

KẾT QUẢ CUỘC THI KHỞI NGHIỆP ĐỔI MỚI SÁNG TẠO TỈNH QUẢNG BÌNH LẦN THỨ II

NGUYỄN HỮU ĐỒNG

Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Quảng Bình

Hoạt động khởi nghiệp đổi mới sáng tạo được tỉnh Quảng Bình xác định là một trong những động lực then chốt để thúc đẩy phát triển kinh tế, là “chìa khóa” để chuyển đổi từ mô hình kinh tế truyền thống sang mô hình tăng trưởng mới dựa trên năng suất và đổi mới sáng tạo. Hướng đến khát vọng hình thành địa phương khởi nghiệp, thời gian qua, tỉnh Quảng Bình đã tập trung quan tâm và đẩy mạnh phong trào khởi nghiệp trên địa bàn. Cuộc thi Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo được tổ chức 2 năm một lần nhằm hỗ trợ các doanh nghiệp khởi nghiệp giới thiệu, quảng bá sản phẩm, kết nối các thành phần của Hệ sinh thái khởi nghiệp đổi mới sáng tạo của tỉnh, đồng thời thu hút sự vào cuộc của các cấp chính quyền, các tổ chức kinh tế, xã hội, nghề nghiệp, các chuyên gia để thúc đẩy phát triển Hệ sinh thái khởi nghiệp đổi mới sáng tạo trên địa bàn tỉnh, qua đó nhiều dự án, ý tưởng khởi nghiệp đã được triển khai thành công và có tác dụng lan tỏa rộng rãi.

Sau 4 tháng phát động, Cuộc thi Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo tỉnh Quảng Bình lần thứ II đã thu hút sự quan tâm của các tổ chức, nhóm cá nhân, cá nhân có sản phẩm, dự án khởi nghiệp đổi mới sáng tạo và đã có nhiều ý tưởng, dự án có tính khả thi, góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh. Tại Cuộc thi lần này, Ban Tổ chức đã nhận được 32 ý tưởng, dự án khởi nghiệp đăng ký dự thi, qua đó chọn 18 ý tưởng, dự án khởi nghiệp có tiềm năng nhất vào vòng chung kết và từ kết quả vòng

chung kết, Ban Tổ chức đã chọn được 14 ý tưởng dự án khởi nghiệp xuất sắc nhất để đề nghị Cơ quan thường trực cuộc thi trình UBND tỉnh xem xét, phê duyệt kết quả cuộc thi. Những ý tưởng, dự án này thuộc các lĩnh vực: giáo dục, du lịch thương mại, nông nghiệp, CNTT, công nghiệp, khai thác tài nguyên bản địa,... của các tác giả, nhóm tác giả trên địa bàn tỉnh. Kết quả, Ban Tổ chức đã chọn và trao 14 giải thưởng, gồm: 1 giải nhất, 2 giải nhì, 3 giải ba và 8 giải khuyến khích. Dưới đây là các ý tưởng, dự án khởi nghiệp tiêu biểu, đạt thành tích cao trong cuộc thi.

Tỏi ngâm mật ong là một bài thuốc quý dân gian được sử dụng rộng rãi trong đời sống hàng ngày. Tỏi lên men mật ong có đặc điểm chống oxy hóa cao gấp 2 lần tỏi tươi. Các chất chống oxy hóa bảo vệ tế bào, do đó có thể làm chậm lại quá trình lão hóa. Sản phẩm mật ong tỏi lên men được làm 100% từ tỏi tía Quảng Trạch và mật ong tự nhiên. Sản phẩm mật ong tỏi lên men có thể làm tăng lượng allicin lên đến 10 lần, mùi thơm vị ngọt thanh giúp tăng cường miễn dịch, giảm các triệu chứng cảm, ho, khan cổ, rát họng... Sản phẩm được chế biến thử nghiệm thành 2 loại: Dạng Siro (có mùi thơm, vị ngọt thanh, rất dễ uống) và Hũ mật ong tỏi nguyên tép (tỏi lên men nên ít mùi, vị bùi dễ ăn). Dự án “Phát triển sản phẩm mật ong tỏi lên men từ tỏi tía Quảng Trạch, Quảng Bình” của nhóm tác giả Lý Thị Thu Hoài, Trường Đại học Quảng Bình là sản phẩm đã được người dùng đánh giá hiệu quả tốt trong năm 2021.

Bột ngũ cốc dinh dưỡng là tên gọi một loại thực phẩm dạng bột gồm nhiều loại hạt, trong đó có đậu xanh, đậu đỏ, đậu đen, hạt sen, gạo lứt, mè đen... Người ta xay mịn các loại hạt này thành loại bột tổng hợp chế biến sẵn. Bột ngũ cốc có mùi vị thơm ngon, ngọt và béo bùi của các loại đậu nên rất được mọi người ưa thích. Bột ngũ cốc thường được dùng trong các bữa ăn phụ, ăn xế để bổ sung dinh dưỡng.

Công ty TNHH Dịch vụ VICODO là đơn vị đã được cấp giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm phù hợp tiêu chuẩn ISO 22000:2018 với phạm vi chứng nhận là bột ngũ cốc và đóng gói nông sản khô. Sản phẩm ngũ cốc dinh dưỡng Tổ Nga của công ty được tạo nên từ 11 loại hạt dinh dưỡng khác nhau, được cân bằng tỷ lệ dinh dưỡng, sản phẩm có hương vị thơm ngon, đặc trưng của ngũ cốc truyền thống. Đây là thức uống bổ dưỡng, có lợi cho sức khỏe, nhất là trẻ con và người cao tuổi, giúp giảm các nguy cơ các bệnh về tim mạch.

So với các sản phẩm cùng loại trên thị trường, ngũ cốc dinh dưỡng Tổ Nga có những đặc điểm riêng biệt như không có chất bảo quản, không phẩm màu, sử dụng nguyên liệu chuẩn sạch, chất lượng tốt có nguồn gốc rõ ràng; sản phẩm được bào chế bằng máy móc công nghệ hiện đại, quy trình sản xuất đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bao bì được thiết kế sang trọng, đẹp mắt.

Dự án “Phát triển các sản phẩm tiêu dùng xanh vì sức khỏe cộng đồng từ quả bồ hòn và các thảo mộc” được thực hiện với ý tưởng tạo ra các sản phẩm thân thiện với môi trường và có cam kết về giá trị xã hội với định hướng, khách hàng không chỉ được sử dụng các sản phẩm không gây hại cho sức khỏe, không đe



Sản phẩm ngũ cốc dinh dưỡng Tổ Nga của Công ty TNHH Dịch vụ VICODO

Ảnh: **N.H.Đ**

dọa đến hệ sinh thái tự nhiên mà còn giúp khách hàng chữa các bệnh như bị gàu, nấm, ngứa, rụng tóc,... hay gặp vấn đề về sức khỏe không thể sử dụng được các sản phẩm khác ngoài sản phẩm có nguồn gốc từ thiên nhiên. Dự án xác định sản xuất 3 sản phẩm là: Sản phẩm “Dầu gội thảo mộc hương xưa”; sản phẩm “Sữa tắm bồ hòn thảo mộc” và sản phẩm “Nước rửa chén bồ hòn thảo mộc”.

Tính đổi mới sáng tạo của dự án thể hiện ở 4 khía cạnh: Sự kết hợp giữa quả bồ hòn với các thảo mộc; Quy trình sản xuất và chế biến sản phẩm; Nguồn nguyên liệu từ các loại thảo mộc của dự án được sản xuất trên địa bàn tỉnh Quảng Bình với đặc điểm thiên nhiên khắc nghiệt nên có được tính cao hơn so với nguồn nguyên liệu ở các địa phương khác trong cả nước và hiện nay ở tỉnh Quảng Bình chưa có một tổ chức hay cá nhân nào sản xuất sản phẩm này.

Với mong muốn cung cấp các sản phẩm thịt gà sạch, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cho người tiêu dùng, từng bước nâng cao chất lượng cuộc sống, bảo vệ sức khỏe người

dân tỉnh Quảng Bình. Nhằm khuyến khích bà con nông dân phát triển chăn nuôi theo hướng sản xuất hàng hóa ổn định, bền vững, nhóm tác giả Trần Tự Lực, Nguyễn Văn Nhị và các cộng sự đã đưa ra ý tưởng và bước đầu thực hiện triển khai xây dựng các mô hình sản xuất và tiêu thụ khép kín gà đồi sinh học trên địa bàn tỉnh Quảng Bình.

Thông qua mô hình chuyển giao kỹ thuật chăn nuôi gà an toàn sinh học, nhóm tác giả hướng đến mục tiêu người nông dân biết và áp dụng, đồng thời tuyên truyền khuyến cáo nhân rộng, hướng tới mở rộng vùng chăn nuôi gà tập trung, đảm bảo an toàn sinh học, tạo đà chăn nuôi gà phát triển, hướng đến sinh kế bền vững cho hộ nông dân, góp phần vào sự tăng trưởng và phát triển kinh tế của tỉnh trong thời gian tới.

Mô hình tổ hợp tác phụ nữ trồng và chế biến sa sâm được hình thành từ các tổ hợp tác của xã Hải Ninh, huyện Quảng Ninh. Mỗi tổ hợp tác có từ 7-10 thành viên, 5 chi hội phụ nữ sẽ có 5 tổ hợp tác do Hội LHPN xã Hải Ninh quản lý và điều hành, với khoảng 30-50 thành viên, trên diện tích 3.500m² (mỗi hộ 100m²).

Thời gian trồng thử nghiệm các tổ hợp tác sẽ được hướng dẫn kỹ thuật trồng chuyên canh sa sâm trên cát theo tiêu chuẩn VietGAP. Sa sâm sẽ được thu hoạch sản phẩm là lá như một loại rau sạch. Lá sẽ được hợp tác xã thu mua, kiểm định và phân loại đạt chất lượng theo tiêu chuẩn VietGAP. Sau đó sản phẩm được gắn nhãn mác có nguồn thông tin truy xuất rõ ràng. Sản phẩm sẽ được kết nối với chuỗi cửa hàng rau sạch và hệ thống siêu thị, nhà hàng, khách sạn để bán ra thị trường. Sau thời gian trồng thử nghiệm sẽ mở rộng diện tích trồng sa sâm ra các hộ dân ở các thôn và dần dần mở rộng ra các xã có vùng đồi cát ở Quảng Bình.

Công ty TNHH Thương mại dịch vụ Mai Thịnh hoạt động sản xuất kinh doanh trong lĩnh

vực nuôi trồng và chế biến thủy hải sản nên công ty tập trung vào hướng dẫn chuyển giao công nghệ nuôi trồng và chế biến thủy hải sản theo hình thức chuỗi liên kết từ khâu giống đến thu hoạch, chế biến và tiêu thụ sản phẩm. Sản phẩm cá chình thăng hoa Mai Thịnh được chế biến từ cá chình nguyên con. Sau đó đem cắt lát, ướp và sấy bằng công nghệ sấy thăng hoa (công nghệ sấy thăng hoa là một kỹ thuật được gọi là làm khô lạnh hay còn gọi là kỹ thuật khử nước). Sản phẩm được tiến hành đóng gói thành phẩm, khối lượng tính tùy từng lát, có nhãn mác thông tin trên bao bì sản phẩm.

“Chế biến cá bươm trắng” của Hợp tác xã (HTX) Sản xuất, mua bán, chế biến thủy hải sản Vương Đoàn là một trong những dự án được kỳ vọng mang lại hiệu quả cao. Quy trình chế biến cá bươm trắng của HTX Vương Đoàn như sau: Thu mua cá tươi, phân loại, rửa sạch, sau đó đưa vào lò hấp, sấy khô ở nhiệt độ sấy thích hợp để cho ra sản phẩm đạt yêu cầu cao về màu sắc, cấu trúc, chất lượng của sản phẩm, đảm bảo cho sản phẩm cá bươm trắng không bị mất màu và đạt chất lượng tốt nhất, thời gian bảo quản dài nhất. Khi đạt được độ khô, đưa cá vào kiểm tra chất lượng xem đạt hay chưa để điều chỉnh lại. Tiếp theo là khâu đóng gói và đưa vào kho bảo quản ở nhiệt độ phù hợp đảm bảo cá không bị vàng, giòn, gầy.

Sản phẩm cá bươm trắng Hải Ninh có mùi thơm đặc trưng, vị ngọt và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Năm 2021, sản phẩm cá bươm trắng của HTX đã đạt chuẩn 4 sao tại cuộc thi đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP của tỉnh Quảng Bình.

Bột ăn dặm MUMMUM Organic có thành phần nguyên liệu chính là tinh bột khoai lang, bí đỏ, hạt sen với tỷ lệ vàng đã tạo nên sản phẩm có hàm lượng chất dinh dưỡng vừa đủ và cân bằng cho trẻ trong giai đoạn từ 6-12 tháng tuổi. Hiện

tại, sản phẩm đang được tiêu thụ trên toàn quốc với các đại lý trong tỉnh như: Công ty TNHH An Nông, Siêu thị Bình Minh, Đông Dương... Các đại lý ở các tỉnh như: Hà Tĩnh, Đà Nẵng, Điện Biên, Hà Nội, TP. Hồ Chí Minh...

Nước mắm truyền thống cá cơm Ngọc Biển được làm 100% từ cá cơm tươi. Quy trình sản xuất nước mắm Ngọc Biển tuân thủ nghiêm ngặt từ khâu tiếp nhận nguyên liệu; trộn đều với tỷ lệ 3 cá 1 muối; ủ chượp với phương thức gài nén, bể ủ chượp được đậy kín với nắp kính trong; phơi thu nhiệt độ từ ánh sáng mặt trời, mắm chín dần tự nhiên theo thời gian, náo trộn nước mắm thường xuyên; kéo rút nước mắm về bể lắng (việc náo trộn và kéo rút nước mắm được thực hiện bằng hệ thống ống và bơm khép kín); để lắng nước mắm, lọc bằng máy lọc chuyên dụng và đóng chai, dán nhãn cho ra sản phẩm hoàn thiện.

Năm 2021, nước mắm Ngọc Biển đạt chuẩn 4 sao tại cuộc thi đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP, và được chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm phù hợp với tiêu chuẩn ISO 22000:2018, với phạm vi chứng nhận: Sản xuất nước mắm, sơ chế hải sản đông lạnh và hải sản khô.

Dự án “Sản xuất, kinh doanh bánh gạo Hạc Hải, cá khô Hạc Hải và bột tôm Hạc Hải góp phần xây dựng đặc sản địa phương phục vụ du lịch tại địa bàn tỉnh Quảng Bình” của nhóm tác giả Phan Nữ Ý Anh và các cộng sự Trường Đại học Quảng Bình được đánh giá mang lại giá trị cao. Sản phẩm ăn tại chỗ và mang về làm quà gắn với thương hiệu du lịch địa phương; Sản phẩm ăn vật đặc sản địa phương hoàn toàn Organic, hương vị thơm ngon, béo ngọt đặc trưng từ đầm phá Hạc Hải. Nguyên vật liệu hữu cơ gồm gạo, tép, ớt và không qua chiên rán; được chế biến hoàn toàn từ bột tôm không có phụ gia.

Sản phẩm măng ná chua ớt Khùa là sự kết

hợp hài hòa giữa măng ná chua giòn và vị cay nồng của ớt Khùa, lên men tự nhiên tỏa ra hương vị của sự chua, cay đắng, ngọt mặn mà đậm đà của hương vị núi rừng.

Sản phẩm là sự kết hợp của phương pháp sản xuất măng chua truyền thống của đồng bào người Mã Liềng cùng với quy trình kiểm soát chất lượng chặt chẽ để tạo ra sản phẩm măng chua cay ngon đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Quá trình ngâm măng khử độc là dùng nước gạo nếp nướng tạo ra hương vị riêng. Nguyên liệu măng ná, ớt Khùa được lấy từ trên địa bàn thượng nguồn sông Gianh, nên đảm bảo chất lượng và có hương vị khác biệt so với các vùng khác.

Ý tưởng thành lập “Tổ dịch vụ sửa chữa, bảo dưỡng, lắp đặt thiết bị điện gia dụng, điện thông minh, điện công nghiệp” của tác giả Trương Vĩnh Tuấn và các cộng sự đề xuất đã được thành lập tại Khoa Điện - Trường Cao đẳng nghề Quảng Bình, dưới sự điều hành của trưởng khoa; đội ngũ chuyên gia là các thầy giáo - kỹ sư các ngành nghề điện; lực lượng tham gia trực tiếp là các thầy giáo và học sinh, sinh viên. Tổ dịch vụ sửa chữa, bảo dưỡng, lắp đặt thiết bị điện gia dụng, điện thông minh, điện công nghiệp thực hiện các dịch vụ ngay tại nơi có nhu cầu. Tổ được chia thành hai nhóm: nhóm sửa chữa, bảo dưỡng và nhóm lắp đặt thiết bị điện gia dụng, điện thông minh, điện công nghiệp.

Phân bón hữu cơ vi sinh của nhóm tác giả Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công Nông nghiệp Quảng Bình thực hiện có thành phần chính là phân bò hữu cơ nguyên chất và vi khuẩn *Trichoderma Bacillus*. Phân hữu cơ được tạo nên bằng cách cho lên men các nguyên liệu hữu cơ và các vi sinh vật có lợi. Mục đích là để vừa tiêu diệt các mầm sâu bệnh hại trong nguyên liệu đồng thời cung cấp thêm dinh dưỡng cho cây. Phân bón hữu cơ vi sinh được

(Xem tiếp trang 15)

chế, mật thiết của 3 nhà: Nhà nước, Nhà khoa học và Doanh nghiệp.

Khoa học, công nghệ và đổi mới sáng tạo là một trong những động lực để doanh nghiệp hội nhập thành công và nền kinh tế tăng trưởng nhanh. Trong quá trình này, tổ chức KH&CN đóng vai trò rất quan trọng như một cầu nối giữa chính sách và doanh nghiệp, là chất xúc tác cho quá trình chuyển hóa chính sách, nguồn lực Chính phủ thành giải pháp công nghệ hữu ích cho doanh nghiệp.

Quỹ Đổi mới công nghệ quốc gia nên xem xét, nghiên cứu thành lập trung tâm tư vấn, hỗ trợ doanh nghiệp, xây dựng đội ngũ chuyên gia hỗ trợ, tư vấn doanh nghiệp; xây dựng sở tay hướng dẫn chung về cách thức hoạt động, vận hành chung về thủ tục cơ chế cho doanh nghiệp. Đặc biệt, nên nghiên cứu việc giảm thủ tục gọn nhẹ, từ lúc đơn vị đề xuất nhiệm vụ đến khi ký hợp đồng, tạo điều kiện hỗ trợ doanh nghiệp tốt nhất trong quá trình đổi mới công nghệ.

Ngoài ra, để nâng cao năng lực đổi mới sáng tạo của quốc gia cần tăng cường liên kết

giữa doanh nghiệp với các trường đại học, viện nghiên cứu theo hướng lấy doanh nghiệp làm trung tâm; các trường đại học là chủ thể nghiên cứu, coi nghiên cứu là nhiệm vụ bắt buộc. Chính phủ cần quan tâm đầu tư xây dựng phòng thí nghiệm trọng điểm, hình thành các trường đại học nghiên cứu mạnh.

Tăng cường hợp tác công tư trong triển khai dự án công nghệ quy mô lớn. Phát triển nhân lực có kỹ năng, có văn hóa sáng tạo; đổi mới trường đào tạo nghề theo hướng đào tạo nhân lực. Đồng thời, tạo bứt phá về hạ tầng thông tin truyền thông, hạ tầng kết nối số, tạo bình đẳng trong tiếp cận nội dung số...

Như vậy, Việt Nam cần dựa vào KH, CN và ĐMST như lợi thế cạnh tranh quốc gia. Hiện nay, đất nước chúng ta đang nỗ lực đổi mới mô hình tăng trưởng từ lao động giá rẻ, khai thác tài nguyên không tái tạo sang phát triển nền kinh tế đổi mới sáng tạo, kinh tế sáng tạo và quốc gia sáng tạo. Bởi không phải công nghệ mà chính con người với tư duy sáng tạo, văn hóa sáng tạo sẽ quyết định cuộc đua phát triển trong cách mạng công nghiệp lần thứ tư ■

KẾT QUẢ CUỘC THI KHỞI NGHIỆP... (Tiếp theo trang 11)

làm thành dạng viên nén có ưu điểm nổi bật là: tiêu diệt nhiều loại nấm và cây trồng, tăng cường trao đổi các ion và khả năng giữ nước trong đất, cải tạo cấu trúc đất và giảm tổn hao chất dinh dưỡng, hạn chế mất chất dinh dưỡng có trong phân, tăng cường sự phát triển của bộ rễ, không gây ô nhiễm môi trường.

Cuộc thi Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo tỉnh Quảng Bình lần thứ II năm 2022 mong muốn truyền cảm hứng, động lực đổi mới sáng tạo tới các tổ chức, cá nhân thể hiện khát khao lớn về một tương lai tốt đẹp và văn minh hơn.

Có thể nói, với những chính sách, kế hoạch

kịp thời và thiết thực, hoạt động hỗ trợ KNĐMST trên địa bàn tỉnh Quảng Bình đã có nhiều chuyển biến tích cực. Cuộc thi đã góp phần tích cực làm nên một hệ sinh thái khởi nghiệp đổi mới sáng tạo bền vững, mang lại hiệu quả thiết thực, xây dựng và lan tỏa tinh thần đổi mới sáng tạo, tinh thần khởi nghiệp. Các tổ chức, đoàn thể, doanh nghiệp được kết nối để đồng hành và tổ chức nhiều hoạt động hỗ trợ khởi nghiệp ý nghĩa, tạo được nhiều điểm sáng, giúp cổ vũ, khơi dậy mạnh mẽ tinh thần khởi nghiệp ■