**XÂY DỰNG KẾ HOẠCH DỰ ÁN TỔNG THỂ (BPP)**

**CHO SẢN XUẤT RƯỢU CẦN TÂY BẮC**

**Nhóm HapiHapi:**

1. Trần Đăng Nam
2. Phan Ngọc Thạch
3. Nguyễn Việt Dũng
4. Hoàng Thiện Duy
5. Phan Lê Nhật Anh
6. Hà Hoàng Uy Vũ
7. Huỳnh Nguyễn Quốc Bảo

**Hướng dẫn:**

Nguyên liệu cần có để làm rượu cần: gạo (có thể là gạo tẻ hoặc gạo nếp) hoặc ngô, khoai, sắn, chuối, …, men rượu.

Men rượu được làm từ nhiều nguyên liệu: lá, rễ cây rừng... là công thức riêng của từng người hoặc mua men sẵn có.

Đầu tiên người làm phải lựa chọn ché, tùy theo mục đích, nhu cầu sử dụng mà chọn ché để ủ rượu. Khi đã chọn được ché ưng ý, ta rửa sạch, dùng lá lộc vừng, lá krau hoặc các loại lá có vị chát để khử ché, không được dùng loại lá chua. Sau đó mang ché ra phơi nắng từ 2 - 3 ngày cho khô, để khi ủ rượu thì không bị mùi ẩm mốc.

Tiếp theo là công đoạn nấu cơm. Cơm nấu như cơm sử dụng hằng ngày trong bữa ăn gia đình. Cơm cần được nấu không nhão hoặc quá khô và tránh bị khét, nếu không sẽ làm hư rượu.

Sau khi nấu gạo thành cơm thì ta đổ ra nia hoặc khay để nguội. Thêm gạo rang để cho có màu, có mùi thơm đặc biệt hơn, rồi mới bắt đầu rải đều lên men với trấu cùng với cơm. Giã nát men thật nhuyễn thì men mới có mùi thơm. Cứ 1 kg gạo là trộn cùng 2 kg trấu và ½ lạng men. Trấu trước khi sử dụng được sàng sạch sẽ và chỉ lấy phần vỏ trấu già, không lấy trấu bị vụn bột để bảo đảm vệ sinh và tránh bị tắc ống hút khi uống.

Sau khi trộn xong men, trấu, gạo rang, cơm thì sang công đoạn bỏ nguyên liệu vào ché để ủ. Bỏ một lớp trấu mỏng khoảng 20 - 30 cm ở đáy bình rồi bỏ nguyên liệu vào ché và cho thêm trấu vào miệng ché, tiếp theo là lấy lá chuối hơ cho nóng mềm, để đậy miệng rồi cột lại miệng cho thật kĩ và chắc chắn để giữ được hương vị ngon của rượu. Sau đó ché được bịt kín bằng lá dong hoặc lá chuối đã hơ nóng cho mềm và mang đi ủ...

Sau khi đã hoàn thành những ché rượu cần phải được ủ từ 1 đến 2, 3 tháng thì mới lấy ra uống được và để càng lâu thì càng ngon. Trong quá trình ủ, hạn chế mở chế mở ché kiểm tra vì làm như vậy sẽ khiến rượu bị hư, không đạt chất lượng.

Trước khi uống, miệng ché được lót thêm một lớp lá, thường là lá chuối khô. Sau đó đổ nước lọc để hòa tan chất cồn trong nước đầu rồi dùng cần uống.

**1. Giới thiệu:**

*1.1 Tổng quan dự án (Project Overview):* Mô tả quy trình sản xuất rượu cần từ nguyên liệu cơ bản như gạo, ngô, khoai, sắn, hoặc chuối. Quá trình sản xuất này sẽ bao gồm việc chọn lựa nguyên liệu, chuẩn bị men rượu, nấu cơm, ủ rượu và bảo quản sản phẩm cuối cùng. Mục tiêu là tạo ra một hệ thống sản xuất hiệu quả, đảm bảo chất lượng và an toàn.

*1.2 Đề xuất (Recommendation):* Phát triển một BPP toàn diện, phác thảo phạm vi dự án, tính khả thi và các khía cạnh quản lý.

**2. Mô tả hệ thống:**

*2.1 Các lựa chọn thay thế (Alternatives):* có thể tìm hiểu thêm các phương pháp hoặc công nghệ thay thế tiềm năng cho các bước của quy trình (ví dụ: kiểm soát nhiệt độ trong quá trình lên men, phương pháp lọc).

*2.2 Mô tả hệ thống (System Description):*

* Chọn lựa nguyên liệu: Cần lựa chọn nguyên liệu phù hợp như gạo, ngô, khoai, sắn, hoặc chuối. Sự lựa chọn này sẽ ảnh hưởng đến hương vị và chất lượng của sản phẩm cuối cùng.
* Chuẩn bị men rượu: Men rượu có thể được làm từ các nguyên liệu tự nhiên như lá hoặc rễ cây rừng, hoặc được mua. Quá trình này đòi hỏi sự kiểm soát kỹ lưỡng để đảm bảo men rượu đạt được chất lượng mong muốn.
* Nấu cơm: Cơm được nấu theo cách thông thường, chú ý để cơm không quá nhão hoặc quá khô, tránh tình trạng khét.
* Làm nguội và trộn men: Sau khi nấu chín, cơm được để nguội và trộn đều với men rượu & trấu. Thêm gạo rang vào để tạo màu sắc và hương vị đặc biệt cho sản phẩm.
* Cho nguyên liệu vào ché: Quá trình này bao gồm việc đổ nguyên liệu vào ché để ủ. Lớp men, gạo rang và cơm được đặt lên lớp trấu dày ở đáy ché, sau đó được đậy kín và đặt vào nơi ủ.
* Ủ rượu: Rượu được ủ trong thời gian từ 1 đến 3 tháng để rượu có thể lên men và phát triển hương vị. Quá trình này đòi hỏi sự kiên nhẫn và kiểm soát nhiệt độ và độ ẩm để đảm bảo chất lượng sản phẩm cuối cùng.
* Bảo quản: Sau khi hoàn thành, rượu được bảo quản cẩn thận để giữ hương vị và chất lượng.

**3. Đánh giá khả thi (Feasibility assessment):**

*3.1 Phân tích kinh tế (Economic Analysis):* Đầu tư về chi phí bao gồm cho nguyên liệu, thiết bị sản xuất, công nhân, và các chi phí liên quan khác. Phải có một kế hoạch kinh doanh rõ ràng để đảm bảo tính khả thi về mặt tài chính của dự án.

*3.2 Phân tích kỹ thuật (Technical Analysis):* Cần phải xem xét kỹ lưỡng về các khía cạnh kỹ thuật của quá trình sản xuất rượu cần, bao gồm cách thức chuẩn bị nguyên liệu, quy trình sản xuất, và điều kiện vận hành. Có thể bao gồm việc đánh giá tính sẵn có và tính phù hợp của các công nghệ hoặc thiết bị mới có thể được tích hợp vào quy trình. Mục tiêu là đảm bảo quá trình sản xuất diễn ra một cách hiệu quả và đạt được chất lượng sản phẩm mong muốn.

*3.3 Phân tích vận hành (Operational Analysis):* Quá trình vận hành cần được xem xét kỹ lưỡng để đảm bảo rằng quá trình hoạt động ổn định và hiệu quả, bao gồm việc đảm bảo sự chuẩn bị kỹ lưỡng trước sản xuất, quản lý quá trình sản xuất, và kiểm soát chất lượng.

*3.4 Phân tích pháp lý và hợp đồng (Legal and Contractual Analysis):* cần xem xét các vấn đề liên quan đến pháp lý và hợp đồng liên quan đến quá trình sản xuất rượu cần. Điều này bao gồm việc xem xét các quy định về an toàn thực phẩm, các quy định về sản xuất và kinh doanh rượu, cũng như các hợp đồng với nhà cung cấp nguyên liệu và các đối tác kinh doanh khác.

*3.5 Phân tích chính trị (Political Analysis):*

* Quy định của chính phủ: Nghiên cứu và đảm bảo tuân thủ mọi quy định của chính phủ liên quan đến sản xuất, cấp phép, thuế và phân phối rượu. Những thay đổi về quy định trong quá trình thực hiện dự án có thể ảnh hưởng đến tiến độ hoặc tính khả thi. Những quy định về pháp luật về việc sử dụng đồ uống có cồn.
* Quan hệ cộng đồng: Đánh giá tác động tiềm tàng của dự án đối với cộng đồng địa phương. Xem xét các mối lo ngại tiềm ẩn về tác động môi trường, mùi hôi, tiếng ồn hoặc giao thông. Sự tham gia chủ động với cộng đồng và giải quyết các mối quan ngại một cách minh bạch có thể ngăn chặn những trở ngại trong tương lai.
* Chính sách thương mại: Nếu rượu được dùng để xuất khẩu, hãy điều tra các rào cản thương mại, thuế quan hoặc thỏa thuận tiềm ẩn có thể ảnh hưởng đến khả năng tồn tại của dự án.

*3.6 Lịch trình, thời gian và phân tích tài nguyên (Schedules, Timeline, and Resource Analysis):* Cần xây dựng một lịch trình chi tiết cho toàn bộ dự án, bao gồm các giai đoạn sản xuất cụ thể và thời gian dự kiến hoàn thành. Đồng thời cần phân tích các tài nguyên cần thiết cho từng giai đoạn của dự án, bao gồm lao động, vật liệu, và thiết bị sản xuất. Điều này giúp đảm bảo rằng mọi hoạt động diễn ra đúng tiến độ và hiệu quả.

**4. Các vấn đề quản lý:**

*4.1 Thiết lập và quản lý nhóm (Team Configuration and Management):* Xác định vai trò và trách nhiệm của các thành viên nhóm tham gia sản xuất. Phải có một sự phân công công việc rõ ràng và hiệu quả cho từng thành viên để đảm bảo mọi hoạt động diễn ra suôn sẻ. Nhóm còn có thể gồm các nhà tư vấn bên ngoài có chuyên môn về cải tiến quy trình hoặc công nghệ liên quan.

*4.2 Kế hoạch giao tiếp nhóm (Communication Plan):* Thiết lập một kế hoạch giao tiếp rõ ràng để đảm bảo tất cả các bên liên quan được thông báo về tiến độ dự án, các quyết định và mọi thách thức tiềm ẩn.

*4.3 Tiêu chuẩn và quy trình dự án (Project Standards and Procedures):* Thiết lập các tiêu chuẩn và quy trình dự án để đảm bảo rằng mọi hoạt động được thực hiện theo cách có tổ chức và tiêu chuẩn cao nhất. Điều này sẽ giúp đảm bảo tính linh hoạt và hiệu quả trong quá trình sản xuất rượu cần. Bao gồm các biện pháp kiểm soát chất lượng, phương thức lập tài liệu và yêu cầu.

*4.4 Các chủ đề khác dành riêng cho dự án (Other Project-Specific Topics)*

* Chất lượng sản phẩm: Xác định các tiêu chuẩn chất lượng cụ thể cho sản phẩm rượu cần và cách đảm bảo rằng chúng được đạt được và duy trì trong quá trình sản xuất.
* Bảo vệ môi trường: Xem xét các biện pháp để giảm thiểu tác động tiêu cực đến môi trường trong quá trình sản xuất rượu cần, bao gồm việc sử dụng nguyên liệu tái chế và xử lý chất thải một cách bền vững.
* Tiếp thị và bán hàng: Phát triển kế hoạch tiếp thị và bán hàng để giới thiệu sản phẩm rượu cần đến khách hàng mục tiêu và xây dựng thương hiệu. Điều này có thể bao gồm việc xác định mục tiêu thị trường, phân tích đối thủ cạnh tranh, và lập kế hoạch quảng cáo và khuyến mãi.
* Quản lý chất lượng: Xây dựng và triển khai hệ thống quản lý chất lượng để đảm bảo rằng quy trình sản xuất và sản phẩm cuối cùng đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng cao nhất.
* Nghiên cứu và phát triển: Đầu tư vào nghiên cứu và phát triển để liên tục cải tiến quy trình sản xuất và phát triển sản phẩm mới, đáp ứng nhu cầu thị trường và tạo ra lợi ích cạnh tranh cho doanh nghiệp.
* Nghiên cứu thị trường: Thực hiện các nghiên cứu thị trường để hiểu rõ nhu cầu và sở thích của khách hàng, cũng như đánh giá các xu hướng và cạnh tranh trong ngành công nghiệp rượu cần.
* Quản lý đổi mới: Xây dựng một môi trường thúc đẩy sự đổi mới trong doanh nghiệp, khuyến khích nhân viên đề xuất và triển khai các ý tưởng mới để cải thiện quy trình sản xuất và sản phẩm.
* Quản lý tài chính: Theo dõi và quản lý các nguồn lực tài chính của dự án, bao gồm quản lý ngân sách, dự toán và báo cáo tài chính để đảm bảo hiệu quả và bền vững của dự án.
* Quản lý rủi ro: Xác định các rủi ro tiềm ẩn có thể ảnh hưởng đến dự án, chẳng hạn như thay đổi về chi phí nguyên vật liệu, hỏng hóc thiết bị hoặc chậm trễ trong sản xuất. Phát triển các chiến lược giảm thiểu để giải quyết những rủi ro này và giảm thiểu tác động của chúng.
* Lập kế hoạch dự phòng: Xây dựng kế hoạch dự phòng để giải quyết các trường hợp không lường trước có thể làm gián đoạn dự án. Điều này đảm bảo dự án có thể thích ứng và tiếp tục tiến về phía trước bất chấp những thách thức.