Tizama wapinzani: Wapo? Wanafanya nini? Kwa Ubora gani? Na Bei gani?

- Gharama na idadi: Tizama gharama ya kufikisha nyama eneo husika na zifike kwa wingi kiasi gani kulingana na mahitaji ya eneo.

- Chimbuko La Nyama

### Hatua

- Tengeneza mkataba na wachinjaji (kwa uzalishaji mkubwa)

- Toa maelekezo ya namna au kiwango cha nyama unayo hitaji.

- Panga bei ya 5,000 - 6,500 TZS/kg (kwa mkataba) maximum 8,000.

- Ukusanyaji wa Nyama

### Hatua

- Nyama kutoka machinjioni mpaka eneo la processing, itakuja kwa usafiri wa machinjioni.

- Quality Control ataipokea na kuichunguza nyama pamoja na kupima joto kwa kutumia Infrared Thermometer.

- Quality Control ataaelekeza hatua inayofuata baada ya nyama kuonekana nzima.
- Mauzo kwa Wateja
 

Hatua

  - Ingia makubaliano na wauzaji mbali mbali.
    - Supermarket
    - Maduka
- Gharama kwa kila kilo (package)
 

● 0.25 kg	-	3,700/=
● 0.5 kg	-	6,900/=
● 1 kg	-	13,500/=
● 2 kg	-	24,500/=
● 5 kg	-	60,000/=
- Usimamizi na Utawala
 

Hatua

  - Rekodi kiasi cha nyama iliyo uzwa na kiasi cha fedha kilicho ingia
  - Rekodi za machinjioni ili kuhakikisha hitilafu yoyote inakua rahisi kuitambua.
  - Kama nyama zimekuja kutoka maeneo tofauti zita tengwa kwa label/namba ya batch.
- Kuanzisha Branding
 

Lengo: Kuitambulisha Fleshy La-Vida sokoni kama chapa ya nyama iliyo bora zaidi na kuifanya itambulike mapema kabla ya bidhaa kusambaa sokoni.

#### Kazi

- Tengeneza mabango na fulana za wafanya kazi
- Tengeneza Instagram, TikTok, Facebook, Twitter na mitandao mengine ya kijamii
- Lipia media mbalimbali kama Azam Tv kuitangaza brand mapema kwa ufanisi zaidi.

5.3. Logo Sample



#### 5.4. Maelezo

Nyama ya 400kg itatolewa kwa muundo uliopangiliwa, lakini muundo huu unaweza kubadilika kulingana na mahitaji yanavyo enda.

##### **M pangilio**

❖ 0.25 kg	-	80 Pcs	=	20 kg jumla
❖ 0.5 kg	-	140 Pcs	=	70 kg jumla
❖ 1 kg	-	130 Pcs	=	130 kg jumla
❖ 2 kg	-	40 Pcs	=	80 kg jumla
❖ 5 kg	-	20 Pcs	=	100 kg jumla
<b>Jumla 400 kg</b>		<b>- 410 Pcs</b>		

Kwa usafiri wa 300L chest chiller, una uwezo wa kubeba 200 kg kwa trip moja, hivyo package zitabebwa kwa utaratibu na mpangilio tofauti, mpangilio huu unaweza kubadilika kulingana na uhitaji sokoni

##### **M pangilio**

❖ 0.25 kg	-	40 Pcs	=	10 kg jumla
❖ 0.5kg	-	70 Pcs	=	35 kg jumla
❖ 1 kg	-	65 Pcs	=	65 kg jumla
❖ 2 kg	-	20 Pcs	=	40 kg jumla
❖ 5 kg	-	10 Pcs	=	50 kg jumla
<b>Jumla 200 kg</b>		<b>- 205 Pcs (Nusu ya uzalishaji)</b>		

## 06. Muundo wa Gharama na Makadirio ya Mapato

#### 6.1. Makadirio ya bei za vifaa.

<b>Kifaa</b>	<b>Uwezo / kiwango</b>	<b>Gharama jumla</b>
Rotary Drum Washer	400 kg/hr	4,500,000/=
Deboner Machine	200 kg/hr	7,500,000/=
Chest Chiller Freezer	500L X 2	2,400,000/=
Dicer Machine	100 kg/hr	6,800,000/=
Vacuum Packaging	3 packs/cycle	5,800,000/=
Thermal Label Printer	--	550,000/=

Waterproof Label Rolls	Start stock	300,000/=
Plastic Crates	(60X40X25)cm Urefu, Upana, Kina (20 + 5)	500,000/=
Digital Weighing Scale	--	150,000/=
Infrared Thermometer	Model: <b>THITO15501</b>	110,000/=
RFL Platform scale	--	350,000/=
Pressure Washer + detergent tank	--	600,000/=
Plastic Packs	Start stock	800,000/=
Labelling Dispenser	--	450,000/=
Mobile Chest Chiller	300L (200 kg/ trip)	16,000,000/=
<b>Jumla</b>		<b>46,810,000/=</b>

## 6.2. Makadirio ya Gharama za Uendeshaji.

**Awali**

<b>Matumizi</b>	<b>Maelezo</b>	<b>Gharama</b>
Ununuzi wa Nyama	8,000/kg X 400	3,200,000/=
Umeme	--	260,000/=
Maji	--	150,000/=
Mafuta ya Usafiri	--	600,000/=
Vibali na Leseni	--	200,000/=
<b>Jumla</b>		<b>4,410,000/=</b>

## Endelevu

<b>Matumizi</b>	<b>Maelekezo</b>	<b>Gharama</b>
Ununuzi wa nyama	400 kg at least X 10/month Gharama 8,000 max	32,000,000/=
Umeme	--	300,000/=
Maji	--	250,000/=
Vifungashio	--	800,000/=
Malipo ya wafanyakazi	--	1,200,000/=
Mafuta usafiri	--	2,000,000/=
Akiba	--	550,000/=
Label Rolls	--	300,000/=
Leseni ya biashara	--	100,000/=
<b>Mauzo kwa package zote</b>	<b>400 kg Kwa round 8/month 2 excluded kama hasara</b>	<b>41,576,000/=</b>
<b>Net profit (Kadirio la chini)</b>		<b>5,276,000/=</b>

### 6.3. Makadirio ya Mwaka

- Kadirio la chini la faida yenye hasara (Mwezi): **Tsh 5,276,000/=**
- Zao lake kwa Mwaka: **Tsh 63,312,000/=**

### 6.4. Makadirio ya Mtaji

- Mashine na vifaa muhimu **Tsh 46,810,000**
- Fedha taslim ya kuanzia **Tsh 20,000,000**
- Jumla ya Mtaji **Tsh 80,000,000**

## 07. Ziada

Kwa mbeleni, Fleshy La Vida inaweza kujihusisha na kufanya usambazaji wa order maalum kwenye matukio kama harusi na nyengine mfano wa hizo.

Order kama hizi zita andaliwa utaratibu maalum wa kufuata nyama ya kipeke yake pasina kusumbua uzalishaji, lakini itahakikishwa inafika kwa muda muafaka ili kulinda jina la Brand.

## 08. Ufuatiliaji wa Mauzo kwa Excel Sheet

*FleshyLaVida™* 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

- Intake Log Sheet
- Processing Log Sheet (Deboning & Dicing)
- Packaging Sheet
- Dispatch Log
- Inventory Sheet
- Daily Sales

### 8.1. Intake Log Sheet

Tarehe	Supplier	Uzito (kg)	Joto la kupokea (°C)	QC pass (✓/✗)
13/05	Kigamboni	40	12	✓
	Kibaha	60	14	✓
--	--	--	--	--

#### 8.2. Processing Log Sheet

Tarehe	Joto kabla ya process (°C)	Mashine	Batch ID	Uzito kabla (kg)	Uzito baada (kg)
20/08	9	Deboner	A001C	50	46
	2	Dicer		46	45.2
--	--	--	--	--	--

#### 8.3. Packaging Sheet

Tarehe	Batch ID	Aina ya pack (kg)	Idadi (Pcs)	Jumla ya kilo (kg)
20/08	A001C	0.25	20	5
		1	20	20
--	--	--	--	--

#### 8.4. Dispatch Log

Tarehe	Duka	Aina ya pack (kg)	Idadi (Pcs)	Jumla ya kilo (kg)
04/05	Ubungo Supermarket	0.5	10	5
		2	5	10
--	--	--	--	--

### 8.5. Inventory Sheet

Tarehe	Bidhaa	Idadi	Gharama (Tsh)	Matumizi
14/03	Label Roll	2	50,000	1
17/05	Plastic Packs	400	100,000	142
--	--	--	--	--

### 8.6. Sales Record

Tarehe	Pack. Type (kg)	Unit Price (Tsh)	Pack. Sold	Total Sales (Tsh)
12/08	0.25	3,700	50	185,000
	0.5	6,900	70	483,000
	5	60,000	5	300,000
--	--	--	--	--