



ANISAKHAN

COFFEE & TEA

GARDEN RESORT

Inspired by: AI & Mingalar Team
Presented by:Thura Lin Htut

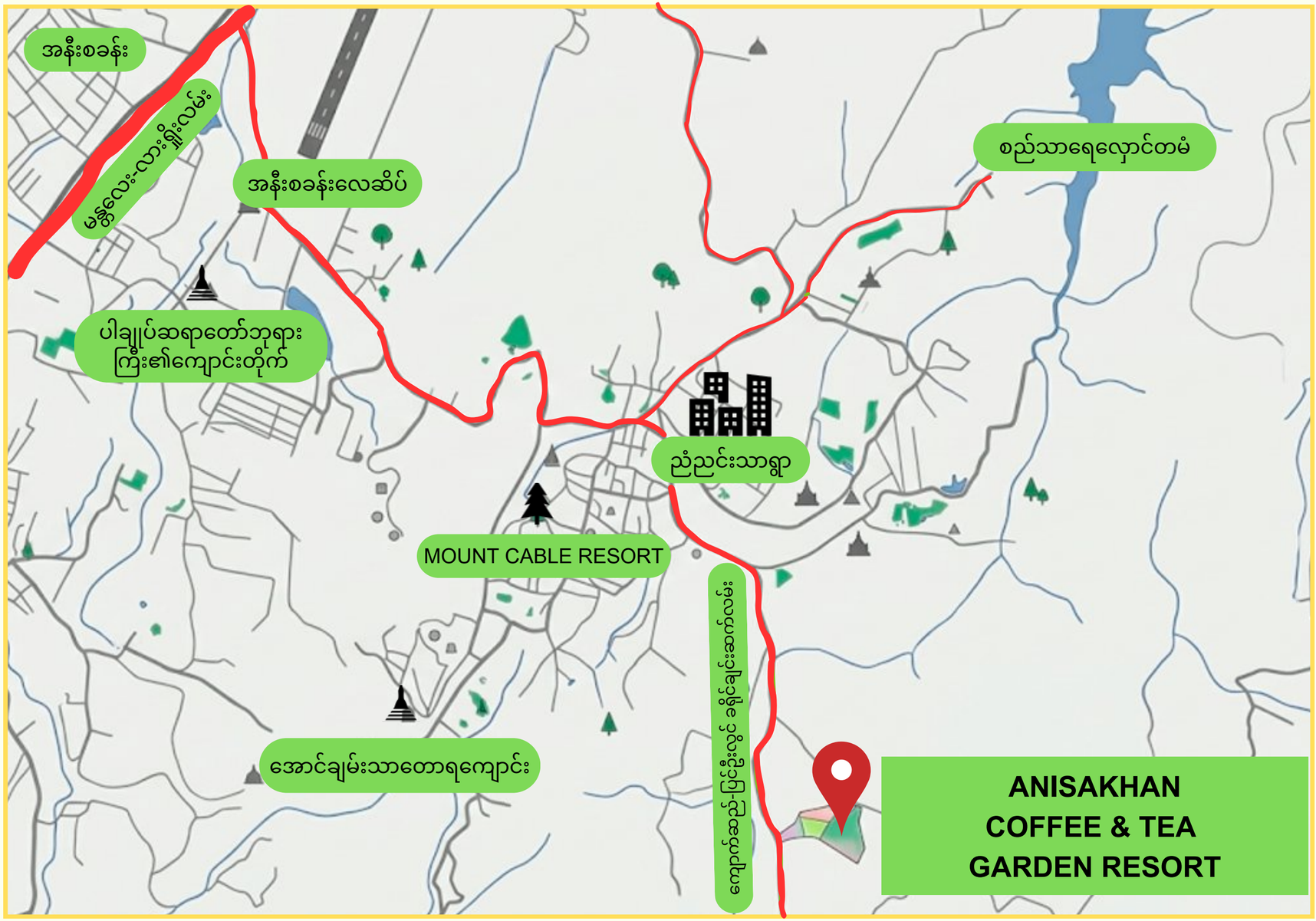




ရည်ရွယ်ချက်

- အရည်အသွေးကောင်းမွန်သော ကော်ဖီလက်ဖက်စိုနှင့် လက်ဖက်ခြောက်များ ထုတ်လုပ်ရောင်းချရန်
- အားလပ်ရက်အပန်းဖြေအပူရှောင်နေရာများ တည်ဆောက်ရန်
- ဒေသခံတောင်သူများအား သဘာဝကော်ဖီ၊ လက်ဖက်ခြောက် နှင့် အခြားသောဒေသထွက် သစ်သီးဝလံထုတ်ကုန်များအကြောင်းဗဟုသုတများ မျှဝေပေးရန်နှင့် ရေရှည်ဝင်ငွေဖန်တီးပေးနိုင်ရန်

စီမံကိန်းတည်နေရာ





ကျောက်ဆည်-ပြင်ဦးလွင် ခရိုင်ချင်း ဆက်လမ်း

တည်နေရာ

- မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး၊ ပြင်ဦးလွင်ခရိုင်၊ ပြင်ဦးလွင်မြို့နယ်၊ အနီးစခန်း၊ အောင်ချမ်းသာကျေးရွာအနီး။

အကျယ်အဝန်း

- ၉ ကေခန့်

Zoning Diagram



FARMING ZONE

1. ကော်ဖီစိုက်ခင်း
2. လက်ဖက်၊ လိမ္မော်၊ နဂါးမောက်၊ ပင်မှည့် နှင့် အခြားအော်ဂဲနစ် သီးနှံ စိုက်ခင်း

RELAX ZONE

3.အားလပ်ရက်အပန်းဖြေအပူရှောင်နေရာများ ၊ ကော်ဖီ၊ လက်ဖက်နှင့် အခြားစိုက်ခင်းများ၏ ရှုခင်းကို ခံစားကြည့်ရှုနိုင်သည့် နေရာ

FACTORY ZONE

4. ကော်ဖီနှင့် လက်ဖက်ကုန်ချော ပစ္စည်းများထုတ်လုပ်သည့်စက်ရုံ
5. ကော်ဖီနှင့် လက်ဖက်ခြောက် သိုလှောင်ရုံများ



ကော်ဖီအထွက်နှုန်း နှင့် ဝင်ငွေတင်ပြချက်

ကော်ဖီပင်အရေအတွက်

၁ကေလျှင်အပင်ရေ ၆၀၀ မှ ၈၀၀ အထိ စိုက်ပျိုးနိုင်ပြီး စုစုပေါင်း ၄.၄ကေပေါ်တွင် အပင်ရေ ၃,၀၀၀ အထိစိုက်ပျိုးနိုင်ပါသည်။

ကော်ဖီအထွက်နှုန်း

ကော်ဖီပင်တစ်ပင်လျှင် ခူးဆွတ်ချိန်၌ ကော်ဖီသီးအစို ၆ ပေါင်ခန့် ထွက်ရှိပြီး စုစုပေါင်း ပေါင် ၁၈,၀၀၀ ခန့်ထွက်ရှိသည်။တစ်ကေလျှင် ကော်ဖီစေ့အစိုပေါင်ချိန် ၉၀၀ မှ ၁,၀၀၀ ကြား ရိတ်သိမ်းနိုင်ပြီးတစ်နှစ်လျှင် စုစုပေါင်း ပေါင် ၃,၆၀၀ခန့် ထွက်ရှိနိုင်သည်။ ရိတ်သိမ်းရရှိလာသော ကော်ဖီသီးအစိုများကို အခြောက်ခံပါက ကုန်ချောအဖြစ်ပြောင်းလဲရန်အသင့်ဖြစ်နေသော ကော်ဖီစေ့ ပေါင် ၂,၈၈၀ ခန့် ရရှိနိုင်သည်။

ဝင်ငွေတွက်ချက်ခြင်း

အသင့်ထုတ်လုပ်ထားသော သဘာဝကော်ဖီမှုန့်များကို ဈေးကွက်ပေါက်ဈေး ၁ပေါင်(၄၅၀ဂရမ်) ၅၀,၀၀၀ကျပ်ဖြင့်ရောင်းချမည်ဆိုပါက တစ်နှစ် ဝင်ငွေ ကျပ်သိန်း (၁၄၄၀) ခန့်ဝင်ငွေရရှိနိုင်မည်။

တွဲဖက်သီးနှံစိုက်ခင်း

ပင်မည့်သီး

Resort အတွင်းရှိ ကော်ဖီဆိုင်နှင့် စားသောက်ဆိုင်များတွင် ဧည့်သည်များအတွက် လတ်ဆတ်သော သဘာဝ သစ်သီးဖျော်ရည် အဖြစ် တန်ဖိုးမြှင့်တိုက်ရိုက်ရောင်းချနိုင်ပါသည်။

နဂါးမောက်သီး

နဂါးမောက်ပင်၏ ပုံပန်းသဏ္ဌာန်နှင့် အသီး၏ တောက်ပသော အရောင်အသွေးသည် အလွန်လှပသဖြင့် ဧည့်သည်များ ဓာတ်ပုံရိုက်ကူးရန် အထူးကောင်းမွန်ပါသည်။

သဘော်သီး

အလျင်အမြန်ကြီးထွားသော သဘော်ပင်၏ ကြီးမားသည့် အရွက်များသည် ကော်ဖီပင်ငယ်များအတွက် လိုအပ်သော အရိပ်ကို အကောင်းဆုံး ပေးစွမ်းနိုင်ပါသည်။



Macadamia

မက်ကာဒေးမီးယားသည် ကမ္ဘာ့ဈေးကွက်တွင် တန်ဖိုးအမြင့်မားဆုံး သီးနှံတစ်မျိုးဖြစ်သဖြင့် ကော်ဖီဈေးကွက် အတက်အကျဖြစ်ပေါ်လာပါက စီမံကိန်းအား မထိခိုက်စေရန် ကာလရှည် ရင်းနှီးမြှုပ်နှံမှု အဖြစ် အကာအကွယ်ရယူရန် ရည်ရွယ်သည်။

လက်ဖက်

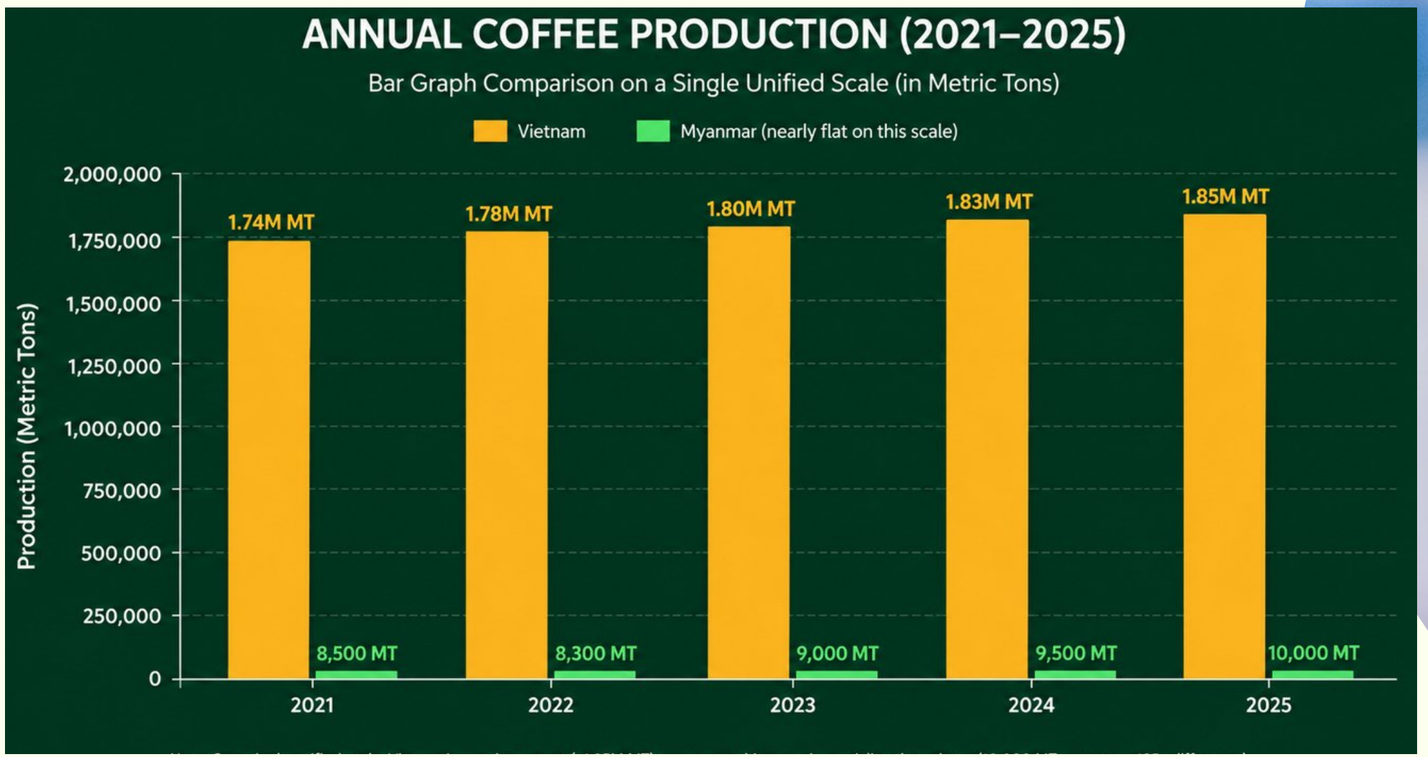
ကော်ဖီ၊ ထောပတ်နှင့် မက်ကာဒေးမီးယားတို့သည် ရာသီပေါ်သီးနှံများအဖြစ် တစ်နှစ်လျှင် တစ်ကြိမ်သာ ဝင်ငွေရရှိသော်လည်း၊ လက်ဖက်ကို တစ်နှစ်ပတ်လုံး ခူးဆွတ်ထုတ်လုပ်နိုင်သဖြင့် စီမံကိန်းနှင့် အပန်းဖြေစခန်းလည်ပတ်မှုအတွက် လစဉ် ပုံမှန် ဝင်ငွေရရှိစေရန် ရည်ရွယ်သည်။

ငှက်ပျောသီး

ငှက်ပျောရွက်နှင့် ပင်စည်များသည် ခုတ်ထစ်လိုက်သောအခါ လျင်မြန်စွာ ဆွေးမြေ့သွားနိုင်သည်။ ၎င်းတို့ကို ခုတ်ထစ်ပြီး စိုက်ခင်းထဲတွင် ချထားခြင်းဖြင့် မြေဆီလွှာအတွက် အလွန်ကောင်းမွန်သော သဘာဝ မြေဆွေးကို ရရှိစေသည်။

ယနေ့ခေတ် မြန်မာနိုင်ငံ၏ ကော်ဖီထုတ်လုပ်မှုအခြေအနေ

ယခုအခါ မြန်မာ့ကော်ဖီသည် အမေရိကန်၊ ဥရောပ၊ ဂျပန် နှင့် တောင်ကိုရီးယား နိုင်ငံများအထိ တင်ပို့ရောင်းချနေရပြီး ကမ္ဘာ့ဈေးကွက်တွင် အရသာထူးကဲသော ရှားပါးကော်ဖီအဖြစ် နေရာတစ်နေရာ အခိုင်အမာ ရရှိနေပြီ ဖြစ်ပါသည်။



ဗီယက်နမ် နှင့် မြန်မာနိုင်ငံတို့၏ နှစ်စဉ်ကော်ဖီထုတ်လုပ်မှုပြဇယား (မက်ထရစ်တန်ချိန်)

ကိုလိုနီခေတ် အစပျိုးခြင်း (၁၈၈၅ ခုနှစ်ဝန်းကျင်)

မြန်မာနိုင်ငံသို့ ကော်ဖီကို ၁၈၈၅ ခုနှစ်ဝန်းကျင် ကိုလိုနီခေတ်တွင် ခရစ်ယာန်သာသနာပြုများနှင့် ဗြိတိသျှတို့က စတင်သယ်ဆောင်လာခဲ့သည်။

ရှမ်းပြည်နယ်သို့ ပျံ့နှံ့ခြင်း (၁၉၃၀ ပြည့်လွန်နှစ်များ)

၁၉၃၀ ပြည့်လွန်နှစ်များတွင် ရှမ်းပြည်နယ် (အထူးသဖြင့် ရွာငံ၊ ပင်းတယ နှင့် နောင်ချို ဒေသများ) သို့ကော်ဖီမျိုးများ ရောက်ရှိလာပြီး တစ်ပိုင်တစ်နိုင် စိုက်ပျိုးမှုများ စတင်ကျယ်ပြန့်လာခဲ့သည်။ သို့သော် ထိုအချိန်က စနစ်တကျ ပြုပြင်ထုတ်လုပ်နည်းကို မသိရှိသေးပေ။



CBT

Concept plan study in Chiang Rai, Thailand

ထိုင်းနိုင်ငံမြောက်ပိုင်းရှိ ချင်းရိုင် (Chiang Rai) ဒေသသည် ကမ္ဘာ့အဆင့်မီ အရည်အသွေးမြင့် Specialty Arabica ကော်ဖီ ထွက်ရှိရာ အဓိက အချက်အချာဇုန် ဖြစ်ပါတယ်။











CBT

Tea plantation concept plan study in Wang Put Tan,,Thailand

ဝမ်ပွတ်တန် လက်ဖက်စိုက်ခင်း (Wang Put Tan Tea Plantation) သည် ထိုင်းနိုင်ငံမြောက်ပိုင်း၊ ချင်းရိုင် (Chiang Rai) ခရိုင်၊ ဒွိုင်မယ်ဆလုံ (Doi Mae Salong) တောင်ပေါ်တွင် တည်ရှိသော နာမည်ကြီး လက်ဖက်ခြံနှင့် အပန်းဖြေစခန်းတစ်ခု ဖြစ်ပါသည်။

ကော်ဖီစက်ရုံနှင့် ထုတ်လုပ်မှုအဆင့်ဆင့်

အရည်အသွေးမြင့် Specialty Coffee ထုတ်လုပ်ရန် ရေဆေးနည်း (Washed Process) ကို အသုံးပြုမည်။



၁။ လက်ခံခြင်းနှင့် စစ်ဆေးခြင်း

အသီးမှည့်များကို ရေကန် (Flotation Tank) ဖြင့် အသီးကောင်း/အသီးဖျင်း ခွဲခြားခြင်း

၂။ အခွံခွာခြင်း

အခွံခွာတ်စက် (Depulper) ဖြင့် ကော်ဖီသီးအပြင်ခွံအား ဖယ်ရှားခြင်း

၃။ အချဉ်ဖောက်ခြင်း

အကျိုအခွဲများ ပျော်ကျစေရန် အချဉ်ဖောက်ကန်များတွင် ၁၂ နာရီမှ ၃၆ နာရီအထိ ထားရှိခြင်း

၄။ ရေဆေးခြင်းနှင့် အခြောက်ခံခြင်း

ရေစင်အောင်ဆေးကြောပြီးနောက် အစိုဓာတ် ၁၁% မှ ၁၂% သို့ရောက်သည်အထိ အခြောက်ခံစင်များ (Raised Beds) တွင် လှန်းခြင်း

၅။ အခွံပါးခွာတ်ခြင်း

စက်ဖြင့် အခွံပါးခွာတ်၍ ကော်ဖီစေ့အစိမ်း (Green Beans) များ ရယူကာ အရွယ်အစားနှင့် သိပ်သည်းဆအလိုက် ခွဲခြားခြင်း။

၆။ လှော်ခြင်းနှင့် ထုပ်ပိုးခြင်း

လိုအပ်သော အရသာရရှိရန် စက်ဖြင့် လှော်ပြီးနောက် လေလုံအိတ်များဖြင့် ထုပ်ပိုးခြင်း။

မှတ်တမ်းဓာတ်ပုံများ



1

လက်ဖက်စိုက်ခင်းပုံ



2

ငှက်ပျောစိုက်ခင်း



3

အားလပ်ရက် အပူရှောင်
အပန်းဖြေနေရာ



4

ဆိုင်ခန်းတည်နေရာ



5

ရေလှောင်ကန်နှင့် ဆိုလာ
လျှပ်စစ်ဓာတ်အားထုတ်လုပ်ရာနေရာ



6

ကောဖီစိုက်ခင်းတည်နေရာ

မှတ်တမ်းဓာတ်ပုံများ



7

စက်ရုံအဝင်လမ်း



8

လက်ဖက်စိုက်ပျိုးရန် မြေနေရာ



9

နဂါးမောက်စိုက်ခင်း



10

စက်ရုံပုံသဏ္ဌာန်



11

ပင်မှည့်စိုက်ခင်းတည်နေရာ



12

တွဲဖက်သီးနှံစိုက်ခင်း

ANISAKHAN
COFFEE & TEA
GARDEN RESORT

Thank You!

Grow with Purpose

CONNECT WITH US

umyohtut1971@gmail.com

+9595095208

