

# Khởi nghiệp từ ước mong nâng cao giá trị hạt nông sản quê hương

■ Minh Ngọc



Vợ chồng Phạm Văn Long, Nguyễn Phương Liên

Ngũ cốc LoliFood thời gian gần đây đang được người tiêu dùng quan tâm đến sức khỏe lựa chọn. Tiền thân của LoliFood là Ngũ cốc Long Liên, do đôi vợ chồng trẻ Phạm Văn Long (sinh năm 1991) và Nguyễn Phương Liên quê ở Yên Thành, Nghệ An thành lập trên tinh thần về quê khởi nghiệp. Sau 4 năm ra đời, Công ty CP Thực phẩm Dinh dưỡng LoliFood đã cung cấp nhiều dòng sản phẩm ngũ cốc dinh dưỡng với công dụng hữu ích, phù hợp với những đối tượng khách hàng khác nhau. Từ hạt nông sản ngũ cốc, Phạm Văn Long mong muốn tạo ra những sản phẩm sạch ngon, bổ dưỡng, thúc đẩy xu hướng tiêu dùng thực phẩm tốt cho sức khỏe, tạo thêm nhiều việc làm cho người dân.

### **Xây ước mơ lớn từ khởi đầu nhỏ**

Trước khi đến với LoliFood, Phạm Văn Long đã từng trải qua rất nhiều ngành nghề. Long vốn là một kỹ sư ngành công nghệ ô tô và có công việc tốt tại một doanh nghiệp nước ngoài, nhưng chọn rời thành phố lớn về thực hiện lý tưởng khởi nghiệp trên mảnh đất quê hương. Dự án đầu tiên của Long là mở trại chăn nuôi tại Nghệ An, kết hợp bán các loại cám chăn nuôi. Năm 2017, giá thịt lợn liên tục lao dốc, Long buộc phải dừng dự án, quay trở lại công việc bán nem chua, giò bê để duy trì cuộc sống. Trong giai đoạn khó khăn đó, Long nhận thấy người tiêu dùng đang có xu hướng ưa chuộng sản phẩm dinh dưỡng từ hạt. Lại xuất thân nhà nông nên Long hiểu người làm ra nông sản phải đối mặt nhiều rủi ro của việc mất mùa, rớt giá. Vì vậy, Long nảy ra ý tưởng tự sản xuất, kinh doanh các sản phẩm ngũ cốc tốt cho sức khỏe và quyết định khởi nghiệp lần thứ hai. Mong muốn của Phạm Văn Long là bao tiêu được đầu ra nông sản cho bà con, từ hạt nông sản của quê hương tạo ra những sản phẩm sạch, thơm ngon bổ dưỡng, giúp các bà nội trợ tiết kiệm được thời gian nhưng vẫn có thể chuẩn bị cho gia đình bữa ăn đầy đủ dưỡng chất nhất.

Cuối năm 2017, Phạm Văn Long bắt đầu nghiên cứu, sản xuất thử nghiệm, đưa sản phẩm ra thị trường để kiểm tra phản hồi và đánh giá nhu cầu của người tiêu dùng. Long chia sẻ: “Những ngày đầu đến với ngũ cốc, mình chẳng có gì, chỉ có một gian nhà làm chỗ rang xay, đóng gói, nơi mà nhìn vào chỉ thấy có cái bếp củi, cái máy xay sinh tố. Những ngày nắng nóng có hôm hơn 40 độ, hai vợ chồng tranh thủ

sáng sớm và chiều mát ngồi bên bếp củi để rang đỗ. Hôm nào khách đặt nhiều chút thì không còn chuyện tranh thủ nữa mà làm cả ngày luôn, có hôm đến gần sáng mới nghỉ, làm sao kịp hàng để giao cho khách và không quên giữ tốt chất lượng. Hai vợ chồng mình từng bước gây dựng uy tín với khách hàng, chất lượng sản phẩm tốt nên người này giới thiệu người kia và sản lượng tăng dần. Rồi mình đầu tư máy móc để đủ công suất phục vụ khách hàng, lâu lâu lại thêm một cái máy rang, máy sấy, máy xay... Hai vợ chồng được từng nào tiền là mua máy móc phục vụ sản xuất, dồn hết cho sự nghiệp ngũ cốc”.

Cứ như vậy, sản phẩm ngũ cốc của vợ chồng Phạm Văn Long dần chinh phục và mở rộng tệp khách hàng. Sau 1 năm thử nghiệm, thay đổi công thức, vợ chồng Long Liên quyết định thành lập công ty để tập trung sản xuất bài bản và quy mô hơn vào năm 2018. Từ một nhà xưởng nhỏ bé, chỉ có cái chảo rang và máy xay sinh tố, nay LoliFood đã có cơ sở quy mô, dây chuyền sản xuất đồng bộ tại xóm Tân Minh, xã Tân Thành, huyện Yên Thành với nhà xưởng 600m<sup>2</sup> trên khu đất 1.500m<sup>2</sup>, sử dụng công nhân làm việc toàn thời gian. Doanh thu tăng trưởng đều đặn 50%/năm, riêng năm 2021 doanh thu đạt 10 tỷ đồng. Hiện tại LoliFood có 13 dòng sản phẩm phù hợp với nhiều đối tượng như ngũ cốc dạng gói cho bữa sáng tiện lợi, ngũ cốc Stronglife giàu năng lượng cho người tập gym, yoga, ngũ cốc cho mẹ bầu, mẹ sau sinh, ăn dặm cho bé, hạt ăn vặt lành mạnh Granola, bột mầm ngũ cốc cao cấp, trà ngũ cốc và các loại bánh hạt... Đến nay, sản phẩm của Lolifood đã thiết lập được hệ thống 200 đại lý phân phối trên 20 tỉnh thành khắp cả nước, các siêu thị, các sàn giao dịch, thương mại online... Đó thực sự là những thành quả ngọt lành từ chặng đường gian nan mà Phạm Văn Long đã đi qua: “Mình đã ước mơ lớn nhưng bắt đầu thì rất nhỏ. Trên con đường này, đâu biết còn nhiều khó khăn đang chờ đón nhưng mình xem đó là thử thách để phấn đấu hơn. Cứ nghĩ công

việc mang lại giá trị cho nhiều người, cho xã hội thì mình lại có thêm nhiều động lực”.

### **LoliFood và những điều khác biệt**

Ngũ cốc vốn được xem là loại thực phẩm dễ chế biến, có nguồn dinh dưỡng và năng lượng cao. Người tiêu dùng trên thế giới cũng như ở Việt Nam ngày càng có xu hướng sử dụng dinh dưỡng từ hạt, mở ra cơ hội cho nhiều doanh nghiệp tham gia sản xuất ngũ cốc. Nhưng đây cũng chính là câu hỏi lớn đặt ra cho LoliFood khi thành lập cuối năm 2018 và phải đối mặt với thách thức cạnh tranh khi trên thị trường đã có rất nhiều doanh nghiệp cùng ngành. Đặt bản thân vào vị trí người khách hàng là cách mà Phạm Văn Long đã thực hiện để tạo ra LoliFood với những điều khác biệt: “Bạn phải trải qua vấn đề của khách hàng thì mới hiểu rõ về nhu cầu, mong muốn của khách hàng để giải quyết. Trên thị trường hiện nay, sản xuất ngũ cốc đa phần có bổ sung thành phần từ động vật. LoliFood đi theo một lối đi khác, đó là ngũ cốc dinh dưỡng thuần thực vật

(thuần chay 100%). Chúng tôi hướng đến những người tiêu dùng không hẳn là ăn chay hay thực dưỡng, mà là yêu thích dinh dưỡng từ thực vật nói chung”. Bên cạnh đó, các sản phẩm ngũ cốc LoliFood được sản xuất với nguyên liệu hoàn toàn từ tự nhiên được tuyển chọn kỹ càng, không sử dụng phụ gia và chất bảo quản nên có mùi vị đậm đà, tự nhiên của các loại hạt, rất khác với các sản phẩm trên thị trường. Điểm đặc biệt nữa của sản phẩm LoliFood là áp dụng công nghệ nảy mầm hạt trong sản xuất. Các loại đậu đỗ thuần chủng được ủ lên mầm trước rồi mới đưa vào rang xay, giúp loại bỏ độc tố và cơ thể dễ dàng hấp thu các dưỡng chất hơn. Lợi ích của việc ủ mầm đậu đã được các chuyên gia dinh dưỡng chứng nhận nhưng công đoạn này mất rất nhiều thời gian nên hầu như ít cơ sở sản xuất sử dụng. Uống ngũ cốc LoliFood có thể thấy được độ thơm ngậy và béo, bột pha ra có màu sẫm vì tỉ lệ các loại hạt cao cấp như hạnh nhân, óc chó, mắc ca, hạt điều cao...

Với hướng đi đó, mỗi sản phẩm của LoliFood luôn có điểm khác biệt mang dấu ấn riêng. Đơn



Hoạt động sản xuất tại Công ty CP Thực phẩm Dinh dưỡng LoliFood



củ như sản phẩm bột ngũ cốc bữa sáng tiện lợi. Đây là một sản phẩm thuần chay 100%. LoliFood sử dụng bột sữa dừa nguyên chất thay thế cho bột sữa bò để tạo mùi vị béo thơm và ngậy, dùng đường phèn thay thế đường tinh luyện để có vị ngọt thanh hơn, rất dễ uống. Các loại đậu xanh, đen và đỏ luôn được ủ lên mầm trước khi sấy khô và rang xay để giải phóng các chất ức chế enzym, giúp dễ tiêu hóa và hấp thu tốt hơn. Ngoài ra, lượng tinh bột trong hạt được chuyển hoá thành đường ngũ cốc có chỉ số đường huyết thấp hơn, rất tốt cho sức khỏe. Sản phẩm được đóng thành từng gói nhỏ 18g, vừa đủ khẩu phần cho trẻ nhỏ, còn với người lớn thì 2-3 gói mỗi lần dùng. Hay như sản phẩm Granola. Trên thị trường, Granola hầu như chỉ trộn các nguyên liệu lại với nhau, chủ yếu dùng vị ngọt từ mật ong có chỉ số đường huyết cao mà không có thêm giá trị nào khác biệt cho sản phẩm. Vấn đề chỉ số đường huyết đang được rất nhiều người tiêu dùng quan tâm và lo ngại. LoliFood đã cho ra thị trường một sản phẩm Granola khác biệt hoàn toàn. Đó là sử dụng mật dừa nước tạo vị ngọt cho sản phẩm. LoliFood đã hợp tác với Công ty TNHH Phát triển Dừa nước Việt Nam (VietNipa) để tạo ra những dòng sản phẩm khác biệt thông qua việc sử dụng đường ăn kiêng mật dừa nước làm nguyên liệu sản xuất. Mật dừa nước có chỉ số đường huyết thấp nên có thể sử dụng cho người bị tiểu đường và có nhu cầu giảm cân. Ngoài ra, nó còn chứa nhiều muối khoáng, điện giải rất tốt cho người chơi thể thao cần bổ sung nhanh. Về công nghệ chế biến, nguyên liệu sau khi phối trộn sẽ để ướp cho mật dừa ngấm vào hạt, rồi cho vào máy nướng thơm và sấy khô, tạo nên một sản

phẩm Granola hoàn toàn khác biệt từ công dụng cho đến vị thơm ngon và công nghệ sản xuất.

Có thể nói, LoliFood là một trong số các doanh nghiệp Việt đã và đang làm tốt việc mang lại giá trị dinh dưỡng đích thực đến với người tiêu dùng nhờ sản xuất sản phẩm bột ngũ cốc từ các loại hạt dinh dưỡng. Sau một thời gian dùng sản phẩm, khách hàng thấy rất hài lòng, bữa ăn được giải quyết nhanh chóng mà vẫn đủ dinh dưỡng, giấc ngủ và sức khỏe được cải thiện đáng kể.

### **Phát triển dựa trên chất lượng sản phẩm**

Về Tân Thành, Yên Thành, bạn sẽ dễ dàng tìm gặp nhà máy LoliFood xanh, sạch, đẹp giữa cánh đồng quê yên bình. Những dãy nhà xưởng, những cỗ máy rang, xay, nghiền ngũ cốc được công nhân địa phương quản lý và vận hành hết hiệu suất để kịp ra hàng đưa đi khắp cả nước. “Chất lượng sản phẩm chính là lòng tự trọng của người công nhân làm ra nó” - dòng chữ được in treo trang trọng giữa nhà máy cũng chính là định hướng, phương châm mà LoliFood lựa chọn để xây dựng uy tín, niềm tin nhằm tiếp tục đi xa hơn, đến được với nhiều khách hàng hơn. “Chất lượng luôn phải được đảm bảo duy trì ở mức tốt nhất có thể. Nếu không kịp tiến độ, hãy thông cảm với khách hàng, khách hàng có thể bỏ chúng ta vì lí do này chứ không thể để khách bỏ đi vì chất lượng không tốt” - Phạm Văn Long đã phát biểu với chị em công nhân LoliFood như vậy. Các sản phẩm của LoliFood phải trải qua quy trình sản xuất 9 bước chặt chẽ, từ khâu lựa chọn, sơ chế nguyên liệu đầu vào, đến kiểm tra thành phẩm lần cuối trước khi xuất ra thị trường, được cam kết về chất lượng: sạch, thuần khiết, an toàn, đạt chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, ISO 22000:2008, US-FDA (do Cục quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ cấp cho những sản phẩm đạt tiêu chuẩn đưa hàng vào thị trường Mỹ), OCOP 3 sao. Đặc biệt, tất cả các loại hạt

được sử dụng đều đạt tiêu chí “4 không”: không biến đổi gen, không dùng chất kích thích tăng trưởng, không dùng thuốc trừ sâu, không dùng chất bảo quản. LoliFood còn hợp tác với chuyên gia Khoa Dinh dưỡng của Bệnh viện Quân đội Trung ương 108, Bệnh viện Đại học Y Dược Thành phố Hồ Chí Minh để có thêm những điều chỉnh trong quá trình sản xuất, mang tới người tiêu dùng những sản phẩm tốt nhất. Vì vậy, sản phẩm Lolifood đã được Bệnh viện Quân đội Trung ương 108 đưa vào thực đơn hỗ trợ điều trị cho bệnh nhân sau phẫu thuật, phục hồi sức khỏe, bệnh nhân tiểu đường... và thu nhận phản hồi tốt về chất lượng khi sử dụng. Với Phạm Văn Long: “Mỗi ngày trôi qua, những căn bệnh đến từ thực phẩm càng nhiều, ăn gì uống gì chúng ta đều phải đắn đo suy nghĩ. Và nhiệm vụ của người sản xuất như mình đó là làm sao để giải quyết vấn đề đó cho người tiêu dùng”. Tháng 7 vừa qua, LoliFood Tour 2022 được tổ chức tại Nghệ An nơi nhà máy sản xuất ngũ cốc LoliFood được hình thành và phát triển. “Về xứ Nghệ cùng LoliFood” được Phạm Văn Long tổ chức chín chu để chào đón các nhà phân phối, đại lý về ngôi nhà chung, giao lưu, chia sẻ, tìm hiểu rõ hơn về quá trình hình thành, sản xuất sản phẩm ngũ cốc của LoliFood trước khi đưa đến tay khách hàng, lan tỏa năng lượng cùng phát triển tốt hơn nữa trong tương lai. Ngoài ra, LoliFood còn đặt rất nhiều tâm huyết trong việc tạo sinh kế bền vững cho bà con nông dân. Ngay tại địa phương, Phạm Văn Long đặt hàng bà con cam kết sản xuất nông sản hữu cơ, không thuốc bảo vệ thực vật và

bao tiêu sản phẩm với giá tốt. Phạm Văn Long còn bắt tay với người nông dân, mở rộng vùng nguyên liệu thêm ở các huyện Hưng Nguyên (Nghệ An), Đức Thọ (Hà Tĩnh)... Thay vì phải bán thô với giá thấp thì những mẻ đậu, gạo hữu cơ của bà con được thu mua và chế biến thành loại sản phẩm tinh ngay trên chính thửa đất ít giá trị. Nhờ vậy mà LoliFood vừa đảm bảo được nguồn nguyên liệu chất lượng, vừa tạo thêm nguồn thu nhập ổn định cho bà con bằng cách tạo sinh kế bền vững, mang lại giá trị và sự phát triển dài lâu. Không chỉ sản xuất, kinh doanh giỏi mà Phạm Văn Long còn thường xuyên tham gia các phong trào của đoàn xã, đặc biệt là các hoạt động thiện nguyện, từ thiện. Năm 2020, Phạm Văn Long đã được Chủ tịch UBND tỉnh Nghệ An tặng Bằng khen vì đã có thành tích xuất sắc trong phong trào Nông dân thi đua sản xuất kinh doanh giỏi giai đoạn 2016-2020. Năm 2022, Phạm Văn Long vinh dự trở thành 1 trong 32 thanh niên được trao giải thưởng Lương Định Của lần thứ XVII, năm 2022 - giải thưởng của Trung ương Đoàn khen tặng những thanh niên tiêu biểu trong sản xuất, kinh doanh, khởi nghiệp, lập nghiệp, tham gia phát triển kinh tế - xã hội, xây dựng nông thôn mới.

Làm nông nghiệp bây giờ không khó nhưng để làm ra một sản phẩm chất lượng, giá cả phù hợp với mức tiêu dùng của khách hàng, lại cân bằng chi phí sản xuất, đảm bảo quyền lợi cho người lao động thì không hề dễ dàng. Từ một cái bếp củi, một cái chảo gang rang đậu thủ công mà giờ đây LoliFood đã trở thành nhà máy có dây chuyền đồng bộ, tạo được công ăn việc làm cho nhiều người dân quê, thật đáng cảm phục. Phạm Văn Long chia sẻ: “Niềm vui của nhà sản xuất là ngày chủ nhật nhưng hàng ra vào tấp nập, nhà máy sáng đèn cả đêm”. Tin rằng với công sức, sự nhiệt thành, tâm huyết của vợ chồng Phạm Văn Long, thương hiệu LoliFood sẽ ngày càng lớn mạnh, được khách hàng gần xa tin yêu, đón nhận./.