



**HỘI THI DỰ ÁN KHỞI NGHIỆP  
VĨNH LONG NĂM 2019**



GIẢI NHẤT DỰ ÁN KHỞI NGHIỆP

**DỰ ÁN:**

NĂM 2019-VL

**BỘ SẢN PHẨM  
BÁNH TỪ NGUYÊN LIỆU  
KHOAI LANG**

**Tác giả: NGUYỄN THANH VIỆT**

**Đơn vị: TRƯỜNG CĐ CÔNG ĐỒNG VĨNH LONG**

**Địa chỉ: 112A, Đinh Tiên Hoàng - P8- TP Vĩnh Long.**



## PHIẾU ĐĂNG KÝ DỰ THI

Dự án khởi nghiệp tỉnh Vĩnh Long lần II năm 2019

### I. Thông tin tác giả dự án:

Họ và tên: NGUYỄN THANH VIỆT

Ngày sinh: 26/7/1983

Điện thoại: 0906.994349 Email: ntviet@vlcc.edu.vn

Địa chỉ: 112A, Đinh Tiên Hoàng, Phường 8, Tp Vĩnh Long, tỉnh Vĩnh Long.

### II. Thông tin dự án:

1. Tên dự án khởi nghiệp: **BỘ SẢN PHẨM BÁNH TỪ NGUYÊN LIỆU KHOAI LANG**

2. Lĩnh vực: Sản phẩm Nông nghiệp và An toàn thực phẩm.

#### 3. Tóm tắt công trình

- Các dòng bánh mà Công ty đang sản xuất: Bánh Hạnh phúc (Vừa giống bánh ít, bánh Phu thê hay bánh mochi của Nhật); Bánh Trung thu Khoai Lang; Bánh quy Khoai lang; Các dòng bánh định hướng thời gian tới: Chè ỉ khoai lang đóng gói; Chao Khoai lang; Bánh canh khoai lang; rượu khoai lang...; Dòng sản phẩm sấy: Khoai lang sấy và rau củ sấy.

- Định vị giá trị đổi mới sáng tạo từ Khoai lang: Chuyển giao công nghệ/bí quyết sản xuất bánh; Tổ chức tham quan, trải nghiệm và thực hiện sản phẩm; Hướng dẫn thực hiện sản phẩm bánh theo yêu cầu.

- Sản phẩm sử dụng nguyên liệu Khoai lang là chính. Kết hợp yếu tố giữa truyền thống và hiện đại để tạo ra các dòng bánh phù hợp với nhu cầu của khách hàng.

- Dòng sản phẩm được tạo ra đáp ứng được với nhu cầu thị hiếu của khách hàng do sản phẩm được tiết chế 2 vấn đề: Độ ngọt của đường và dầu ăn.

- Các dòng sản phẩm tạo ra mới lạ, bắt mắt. Sản phẩm được tạo ra với nhiều màu sắc tự nhiên khác nhau từ màu trắng khoai lang sữa hoặc khoai lang



trắng, màu xanh dương của hoa đậu biếc, khoai lang vàng, khoai lang màu hạt gà, khoai lang tím .....

- Sản phẩm tạo ra sử dụng các vỏ hộp bằng lá rất thân thiện với môi trường.

- Khai thác triệt để và nâng cao giá trị sản phẩm tài nguyên bản địa của tỉnh nhà như khoai lang, dừa, đậu xanh, bột nếp...

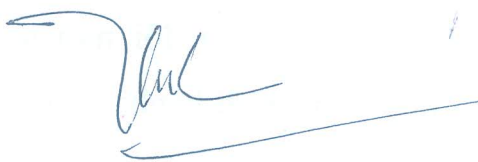
- Các dòng sản phẩm sử dụng bằng nguyên liệu Khoai lang chưa có trên thị trường.

#### **4. Loại ý tưởng dự án:**

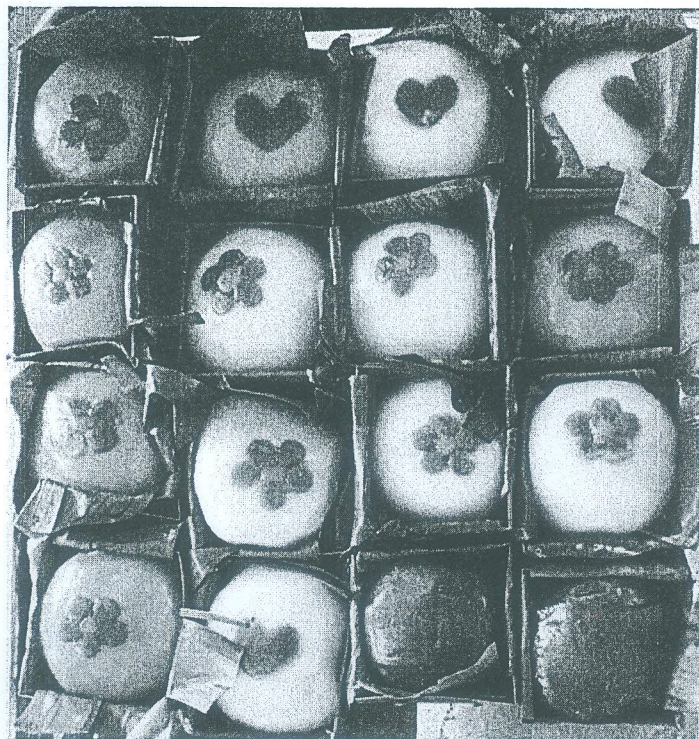
Ý tưởng đã triển khai trong thực tế hay chưa, ở đâu: Dự án đang được triển khai thực hiện: Đã hoàn chỉnh việc thành lập công ty, sản phẩm đã được tiếp cận thị trường. Địa chỉ: Số 164, Tổ 10, ấp Lung Đồng, Phú Lộc, Tam Bình, Vĩnh Long. Địa chỉ xưởng sản xuất: 19L/4, ấp Tân Hưng, Tân Hạnh, Long Hồ, Vĩnh Long.

**5. Cam kết của tác giả, nhóm tác giả:** Tôi xin cam đoan ý tưởng này là của tôi. Tôi xin chịu trách nhiệm trước Ban tổ chức và pháp luật về các ý tưởng của đề tài này.

**Tác giả**



**Nguyễn Thanh Việt**



**Tên dự án:**

# **BỘ SẢN PHẨM BÁNH TỪ NGUYÊN LIỆU KHOAI LANG**

**Địa điểm: Trường Cao đẳng Cộng đồng Vĩnh Long**

**Chủ nhiệm ý tưởng: Nguyễn Thanh Việt**

**Lĩnh vực dự thi: An toàn thực phẩm**



# **1. Tên dự án khởi nghiệp: BỘ SẢN PHẨM BÁNH TỪ NGUYÊN LIỆU KHOAI LANG**

## **1.1. Định vị bộ sản phẩm bánh bổ sung từ Khoai lang:**

- Bánh hộp lấy tên: BÁNH HẠNH PHÚC
- Bánh Trung thu; Cookies; Phồng tôm; Bánh canh ...
- Các dòng bánh định hướng thời gian tới: Chè ỉ khoai lang đóng gói; Chao Khoai lang; Bánh canh khoai lang; rượu khoai lang; bánh phồng khoai lang...

## **1.2. Định vị giá trị đổi mới sáng tạo từ Khoai lang:**

- Chuyên giao công nghệ/bí quyết sản xuất bánh.
- Tổ chức tham quan, trải nghiệm và thực hiện sản phẩm.
- Hướng dẫn thực hiện sản phẩm bánh theo yêu cầu.

## **2. Lý do bạn có dự án khởi nghiệp này? Điều gì làm bạn đáng nhớ nhất và tự hào nhất về dự án khởi nghiệp.**

Xã hội ngày càng phát triển, đời sống người dân ngày càng được cải thiện con người ngày càng muốn nâng cao nhu cầu cuộc sống của mình, nhất là vấn đề sức khỏe rất được quan tâm do đó nhu cầu sử dụng sản phẩm an toàn càng nhiều. Nhu cầu thực phẩm sạch hiện nay đang là một đề tài được bàn luận rất sôi nổi. Đây là một nhu cầu rất thiết thực và có ý nghĩa khi mà có quá nhiều thực phẩm kém chất lượng đang được bày khắp các chợ kể cả siêu thị mà không được kiểm tra giám sát.

### **2.1. Lý do có dự án Khởi nghiệp:**

- *Thứ 1:* Năm 2018, Với ý tưởng dự thi tại Khu vực Đồng bằng Sông Cửu Long “Dịch vụ ăn uống kết hợp với làm các sản phẩm thủ công”, Kết quả đạt Giải nhì. Trong ý tưởng dự thi này, bản thân muốn sử dụng nguồn tài nguyên bản địa là Khoai Lang Vĩnh Long để làm ra dòng sản phẩm Bánh canh ngũ sắc từ khoai lang. Và tôi cũng đã thực hiện thành công sản phẩm bánh canh này, nhưng nó chỉ dừng lại khâu ý tưởng thôi. Trong Hội đồng đánh giá, Khám khảo đã khuyến khích tôi và tạo động lực tôi rất nhiều về dòng sản phẩm từ khoai lang này.

- *Thứ 2:* Khoai lang, nguồn tài nguyên bản địa Vĩnh Long: Theo Sở Nông nghiệp- PTNT Vĩnh Long, khoai lang được trồng nhiều nhất ở huyện Bình Tân –



Vĩnh Long với trên 95% diện tích, ước sản lượng hàng năm đạt từ 300- 400 ngàn tấn. Các giống khoai phổ biến là khoai lang trắng giấy, trắng sữa, bí đường, bí nghệ và tím Nhật. Thời vụ khoai lang trồng quanh năm nhưng tập trung nhiều trong mùa nắng từ tháng 1- 5 hàng năm. Đặc biệt, khoai lang trồng ở vùng này thường rất ngon, có vị ngọt, dẻo và thơm, được thị trường ưa chuộng. Thị trường tiêu thụ khoai lang tỉnh Vĩnh Long phục vụ cho xuất khẩu chiếm 86%, chủ yếu xuất tiêu ngạch ở thị trường Trung Quốc và thời gian qua, đầu ra của khoai lang dễ bị thao túng và tiềm ẩn nhiều rủi ro, giá cả do thương lái quy định nên biến động hàng ngày, thu mua đều không thông qua hợp đồng, sản lượng, quy cách thu mua luôn có sự thay đổi làm cho nông dân luôn gặp khó khăn trong việc cân đối diện tích sản xuất, chọn thời điểm thu hoạch khoai và không yên tâm đầu tư sản xuất. Khoai lang Bình Tân với chất lượng tốt, diện tích và sản lượng lớn- tập trung, đủ để trở thành vùng nguyên liệu mạnh cho xuất khẩu và chế biến.

- *Thứ 3:* Bản thân cũng đã có rất nhiều động lực từ Chính quyền địa Phương của Tỉnh Vĩnh Long. Động viên, khuyến khích tôi thành lập doanh nghiệp từ Khoai lang của Tỉnh. Xét góc độ các sản phẩm chế biến từ Khoai lang thì rất ít, chỉ có rượu khoai lang, khoai lang bán củ, khoai lang luộc, khoai lang chiên.... Vẫn chưa tạo ra được nhiều sản phẩm có tính chất công nghiệp.

- *Thứ 4:* Theo thống kê, mỗi năm Việt nam có chừng 250 – 500 vụ ngộ độc thực phẩm với 7.000 đến 10.000 nạn nhân và 100 đến 200 ca tử vong. Nhà nước cũng chi thêm 3 tỷ đồng cho việc điều trị, xét nghiệm và điều tra tìm ra nguyên nhân. Tiền thuốc men và tiền viện phí cho mỗi vụ ngộ độc do vi sinh vật tốn từ 300 đến 500 ngàn đồng, các vụ ngộ độc do thuốc trừ sâu, phẩm màu.... Từ 3 đến 5 triệu đồng, nhưng các chi phí thì do bệnh viện phải chịu còn lớn hơn nhiều (theo Tiến sĩ Bùi Mạnh Hà – thanh niên).

- *Thứ 5:* Lĩnh vực rau quả là lĩnh vực có nhiều tiềm năng phát triển, tuy nhiên bên cạnh những thế mạnh đó ngành rau quả cũng đang đứng trước nhiều khó khăn và thách thức. Đặc biệt, tình trạng nhiều mặt hàng nông sản rơi vào điệp khúc “được mùa, mất giá” và vẫn bế tắc trong lời giải khiến nhiều người dân rơi vào cảnh lao đao. Theo Cục trưởng Nguyễn Hồng Sơn bởi đó là hậu quả tất yếu của



nền sản xuất nông nghiệp manh mún, thiếu kế hoạch, thiếu liên kết giữa sản xuất với thị trường tiêu thụ sản phẩm.

- *Thứ 6:* Nhìn tổng quan trên địa bàn tỉnh Vĩnh Long vẫn chưa có nhiều sản phẩm đặc trưng làm quà tặng cho du lịch. Hiện nay các cơ sở chế biến sản phẩm khoai lang trên địa bàn tỉnh có rất ít, ít chủng loại sản phẩm không đủ để đáp ứng nhu cầu tiêu thụ sản phẩm trên thị trường, tại vùng sản xuất chuyên canh chủ yếu là bán sản phẩm tươi cho thương lái không qua chế biến.

- *Thứ 7:* Tập trung sản lượng lớn giống khoai lang tím nhật (90%) dễ tạo nên dư thừa khi đến mùa thu hoạch tập trung nhưng các giống khác lại khan hiếm, cũng dễ tạo ra bất ổn cho thị trường tiêu thụ, giá cả bấp bênh.

- *Thứ 8:* Thiếu nhà đầu tư, sản xuất các sản phẩm có giá trị gia tăng cao trên địa bàn tỉnh; quy trình công nghệ chế biến, bảo quản còn nhiều hạn chế. Hầu hết các sản phẩm được bán dưới dạng thô (củ tươi) chất lượng không đồng đều.

## **2.2. Điều gì làm bạn đáng nhớ nhất và tự hào nhất về dự án khởi nghiệp.**

- Khi thành lập Công ty khởi nghiệp đều bản thân đáng nhớ nhất là sản phẩm làm hư phải làm đi, làm lại rất nhiều lần để được một sản phẩm hoàn hảo. Trong tháng đầu tiên đi vào hoạt động, bản thân đã bỏ ra nhiều chi phí để nhân viên làm sản phẩm, cải thiện sản phẩm, thiết kế nhãn hiệu, bao bì...Rất nhiều lần phải bỏ sản phẩm vì không đẹp, không ngon, thiếu ngọt, hơi mặn...

- Điều tự hào nhất về dự án khởi nghiệp: các dòng sản phẩm tự làm ra được nhiều người dùng thử và đánh giá rất tốt về sản phẩm. Hiện tại một số dòng sản phẩm cũng đã được chọn làm sản phẩm để tiếp khách trong các buổi hội nghị, buổi chiêu đãi khách. Trong thời gian tới, sản phẩm bánh quy Khoai lang .... sẽ được chọn làm quà tặng cho khách hàng/ quan khách của Tỉnh.

Thiết nghĩ thì dự án này rất nhỏ, nhưng với tâm huyết, sự nhiệt huyết của tuổi trẻ sẽ góp một phần nào đó để nâng cao giá trị cho nguồn tài nguyên bản địa tỉnh Vĩnh Long. Đây không phải là đích đến cuối cùng mà là trang mới mở đầu cho lập nghiệp và khởi nghiệp của bản thân.

## **3. Giới thiệu về sản phẩm của dự án khởi nghiệp:**



### **3.1. Tóm tắt về sự độc đáo mới lạ của sản phẩm:**

- Sản phẩm sử dụng nguyên liệu Khoai lang là chính. Kết hợp yếu tố giữa truyền thống và hiện đại để tạo ra các dòng bánh phù hợp với nhu cầu của khách hàng.

- Dòng sản phẩm được tạo ra đáp ứng được với nhu cầu thị hiếu của khách hàng do sản phẩm được tiết chế 2 vấn đề: Độ ngọt của đường và dầu ăn.

- Các dòng sản phẩm tạo ra mới lạ, bắt mắt. Sản phẩm được tạo ra với nhiều màu sắc tự nhiên khác nhau từ màu trắng khoai lang sữa hoặc khoai lang trắng, màu xanh dương của hoa đậu biếc, khoai lang vàng, khoai lang màu hột gà, khoai lang tím .....

- Sản phẩm tạo ra sử dụng các vỏ hộp bằng lá rất thân thiện với môi trường.

- Khai thác triệt để và nâng cao giá trị sản phẩm tài nguyên bản địa của tỉnh nhà như khoai lang, dứa, đậu xanh, bột nếp...

- Các dòng sản phẩm sử dụng bằng nguyên liệu Khoai lang chưa có trên thị trường.

### **3.2. Ứng dụng công nghệ trong sản xuất:**

- Sử dụng một số máy móc thiết bị để hỗ trợ cho việc sản xuất sản phẩm có tính chất công nghiệp như máy đánh bột (7kg nguyên liệu), lò hấp bánh/hấp khoai lang: 800 bánh; lò nướng 2 khay với diện tích 2,5m<sup>2</sup>, máy hút chân không, máy dán miện túi, tủ đông, tủ mát và nhiều công cụ dụng cụ hỗ trợ khác.

- Hiện tại Công ty cũng đang ký kết hợp đồng với Trường Cao đẳng Cộng đồng Vĩnh Long để được hỗ trợ sử dụng một số công nghệ, máy móc của nhà trường như kiểm tra độ ẩm, nghiên cứu đưa ra cách bảo quản sản phẩm; hỗ trợ thiết kế bao bì công nghiệp cho sản phẩm...

### **3.3. Quá trình thực hiện dự án, quy trình tạo ra sản phẩm**

Mỗi một loại bánh từ Khoai lang sẽ có 1 quy trình riêng biệt. Đối với nguyên liệu Khoai lang thì tỷ lệ kết dính không cao nên khi chúng tôi nghiên cứu



sẽ phối trộn với tỷ lệ các loại bột khác nhau như bột mì, bột nếp, bột gạo, bột năng... để đưa ra các dòng bánh. Các giai đoạn làm bánh:

- Giai đoạn 1 sơ chế Khoai lang: Khoa lang củ + Rửa sạch bùn + Gọt vỏ là loại bỏ các củ bị sùng, hư + Hấp chín + Tán nhuyễn + Loại bỏ sơ trong khoai lang.

- Giai đoạn phối trộn: Tùy theo mỗi loại bánh sẽ phối trộn với các nguyên liệu khác nhau:

+ Đối với Bánh Hạnh phúc: Phối trộn với bột nếp + Muối + dầu ăn + màu rau củ + đường. Ủ trong 30 phút.

+ Đối với bánh Trung Thu: Phối trộn thêm bột mì, bột dẻo + đường + mạch nha + dầu hướng dương. Sên trên lửa đến đi đủ độ dẻo của nhân bánh.

+ Đối với bánh quy Khoai lang: Phối trộn với bột mì + Bơ thực vật + trứng + đường xay + rau củ (nếu có). Ủ bột.

- Giai đoạn bán thành phẩm:

+ Đối với Bánh Hạnh phúc: Bột phối trộn sẽ được cán mỏng theo tỷ lệ thích hợp của bánh và đưa các loại nhân khác nhau như nhân dừa, nhân đậu xanh, nhân khóm... vào giữa và vo tròn. Thêm hoa làm từ bột khoai lang lên trên bỏ vào hộp lá dừa nước + đem đi hấp bánh 20 phút. *(sẽ có bánh trưng bày và giới thiệu hôm báo cáo)*

+ Đối với bánh Trung Thu: *(sẽ có bánh trưng bày và giới thiệu hôm báo cáo)*

+ Đối với bánh quy Khoai lang: *(sẽ có bánh trưng bày và giới thiệu hôm báo cáo)*

- Giai đoạn cuối: Thành phẩm đóng gói và giao hàng.

### ***3.4. Sản phẩm mẫu đã có khách hàng chưa? Tại sao khách hàng lại sử dụng sản phẩm của bạn.***

- Thị trường tại các tỉnh/thành như: Vĩnh Long, Vũng Tàu, TP Hồ Chí Minh, Trà Vinh cụ thể:

+ Vĩnh Long: Quầy bánh tại Phòng Trưng bày và bán sản phẩm Vĩnh Long tại Phà An Bình – Vĩnh Long; Tiếp thị và đưa bánh vào các hệ thống chợ truyền thống; các buổi tiếp khách của các Sở, Ban, Ngành tỉnh.

- + Vũng Tàu: mở 1 đại lý do ông Tân Hiệp - 0909.869.147 phụ trách.
- + TP Hồ Chí Minh: mở 1 đại lý do ông Khương – 0933.009.477 phụ trách
- + Trà Vinh: mở 1 đại lý do ông Đạt 0848.657.657 phụ trách
- + Một đại lý tại Bình Thuận.
- + Tham dự trưng bày và bán sản phẩm trong buổi tổ chức Hội chợ thương mại.

- Tại sao khách hàng lại sử dụng sản phẩm của bạn: Vì sản phẩm mới, độc đáo, làm từ khoai lang. Người tiêu dùng khi nghĩ về khoai lang thì họ chỉ nghĩ ngay đến khoai lang luộc, món ăn rất phổ biến của người Việt. Xét góc độ về thị trường Khoai lang trên địa bàn tỉnh Vĩnh Long. Chỉ có vài chỗ bán Khoai lang tím thối, chủ yếu họ bán khoai lang mật của Đà Lạt, khoai lang sữa. Khi tiếp cận tại Hội chợ thương mại tại Vũng tàu từ 11 đến 15/7/2019. Khi mời khách hàng dùng thử thì có rất nhiều khách hàng thắc mắc tại sao khoai lang làm ra được, tỷ lệ như thế nào? Có an toàn không?... và khách hàng cũng thử rồi tôi lại bán được hàng. Đánh giá của nhiều khách hàng khi sản phẩm rất tốt.

#### **4. Phân tích thị trường có liên quan đến sản phẩm của dự án dự thi:**

##### **4.1. Địa điểm kinh doanh**

- Tên Công ty: CÔNG TY TNHH MTV BÁNH NHẬT NGỌC
- Trụ sở chính của Công ty đặt tại số: Số 164 Tổ 10 ấp Lung Đồng xã Phú Lộc huyện Tam Bình, tỉnh Vĩnh Long, Việt Nam.
- Địa chỉ xưởng sản xuất: 19L/4, ấp Tân Hưng, xã Tân Hạnh, huyện Long Hồ, tỉnh Vĩnh Long.
- Ngành, nghề kinh doanh: Sản xuất các loại bánh từ bột, Chế biến và bảo quản rau quả, Bán buôn thực phẩm, Bán lẻ thực phẩm trong các cửa hàng chuyên doanh.
- Định hướng từ nay đến cuối 2019 sẽ có 1 showroom tại địa chỉ 112A, Đinh Tiên Hoàng, Phường 8, Tp Vĩnh Long, tỉnh Vĩnh Long.

##### **4.2. Thị trường đầu vào và đầu ra**



- Sản phẩm đã được dùng để chiêu đãi cho các cuộc họp, hội nghị.
- Tham dự các hội chợ bánh dân gian ở Cần Thơ, TP HCM và các tỉnh lân cận.
- Đưa sản phẩm vào tiệc buffet sáng tại các nhà hàng, khách sạn trên địa bàn tỉnh Vĩnh Long, TP Cần Thơ và TP HCM tại khu vực bánh ngọt.
- Thiết kế các tủ hấp và bán bánh tại các ngã tư đường có đông khách qua lại ở Vĩnh Long và Cần Thơ.
- Quay bánh tại Phòng Trưng bày và bán sản phẩm Vĩnh Long tại Phà An Bình – Vĩnh Long.
- Tiếp thị và đưa bánh vào các hệ thống chợ truyền thống trong và ngoài tỉnh.
- Đưa sản phẩm bánh thông qua các cty du lịch sinh thái một vườn trong và ngoài tỉnh.
- Một số Quán ăn dọc các tuyến quốc lộ có xe khách, đoàn du lịch thường xuyên ghé ăn.
- Tham dự trưng bày và bán sản phẩm trong buổi tổ chức Hội chợ thương mại.
- Hội chợ trưng bày các sản phẩm khởi nghiệp trong và ngoài tỉnh.
- Giới thiệu đưa sản phẩm vào trong các lễ hội trong và ngoài tỉnh như đám cưới, đám hỏi, đám giỗ...

**4.3. Phân tích khách hàng mục tiêu:** Mục tiêu của Công ty: Phải xây dựng nền tảng kinh doanh vững chắc trong tỉnh trước rồi mới đi ra các thị trường bên ngoài nên khách hàng mục tiêu cụ thể:

- Các buổi tiệc tiếp khách, làm quà tặng của các Sở, Ban, Ngành Tỉnh.
- Khách du lịch khi đến Vĩnh Long.
- Các lễ hội; đám cưới, hỏi; đám giỗ trên địa bàn tỉnh.
- Các đại lý tại các Tỉnh.

**4.4. Đối thủ cạnh tranh:** Xét về đối thủ cạnh tranh: Trên thị trường thì vẫn chưa có các sản phẩm bánh này sản xuất từ Khoai lang. Chỉ có một số dòng sản phẩm thay thế thôi. Cụ thể:

- Bánh Hạnh phúc thì có Bánh Phu thê, bánh ít, bánh mochi. Những mỗi bánh thì dùng mỗi nguyên liệu khác nhau.

- Bánh quy Khoai lang: thì có các dòng bánh quy nổi tiếng khác như Danisa, bibico...

- Bánh Trung thu nhân Khoai lang: Trên thị trường thì có các dòng bánh trung thu truyền thống.

#### **5. Kế hoạch marketing cho sản phẩm:**

- Dự án đã được tỉnh Vĩnh Long hỗ trợ trong chương trình khuyến công của Tỉnh. Sản phẩm được Ủy ban tỉnh sử dụng để tiếp khách, tiệc .... và quà tặng.

- Tham dự các buổi Hội chợ trưng bày và giới thiệu các đặc sản đặc trưng của Tỉnh.

- Xây dựng hệ thống zalo, facebook.... để giới thiệu quảng bá hình ảnh và sản phẩm của công ty.

- Mở một showroom trưng bày, bán sản phẩm của Công ty và của tỉnh Vĩnh Long.

- Slogan “Đậm chất Khoai Việt” .

- Định vị dòng sản phẩm đặc trưng: Bánh từ Khoai lang.

- Màu sắc đặc trưng: Màu tím của Khoai Lang tím.

#### **6. Kế hoạch nhân sự:**

- Nhân sự của công ty hiện tại là 07 người:

+ Quản lý chung/thu ngân: 01 người

+ Quản lý phụ trách bánh: 01 người.

+ Nhân viên làm bánh: 05 người.



- Điểm đặc biệt nổi bật của nhân viên: Đang tuyển dụng được 03 bạn đã có kinh nghiệm làm bánh ở một số Công ty khác.

- Nhiệt tình trong công việc đặc biệt mỗi bạn đều có tâm trong ngành nghề chế biến này.

## **7. Tính thương mại của sản phẩm:**

Tôi Nguyễn Thanh Việt là người cũng am hiểu trong lĩnh vực kinh doanh. Đề dự án được đưa vào thực tiễn thì phải xác định rõ mục tiêu, kế hoạch, chiến lược kinh doanh, xác định vốn, nguồn lực, đánh giá về thị trường ... Và bản thân phải đam mê, phải có định hướng kinh doanh lâu dài và bền vững.

### **7.1. Khả năng mở rộng thị trường**

- Thị trường đối với các dòng bánh từ Khoai lang thì rất được cần thiết và mở rộng. Theo Quyết định số 1511 /QĐ-UBND ngày 17/7/2018 Về việc ban hành Đề án phát triển sản xuất, chế biến và tiêu thụ khoai lang tỉnh Vĩnh Long giai đoạn 2018-2020, tầm nhìn đến năm 2030 đánh giá thị trường bột khoai lang 2017 - 2025, là nhu cầu lớn trong thời gian tới từ các nhà sản xuất thực phẩm cung cấp nhiều sản phẩm từ bột khoai lang như các món ăn, đồ ăn nhẹ, thức ăn chăn nuôi và sản phẩm khác. Một yếu tố khác hướng tới sự tăng trưởng của thị trường bột khoai lang là những khách hàng có ý thức về sức khoẻ đang tìm kiếm các sản phẩm thực phẩm có lợi cho sức khoẻ.

- Hơn nữa, do giá trị dinh dưỡng cao, nhu cầu về bột khoai lang đang tăng trên thị trường quốc tế. Vì nó là một nguồn cung cấp vitamin và khoáng chất tốt như Vitamin C, A, B, phot pho, chất xơ, kali và nhiều khoáng chất khác. Hơn nữa, bột khoai lang có khả năng thành công cao vì nó có thể thay thế bột mì mịn trong bánh nướng và bánh kẹo.

- Bột khoai lang rất linh hoạt và có thể được sử dụng cho các mặt hàng nướng như bánh quy, bánh nướng xốp, bánh mì, bánh rán ... Bên cạnh đó, bột khoai lang lưu trữ được lâu. Trên cơ sở triển vọng khu vực, thị trường bột khoai lang được phân chia thành 5 vùng khác nhau: Bắc Mỹ, Châu Mỹ La Tinh, Châu Âu, Trung Đông và Châu Phi và Châu Á Thái Bình Dương. Bắc Mỹ và Châu Á-



Thái Bình Dương dự kiến sẽ có sự tăng trưởng đáng kể vì họ là nhà sản xuất khoai lang lớn nhất trên toàn cầu. Ở Châu Âu, mặc dù diện tích sản xuất khoai lang nhỏ nhưng lại tiêu thụ nhiều loại khoai lang khác nhau. Châu Mỹ Latinh và Trung Đông và Châu Phi dự kiến sẽ có sự tăng trưởng đáng kể trong tương lai gần.

## 7.2. Mô hình kinh doanh:

- Giới thiệu và quảng bá hình ảnh công ty và sản phẩm thông qua các Sở, Ban, Ngành Tỉnh.
- Sử dụng mô hình cửa hàng đại lý tại mỗi tỉnh.
- Mở một showroom trưng bày và bán sản phẩm của Công ty và của tỉnh Vĩnh Long.
- Kết hợp giới thiệu quảng bá hình sản, sản phẩm qua web, zalo, face...
- Giới thiệu sản phẩm và chuyển sản phẩm dùng thử đến người tiêu dùng.

## 8. Tài chính cho dự án:

### 8.1. Mô tả chi tiết về số vốn chủ sở hữu

Tổng số vốn của dự án: 500.000.000 đồng. Trong đó Vốn vay 100.000.000 đồng; vốn được góp: 100.000.000 đồng. Vốn cá nhân để xây dựng nhà xưởng và máy móc thiết bị, công cụ dụng cụ: 300.000.000 đồng.

### 8.2. Doanh thu, chi phí, lợi nhuận, dự án có nằm trong danh mục ưu đãi của Chính phủ, hay Chính quyền địa phương.

- Dự án nằm trong khuôn khổ được hỗ trợ từ nguồn Ngân sách tỉnh về Khuyến khích đầu tư.

#### 8.2.1. Chi phí – Doanh thu – Lợi nhuận trên 1.000 bánh Hạnh phúc như sau:

+ Chi phí Nguyên vật liệu trực tiếp:

STT	Nguyên liệu	ĐVT	Trọng lượng	Giá/kg (đồng)	Thành tiền (đồng)	Ghi chú
<b>A. NHÂN BÁNH</b>						



<b>1. Nhân đậu xanh</b>					<b>316.650</b>	
1	Đậu xanh	Gam	5.000	54.000	270.000	
2	Đường cát	Gam	2.500	15.000	37.500	
3	Dầu ăn	Gam	250	29.000	7.250	
4	Muối	Gam	125	5.000	625	
5	Bột mì	Gam	125	10.200	1.275	
<b>2. Nhân dừa</b>					<b>142.115</b>	
1	Dừa rám	Gam	5.000	5.000	55.556	
2	Đậu phộng	Gam	560	66.000	36.960	
3	Đường cát	Gam	2.500	15.000	37.500	
4	Dầu chuối	Óng	11	1.000	11.000	
5	Muối	Gam	65	5.000	325	
6	Bột mì	Gam	65	10.200	663	
<b>B.VỎ BÁNH</b>					<b>582.422</b>	
1	Khoai lang	Gam	16.200	15.000	243.000	
2	Bột nếp	Gam	13.511	22.000	297.238	
3	Đường cát	Gam	907	15.000	13.608	
4	Dầu ăn	Gam	907	29.000	26.309	
5	Muối	Gam	454	5.000	2.268	
6	Nước sôi (có màu rau củ)	Gam	8.100			

+ Chi phí, Doanh thu và lợi nhuận trên 1.000 sản phẩm:

STT	Chỉ tiêu	ĐVT	Thành tiền	Diễn giải
1	Chi phí nguyên vật liệu (NVL)	Đồng	1.041.188	
2	Chi phí nhân công	Đồng	731.438	730 đ/bánh
3	Chi phí nhiên liệu (10%)	Đồng	104.119	10% chi phí NVL
4	Chi phí vỏ hộp	Đồng	500.985	500 đ/cái
5	Nhãn hiệu	Đồng	400.788	400 đ/cái
6	Điện, nước, mặt bằng (dự kiến)	Đồng	115.000	3.000.000 đ/tháng
7	Chi phí khác (dự kiến)	Đồng	100.000	3.000.000 đ/tháng



8	Tổng chi phí 1.002 cái bánh	Đồng	<b>2.993.517</b>	
9	Doanh thu	Đồng	<b>5.009.850</b>	5.000 đồng/bánh
10	Lợi nhuận trước thuế	Đồng	<b>2.016.333</b>	
11	Lợi nhuận trước thuế /bánh		2.012 đồng/cái	

### 8.2.2. Định vị dòng bánh Hạnh phúc:

- Câu chuyện Bánh Hạnh phúc: Đem lại giá trị tuổi thơ; Hạnh phúc khi tạo ra sản phẩm; Hạnh phúc lứa đôi.

- Khách hàng: Cuộc họp, hội nghị, đám tiệc, quà tặng.

- Sản lượng bánh: 6.000 bánh/thán

- Doanh thu: 30triệu/tháng.

- Lợi nhuận: 12 triệu/tháng.

- Thị trường: Vĩnh Long, Vũng tàu....

- Hoạt động chính thức từ tháng 07 -9/2019 với dòng bánh Trung thu: bán được 12.000 bánh, Doanh thu: 480 triệu, Lợi nhuận: 96 triệu.

### 8.2.3. Định vị dòng bánh cookies và bánh bông:

- Khách hàng mục tiêu thứ nhất : Sở, ban, ngành, các cty.

+ Mục tiêu: Quà tặng

+ Thị trường: Vĩnh Long

+ Sản lượng; Doanh Thu; Lợi nhuận định vị bán từ tháng 10 đến 01/2020:

TT	Tên sản phẩm	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
01	Bánh cookies – Hộp gỗ	1.000	260.000	260.000.000
02	Bánh cookies – Hộp giấy	2.000	120.000	240.000.000
03	Bánh bông tôm	5.000	25.000	125.000.000
04	Tổng cộng doanh thu			625.000.000
05	DT Trung bình mỗi tháng			156.250.000
06	Lợi nhuận thuần kỳ vọng trên tháng từ 20% - 30%		Từ 31.250.000 đến 46.875.000	

+ Tỷ lệ lợi nhuận kỳ vọng 25%

- Khách hàng mục tiêu thứ 2: Khách du lịch



- + Lượng khách du lịch: 12.300 lượt/tháng.
- + Doanh thu dự kiến 2019: 350 tỷ; Mức chi trung bình: 2.371.000 đ/lượt.
- + Mục tiêu: Quà tặng
- + Thị trường: Vĩnh Long
- + Mức chi mua quà tặng 15%: 355.000 đ
- + Qui mô thị trường:  $12.300 \times 355.000 \times 12 = 52,398$  tỷ
- + Doanh thu dự kiến: 2,619 tỷ/năm (5%). ( 218,25 tr/tháng)

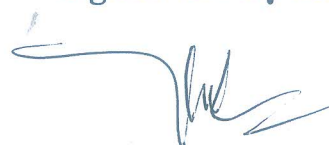
#### 8.2.4. Dòng tiền sản phẩm

Stt	Chỉ tiêu	Doanh thu		
		6 th/2019	2020	2021
01	Bánh Hạnh phúc	180	360	396
02	Bánh Trung thu	480	1.000	1.100
03	Bánh cookies	500	2.000	2.200
04	Bánh phồng	125	1.000	1.100
05	Bánh canh	0	150	165
06	Lương khô	0	300	330
07	Tổ chức trải nghiệm và thực hiện SP.	0	0	390
08	Dạy thực hiện SP bánh theo yêu cầu	0	0	350
09	Chuyển giao sản xuất bánh	0	0	0
	<b>Tổng</b>	<b>1.285</b>	<b>4.810</b>	<b>5.681</b>
	<b>Lợi nhuận kỳ vọng 15%</b>	<b>192,7</b>	<b>721,5</b>	<b>852,1</b>

Trên đây là dự án “ **BỘ SẢN PHẨM BÁNH TỪ NGUYÊN LIỆU KHOAI LANG**” của tôi. Kính mong Hội đồng xem xét và đóng góp ý kiến để tôi hoàn thiện hơn.

Trân trọng./.

Người viết dự án



Nguyễn Thanh Việt