



ACHIEVING SUSTAINABLE SOLUTIONS



NPO法人グローバルブリッジネットワーク
Global Bridge Network

マイクロクレジット事業の実施報告

2020年12月時点

本事業は、2020年12月10日に開始し、下記の活動を実施した。

- 12名（女性・男性各6名）の参加者を選抜し、パン作りのトレーニングをした。
- 12名の参加者に2週間の実践研修をするトレーナーを雇用した。参加者は、トレーニング後には自立して仕事ができることを目指す。

<インプット>

- 小麦粉
- 調理用の油
- 砂糖
- 塩
- ベーキングパウダー
- その他の材料
- ユニフォーム (SORAK 代表がベーカリー開始時に身に付けた写真は[こちら](#))



<パン作り>

- 1日あたり75kgの小麦粉を使ってパン作りを行っている。

1. パンこね機で生地をこねる様子



2. 生地を平らに伸ばしている様子



3. ドーナツを揚げる前の切り分けた生地



4. ドーナツを揚げている様子



5. 出来上がった食パン



6. 販売用のパンとドーナツ



7. マーケティング(売り子)チームがパンやドーナツを販売しに行く様子



<現時点での成果>

- これまで、4回のパン製造を行い、700,000UGXの売上げがあった。
- レモングラスのエッセンシャルオイルを入れたパンとケーキを製造した。レモングラスのフレーバーは、ほとんどの顧客に大好評だったが、中には好まない顧客もいた。
- パンやケーキを試食した顧客に商品を気に入ってもらえたことから、需要があり、すぐにでも市場に出せる商品であることが確認できた。
- 上述の地域以外でも商品を販売するためにも、利益を出せるように販売量を増加することが必要である。

<改善事項>

- 販路（マーケティング）を拡大するためには徒歩でアクセスできる地域だけでなく、県内のより広範な地域でも販売を広げたい。そのために移動手段の確保が急務である。パンやその他の商品の保管用のコンテナを備え付けた運搬用トラックを用意することが販売拡大には理想的である。
- 利益を出すためには、商品の生産量や生産回数を増やすことが必要である。
- 木を燃料としたオーブンは性能が低いため、それに代わる高品質で大きなオーブンが必要である。
- 工場への水の供給に2013年に敷設された古いポンプのエンジンを使用しているため、交換の必要がある。