

## CÂU CHUYỆN TRONG TUẦN

### LÀM SAO ĐỂ CÓ THỂ BẮT ĐẦU KINH DOANH HOA KHÔ?

Hiện nay, Kinh doanh Hoa khô là một công việc kinh doanh tốt ở mọi nơi trên thế giới. Sản xuất hoa là một trong những xu hướng phát triển nhanh nhất trong nông nghiệp hiện nay với nhu cầu mạnh mẽ về tất cả các loại hoa, đặc biệt là các giống độc đáo và khó trồng.



Mối quan tâm đến hoa khô cắt cành đã tăng liên tục trong mười năm qua. Nếu bạn thích làm vườn và muốn biến sở thích làm vườn của mình thành một công việc kinh doanh, hãy nghĩ đến việc trồng hoa để kiếm lời.

Hoa là một trong những loại cây mang lại lợi nhuận cao nhất, cho lợi nhuận cao nhất so với bất kỳ **loại cây trồng đặc sản** nào. Trồng, chế biến và bán hoa khô có thể đưa bạn đến con đường kiếm tiền với một công việc kinh doanh bền vững ngay từ năm đầu tiên.

Một trong những lý do chính để bắt đầu kinh doanh hoa khô là bạn có thể dễ dàng bắt đầu nó ngay tại nhà của mình. Ngoài ra, bạn có thể sử dụng chính khu vườn của mình để làm nguồn ban đầu cho hoa được sấy khô và bán.

Cần chú ý đến chất lượng hoa và tập trung vào tiếp thị thích hợp. Các loại cây trồng có thể được trồng hiệu quả sẽ xác định những gì bạn có thể cung cấp cho thị trường, giá cả và nhu cầu thị trường sẽ xác định những gì có thể được trồng có lãi. Hoa khô, còn được gọi là “*hoa bất tử*” vì chúng tồn tại rất lâu khi khô.

Đầu tiên chúng ta hãy tìm hiểu quy trình cơ bản của việc làm hoa khô  
Sau đây là các bước để bắt đầu kinh doanh hoa khô.

## **1. Tìm hiểu thị trường**

Sự thành công của việc kinh doanh hoa khô sẽ phụ thuộc phần lớn vào nhu cầu trong cộng đồng địa phương. Nên tiến hành **ngiên cứu thị trường** và thu thập càng nhiều thông tin càng tốt để biết quy mô thị trường, đối thủ cạnh tranh và tiềm năng tương lai của doanh nghiệp.

Theo quan sát, nhu cầu chủ yếu về hoa khô đến từ những người có sở thích, những người tổ chức sự kiện và từ những cá nhân quan tâm đến việc trang trí nội thất của họ. Bạn phải có mạng lưới người bán lại để quảng cáo mặt hàng hoa khô của mình.

## **2. Hiểu Quy trình Làm Hoa Khô**

Nói chung, quá trình làm hoa khô có thể được phân loại thành ba bước như sau:

### **\* Lựa chọn cây trồng cho kinh doanh hoa khô**

Việc lựa chọn cây trồng phù hợp để kinh doanh hoa khô là rất quan trọng để có được thành công trong ngành. Một số hoa bị mất giá trị cảnh sau khi khô. Hầu hết các loại cây vạn tuế, chẳng hạn như cây thiên tuế, đều rất dễ trồng và dễ làm khô trong không khí. Có thể thấy thị trường tốt nhất cho hoa khô là các cửa hàng thủ công, cửa hàng đồ cổ và bán đồ cắm hoa khô cho các cửa hàng hoa và nhà hàng.

### **\* Thu hoạch để kinh doanh hoa khô**

Giai đoạn thu hoạch đối với các loại hoa khác nhau thay đổi tùy theo loài và dạng hoa mong muốn. Bạn sẽ cần phải cẩn thận về thời điểm thu hoạch hoàn hảo. Thông thường, hoa được thu hoạch ngay trước khi chúng nở hết và màu sắc chưa bị phai. Hoa được thu hoạch ở giai đoạn mở hoàn toàn mất ít thời gian hơn để làm khô so với thu hoạch ở giai đoạn nụ chặt và nửa mở.

### **\* Kỹ thuật sấy khô cho kinh doanh hoa khô**

Chất lượng và hình thức của hoa khô và các bộ phận của cây cảnh khác bị ảnh hưởng rất nhiều bởi phương pháp sấy hoặc kỹ thuật sấy được tuân theo. Các kỹ thuật khác nhau liên quan đến sản xuất nguyên liệu cây cảnh khô bao gồm làm khô bằng không khí, sấy bằng máy ép, sấy nhúng, sấy bằng lò và sấy đông lạnh, v.v. trong kinh doanh hoa khô.

#### **▪ Làm khô bởi không khí**

Làm khô bằng không khí là một phương pháp làm khô rất phổ biến và đơn giản nhất trong đó các vật liệu thực vật được treo vào dây và vị trí treo được giữ ở trong bóng tối hoặc dưới ánh nắng mặt trời để làm khô nhanh chóng. Làm khô bằng không khí yêu cầu một khu vực tối sạch sẽ ẩm áp và thông gió tốt với độ ẩm thấp

#### **▪ Sấy ép**

Khi sấy khô bằng máy ép, hoa và lá được đặt giữa các nếp gấp của tờ báo hoặc giấy thấm để tạo ra một số khoảng trống giữa các bông hoa. Các tấm này

được giữ một bên trên tấm kia và các tấm tôn có cùng kích thước được đặt ở giữa các tấm gấp để hơi nước thoát ra ngoài.

- **Sấy nhúng**

Cát, hàn the, silica gel, mùn cưa . . . thường được sử dụng làm phương tiện để nhúng. Trong số này, cát và hàn the rẻ hơn nhưng mất nhiều thời gian hơn để làm khô. Đối với những loại hoa mỏng manh như hoa hồng, thực dược, cắm chướng, v.v., silica gel là chất làm khô lý tưởng.

Trái lớp chất hút ẩm này xuống đáy thùng. Sắp xếp các bộ phận của cây theo loại, cách đều nhau và không để hai bộ phận chạm vào nhau hoặc các cạnh của thùng chứa. Đổ chất hút ẩm nhẹ nhàng, dần dần và hoàn toàn từ tất cả các phía cho đến khi nó tạo thành một lớp trên cùng khoảng 1,5cm trên các bộ phận của cây.

Các vật dụng chứa phải được làm nóng đồng đều để vật liệu khô đều từ mọi phía.

- **Sấy khô**

Hiện nay, không khí nóng và lò vi sóng cũng đang được sử dụng để làm khô nhanh hơn và nâng cao chất lượng hoa khô trong kinh doanh hoa khô. Trong các phương pháp này, nguyên liệu thực vật được giữ ở nhiệt độ được kiểm soát trong một thời gian xác định đặc trưng của loài thực vật.

Nhiệt độ đóng một vai trò quan trọng trong việc làm khô hoa và các bộ phận khác của cây cảnh bằng cách ảnh hưởng đến cả các thông số định tính và định lượng.

- **Làm khô glycerine**

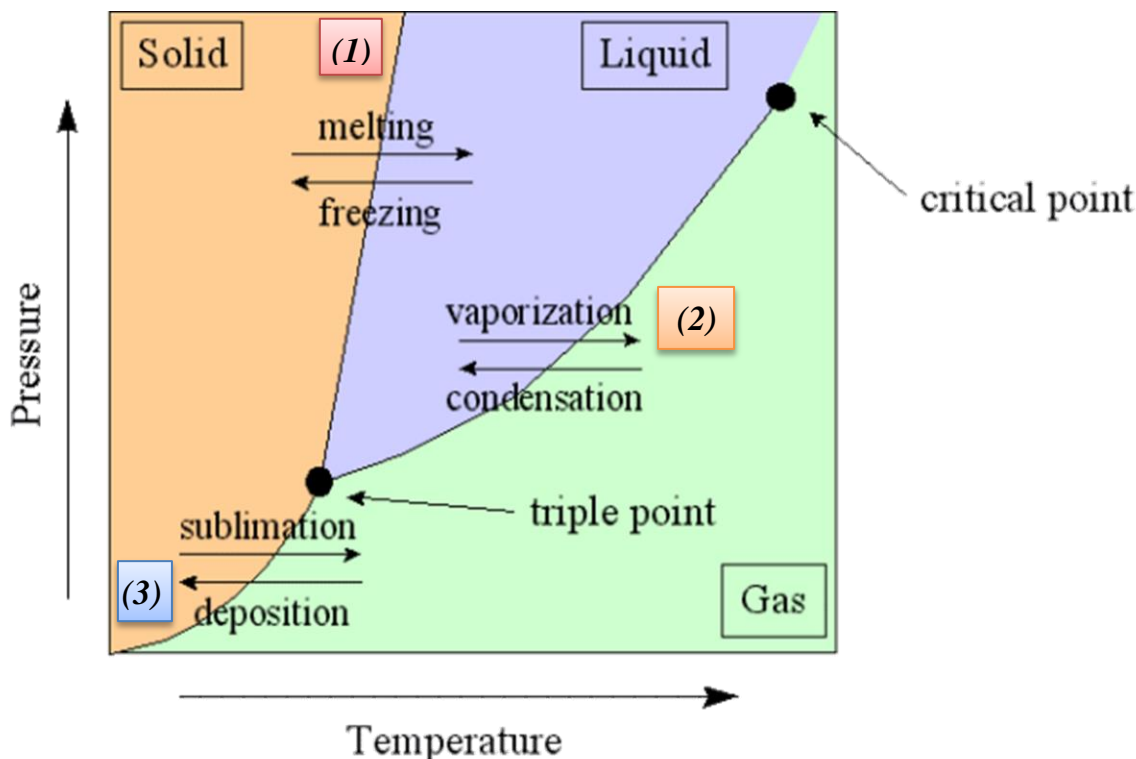
Làm khô glycerine đã được sử dụng, đặc biệt là để bảo quản lá. Nó tương đối rẻ hơn và có khả năng thu hút nước cao. Nhiều loại tán lá đã được bảo quản thành công bằng cách ngâm lá hoặc đặt thân cây nghiền nát trong dung dịch glycerol 33%

- **Sấy đông khô (Sấy thăng hoa)**

Sấy thăng hoa (Freeze Drying, tên khoa học là Lyophilization) là sự kết đông để loại bỏ nước – Nguyên nhân chính dễ khiến cho thực phẩm hoặc dược phẩm hư hỏng. Sản phẩm sau khi được sấy đông khô có thể bảo quản ở nhiệt độ bình thường trong thời gian dài mà không bị hư, dĩ nhiên trước khi hết hạn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm. Đây là phương pháp bảo quản hoa hiệu quả nhất trong kinh doanh hoa khô. Sấy đông khô dựa trên nguyên tắc thăng hoa, theo đó nước đã được giữ ở điều kiện gần như chân không (nhỏ hơn 0,006 atm) và nhiệt độ thấp (dưới 0°C) sẽ bay hơi khi gia nhiệt mà không chuyển qua pha lỏng.

Trước hết nguyên liệu được đông lạnh đột ngột tại *điểm ngã ba (triple point* <sup>(\*)</sup>, xem hình minh họa bên dưới), khiến nước trong sản phẩm đóng thành thể

băng rắn, rồi qua xử lý hạ áp suất rất thấp dẫn đến thăng hoa (sublimes) thành dạng hơi rồi ngưng tụ thành nước và thải ra ngoài, sản phẩm trở thành dạng khô.



### ***Biểu đồ điểm ngã ba của nước***

Nhìn vào biểu đồ, ta thấy ba đường cong là *Đường lỏng hóa (1)*, *Đường khí hóa (2)* và *Đường thăng hoa (3)*, biểu thị mối quan hệ giữa hơi nước và nhiệt độ ở 3 giai đoạn : Băng – nước , nước – hơi nước, băng – hơi nước. Điểm ngã ba của nước có nhiệt độ là  $0,01^{\circ}\text{C}$ , áp suất là  $4,58 \text{ mmHg}$  hay  $0,006 \text{ atm}$ . Tại nhiệt độ này, ba pha là nước, băng và hơi nước có thể cùng tồn tại và ở trạng thái cân bằng.

Khi nhiệt độ hoặc áp suất thay đổi sẽ xuất hiện nhiều sự biến đổi hoặc nước đóng băng tan ra hoặc sẽ xảy ra hiện tượng chất rắn trở thành chất khí – thăng hoa, tức băng đá trong sản phẩm không qua tan rã thành nước lỏng mà trực tiếp hóa hơi rồi thoát ra ngoài, đạt đến mục đích làm khô sản phẩm. Do vậy quá trình này được gọi là sấy thăng hoa. Về lý thuyết, tiến trình thăng hoa chỉ cần thực hiện ở nhiệt độ điểm ngã ba là được, nhưng trong thực tế điều kiện đó khắt khe hơn nhiều, thông thường cần áp suất rất nhỏ (khoảng  $0,0009 \text{ atm}$ , gần như là môi trường chân không) cùng nhiệt độ âm khoảng  $-25^{\circ}\text{C}$  mới đảm bảo tiến hành thuận lợi.

Phương pháp sấy thăng hoa có ưu và nhược điểm gì?

Về ưu điểm: Hình dáng, màu sắc, dinh dưỡng, hương thơm, thành phần, vị của nguyên liệu hầu như được giữ nguyên. Do lượng nước tồn lưu cực ít (~1%), phương pháp này giúp hạn chế vi khuẩn, nấm mốc, bảo quản dễ, vận chuyển tiện lợi ở nhiệt độ bình thường. Sự vắng mặt của nước lỏng trong quá trình loại nước giúp các phản ứng hóa học không mong muốn sẽ không xảy ra. Do đó, màu sắc và hương thơm đều được giữ lại trong hoa khô.

Nhược điểm: Trang thiết bị đắt, thao tác khó, cần máy hạ áp suất phải có hiệu suất cao, chi phí vận hành rất tốn kém. Ngoài ra, khi đóng gói cần phải lưu ý thật kỹ, vì khô nên sản phẩm có tính hút ẩm rất cao, cần phải đóng gói kín hút chân không hoàn toàn.

Khi việc kinh doanh hoa khô đã sẵn sàng để mở rộng, có một số lựa chọn. Phương án thứ nhất là thuê đất trồng để tăng sản lượng hoa, phương án thứ hai là thu mua hoa. Sau khi được làm khô và đóng gói, hoa có thể được bán cho các nhà bán lẻ trên cơ sở bán buôn.

### **3. Nghiên cứu thị trường**

Thu thập thông tin về nhu cầu hoa khô trong cộng đồng địa phương là vô cùng quan trọng. Hãy nghiên cứu thị trường chi tiết và biết thêm về đối thủ cạnh tranh của bạn, sản phẩm và giá cả của họ, đâu là khoảng cách, v.v. Nó sẽ giúp bạn trong việc lập kế hoạch kinh doanh một cách đúng đắn.

### **4. Đặt tên cho doanh nghiệp hoa khô của bạn**

Chọn một cái tên cho công ty hoa khô của bạn sao cho hấp dẫn và dễ gây thích thú với khách hàng. Tên này cần phải dễ phát âm, đừng để trở ngại mới đọc nổi, đồng thời tất nhiên cũng phải mang một ý nghĩa nào đó . . .

### **5. Lập kế hoạch kinh doanh cho công việc kinh doanh hoa khô của bạn**

Dựa trên những thông tin thu thập được, hãy bắt đầu viết một kế hoạch kinh doanh. Kế hoạch kinh doanh hoa khô của bạn phải bao gồm mục tiêu bắt đầu kinh doanh, kế hoạch hoạt động, kế hoạch tài chính, sản phẩm và dịch vụ cung cấp. và một kế hoạch tiếp thị. Bạn có thể nhờ sự trợ giúp từ những người **tao kế hoạch kinh doanh** nếu có nhu cầu.

Nếu bạn bắt đầu với quy mô nhỏ bằng tiền tiết kiệm của mình và không tìm kiếm nguồn vốn, hãy cố gắng viết kế hoạch kinh doanh của riêng bạn. Kế hoạch kinh doanh phải giải quyết các khía cạnh cơ bản sau:

- Tóm tắt điều hành
- Thách thức
- Giải pháp bạn đưa ra
- Phạm vi thị trường
- Phân tích đối thủ cạnh tranh
- Kế hoạch hoạt động
- Kế hoạch tuyển dụng, nếu cần
- Tài chính

## 6. Nơi Bán Hoa Khô

Kết nối mạng là chìa khóa để thành công trong lĩnh vực kinh doanh này. Liên hệ với những người có sở thích, cửa hàng bán lẻ và khách hàng cuối cùng sử dụng hoa khô. Tiếp cận với những người lập kế hoạch tổ chức tiệc và chào bán sản phẩm của bạn. **Việc có một trang web** với tên công ty phù hợp sẽ giúp khách hàng liên tưởng và nhớ đến sản phẩm của bạn một cách lâu dài.

Tạo tài liệu quảng cáo với ảnh hoa khô của bạn và phân phối cho khách hàng tiềm năng. Ngoài ra, hãy tạo hồ sơ về công ty của bạn trên các nền tảng truyền thông xã hội phổ biến và đăng các sự kiện và tin tức về công ty của bạn.

Kinh doanh hoa khô có lãi không?

Hoa khô có nhu cầu tốt trên toàn thế giới. Một số nước như Mỹ, Nhật Bản và Châu Âu là những nơi nhập khẩu hoa khô lớn. Các ứng dụng chính của hoa khô rất rộng rãi: làm chụp đèn, đế nền, túi đay, khung ảnh, hộp, sách, cây cảnh, thiệp và các món quà. Việc sử dụng hoa khô trong sản xuất các sản phẩm này làm tăng vẻ ngoài và vẻ đẹp của các sản phẩm.

---

*(\*) Điểm ngã ba của một chất là điểm có thể tồn tại ở trạng thái cân bằng cùng lúc các trạng thái lỏng, rắn và khí của chất đó. Điểm ngã ba của nước tinh khiết là  $0,01^{\circ}\text{C}$  ( $273,16\text{K}$ ;  $32,0^{\circ}\text{F}$ ) và  $4,58\text{ mm Hg}$  ( $0,006\text{ atm}$ ), được sử dụng để hiệu chuẩn nhiệt kế.*