

8x quê lúa Yên Thành

KHỞI NGHIỆP VỚI SẢN PHẨM BÚN KHÔ DINH DƯỠNG

■ Trung Phú



Tốt nghiệp kỹ sư công nghệ thông tin, không theo nghề mà mình đã học, chị Võ Thị Ngọc Anh (sinh năm 1989) quyết định về quê khởi nghiệp với bún khô dinh dưỡng Mộc vị, sản phẩm đang được khách hàng nhiều nơi trong nước tin dùng.

Cơ duyên với bún khô dinh dưỡng

Sau khi ra trường, từng có thời gian làm việc và vật lộn, bon chen với cuộc sống thị thành, chị Võ Thị Ngọc Anh quyết định về quê xin dạy học ở địa phương. Tuy nhiên, với đồng lương giáo viên ít ỏi, chị thiết nghĩ phải làm thêm để kiếm thu nhập. May mắn khi có chị dâu làm nghề sản xuất bún khô truyền thống,

chị Ngọc Anh đã nghĩ đến việc bán bún nhưng bún trắng thì đã quá quen thuộc với tất cả mọi người, giá cả khó cạnh tranh mà lãi cực kỳ thấp. Hơn nữa, đứng ở vị trí người tiêu dùng, chị rất trăn trở trước thực trạng thực phẩm “bẩn” tràn lan và khó kiểm soát trên thị trường, trong đó, bún khô là mặt hàng thiết yếu được sử dụng thường xuyên trong mỗi gia đình. Nhận thấy nhu

cầu về sản phẩm dinh dưỡng an toàn ngày càng được người tiêu dùng quan tâm, chị suy nghĩ “Tại sao không thử kết hợp rau củ quả và gạo để làm bún? Trong khi bản thân sinh sống ở vùng quê dồi dào nguồn nguyên liệu, thế nhưng vụ mùa nào cũng phải chứng kiến cảnh bà con nông dân kêu gọi giải cứu nông sản?”. Với mong muốn tạo ra một sản phẩm khác biệt, tốt cho sức khỏe và có thể cạnh tranh trên thị trường, nghĩ là làm, chị tìm tòi, học hỏi cách làm bún khô truyền thống để hiểu về quy trình sản xuất, sau đó nghiên cứu và thử nghiệm việc kết hợp rau củ quả, các loại hạt ngũ cốc trên cơ sở kế thừa cách làm truyền thống để tạo ra sản phẩm bún khô có giá trị dinh dưỡng cao hơn, không sử dụng phụ gia và chất bảo quản, an toàn cho người sử dụng. Nếu thành công thì sản phẩm này vừa nhiều dinh dưỡng mà lại đẹp mắt hơn bún trắng truyền thống, chắc chắn sẽ thu hút được nhiều đối tượng khách hàng.

Suy nghĩ đó thôi thúc chị bắt tay vào làm mặc dù không nhận được nhiều sự ủng hộ từ mọi người xung quanh. Khó khăn bước đầu đối với chị đó chính là kinh nghiệm, bởi sản xuất bún dinh dưỡng rau củ khác với sản xuất bún trắng truyền thống. Chị phải tự mày mò từng công thức và cách làm thế nào để có thành phẩm giữ được dinh dưỡng cao nhất có thể. Thời gian đầu, chị đã phải bỏ đi rất nhiều mẻ bún hỏng vì sợi bún không đủ độ dai, màu sắc không đạt yêu cầu..., nhưng không vì thế khiến cô gái 8x nản lòng. Với quyết tâm tìm hướng đi mới cho bún khô dinh dưỡng, đến cuối năm 2020, với số vốn huy động được từ

người thân và bạn bè chị đã mạnh dạn đầu tư xây dựng nhà xưởng tại (xóm 9, xã Sơn Thành, huyện Yên Thành, tỉnh Nghệ An), với hệ thống máy móc hiện đại như: máy xay công suất lớn, máy vắt ly tâm, máy tách nước, máy ép sợi, máy đóng gói..., từng bước cho ra đời các dòng bún khô dinh dưỡng từ rau củ và ngũ cốc đạt tiêu chuẩn, đảm bảo cả về chất lượng lẫn hình thức, phục vụ nhiều đối tượng khách hàng.

Thương hiệu bún dinh dưỡng Mộc vị

Để bún dinh dưỡng cạnh tranh và có chỗ đứng với các sản phẩm khác trên thị trường, chị Ngọc Anh cho biết: không phải bún nào cũng có quy trình sản xuất giống nhau, mỗi loại bún khô dinh dưỡng đều có cách làm khác nhau tùy thuộc vào đặc tính riêng của từng loại nguyên liệu để sản xuất sao cho đảm bảo giá trị dinh dưỡng, độ dai mềm và màu sắc đẹp mắt. Như đối với bún khô ngũ cốc, bún được làm từ gạo xát dối, gạo lứt, kê nếp, đậu xanh, đậu đỏ, hạt sen, vừng đen. Trước khi làm thành bún thì nguyên liệu đều được ngâm theo thời gian quy định của mỗi loại hạt, sau đó đem đãi sạch, nhặt bỏ những hạt lỗi, hấp chín một số loại hạt rồi mới đem vào sản xuất, đảm bảo giữ được tối đa các chất dinh dưỡng trong bún mà sợi bún vẫn dai dẻo, thơm ngon. Gạo làm bún phải là gạo được trồng trên chính mảnh đất quê lúa Yên Thành mới thơm nồng, nước ngâm gạo cũng phải thật sạch thì bún mới trắng. Bột sau khi đưa vào máy ép sợi cũng phải canh để bún vừa độ chín thì sợi bún mới đảm bảo cả ba tiêu chuẩn dai, ngon, đẹp mắt.

Khác với làm bún trắng truyền thống, với bún khô dinh dưỡng có quy trình phức tạp và cần nhiều sự tỉ mỉ hơn trong cách làm. Như đối với bún khô rau củ, theo lý thuyết cũng là trộn gạo với các loại rau như bí đỏ, gấc, rau ngót..., song để chuyển thể từ gạo làm thành bún là cả một quá trình tốn cả công lẫn của. Bún khô rau củ khi nấu lên ngoài hương vị, màu sắc đẹp, thì vẫn phải giữ được độ dai như bún truyền thống. Mỗi loại rau, củ, quả trộn với gạo sẽ cho ra sản phẩm bún với màu sắc khác nhau, ví như: bí đỏ màu vàng, gấc màu

cam, rau ngót ra màu xanh lá..., Gạo được ngâm trong 8 tiếng, sau đó rửa sạch nước chua, xay gạo thành bột và trộn với rau củ, cho qua máy ép thành sợi, ủ qua đêm rồi mang ra rửa tới. Việc căn chỉnh liều lượng bột rau củ, thời gian trộn rất quan trọng, quyết định đến độ đậm nhạt, tươi của màu bún. Còn bún gạo lứt được làm từ gạo lứt nên khi ta soi dưới ánh sáng sẽ nhìn thấy thật nhiều vỏ cám to nhỏ khác nhau trên sợi bún. Để cho ra thành phẩm cuối cùng đạt chất lượng, nắng cũng là điều kiện quan trọng để tạo ra mẻ bún ngon. Bún được phơi khô dưới ánh nắng, gió tự nhiên đến khi khô hẳn, xưởng được đặt nằm cách xa khu dân cư, sân phơi được lợp mái nhà kính và quây lưới xung quanh để ngăn bụi bẩn, côn trùng xâm nhập. Nói chung để có mẻ bún ngon ngoài công nghệ hỗ trợ thì cần đến rất nhiều kinh nghiệm của người làm bún. Bởi đó, bún dinh dưỡng Mộc vị làm ra có hương thơm đặc trưng, sợi dai và độ trong nhất định.

Bún khô dinh dưỡng là sự kết hợp độc đáo giữa gạo và rau củ quả, các loại ngũ cốc được sản xuất theo quy trình khép kín, kiểm soát được chất lượng sản phẩm ngay từ khâu chọn nguyên liệu đến khâu đóng gói. Điều quan trọng, bún dinh dưỡng Mộc vị không sử dụng bột rau củ chế biến sẵn làm nguyên liệu mà liên kết với bà con nông dân trong vùng để thu mua nguyên liệu tươi về xưởng tự sản xuất thành bột rau củ phục vụ sản xuất bún, nhờ vậy vừa kiểm soát được chất lượng mà giá cả lại rất cạnh tranh. “Nhờ liên kết với bà con nông dân trên các vùng nông thôn làm ra, nguồn nguyên liệu đảm bảo chất lượng, vì vậy bún dinh dưỡng của cơ sở được khách hàng nhiều nơi trong nước tin dùng, ưa chuộng, không những sạch, ngon mà còn bổ dưỡng. Sản lượng làm ra mỗi ngày tuy chưa đáp ứng đủ nhu cầu thị trường nhưng luôn chú trọng chăm chút kỹ lưỡng chất lượng từng sản phẩm với slogan “Sạch ngon từ tấm lòng” tới bữa ăn của từng gia đình. Đó cũng là lý do sản phẩm mang tên là Mộc vị. Mặc dù bún Mộc vị chưa hoàn hảo và cũng chưa phải là ngon nhất nhưng hiện tại sản phẩm của cơ sở đã bị làm nhái tem nhãn cũng đã cho thấy sức

lan tỏa của sản phẩm đến người tiêu dùng. Do vậy, tới đây công ty sẽ áp dụng khoa học, công nghệ, để nâng cao chất lượng sản phẩm phù hợp với yêu cầu ngày càng cao của thị trường”, chị Võ Thị Ngọc Anh chia sẻ.

Hiện nay, cơ sở sản xuất bún khô dinh dưỡng của chị Võ Thị Ngọc Anh đã tạo việc làm cho 9 công nhân tại địa phương, mỗi ngày cho ra sản lượng 3-4 tạ sản phẩm bún dinh dưỡng các loại, đáp ứng tốt về mẫu mã và chất lượng, được thị trường ưa chuộng như: bún gạo truyền thống, bún rau củ ngũ sắc, bún ngũ cốc dinh dưỡng, bún gạo lứt..., phù hợp với mọi lứa tuổi, đặc biệt là người ăn chay, ăn kiêng, thích hợp làm quà biếu ý nghĩa cho người thân, bạn bè vào những dịp lễ Tết. Sản phẩm được tiêu thụ tại các tỉnh, thành phố như: Hà Nội, thành phố Hồ Chí Minh, Bắc Ninh..., giá bán trung bình từ 35.000-100.000 đồng/kg. Bún dinh dưỡng là sản phẩm mới, bởi vậy chị Ngọc Anh xác định việc tiếp cận thị trường phải theo hướng mới, bằng cách tận dụng lợi thế mạng xã hội như Facebook, Zalo... để quảng bá sản phẩm. Năm 2021, bún dinh dưỡng Mộc vị đạt “3 sao” sản phẩm OCOP tiêu biểu của tỉnh (Chương trình mỗi xã một sản phẩm). Đây là tiền đề để các sản phẩm bún dinh dưỡng Mộc vị có cơ hội được tăng cường quảng bá, mở rộng thị trường tiêu thụ. Hy vọng rằng, tới đây sản phẩm bún dinh dưỡng Mộc vị sẽ tạo hiệu quả hơn nữa từ việc sản xuất sản phẩm nông sản nông thôn, tạo nguồn sinh kế ổn định cho bà con địa phương./.