



HIỆU QUẢ TỪ CÁC MÔ HÌNH HỖ TRỢ PHÁT TRIỂN NHÃN HIỆU CÁC SẢN PHẨM LÀNG NGHỀ Ở CỬA LÒ

■ Minh Ngọc

Trong những năm gần đây, được sự quan tâm của các ngành, các cấp, cùng sự nỗ lực của nhân dân địa phương, nhiều sản phẩm từ làng nghề của Thị xã Cửa Lò đã được chú trọng phát triển. Từ năm 2010, Thị xã được UBND tỉnh công nhận 4 làng nghề đó là: Làng nghề chế biến nước mắm Hải Giang I - Nghi Hải, Làng nghề bảo quản và chế biến hải sản khối 6 - Nghi Tân, Làng nghề chế biến hải sản Khối 7 - Nghi Thủy, Làng nghề bánh bún khối Đông Khánh - phường Nghi Thu với các sản phẩm chủ lực như nước mắm, hải sản đông lạnh, mắm tôm, hải sản khô, cá thu nướng. Phát triển các thương hiệu sản phẩm làng nghề trở thành một nhiệm vụ quan trọng trong định hướng phát triển Thị xã.

Chú trọng hỗ trợ phát triển nhãn hiệu cho các làng nghề

Là thị xã du lịch biển nên nhiều năm qua, Cửa Lò đã có định hướng xây dựng các sản phẩm đặc sản để phục vụ du khách gần xa. Xác định muốn phát triển các sản phẩm một cách bền vững, đưa lại thu nhập cao cho người dân và làm hài lòng khách du lịch thì phải xây dựng nhãn hiệu riêng, bao bì, nhãn mác, đồng thời được sự quan tâm giúp đỡ của UBND tỉnh, Sở KH&CN, Sở Công thương, nên UBND Thị xã Cửa Lò đã xây dựng thành công 4 nhãn hiệu tập thể cho các sản phẩm, cụ thể: Nhãn hiệu tập thể cho Làng nghề nước mắm Hải Giang I - phường Nghi Hải với sản phẩm chủ lực là nước mắm và các sản phẩm dạng mắm (năm 2012); Nhãn hiệu tập thể cho sản phẩm của Làng nghề bảo quản và chế biến hải sản khối 6 - phường Nghi Tân (năm 2015); Nhãn hiệu tập thể cho sản phẩm Làng nghề chế biến hải sản khối 7 - phường Nghi Thủy, là một làng nghề nổi tiếng về các sản phẩm như nước mắm, các sản phẩm chế biến từ thủy hải sản khô như mực, tôm nõn, cá khoai, cá com... (năm 2016); Nhãn hiệu tập thể “cá thu nướng Cửa Lò” (năm 2016); Năm 2020, đang gửi hồ sơ đăng ký cấp giấy chứng nhận nhãn hiệu sản phẩm “nước mắm Vạn Lộc - Nghi Hòa”, xây dựng nhãn hiệu tập thể cho sản phẩm Làng nghề chế biến và bảo quản hải sản khối 6 - phường Nghi Tân.

Tuy nhiên, dù có nhiều mặt hàng đặc sản phong phú, chất lượng, sản lượng chế biến hàng năm ổn định, nhưng mức tiêu thụ chưa lớn. Nguyên nhân là do chưa có quy chế quản lý nhãn hiệu làng nghề nên sản phẩm chưa được thống nhất một quy chuẩn, chất lượng chung

mà đang còn tư tưởng mạnh ai nấy làm, mỗi người một kiểu, khó quản lý sản phẩm. Công tác tuyên truyền về bảo vệ, phát triển thương hiệu và sở hữu trí tuệ chưa thường xuyên nên nhiều hộ sản xuất chưa hiểu rõ về giá trị thực tế của việc bảo hộ nhãn hiệu tập thể trong chiến lược kinh doanh, phát triển bền vững. Chất lượng sản phẩm của một số hộ sản xuất chưa đảm bảo, làm ảnh hưởng đến thương hiệu sản phẩm. Thêm vào đó, mẫu mã các sản phẩm (bao bì, tem nhãn) đang còn đơn điệu, không bắt mắt, chưa có tem truy xuất nên hiệu quả kinh tế vẫn còn nhiều hạn chế.

Để khắc phục những tồn tại nêu trên, trong 3 năm 2018-2020, được sự hỗ trợ của Sở KH&CN Nghệ An, Thị xã đã triển khai các mô hình hỗ trợ phát triển nhãn hiệu cho các sản phẩm của làng nghề: Làng nghề chế biến nước mắm Hải Giang I - Nghi Hải, Làng nghề bảo quản và chế biến hải sản khối 6 - Nghi Tân, Làng nghề chế biến hải sản Khối 7 - Nghi Thủy. Các mô hình này nhằm hỗ trợ các làng nghề thiết kế bao bì sản phẩm, phân tích chất lượng sản phẩm, tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm và được hỗ trợ in ấn bao bì, tem nhãn. Bên cạnh đó, mô hình còn được hướng dẫn về quy cách quản lý và phát triển nhãn hiệu. Sau khi mô hình triển khai có hiệu quả, các hộ dân đã ý thức được các sản phẩm muốn cạnh tranh được trên thị trường, ngoài chất lượng sản phẩm thì mẫu mã, bao bì, tem nhãn và tem truy xuất nguồn gốc sản phẩm là rất quan trọng nên đã tiếp tục đầu tư in bao bì, tem nhãn cho sản phẩm.

Hiệu quả từ các mô hình làng nghề ở Cửa Lò

Việc được công nhận nhãn hiệu tập thể đã thúc đẩy các làng nghề ở Cửa Lò phát triển hiệu quả, bền vững hơn, góp phần phát triển du lịch Thị xã. Điển hình như nhãn hiệu tập thể “cá thu nướng Cửa Lò”. Ở Cửa Lò đã hình thành, phát triển nghề nướng cá thu từ mấy chục năm nay, tạo nên thương hiệu cá thu nướng riêng biệt của vùng. Nguyên liệu để làm ra sản phẩm cá thu nướng được lựa chọn rất kỹ càng, là loại cá thu trắng tươi ngon có trọng lượng bình quân từ 7-8kg/con trở lên. Trước khi đem vào nướng, cá được rửa sạch, cắt bỏ toàn bộ vây, đầu đuôi và ruột, sau đó thái miếng chéo thân, mỗi lát có trọng lượng từ 200-300 gram.

NGHIÊN CỨU - TRAO ĐỔI

Miếng cá cắt xong để ráo trên các vỉ làm bằng tre rồi mới đem vào nướng thủ công trên ngọn lửa than hoa. Khi thấy miếng cá se lại, vàng óng, tỏa ra hương vị thơm ngon đặc trưng nghĩa là đã đạt chất lượng. Ném những miếng cá thu nướng của vùng biển Cửa Lò nổi tiếng thơm ngậy, vàng ruộm, kích thích vị giác sẽ là những trải nghiệm tuyệt vời cho du khách khi có dịp đến du lịch Cửa Lò. Từng khúc cá được để nguội trên các vỉ tre, sau đó đóng gói chân không, gắn nhãn mác, bao bì mang nhãn hiệu tập thể cá thu nướng Cửa Lò, rồi vận chuyển tiêu thụ khắp nơi, nhất là các tỉnh, thành phía Bắc. Ông Trương Như Hùng - Chủ tịch Hội Sản xuất kinh doanh cá thu nướng Cửa Lò - khối Hải Giang 2, phường Nghi Hải cho biết: *“Từ năm 2016 đến nay, với sự ra đời của Hội sản xuất và kinh doanh cá thu nướng Cửa Lò, sản phẩm cá thu nướng được công nhận nhãn hiệu tập thể nên xây dựng được uy tín với khách hàng, thị trường và sản lượng tiêu thụ đều tăng lên. Hiện hội có hơn 20 hộ thành viên, chủ yếu tập trung ở hai phường là Nghi Hải và Nghi Thủy, với sản lượng khoảng 250 tấn/năm, mỗi ngày đều tấp tểnh với nghề. Riêng cơ sở của tôi nướng hơn 100kg cá thu mỗi ngày, và được đóng gói cẩn thận, đảm bảo tiêu chuẩn quy định của nhãn hiệu. Sản phẩm ngoài tiêu thụ trong và ngoài tỉnh thì khách du lịch cũng rất ưa thích lựa chọn làm quà”*. Có thể nói, đặc sản cá thu nướng Cửa Lò không chỉ được người dân và du khách biết đến và thưởng thức trong những ngày nghỉ dưỡng, mà sản phẩm đã trở thành món quà ẩm thực với hương vị riêng, có thể đưa đi xa, mang thương hiệu Cửa Lò.

Một mô hình làng nghề hoạt động

hiệu quả khác nhờ hỗ trợ phát triển nhãn hiệu đó là Làng nghề chế biến hải sản khối 7 - phường Nghi Thủy. Là một trong những cái nôi của nghề truyền thống khai thác hải sản, phường Nghi Thủy, Thị xã Cửa Lò nay lại có thêm thế mạnh. Đó là sự ra đời và phát triển của Hội làng nghề chế biến hải sản, gắn với thương hiệu sản phẩm phục vụ khách du lịch gần, xa. Năm 2015, gần 20 hộ trong khối đã liên kết thành lập Hội làng nghề chế biến hải sản, xây dựng logo cho sản phẩm. Đến nay, Hội làng nghề đã có trên 10 sản phẩm được chế biến từ các sản vật khai thác được từ biển, nổi bật là nước mắm, cá cơm sấy giòn, mực khô, tôm nõn, cá thu một nắng. Mặc dù không nằm cạnh trục đường trung tâm của Thị xã Cửa Lò, nhưng cơ sở sản



Sản phẩm cá thu nướng Cửa Lò



Hải sản khô của Làng nghề chế biến hải sản khối 7, phường Nghi Thủy

xuất, kinh doanh của ông Võ Hồng Thạch - Tổ trưởng Hội làng nghề chế biến hải sản khối 7 - phường Nghi Thủy - ngay từ sáng sớm đã có nhiều người biết đến, tìm mua hải sản khô, nước mắm... Ông Thạch cho biết: *“Bà con trong hợp tác xã rất đồng tâm hiệp lực trong việc xây dựng, phát triển làng nghề, thống nhất 1-2 tháng có sinh hoạt hợp tác xã để bổ cứu hoạt động của nhau, vì sự phát triển chung. Chúng tôi đặt tiêu chí hàng đầu là an toàn thực phẩm, chất lượng sản phẩm. Vì người tiêu dùng có tin tưởng thì làng nghề mới phát triển được”*. Tại đây, người dân địa phương và du khách có thể tìm chọn được những sản phẩm ưng ý, mang thương hiệu của làng nghề. Chị Phạm Thị Thủy - khách du lịch đến từ Bắc Ninh cho biết: *“Khi đến làng nghề này, chúng tôi rất thích bởi vì hàng đặc sản rất ngon. Chúng tôi muốn mua về không những làm quà cho gia đình, bạn bè mà còn muốn giới thiệu cho anh chị em trong Câu lạc bộ hát quan họ của địa phương”*. Sau 4 năm được công nhận nhãn hiệu tập thể, sản xuất đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, Làng nghề chế biến hải sản khối 7 - phường Nghi Thu, Thị xã Cửa Lò đã trở thành một trong những địa chỉ tin cậy của khách hàng. Sản phẩm của các cơ sở chế biến đều mang nhãn hiệu của làng nghề, và người mua có thể trải nghiệm các công đoạn chế biến sản phẩm sạch.

Các giải pháp giai đoạn tiếp theo

Để các sản phẩm của làng nghề sau khi được cấp chứng nhận nhãn hiệu tập thể ngày càng đứng vững trên thị trường, góp phần quan trọng vào sự phát triển kinh tế của thị xã, UBND Thị xã Cửa Lò đã đề ra các giải pháp phát triển cho giai đoạn tiếp theo. Theo đó, cần có sự quan tâm tích cực của các cơ quan quản lý, các tổ chức hội và làng nghề, bảo hộ nhãn hiệu tập thể cho một số sản phẩm bước đầu mang lại kết quả tích cực như hạn chế rủi ro về biến động giá và mở rộng thị trường tiêu thụ, xây dựng thương hiệu hàng hóa, góp phần tăng hiệu quả sản xuất và thu nhập. Vì vậy, việc xây dựng nhãn hiệu tập thể cho các làng nghề cũng như sản phẩm địa phương nhằm xác định được “tên tuổi và chỗ đứng” trên thị trường, tăng cường lợi thế cạnh tranh, thúc đẩy việc phát triển kinh tế bền vững, tăng thu nhập cho người dân là một vấn đề cần

được quan tâm từ các cơ quan quản lý cũng như các tổ chức hội, làng nghề.

Bên cạnh đó, cần tăng cường về chất lượng sản phẩm. Xây dựng nhãn hiệu, thương hiệu đã khó nhưng việc quản lý, phát triển thương hiệu càng khó nhiều lần. Do đó, để đảm bảo uy tín các sản phẩm đã cấp nhãn hiệu tập thể, thì những hội viên đạt các tiêu chuẩn theo quy định thì mới được sử dụng nhãn hiệu tập thể, có như vậy các sản phẩm mới đảm bảo chất lượng, được người tiêu dùng tin tưởng, mang lại hiệu quả kinh tế cao và phát triển bền vững hơn. Việc tổ chức tuyên truyền, tập huấn nâng cao nhận thức về sở hữu trí tuệ và công tác quản lý khai thác nhãn hiệu tập thể cho cán bộ và nhân dân cũng cần được chú trọng. Về chính sách, cần có cơ chế chính sách hỗ trợ phát triển (như hỗ trợ khuyến khích đầu tư máy móc thiết bị tiên tiến vào sản xuất, xúc tiến thị trường...). Về xúc tiến thương mại, cần xây dựng website thương mại điện tử; tăng cường công tác quảng bá, giới thiệu sản phẩm; xúc tiến thương mại các sản phẩm hàng hóa và sản phẩm làng nghề ra thị trường trong và ngoài nước gồm áp phích, biển hiệu, tờ rơi quảng bá sản phẩm, xây dựng video clip quảng cáo giới thiệu sản phẩm; hỗ trợ cho doanh nghiệp thông tin thị trường, tạo điều kiện tham gia các hội chợ, tiếp xúc với thị trường trong và ngoài tỉnh. Mỗi hộ sản xuất cần xây dựng cho mình một nhãn hiệu riêng trong nhãn hiệu tập thể. Với nhãn hiệu riêng đó, từng hộ có thể xây dựng chất lượng và hình ảnh của mình nhằm cạnh tranh với những hộ sản xuất khác. Để ổn định và phát triển thương hiệu, nên có cơ chế chính sách xúc tiến về thương mại, đầu tư khoa học - công nghệ trong sản xuất, chế biến./.

LÂM NGHIỆP NGHỆ AN: ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ CAO ĐỂ PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG

■ Doãn Trí Tuệ

Nghệ An có diện tích rừng và đất lâm nghiệp lớn nhất cả nước. Nhưng phát triển kinh tế rừng ở Nghệ An vẫn chưa tương xứng với lợi thế và tiềm năng của rừng và đất rừng. Đại hội Đảng bộ tỉnh Nghệ An lần thứ 19 nhiệm kỳ 2021-2025 đã xác định những bước đột phá mạnh mẽ để phát triển ngành lâm nghiệp xanh, bền vững, đưa lâm nghiệp trở thành ngành kinh tế ứng dụng công nghệ cao (CNC) và hiện đại, phấn đấu đưa Nghệ An trở thành Trung tâm sản xuất chế biến và xuất khẩu gỗ lớn không những ở Bắc Trung Bộ mà cả khu vực miền Trung.

Rừng Nghệ An giàu tiềm năng và lợi thế

Nghệ An là tỉnh có diện tích rừng và đất lâm nghiệp vào loại lớn nhất cả nước. Tổng diện tích đất lâm nghiệp được quy hoạch trên 1.166.000ha, chiếm 70,7% tổng diện tích đất tự nhiên toàn tỉnh; trong đó diện tích quy hoạch rừng sản xuất 622.466ha.

Nghệ An là địa phương phong phú về thổ nhưỡng, khí hậu và đa dạng sinh học. Nghệ An có khu dự trữ sinh quyển miền Tây Nghệ An với diện tích gần 1.291ha, là khu dự trữ sinh quyển lớn nhất trong số 9 khu dự trữ sinh quyển

của Việt Nam, là hành lang xanh kết nối 3 vùng lõi gồm Vườn Quốc gia Pù Mát, Khu Bảo tồn thiên nhiên Pù Huống và Khu Bảo tồn thiên nhiên Pù Hoạt đã tạo thành sự liên kết bền vững về môi trường sống và các giá trị đa dạng sinh học phong phú, quý hiếm ít nơi có được như ở Nghệ An. Tài nguyên rừng Nghệ An rất phong phú, đa dạng, là nguồn cung cấp nguyên liệu cho nhiều ngành sản xuất hàng hóa từ lâm sản như gỗ và các sản phẩm ngoài gỗ. Tính đến nay, toàn tỉnh có 965.057ha đất có rừng, diện tích rừng trồng đạt khoảng 181.000ha, độ che phủ rừng đạt 58,5%, trữ lượng gỗ đạt trên 91 triệu m³, trong đó có trên 9,6 triệu m³ gỗ rừng trồng, 1.941.581 ngàn cây tre, mét và là vùng đất rất có điều kiện thuận lợi để phát triển nhiều loại cây dược liệu quý như sâm Puxailaileng, mù tèn, trà hoa vàng và vô số các loài dược liệu quý hiếm dưới tán rừng đã và đang được bà con các dân tộc bảo vệ và khai thác. Sản lượng gỗ khai thác bình quân hàng năm trong thời gian gần đây đạt từ 1,2-1,4 triệu m³. Sản lượng gỗ có khả năng khai thác bình quân hàng năm khoảng trên 2,5 triệu m³.

Trên địa bàn toàn tỉnh hiện nay có hệ thống giao thông đồng bộ, bao gồm đường bộ, đường sắt, cảng biển, cảng hàng không, cửa khẩu... Vì vậy, việc liên kết trong nội vùng Bắc Trung Bộ và cả nước rất thuận lợi cho việc phát triển