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

**CHO SẢN XUẤT RƯỢU CẦN TÂY NGUYÊN**

**Nhóm 7:**

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:**

Người Tây Nguyên có cách thức làm rượu cần dân tộc đơn giản, với nguyên liệu: Gạo tẻ, gạo nếp, gạo lứt, men và vỏ trấu.

Men rượu: chủ yếu được người dân chế biến từ vỏ cây Hiam lấy từ rừng rồi kết hợp với các loại như bột ớt, bột gừng, dong riềng và bột gạo, những loại rễ cây để làm men rượu. Tiến hành trộn tất cả các nguyên liệu trên, vo thành từng bánh men nhỏ và đem phơi khô. Men rượu để từ 10 đến 15 ngày rồi đem giã nhỏ trộn đều với cơm, trấu rồi đổ vào các chum, ché để ủ.

Cách làm phổ thông và đơn giản nhất là dùng gạo tẻ hoặc nếp. Cho gạo vào nấu cơm bằng điện chờ khoảng 40 - 45 phút cho chín. Ngắt điện sau đó lấy từng khay cơm ra, rồi đánh cho tơi không để đóng cục. Đợi cơm gần nguội hẳn thì cho men giã nhuyễn vào trộn đều, lúc này bỏ một lượng vỏ trấu vào cơm rồi trộn lại một lần nữa.

Cho phần cơm này vào trong gùi, dùng lá phủ kín và ủ đủ 1 ngày (tức 24h). Sau khi ủ xong, cơm sẽ được đổ ra nia rồi trộn lại một lần nữa cho đều trước khi cho vào trong ché rượu, cách pha rượu cần như thế này giúp cho người làm có thể đánh tơi và đảo đều cơm cùng hòa quyện với men đã được ngấm kỹ.

Mỗi ché rượu đã được cho cơm rượu vào sẽ được niêm kín miệng bằng tro bếp được nhồi dẻo với nước rồi để gần góc bếp và sau 10 ngày có thể đem ra dùng. Rượu cần ủ lâu sẽ ngon hơn

Khi uống rượu lót lá chuối tươi ở trên, đổ nước lã đầy bình và cắm ống tre để hút lấy nước. Rượu uống hết đến đâu thì sẽ được chế thêm nước lã đến đấy.

**1. Giới Thiệu:**

*1.1 Tổng Quan Dự Án (Project Overview):* Dự án này nhằm mục đích xây dựng một hệ thống sản xuất rượu cần ở Tây Nguyên. Quy trình sản xuất rượu cần bao gồm các bước chính như chọn lựa nguyên liệu, chuẩn bị men rượu, nấu cơm, ủ rượu và bảo quản sản phẩm cuối cùng. Mục tiêu của dự án là tạo ra một hệ thống sản xuất hiệu quả, đảm bảo chất lượng và an toàn cho người tiêu dùng.

*1.2 Đề Xuất (Recommendation):* Đề xuất phát triển một BPP chi tiết để xác định rõ phạm vi dự án, đánh giá khả thi và quản lý mọi khía cạnh của quy trình sản xuất rượu cần Tây Nguyên.

**2. Mô Tả Hệ Thống:**

*2.1 Các Lựa Chọn Thay Thế (Alternatives):*

* Sử dụng các phương pháp lên men khác nhau như men hoá tự nhiên hoặc men vi sinh.
* Áp dụng công nghệ lọc hiện đại để tinh chế sản phẩm cuối cùng.
* Nghiên cứu và áp dụng các biện pháp kiểm soát nhiệt độ và độ ẩm trong quá trình ủ rượu để đảm bảo chất lượng sản phẩm.

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

* Chọn lựa nguyên liệu: Gạo tẻ, gạo nếp, gạo lứt, cùng men rượu, vỏ trấu và chum đựng.
* Chuẩn bị men rượu: chế biến từ vỏ cây Hiam rồi kết hợp với các loại như bột ớt, bột gừng, dong riềng và bột gạo, những loại rễ cây để làm men rượu. Trộn lại và vo thành bánh men, mang đi phơi khô từ 10 đến 15 ngày, hoặc có thể mua men làm rượu cần. Quá trình này đòi hỏi sự kiểm soát kỹ lưỡng để đảm bảo men rượu đạt được chất lượng mong muốn.
* Nấu cơm: gạo được đãi và mang đi ngâm 3-54 giờ. Sau đó rửa lại với nước lạnh và mang đi nấu. 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.
* Cho nguyên liệu vào chum: Quá trình này bao gồm việc đổ nguyên liệu vào chum 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: Ủ kỹ bằng lá (hoặc ni lông thật kín) từ 5-7 ngày đến khi dậy mùi thơm, đem đổ vào chum (hoặc hũ) bịt thật kín (dùng tro bếp sạch, hoà nước đặc sền sệt đắp kín, chặt miệng chum) để ở nơi khô ráo, sạch sẽ 10 ngày sau thì đem uống. 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 b ị 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)*

* Đánh giá tiềm năng và tìm hiểu thị trường: Nghiên cứu và phân tích thị trường rượu cần ở khu vực Tây Nguyên để hiểu rõ tiềm năng và cơ hội kinh doanh. Xác định đối tượng khách hàng mục tiêu, sở thích và nhu cầu của họ.
* Quản lý nguồn lực: Xác định và quản lý các nguồn lực cần thiết cho quá trình sản xuất rượu cần. Điều này bao gồm quản lý nguồn vật liệu, nhân lực, thiết bị và tài chính.
* Quản lý chuỗi cung ứng: Xây dựng một hệ thống quản lý chuỗi cung ứng hiệu quả để đảm bảo sự liên tục và đáng tin cậy của nguồn cung rượu cần. Điều này bao gồm việc thiết lập quan hệ với các nhà cung cấp nguyên liệu, quản lý kho hàng và vận chuyển.
* Quản lý chất lượng: Xác định các tiêu chuẩn chất lượng cụ thể cho sản phẩm rượu cần và thiết lập quy trình kiểm soát chất lượng để đảm bảo rằng sản phẩm đáp ứng các yêu cầu cao nhất. Điều này có thể bao gồm việc thực hiện kiểm tra chất lượng định kỳ và thiết lập các quy trình kiểm soát quy mô.
* Quản lý môi trường: Đảm bảo rằng quá trình sản xuất rượu cần tuân thủ các quy định về bảo vệ môi trường. Xem xét các biện pháp để giảm thiểu tác động của quá trình sản xuất lên môi trường, bao gồm việc sử dụng nguyên liệu tái chế, xử lý chất thải và tối ưu hóa sử dụng năng lượng.
* Quản lý quan hệ khách hàng: Xây dựng một chiến lược quản lý quan hệ khách hàng để duy trì mối quan hệ tốt với khách hàng hiện tại và thu hút khách hàng mới. Điều này có thể bao gồm việc phát triển chương trình khách hàng trung thành, tạo ra trải nghiệm khách hàng tốt và xây dựng mối quan hệ đối tác với các đối tác kinh doanh.
* Đổi mới và nâng cao: Khuyến khích sự đổi mới trong quá trình sản xuất rượu cần để cải thiện hiệu suất và chất lượng. Đầu tư vào nghiên cứu và phát triển để tìm ra các phương pháp mới, công nghệ tiên tiến và sản phẩm độc đáo.
* Quản lý rủi ro: Xác định các rủi ro có thể ảnh hưởng đến quá trình sản xuất rượu cần và phát triển các biện pháp giảm thiểu và quản lý rủi ro. Điều này bao gồm việc đánh giá các rủi ro tiềm tàng, lập kế hoạch ứng phó khCông việc bổ sung trong dự án sản xuất rượu cần ở khu vực Tây Nguyên có thể bao gồm:
* Xây dựng cơ sở hạ tầng: Đảm bảo rằng cơ sở hạ tầng sản xuất rượu cần đáp ứng yêu cầu về không gian, điện, nước và hệ thống thoát nước. Điều này có thể bao gồm xây dựng hoặc nâng cấp nhà xưởng, lắp đặt thiết bị sản xuất và đảm bảo an toàn công trình.
* Quảng bá và tiếp thị: Phát triển chiến lược quảng bá và tiếp thị để quảng bá sản phẩm rượu cần đến khách hàng tiềm năng. Điều này có thể bao gồm việc xác định các kênh tiếp thị hiệu quả, tham gia vào sự kiện và triển lãm, xây dựng chiến dịch truyền thông và quảng cáo.
* Quản lý tài chính: Theo dõi và quản lý các hoạt động tài chính liên quan đến dự án sản xuất rượu cần. Điều này bao gồm việc lập kế hoạch tài chính, quản lý nguồn vốn, theo dõi chi phí và doanh thu, và thực hiện kiểm soát tài chính chặt chẽ.
* Tuân thủ pháp luật và quy định: Đảm bảo rằng toàn bộ quá trình sản xuất rượu cần tuân thủ các quy định pháp luật và quy định liên quan, bao gồm giấy phép sản xuất, tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và quy định về vệ sinh.
* Đào tạo và phát triển nhân lực: Xây dựng chương trình đào tạo và phát triển nhân lực nhằm nâng cao năng lực và hiệu suất của nhân viên. Điều này có thể bao gồm đào tạo về quy trình sản xuất, quản lý chất lượng, quản lý rủi ro và kỹ năng quản lý.
* Quản lý quan hệ đối tác: Xây dựng và duy trì quan hệ đối tác với các đối tác cung cấp nguyên liệu, nhà phân phối và đại lý. Điều này có thể bao gồm việc thiết lập hợp đồng, đàm phán giá cả và điều khoản hợp tác, và duy trì mối quan hệ tốt để đảm bảo nguồn cung ổn định và tiếp cận thị trường.