

## **52. XÂY DỰNG MÔ HÌNH SẢN XUẤT RƯỢU KHƯA QUANG TẠI XÃ ĐỒNG PHÚC HUYỆN BA BÈ TỈNH BẮC KẠN**

**1. Tên dự án:** Xây dựng mô hình sản xuất rượu Khưa Quang tại xã Đồng Phúc, huyện Ba Bè, tỉnh Bắc Kạn.

**2. Tổ chức chủ trì dự án:** Công ty Xuất nhập khẩu và Du lịch Bắc Kạn

**3. Chủ nhiệm dự án:** CN. Lý Bình Huy

**4. Mục tiêu của dự án:**

- Hỗ trợ nghề nấu rượu, đưa thôn Khưa Quang phát triển trở thành làng nghề truyền thống sản xuất rượu Khưa Quang - một sản phẩm đặc trưng của địa phương và của tỉnh. Khai thác có hiệu quả những lợi thế về tài nguyên, nâng cao giá trị du lịch khu vực, góp phần vào sự nghiệp phát triển kinh tế - xã hội của địa phương.

- Sản phẩm rượu Khưa Quang sẽ được tiêu thụ rộng rãi ở huyện Ba Bè, Khu du lịch Ba Bè, tỉnh Bắc Kạn, Việt Nam.

- Phát triển công nghệ nấu rượu hiện nay, đưa các hộ trong vùng hình thành làng nghề rượu Khưa Quang.

- Hình thành xưởng chế biến, mô hình tiếp thị, đóng gói và bao tiêu sản phẩm rượu Khưa Quang tại Công ty Xuất nhập khẩu - Du lịch Bắc Kạn.

- Xây dựng mô hình tiếp thị, tiêu thụ sản phẩm rượu Khưa Quang (thiết kế mẫu mã, chai lọ, bao bì, các kênh tiêu thụ) tại Công ty Xuất nhập khẩu - Du lịch Bắc Kạn

**5. Kết quả thực hiện:**

**5.1. Khảo sát điều tra về xã Đồng phúc, Thôn Khưa Quang và rượu Khưa Quang.**

Dự án đã tổ chức khảo sát điều tra bằng cách lập 06 mẫu phiếu điều tra về các nội dung: Điều tra về dụng cụ, nguyên liệu, nhiên liệu để nấu rượu Khưa Quang; Điều tra men và nguyên liệu làm men; Điều tra về rượu và cách nấu rượu; Điều tra về kinh tế hộ gia đình; Điều tra kinh tế xã hội của thôn và rượu Khưa Quang (dành riêng cho trưởng thôn); Điều tra sản phẩm Tử bầu Khưa

Quang (dành cho các đại lý và khách hàng). Mỗi phiếu gồm 08 câu hỏi trả lời trắc nghiệm.

- Thử nghiệm nấu rượu Khưa Quang tại một số hộ ở trung tâm xã Đồng Phúc, nơi cư trú bằng phẳng, độ cao thấp, tiện đường giao thông và có kinh nghiệm nấu rượu ngô cho thấy rượu được nấu ở đây không có được mùi vị, chất lượng như rượu được nấu tại thôn Khưa Quang.

- Sau điều tra dự án đã giao cho một hộ có kinh nghiệm trong việc làm men nghiên cứu trồng cây men tại nhà và làm men phục vụ bà con để bà con không phải lên rừng tìm kiếm cây men. Ngoài ra dự án cũng đã khảo sát chọn ra được giống ngô HQ2000 phù hợp với điều kiện khí hậu địa chất, cho năng suất cao và rượu ngon.

## **5.2. Xây dựng mô hình làng nghề sản xuất rượu Khưa Quang tại thôn Khưa Quang.**

### ***5.2.1 Hỗ trợ vật tư, trang thiết bị:***

Mỗi hộ thuộc dự án được hỗ trợ các thiết bị: Chảo nhôm, chảo gang, cân, độ kê, chum, xô nhựa đựng nước, vung tôn, nong nia, chõ gỗ. Ngoài ra dự án còn đầu tư 01 bộ đầu nghiên và máy nổ để phục vụ bà con nghiền men, các thiết bị này giao trường thôn quản lý và sử dụng.

### ***5.2.2 Hỗ trợ cách làm:***

- Các hộ tham gia dự án được hỗ trợ về phương pháp, quy trình, các bí quyết, kinh nghiệm nấu rượu trong suốt thời gian triển khai dự án và một phần nguyên liệu để nấu thử trong thời gian đầu là 400 kg ngô, 03 kg men rượu cho 15 hộ tham gia. Nơi nấu rượu và ủ men được bố trí ngăn nắp vệ sinh, nước được dẫn về tận nơi để lắng cặn trong xô nhựa.

### ***5.2.3 Tham quan học tập kinh nghiệm:***

Ban chủ nhiệm dự án đã tổ chức cho các hộ tham gia dự án và một số lãnh đạo địa phương đi tham quan học tập tại hợp tác xã chế biến nước mắm Nam Định thuộc xã Hải Hoà, huyện Hải Hậu, tỉnh Nam Định về kinh nghiệm sản xuất, mô hình nấu rượu kết hợp chăn nuôi.

- Tổ chức cho bà con thôn Khưa Quang học lớp vệ sinh an toàn thực phẩm, cho kiểm tra sức khoẻ định kỳ.

### **5.3. Đưa sản phẩm rượu Khưa Quang thành hàng hoá, sản phẩm du lịch đặc trưng của tỉnh Bắc Kạn.**

- Xây dựng cơ sở đóng thành phẩm tại Công ty Xuất nhập khẩu và Du lịch Bắc Kạn.

- Sản phẩm được đóng trong chai kiểu bầu sứ tráng men dung tích 500ml và có tem đảm bảo chất lượng.

- Cử cán bộ đi tiếp thị, quảng cáo trên tivi, Báo Bắc Kạn, mở rộng mạng lưới đại lý phân phối.

### **5.4. Nghiên cứu các chỉ tiêu về vệ sinh, hoá học và cảm quan của rượu Khưa Quang.**

- Ban chủ nhiệm dự án đã thuê chuyên gia về lĩnh vực thực phẩm và đồ uống Viện Dinh dưỡng có kiểm nghiệm 04 mẫu rượu (01 mẫu lấy trực tiếp tại thôn Khưa Quang, 03 mẫu đã được ủ 01 tháng đã được đóng chai bán trên thị trường) cho thấy các loại rượu trắng được sản xuất theo phương pháp thủ công truyền thống thường có hàm lượng Fufurol cao. Tuy nhiên nếu ủ rượu lâu ngày thì hàm lượng Fufurol sẽ giảm xuống, nếu ủ 01 tháng thì hàm lượng Fufurol đã giảm được 50%.

- Qua kiểm tra thực tế sản xuất rượu tại thôn Khưa Quang của các cán bộ Trung tâm Y tế Dự phòng Bắc Kạn cho thấy rượu Khưa Quang đạt các chỉ tiêu của Bộ Y tế về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Do không có chuyên gia cảm quan về rượu trắng Dự án đã điều tra cảm quan rượu qua khách hàng, đại lý bằng cách phát phiếu và kết quả điều tra đều cho rằng Rượu Khưa Quang là rượu ngon, hương thơm, vị đậm, cay nồng rất khác biệt với các loại rượu cổ truyền khác.

### **5.5. Nghiên cứu khả năng tiêu thụ của sản phẩm rượu Khưa Quang trên thị trường**

- Tổ chức khảo sát thị trường Bắc Kạn và tham khảo ý kiến người tiêu dùng cho thấy việc cho ra đời loại rượu đặc sản của tỉnh có mẫu mã độc đáo là

rất cần thiết, đáp ứng thị hiếu người dùng và là một loại quà tặng phù hợp với văn hóa của tỉnh. Sản phẩm được thị trường đón nhận, cụ thể năm 2002 đưa ra thị trường 500ml với doanh thu là 7.108 nghìn đồng đến năm 2004 là 10.000 bầu với doanh thu là 230.634 nghìn đồng.

- Khảo sát khả năng tiêu thụ sản phẩm rượu Khưa Quang tại các tỉnh thành trong cả nước thấy rằng trên thị trường hiện có nhiều loại rượu cổ truyền rất nổi tiếng, mẫu mã đẹp, đặc biệt đã được người tiêu dùng lựa chọn nhiều hơn so với loại rượu Khưa Quang của dự án. Muốn tiêu thụ được sản phẩm cần chú trọng đảm bảo về chất lượng, đăng ký nhãn hiệu độc quyền, đăng ký mã vạch và các chỉ số khác của sản phẩm. Tích cực tham gia các hội chợ để quảng bá sản phẩm.

**6. Thời gian bắt đầu và kết thúc: 2002 - 2004**

**7. Kinh phí thực hiện:**