

**CUỘC THI Ý TƯỞNG KHỞI NGHIỆP SÁNG TẠO MITC STARTUP
CẤP KHOA QTKD-DL-TT NĂM 2022**



Chủ đề cuộc thi: ĐẠO ĐỨC - SÁNG TẠO - CÔNG NGHỆ - KẾT NỐI
Moral - Innovation – Technology – Connection

Chiết Xuất Rượu Vang Từ Trái Khóm

Lĩnh vực: Sản xuất và thương mại

Đơn vị dự thi : Lớp CD-CBMA44

NHÓM DỰ THI:

- HSSV:**
- 1. Nguyễn Quốc Thành**
 - 2. Nguyễn Thị Anh Thư**

Phú yên, Tháng 5/2022

MỤC LỤC

DANH MỤC.....	3
BẢNG TÓM TẮT DỰ ÁN.....	4
I. Nhóm dự thi:	4
II. Tóm tắt dự án:.....	4
1. Ý tưởng chính của dự án:.....	4
2. Mô tả sản phẩm, giá trị của dự án:	4
3. Xác định thị trường mục tiêu:	6
4. Xác định đối thủ cạnh tranh và điểm khác biệt của dự án:	6
5. Tóm tắt phân bổ vốn	7
BẢN THUYẾT MINH DỰ ÁN.....	8
1. Dự án thuộc giai đoạn nào:	8
2. Mô tả quy trình sản xuất:	8
3. Thuyết minh về mô hình kinh doanh:	13
4. Chiến lược phát triển:	14
5. Dự tính phân bổ vốn nguồn tiền chi tiết:	15
6. Dự báo lợi nhuận theo từ năm:	17
7. Ảnh hưởng và tính khả thi của sản phẩm:	18
8. Kết luận:.....	18

DANH MỤC

Hồ sơ dự án được đóng tập theo thứ tự:

1. Danh mục tài liệu
2. Bản tóm tắt dự án
3. Bản thuyết minh dự án

BẢNG TÓM TẮT DỰ ÁN

I. Nhóm dự thi: Lớp CBMA44

- Họ và tên trưởng nhóm dự án: Nguyễn Quốc Thành
- Số điện thoại: 0363055549
- Địa chỉ Email: nqthanh03@gmail.com
- GVHD: Trần Phan Ngọc Tiến
- Danh sách thành viên trong nhóm

Họ và tên	Năm thứ	Chuyên ngành	Kinh nghiệm, sở trường cho dự án
Nguyễn Quốc Thành	1	Chế biến món ăn	
Nguyễn Thị Anh Thư	1	Chế biến món ăn	

II. Tóm tắt dự án:

1. Ý tưởng chính của dự án:

- Do chứa nhiều giá trị dinh dưỡng, phổ biến và đa dạng về giống loại, nên khóm được ứng dụng trong rất nhiều sản phẩm thực phẩm khác nhau, có thể kể đến như: các loại nước ép tươi, cóc-tai, mứt, bánh, kẹo, sấy khô, sấy dẻo, nước lên men. Từ nguồn nguyên liệu dồi dào và chất lượng có sẵn tại địa phương nhóm tác giả đã áp dụng dự án “*điều chế rượu vang từ trái khóm bằng phương thức lên men tự nhiên*”

2. Mô tả sản phẩm, giá trị của dự án:

- Xuất phát từ thực tiễn và sự tìm hiểu nhóm tác giả đã nghiên cứu và cho ra ý tưởng “*điều chế rượu vang từ trái khóm bằng phương thức lên men tự nhiên*” giúp tăng giá trị trái khóm, giải pháp “*điều chế rượu vang từ trái khóm bằng phương thức lên men tự nhiên*” là quá trình ủ và lên men tự nhiên nước ép khóm cuối cùng là chiết

xuất thành sản phẩm rượu vang, đưa trái khóm từ một loại trái cây có giá trị kinh tế thấp thành một loại thức uống sang trọng trong trên các bàn tiệc.



Hình 1: rượu vang khóm

*Từ những mục tiêu đã đặt ra nhóm tác giả tiến hành phân công nhiệm vụ để hoàn thiện giải pháp cụ thể:

- Tiếp tục tìm hiểu về công nghệ làm rượu vang.
- Lựa chọn vùng trồng khóm đáp ứng yêu cầu và cho ra sản phẩm rượu chất lượng nhất.
- Tìm hiểu yêu cầu của thị trường để tạo ra các sản phẩm thử .
- Nắm bắt được rõ các đặc tính yêu thích của thị trường đưa lên đây mạnh làm điểm mạnh của sản phẩm.
- Xây dựng nhà xưởng, mua trang thiết bị tập trung sản xuất sản phẩm.
- Liên kết với các doanh nghiệp du lịch để đưa sản phẩm tới tay người dùng nhanh hơn.

- **Giá trị của dự án:** giúp giải quyết một phần gánh nặng cho bà con nông dân trồng khóm, đem lại nguồn thu ổn định, đồng thời tạo một hiệu ứng giúp các doanh nghiệp có cái nhìn khác tập trung hợp tác với nông dân tránh tình trạng “được mùa mất giá”.

3. Xác định thị trường mục tiêu:

- Độ tuổi: 25 đến 50 tuổi.
- Mức thu nhập: trung bình.
- Giới tính: nam

4. Xác định đối thủ cạnh tranh và điểm khác biệt của dự án:

*Đối thủ cạnh tranh của dự án:

- các doanh nghiệp lớn, các doanh nghiệp có kinh nghiệm đi trước về lĩnh vực rượu.

- các loại rượu vang quen thuộc với thị trường như vang Đà Lạt, các loại vang ngoại.

*Điểm mạnh của dự án:

- Là những người đi sau chúng tôi có nhiều hơn về bài học mà những người đi trước để lại về kinh nghiệm sản xuất, phát triển sản phẩm.

- Hơn vào đó chúng tôi còn định hướng phát triển sản phẩm theo nhu cầu của thị trường giúp sản phẩm dễ được người dùng đón nhận hơn.

- Sản phẩm mới cũng là một lợi thế để kích thích sự tò mò của người dùng giúp tăng số lượng sản phẩm bán ra.

- Lên men tự nhiên giúp sản phẩm giảm được một số chất gây hại với người sử dụng, tăng tính an toàn và tốt hơn so với một số loại rượu sản xuất bằng phương pháp công nghiệp.

5. Tóm tắt phân bổ vốn

Bảng 1: chi phí ban đầu:

TT	Phân bổ vốn	Số tiền (VNĐ)	Ghi chú
1	Chi phí mua trang thiết bị, dụng cụ + máy ép + thụng đựng + máy lọc + máy chiết rót + máy đóng nút chai + dụng cụ sơ chế	101.900.000	
2	Chi phí thuê mặt bằng cho 10 năm	400.000.000	
	TỔNG	501.900.000	

BẢN THUYẾT MINH DỰ ÁN

1. Dự án thuộc giai đoạn nào:

- Dự án trong quá trình thử nghiệm và phát triển sản phẩm.

2. Mô tả quy trình sản xuất:

GIAI ĐOẠN 1: Tìm nguồn nguyên liệu

+ Để có một sản phẩm rượu vang đạt chuẩn cần có một nguồn nguyên liệu chất lượng và phù hợp yêu cầu, vì vậy nhóm tác giả đã tìm hiểu và lựa chọn vùng trồng khóm Phú Hòa “được coi là **vựa khóm** của tỉnh Phú Yên” là nguồn nhập nguyên liệu và cũng là nơi xây dựng nhà xưởng, tận dụng nguồn nguyên liệu địa phương sẽ giảm chi phí vận chuyển giúp tăng khả năng cạnh tranh.



Hình 2: vùng trồng khóm phú hòa.

GIAI ĐOẠN 2: Sơ chế và ép nguyên liệu

+ Khóm sau khi nhập về được rửa sạch để loại bỏ các tạp chất, tiếp theo công nhân sẽ gọt vỏ, loại bỏ các mắt khóm và phân bị giập úng để tránh ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm sau này.



Hình 3: khóm sau khi sơ chế.

+ Sau quá trình sơ chế là quá trình ép lấy nước, cứ 1kg khóm sẽ thu được 0.8ml nước ép, lượng nước ép sau đó được trộn với đường trắng để giảm độ chua của khóm (với tỉ lệ 1lít nước ép trộn với 220g đường) , hỗn hợp sau đó sẽ được cho vào thùng chứa để bắt đầu giai đoạn lên men tự nhiên.



Hình 4: Nước ép thơm.

GIAI ĐOẠN 3: Lên men tự nhiên

+ Lên men rượu vang là quá trình lên men từ đường của trái cây do nấm men trong điều kiện kỵ khí. Đường và chất dinh dưỡng được nấm men hấp thụ qua bề mặt tế bào rồi thẩm thấu vào bên trong, sau đó đường truyền hóa thành aci pyruvic là cơ chất đầu tiên để tạo rượu. Nhiệt độ tối ưu cho quá trình lên men là 20-30 độ C, trong thời gian 3-4 tuần.

GIAI ĐOẠN 4: Lọc tạp chất

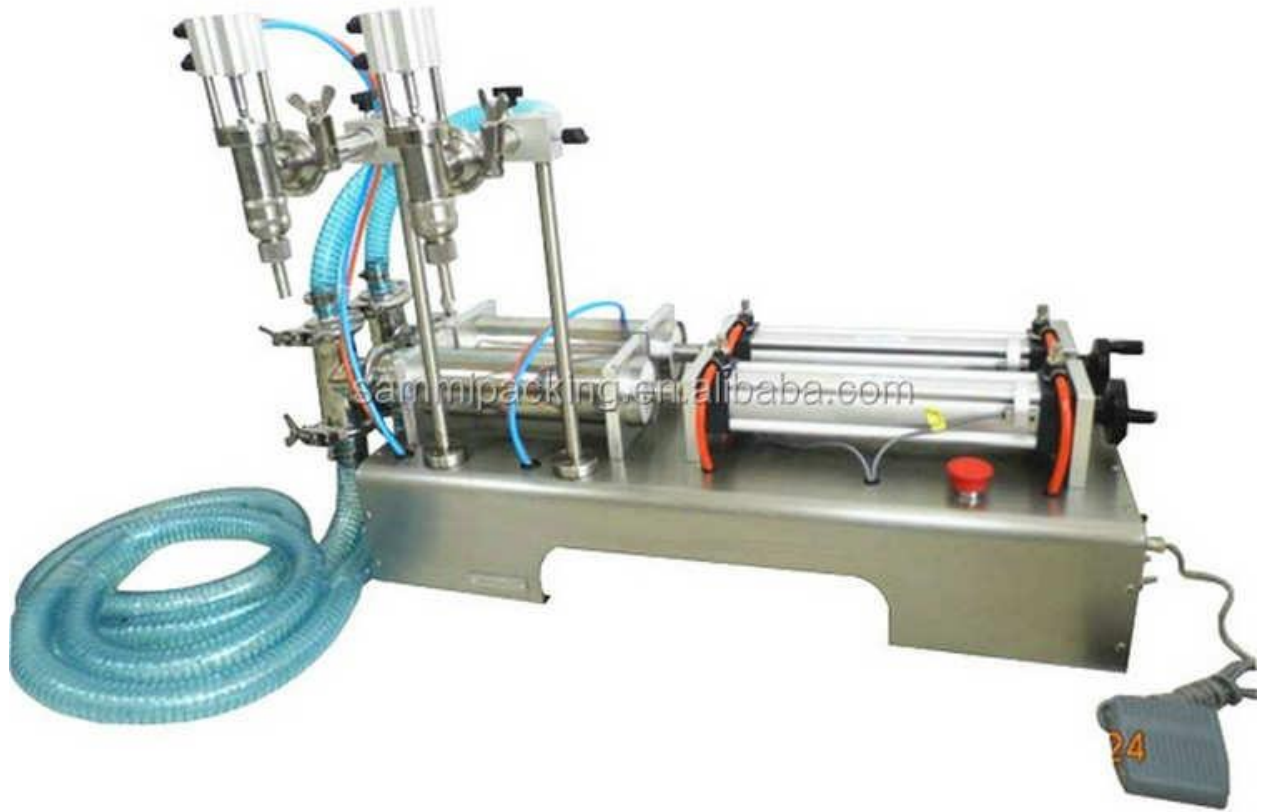
+Rượu sau khi hoàn thành quá trình lên men sau 3-4 tuần, chất nước sẽ bắt đầu trong có màu vàng tự nhiên của khóm, nhưng ở đáy vẫn còn một lượn cặn nhất định nên phải lọc để đảm bảo chất lượng và thẩm mỹ của rượu sau khi đóng chai.



Hình 5: Hệ thống lọc nước công nghiệp RO 500l/h

GIAI ĐOẠN 5: Chiết rót rượu vào chai và đóng nút

+ Rượu sau khi lọc tạp chất sẽ được chiết vào chai 750ml và đóng nút. Chai đựng được lựa chọn là loại chai sẫm màu để tránh ánh sáng chiếu trực tiếp vào sản phẩm gây biến các chất có trong rượu làm giảm chất lượng sản phẩm. Nút chai sử dụng được là từ gỗ sồi, loại gỗ được tin dùng trong ngành rượu vang, đặc điểm của nút chai gỗ sồi là nó cho phép nấm men bên trong chai “thở” không khí bên ngoài và qua đó thực hiện quá trình trao đổi chất, hay nói cách khác là quá trình để vang “già đi” giúp tăng độ ngon của vang.



a: máy chiết rót chất lỏng



b: máy đóng nút chai tự động

Hình 6: a&b

3. Thuyết minh về mô hình kinh doanh:

- **Đầu ra hướng tới:** là khách du lịch, các nhà hàng, quán ăn, các siêu thị và hướng tới phát triển ổn định chất lượng để xuất khẩu ra các thị trường khó tính ở châu Âu.
- Là sản phẩm đặc trưng nên chúng tôi sẽ kinh doanh theo hướng kết hợp bán trực tiếp và trên các sàn mua bán điện tử
- **Cách tiếp cận khách hàng:**
 - + tận dụng sự phát triển của nền du lịch để quảng bá sản phẩm.
 - +liên hệ với các kênh truyền thông truyền thống lẫn các kênh online.
 - +đến tận các cơ sở để tiếp thị sản phẩm.

+tổ chức các tour tham quan cơ sở sản xuất và có các sản phẩm mẫu để khách hàng thưởng thức.

- **Nguồn nhân lực sản xuất:** được tận dụng ở ngay địa phương.

- **Các đối tác đầu của doanh nghiệp:**

+**đầu vào:** là bà con nông dân trồng khóm tại địa phương.

+**đầu ra:** các doanh nghiệp ăn uống, nhà hàng, trung tâm tổ chức tiệc,siêu thị.

4. Chiến lược phát triển:

- **Thành lập công ty: TNHH Anh Quốc**

- Đăng kí cơ sở kinh doanh, thành lập doanh nghiệp.

- **Bộ phận nhân sự bao gồm:** 1 giám đốc, 1 kế toán, 1 chuyên gia, 5 công nhân thời vụ (ưu tiên người dân địa phương).

- Đưa các sản phẩm thử đến tay khách hàng bằng các hội chợ, thử mẫu ở các trung tâm mua sắm.

- Liên tục cập nhật các phản ánh của khách hàng để hoàn thiện sản phẩm.

- Đưa sản phẩm lên các sàn mua sắm online để khách hàng dễ dàng tiếp cận hơn.

- Quảng bá sản phẩm ra thị trường trong và ngoài tỉnh, hướng tới thị trường nước ngoài.

- Kết hợp sản xuất và du lịch, cho khách thăm quan xưởng làm rượu để khách hàng cảm nhận trực tiếp quy trình sản xuất rượu.

- **điểm mạnh:**

- Là sản phẩm mới nên đánh vào được sự tò mò của thị trường

- Sản phẩm được lên men tự nhiên độ cồn nhỏ chỉ từ (10-15%) nên phù hợp với nhiều nhóm đối tượng.

- Sản phẩm sang trọng có thể là quà biếu tặng.

- **Những khó khăn ban đầu:**

- Nguồn vốn và kinh nghiệm sản xuất, kinh doanh là những khó khăn lớn nhất đối với các doanh nghiệp trẻ.

- Là sản phẩm mới nên cần nhiều thời gian hơn để khách hàng tìm hiểu và tin dùng so với các loại rượu vang quen thuộc.

5. Dự tính phân bổ vốn nguồn tiền chi tiết:

Bảng 1: Chi phí mua thiết bị, dụng cụ sản xuất sản xuất

ĐVT: VNĐ.

TT	Tên sản phẩm	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Máy ép trái cây	1	12.000.000	12.000.000
2	Thùng inox 50lit	23	300.000	6.900.000
3	Máy lọc tạp chất	1	5.000.000	5.000.000
4	Thiết bị rót rượu tự động (loại 2 vòi rót)	2	24.000.000	48.000.000
5	Máy đóng nút chai bán tự động	2	14.000.000	28.000.000
6	Dao gọt vỏ khóm	5	30.000	150.000
7	Dao lấy mắt khóm	5	20.000	100.000
8	Giỏ đựng khóm sau khi sơ chế	5	100.000	500.000
9	Thớt nhựa	5	50.000	250.000
10	Xe đẩy	1	1.000.000	1.000.000
	TỔNG:			101.900.000

Bảng 2: Chi tiết nguyên liệu cho 3000sp

ĐVT: VND

TT	Tên nguyên liệu	Đơn vị	Số lượng (kg)	Đơn giá	Thành tiền
1	Khóm (thom)	Kg	2820	3.000	8.460.000
2	Đường	Kg	450	18.000	8.100.000
	TỔNG:				16.560.000

Bảng 3: Chi tiết dụng cụ chứa thành phẩm

ĐVT: VND

TT	Tên dụng cụ	Đơn vị	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Chai	Chai	3.000	10.000	30.000.000
2	Nút chai	Cái	3.000	2.400	7.200.000
	TỔNG:				37.200.000

Bảng 4: Chi tiết bảng lương cho quản lí và nhân công thời vụ

ĐVT: VND

TT	Vị trí	Số lượng	Tiền lương 1 tháng	Số tháng thuê	Thành tiền
1	Giám đốc	1	7.000.000	12	84.000.000
2	Kế toán	1	5.000.000	12	60.000.000
3	Chuyên gia về rượu vang	1	6.000.000	12	72.000.000
	TỔNG:				216.000.000
4	Nhân công thời vụ	5	3.500.000	4	70.000.000
	TỔNG:				286.000.000

- Các trang thiết bị sử dụng sản xuất như: máy ép, máy lọc rượu, máy chiết rót rượu, máy đóng nút chai, dụng cụ sản xuất sẽ được gọi là chi phí chung. Chi phí chung sẽ được phân bổ trong 5 năm:

Bảng 5: phân bổ chi phí chung theo từng năm

TT	Loại chi phí	Số tiền	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Năm 5
1	Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất	101.900.000	20.000.000	20.000.000	20.000.000	20.000.000	21.900.000
2	Phí mặt bằng	400.000.000	60.000.000	60.000.000	80.000.000	100.000.000	100.000.000
3	TỔNG:	501.900.000	80.000.000	80.000.000	100.000.000	120.000.000	120.000.000

6. Dự báo lợi nhuận theo từ năm:

Là một sản phẩm mới chưa nắm bắt được nhu cầu của thị trường và nguồn vốn hạn chế nên nhóm tác giả quyết định năm thứ nhất chỉ tung ra sản phẩm thử nghiệm(3.000sp), sau khi tìm ra nhu cầu của khách hàng và thị trường tiềm năng sẽ quyết định tiếp tục mở rộng quy mô và loại hình sản phẩm.

Bảng 6: dự báo lợi nhuận

ĐVT: VNĐ

TT	Năm	Số lượng sản phẩm	Giá 1 sản phẩm	Thành tiền
1	Năm 1	3000	75.000	225.000.000
2	Năm 2	4.000	75.000	300.000.000
3	Năm 3	6.000	85.000	510.000.000
4	Năm 4	8.000	85.000	680.000.000

5	Năm 5	10.000	85.000	850.000.000
				TỔNG: .2.565.000.000

7. Ảnh hưởng và tính khả thi của sản phẩm:

- Ảnh hưởng của mô hình:

+ **Về xã hội:** giải quyết vấn đề “**được mùa mất giá**” và vấn đề “**phụ thuộc vào thương lái**” của bà con nông dân, giải quyết được vấn đề việc làm cho một số bà con.

+ **Về kinh tế:** kích thích phát triển nông nghiệp hướng tới một vùng chuyên canh khóm phục vụ cho sản xuất, cũng như phát triển nền du lịch, thu hút khách thăm quan đến thăm quan vùng sản xuất.

- Tính khả thi:

+ Quá trình **lên men tự nhiên** nước ép khóm chứ không phải sản xuất công nghiệp giúp giữ lại độ ngon của khóm và hạn chế các yếu tố độc hại của chế phẩm rượu kích thích người dùng tới các sản phẩm an toàn.

+ Ở ngay nguồn nguyên liệu sẽ được hưởng giá bán ra của nhà vườn giảm thiểu **chi phí đầu vào** và **chi phí vận chuyển** nguyên liệu.

+ Là chế phẩm mới của khóm nên rất ít cơ sở kinh doanh cạnh tranh về tính độc quyền.

8. Kết luận:

- Từ những điểm mạnh, sự cải tiến riêng biệt, tính khả thi cũng như những lợi ích về kinh tế - xã hội mà dự án đem lại, cho thấy dự án “**chiết xuất rượu vang từ khóm bằng phương pháp lên men tự nhiên**” đã đủ các yếu tố để tiếp tục các bước tiếp theo để dự án có thể đi vào thực tế. Nhưng vấn đề tài chính và kinh nghiệm là những yếu tố e ngại đối với những người khởi nghiệp trẻ, vì vậy tôi mong những nhà đầu hợp tác cũng như tạo cơ hội, điều kiện cho dự án chúng tôi phát triển.