CÔNG TY TNHH YẾN SÀO ĐẤT SEN
ĐC: Tổ 02, Ấp 2B, xã Hưng Thạnh, huyện Tháp Mười, tỉnh Đồng Tháp.
Điện thoại: 0985939339; Fax: 0939833568

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Hưng Thạnh, ngày 10 tháng 8 năm 2024

BẢN THUYẾT MINH
Về sản phẩm: "Yến Chưng Đường Phèn"

I/ THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh: **CÔNG TY TNHH YẾN SÀO ĐẤT SEN.**
2. Mã số (nếu có): 1402180957
3. Địa chỉ: Tổ 02, Ấp 2B, xã Hưng Thạnh, huyện Tháp Mười, tỉnh Đồng Tháp.
4. Điện thoại: 0985 939 339;
5. Loại hình sản xuất, kinh doanh: Tư nhân.
6. Tên người đại diện pháp luật:

- Họ tên: Bà Nguyễn Thị Hồng Linh.
- Giới tính: Nữ (Nam/nữ); Dân tộc: Kinh.
- Địa chỉ thường trú: Tổ 02, Ấp 2B, xã Hưng Thạnh, huyện Tháp Mười, tỉnh Đồng Tháp, Việt Nam.

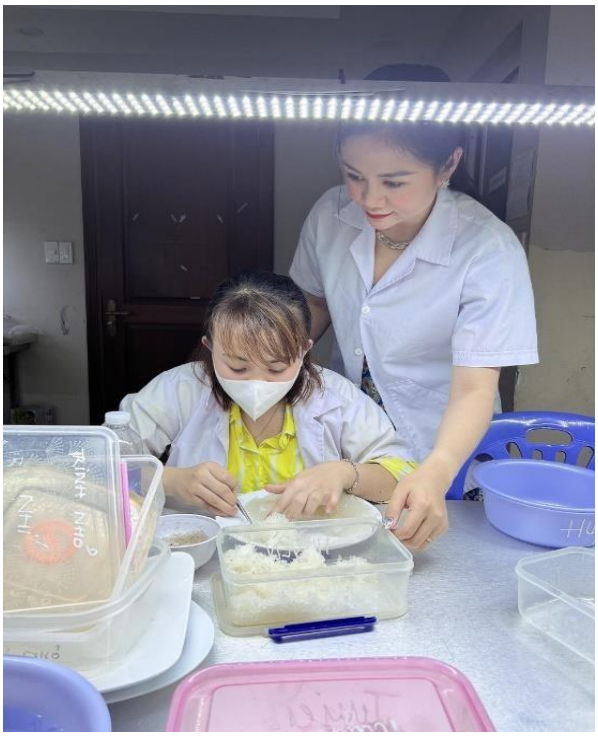
7. Năm bắt đầu hoạt động: 20/09/2022.
8. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh: SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ TỈNH ĐỒNG THÁP.
9. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây): 60 kg yến/năm.
10. Thị trường tiêu thụ chính: Nội địa và xuất khẩu

II. VỀ SẢN PHẨM:

Câu chuyện khởi nghiệp đối với mỗi người có thể là bài toán có nhiều cách giải nhưng đáp án cuối cùng với cách giải đúng chỉ có thể là một kết quả nhất định đó là sự thành công. Câu chuyện khởi nghiệp của tôi cũng tương tự vậy nhưng là **"Phụ Nữ khởi nghiệp"** lại không dễ thuận tiện hơn.

Có nhiều cách để bắt đầu nhưng kết quả hiện tại đó là sự thành công với sản phẩm yến sào mang thương hiệu **"Yến Sào Đất Sen".** Tôi bắt đầu khởi nghiệp không phải từ những thứ quá đổi xa vời mà bằng chính những công việc quá đổi bình dị của đời thường, công việc mà chắc ai cũng khá quen thuộc với cái nghề mà chẳng cần vốn đầu tư ban đầu mà chỉ cần sự siêng năng, nhiệt tình và trách nhiệm của bản thân trong công việc kết hợp với đôi tay còn

lạ lẫm khi mới bắt đầu công việc và dần trở nên một cách thành thạo đó là nghề nhặt lông Yến thuê cho các chủ cơ sở tại địa phương. Với nghề nào cũng vậy, sự chuyên cần học hỏi và trách nhiệm luôn sẽ giúp chúng ta có thêm kinh nghiệm cũng như tích lũy cho bản thân những kiến thức có bản và đó có thể sẽ là lối đi riêng cho tương lai của bản thân trong muôn ngàn câu chuyện khởi nghiệp đến khi mà nhu cầu của thị trường đang cần và bản thân có đủ điều kiện để phát huy. Yến là một trong những loại sản phẩm có giá trị và nhu cầu tiêu thụ mạnh trên thị trường bởi những giá trị mà sản phẩm này mang lại và minh chứng khi dịch Covid qua đi với bản thân tôi và gia đình cùng người thân, bạn bè. Với kinh nghiệm trong những năm tháng làm công cùng với sự đam mê của chính công việc mình đã gắn bó trong chừng ấy năm tôi đã ấp ủ cho riêng mình về một sản phẩm mang thương hiệu của riêng mình **"Yến sào Đất Sen"** từ năm 2022 và chính thức đi vào hoạt động bằng giấy chứng nhận đăng kí kinh doanh để thể hiện trách nhiệm của bản thân với sản phẩm với người tiêu dùng.



Hình ảnh: Yến sào Đất Sen

Nếu làm nghề nông, phải phụ thuộc vào thời tiết, con nước thì với nghề yến cũng là một trong những nghề phụ thuộc vào tự nhiên, nếu ai đã và đang theo cái nghề yến cũng hiểu rõ để có được thành phẩm yến sào chất lượng đến với người tiêu dùng thì nguyên liệu đầu vào rất quan trọng và nguyên liệu để làm được yến sào hoàn toàn từ yến tự nhiên và có thể nói với sự may rủi của mỗi người mà việc thu hút nguồn yến tự nhiên rất quan trọng. Để đầu tư được cơ sở vật chất nuôi yến không phải là bài toán kinh tế dễ dàng ra được đáp án

với thu nhập của những người làm thuê như tôi. Do đó, tôi đã quyết định lựa chọn con đường ngắn hơn trong quy trình làm ra sản phẩm yến sào đó là thu mua yến thô từ các nhà yến tại địa phương để tiết kiệm được chi phí đầu tư cơ sở vật chất. Khi ổn đầu tư nhà nuôi cũng không muộn.

Sản phẩm Yến sào không còn quá xa lạ đối với người tiêu dùng bởi giá trị cũng như nhu cầu của thị trường của sản phẩm phẩm này. Hiện nay, có khá nhiều cơ sở cung cấp cho thị trường dòng sản phẩm yến sào từ những sản phẩm yến thô hoặc đã qua chế biến để sử dụng ngay. Tùy thuộc vào túi tiền của người tiêu dùng họ có thể lựa chọn những dòng sản phẩm đã qua chế biến, đối với những sản phẩm này thì tỉ lệ yến có thể không nhiều và có thể được pha chế lại với công thức nhất định có thể không phát huy hết được giá trị của tổ yến. Ngược lại với yến thô người tiêu dùng có thể tự chế biến thành những món mà mình yêu thích cũng như chủ động được chất lượng các món ăn, thức uống làm từ tổ yến.

Với nhiều người tiêu dùng hiện nay có xu hướng lựa chọn sản phẩm tổ yến thô để có thể tự mình chế biến và họ có thể lựa chọn tổ yến nguyên hoặc yến vụn tùy thuộc vào túi tiền của mình nhưng với người không có thời gian và không có kiến thức chưng cất để đảm bảo dinh dưỡng thì họ chọn Yến Sào chưng sẵn vừa ngon và vừa có thể làm quà biếu tặng.

Sản phẩm **"Yến Chưng Đường Phèn"** cung cấp cho thị trường dưới dạng yến Sào Chưng sẵn giúp người tiêu dùng tiếc kiệm được thời gian chưng cất không làm mất chất trong quá trình chế biến … và có thể lựa chọn phù hợp với túi tiền của mình.

Bên cạnh đó, nguồn đầu vào của sản phẩm không phải từ chính nghề nuôi yến của gia đình mà được thu mua từ các cơ sở nuôi yến và đối với tôi đây cũng là một trong những thế mạnh của sản phẩm, bởi việc thu mua tổ yến thô tôi có thể chủ động nguồn nguyên liệu đầu vào, loại bỏ những tổ yến kém đạt chất lượng. Tất cả các yếu tố trên để người tiêu dùng tin tưởng lựa chọn sản phẩm.

Mỗi sản phẩm khác nhau đều mang đến cho người tiêu dùng những giá trị khác nhau. Với sản phẩm **"Yến Chưng Đường Phèn"** mang đến cho người tiêu dùng một sản phẩm chất lượng, có giá trị dinh dưỡng cao và phù hợp với túi tiền. Điều làm nên những giá trị đó xuất phát từ đặc trưng trong quá trình làm ra sản phẩm. Sản phẩm **"Yến Chưng Đường Phèn"** đến với người tiêu dùng được tỉ mĩ từng công đoạn từ khâu lựa chọn nguồn nguyên liệu đầu vào cho đến khâu xử lý và đóng gói thành phẩm.

Nguyên liệu chính của sản phẩm yến sào từ tổ yến được thu mua từ các hộ nuôi yến, đây là giai đoạn rất quan trọng để quyết định đầu ra của sản phẩm. Do nghề làm yến sào không xuất phát từ nghề nuôi yến mà từ chính công việc làm công cho các cơ sở nuôi yến trong thời gian khá dài nên tôi cũng có khá nhiều kinh nghiệm trong việc đánh giá chất lượng của sản phẩm yến sào thành phẩm. Với kinh nghiệm này giúp tôi có thể quan sát và lựa chọn những tổ yến đạt chuẩn để thu mua cũng như bảo quản tổ yến thô.

Tổ yến thô được thu mua từ các hộ dân nuôi yến tại địa phương nên chất lượng nguyên liệu đầu vào đảm bảo được xuất xứ đây cũng là điều mà bất kì người tiêu dùng nào cũng quan tâm khi lựa chọn sản phẩm.

Tổ yến thô sau khi thu mua sẽ được bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ. Quy trình làm yến sào bắt đầu từ công đoạn làm sạch cát, những thứ bám bên ngoài thành tổ yến và được kiểm soát đặc biệt bởi làm không sạch khi cho tổ yến thô ngâm nước để nhặt lông những chất bẩn đó sẽ ngấm sâu vào tổ yến ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Tổ yến thô sau khi làm sạch cơ bản được ngâm trong nước sạch trước khi tiến hành nhặt lông, công đoạn này phải đảm bảo nguồn nước cũng như thiết bị ngâm tổ yến phải sạch.

Từ đó chưng cất theo quy trình thiết bị máy móc đã được định sẵn và đóng gói thành phẩm.

Sản phẩm **"Yến Chưng Đường Phèn"** ra mắt thị trường giúp người tiêu dùng có thể nhận dạng sản phẩm thông qua mẫu mã bao bì cũng như hình dạng của sản phẩm. Hình dạng của sản phẩm được sắp xếp trông bắt mắt, được gắn **logo Đất Sen** để nhận dạng thương hiệu, được dùng hình ảnh thiết kế thay cho câu chuyện và những lời muốn nói và được cho vào hộp đóng kín khi các hủ Yến đã được tiệt trùng.

Sản phẩm **"Yến Chưng Đường Phèn"** trên hộp có thể hiện rõ tên Doanh nghiệp, số điện thoại và những thông tin cần thiết để người dùng liên hệ và tạo nên tính thẩm mỹ. Sản phẩm được cho vào túi giấy thiết kế trang trọng thể hiện sự quý phái cùng sự may mắn và kèm theo đó là các thông tin liên quan đến nguồn gốc, xuất xứ của sản phẩm đến người tiêu dùng.

Sản phẩm **"Yến Chưng Đường Phèn"** mang đến giá trị cho người tiêu dùng với góc độ không những là nguyên liệu chế biến các món ăn ngon, tiện lợi và giá trị dinh dưỡng cao, hỗ trợ cho sức khỏe như tổ yến chưng đường phèn, tổ yến chưng hạt sen, ….. Bên cạnh là món ăn ngon thì yến sào là nguồn cung cấp giá trị dinh dưỡng cho cơ thể.

Theo nghiên cứu của các chuyên gia thì tổ yến còn gọi là yến sào, yến thái, là nước bọt chim yến và những chất liệu mềm như lá cây, đất đá khác hỗn hợp để chúng làm tổ. Tổ yến chứa 42,8 - 54,9% protein; nhiều glucose; các acid amin cần thiết khó thay thế: cysteine, phenylamine, tyrosine...; các vitamin B, C, E, PP; các muối natri, sắt, phosphor và các nguyên tố vi lượng. Tổ yến có tác dụng ích khí, cường dương, có lợi cho phổi và thận, rất tốt cho da, tăng hấp thu các chất dinh dưỡng và kích thích sự phân chia các tế bào của hệ miễn dịch. Do đó, Tổ yến được cho là hỗ trợ làm chậm quá trình lão hóa. Trong đông y, tổ yến tính bình, vị ngọt, có tác dụng dưỡng âm nhuận táo, ích khí bổ trung, sử dụng lâu ngày, ngoài việc tư bổ cơ thể, tăng cường thể lực, nâng cao khả năng tính dục ra, còn hỗ trợ giúp dưỡng da đẹp tóc, thân thể khỏe đẹp. Đồng thời trong Tổ yến còn có chứa kích tố thúc đẩy tế bào phân chia và gen biểu bì tăng trưởng, thúc đẩy các tế bào tái sinh, tăng cường sức miễn dịch, hỗ trợ nâng cao sức đề kháng cơ thể; Thành phần **protein** độc đáo và nhiều

phân tử hoạt tính sinh học giúp các tổ chức cơ thể phát triển, hồi phục sau bệnh, đối với các chứng bệnh nôn ra máu, khạc ra máu, ho lâu đàm suyễn, âm hư phát sốt… dẫn đến tiêu hao tân dịch đều có trợ giúp.

Sản phẩm **"Yến Chưng Đường Phèn"** góp mặt vào thị trường trong tỉnh nhà và một số tỉnh thành khác như thông qua các kênh mạng xã hội zalo, facebook mà cơ sở đăng tải để giới thiệu, đơn đặt hàng trực tiếp của khách hàng tại cơ sở và sự giới thiệu của bạn bè, người thân. Với những giá trị mà sản phẩm yến sào mang lại cho cuộc sống cũng như nhu cầu thị hiếu của người tiêu dùng đối với sản phẩm, cơ sở mong muốn mở rộng thị trường tiêu thụ để có thể tiếp cận với nhiều đối tượng tượng khách hàng hơn. Để đạt được mục tiêu đó trong tương lai đòi hỏi sản phẩm cần có cơ sở vững chắc hơn để tạo thêm sự tin tưởng và việc chủ động tham gia đánh giá và phân hạng sản phẩm Ocop là một trong những hoạt động thiết thực và có ý nghĩa đối với cơ sở doanh nghiệp.

Trên đây là bản thuyết minh về sản phẩm: **"Yến Chưng Đường Phèn"** của **CÔNG TY TNHH YẾN SÀO ĐẤT SEN**./.

GIÁM ĐỐC

M.S.D.N: 1402160957 CÔNG TY TNHH YẾN SÀO ĐẤT SEN TỈNH ĐỒNG THÁP

Nguyễn Thị Hồng Linh