

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**



**LUẬN VĂN THẠC SĨ
LÝ CHÍ ĐẠT**

**PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH
PHỞ TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC**

NGÀNH: QUẢN LÝ KINH TẾ - 8310110



Tp. Hồ Chí Minh, tháng 10/2019

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

**LUẬN VĂN THẠC SĨ
LÝ CHÍ ĐẠT**

**PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ TRÊN
ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC**

NGÀNH: QUẢN LÝ KINH TẾ - 8310110

Người hướng dẫn khoa học:

TS. Lê Văn Bảy

Tp. Hồ Chí Minh, tháng 10 năm 2019

Số: 451/QĐ-ĐHSPKT

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 02 năm 2019

QUYẾT ĐỊNH

Về việc giao đề tài luận văn tốt nghiệp và người hướng dẫn năm 2019 HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT TP. HỒ CHÍ MINH

Căn cứ Quyết định số 426/TTg ngày 27 tháng 10 năm 1976 của Thủ tướng Chính phủ về một số vấn đề cấp bách trong mạng lưới các trường đại học và Quyết định số 118/2000/QĐ-TTg ngày 10 tháng 10 năm 2000 của Thủ tướng Chính phủ về việc tổ chức lại Đại học Quốc gia Thành Phố Hồ Chí Minh, tách Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh trực thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo;

Căn cứ Quyết định số 70/2014/QĐ-TTg ngày 10 tháng 12 năm 2014 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành Điều lệ trường Đại học;

Căn cứ Quyết định số 937/QĐ-TTg ngày 30 tháng 6 năm 2017 về việc phê duyệt đề án thí điểm đổi mới cơ chế hoạt động của Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh;

Căn cứ Thông tư số 15/2014/TT-BGDĐT ngày 15/5/2014 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Ban hành Quy chế đào tạo trình độ thạc sĩ;

Căn cứ vào Biên bản bảo vệ Chuyên đề của ngành Quản lý kinh tế vào ngày 16/02/2019;

Xét nhu cầu công tác và khả năng cán bộ;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Đào tạo,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Giao đề tài Luận văn tốt nghiệp thạc sĩ và người hướng dẫn Cao học năm 2019 cho:

Học viên : **Lý Chí Đạt**

MSHV: **1881407**

Ngành : **Quản lý kinh tế**

Tên đề tài : **Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở trên địa bàn Tp. Châu Đốc**

Người hướng dẫn : **TS. Lê Văn Bảy**

Thời gian thực hiện: **Từ ngày 28/02/2019 đến ngày 28/8/2019**

Điều 2. Giao cho Phòng Đào tạo quản lý, thực hiện theo đúng Quy chế đào tạo trình độ thạc sĩ của Bộ Giáo dục & Đào tạo ban hành.

Điều 3. Trưởng các đơn vị, phòng Đào tạo, các Khoa quản ngành cao học và các Ông (Bà) có tên tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành quyết định này.

Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký./.

Nơi nhận :

- BGH (để biết);
- Như điều 3;
- Lưu: VT, SDH (3b).

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG

PGS. TS. Lê Hiếu Giang

BIÊN BẢN CHẤM LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP THẠC SĨ NĂM 2019
NGÀNH: Quản lý kinh tế_KHÓA 2018-2020

Hội đồng chấm LVTN theo QĐ số: 2168/QĐ-ĐHSPKT-SĐH, ngày 09/10/2019

Có mặt : 5 Vắng mặt: 0

Chủ tịch Hội đồng : TS. Vòng Thành Nam

Thư ký Hội đồng : TS. Nguyễn Giác Trí

Học viên bảo vệ LVTN : **Lý Chí Đạt**

MSHV: 1881407

Giảng viên hướng dẫn : TS. Lê Văn Bảy

Giảng viên phản biện : TS. Hoàng Văn Long

TS. Đặng Quang Vắng

Tên đề tài LVTN

: **PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC**

I. KẾT QUẢ BẢO VỆ:

TT	Thành viên hội đồng	Kết quả bảo vệ	Ghi chú
1	TS. Vòng Thành Nam	7,0	
2	TS. Nguyễn Giác Trí	7,0	
3	TS. Hoàng Văn Long	6,5	
4	TS. Đặng Quang Vắng	7,0	
5	TS. Trần Độc Lập	6,5	
Tổng điểm		34	
Điểm trung bình		6,8	

II. KẾT LUẬN:

(Thư ký hội đồng ghi rõ các ý kiến của thành viên hội đồng về việc chỉnh sửa, bổ sung những nội dung gì trong LVTN)

Chỉnh sửa theo góp ý của 2 phản biện và các
thành viên trong hội đồng một số nội dung:

1. Chính tả
2. Chính mở ngoặc cho đúng
Còn ghi tài liệu tham khảo chưa đúng

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 10 năm 2019

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG

(Ký, ghi rõ học hàm, học vị & họ tên)

TS. Vòng Thành Nam

THƯ KÝ HỘI ĐỒNG

(Ký, ghi rõ học hàm, học vị & họ tên)

TS. Nguyễn Giác Trí



HCMUTE

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Ng

PHIẾU NHẬN XÉT LUẬN VĂN THẠC SĨ - HƯỚNG ỨNG DỤNG

(Dành cho giảng viên phản biện)

Tên đề tài luận văn thạc sĩ: **PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH
PHỞ TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC**

Tên tác giả: **Lý Chí Đạt**

MSHV: **1881407**

Ngành: **Quản lý kinh tế**

Khóa: **2018-2020**

Họ và tên người phản biện: **TS. Đặng Quang Vãng**

Chức danh:

Học vị: **Tiến Sĩ**

Cơ quan công tác: **SPKT**

Điện thoại liên hệ:

I. Ý KIẾN NHẬN XÉT

1. Về hình thức & kết cấu luận văn.

- Sai nhiều lỗi chính tả
- Chữ viết tắt GRDP tại trang 62 là gì?

2. Về nội dung

2.1 Nhận xét về tính khoa học, rõ ràng, mạch lạc, khúc chiết trong luận văn.

- Đây có thể là một bài hoàn chỉnh của 1 đề tài khác (quy mô ngành nghề lớn hơn) nhưng tác giả thay bằng một sản phẩm phở
- Phụ lục 1: Bảng hỏi phỏng vấn nhưng không biết sử dụng vào mục nào của bài.

2.2 Nhận xét đánh giá việc sử dụng hoặc trích dẫn kết quả NC của người khác có đúng qui định hiện hành của pháp luật sở hữu trí tuệ.

- Các tài liệu tham khảo có trong nội dung của bài viết nhưng không thể hiện tại phần phụ lục tham khảo tài liệu
- Một số nội dung trích dẫn tài liệu tham khảo nhưng không ghi rõ nguồn tác giả, năm xuất bản của tài liệu tham khảo

2.3 Nhận xét về mục tiêu nghiên cứu, phương pháp nghiên cứu sử dụng trong LVTN.

Phương pháp nghiên cứu phù hợp với đề tài luận văn thạc sĩ, tuy nhiên tác giả cần làm rõ các yêu cầu tạo sao, chọn mẫu 100, trong đó của chính quyền địa phương là 3 và doanh nghiệp là 7 còn lại là 90.

2.4 Nhận xét Tổng quan của đề tài.

Tác giả trình bày các tổng quan về các công trình nghiên cứu liên quan nhưng lại không đúc kết và học hỏi kinh nghiệm gì từ các công trình nghiên cứu

2.5 Nhận xét đánh giá về nội dung & chất lượng của LVTN.

Một số nhận định của tác giả chưa có cơ sở như:

- + Ví dụ Vai trò của ngành chế biến phở sẽ thúc đẩy ngành nông nghiệp trồng lúa.

- + "Lợi ích của việc đổi mới công nghệ là rất lớn. Mặc dù sự đầu tư cho đổi mới công nghệ có làm tăng chi phí (từ 8 - 10%)"
 - + Sản xuất phở vốn đầu tư là bao nhiêu (trang 54)?
 - + Tại Châu Đốc có bao nhiêu nhà máy sản xuất phở, và đầu tư cho nhà máy sản xuất phở lớn nhất tại Châu Đốc là bao nhiêu?
- (Tác giả cần làm rõ)
- + - Tại trang 74: Chính sách dân số, lao động và việc làm: Thực hiện sinh đẻ có kế hoạch, đi đôi với việc vận động, giáo dục cần có sự đầu tư và những biện pháp nhằm hạn chế tỷ lệ sinh đẻ ở nông thôn, góp phần xóa đói giảm nghèo.

2.6 Nhận xét đánh giá về khả năng ứng dụng, giá trị thực tiễn của đề tài.

Đề tài có khả năng ứng dụng vào thực tiễn tại địa phương

2.7 Luận văn cần chỉnh sửa, bổ sung những nội dung gì (thiết sót và tồn tại).

- Lý do chọn đề tài chưa thuyết phục, tác giả không nói gì tới công nghiệp chế biến nhưng đột nhiên đề cập đến chế biến phở.

II. CÁC VẤN ĐỀ CẦN LÀM RÕ

(Các câu hỏi của giảng viên phản biện)

1. Câu hỏi 1: Thị trường mục tiêu đối sản phẩm phở là thị trường trong nước hay xuất thị trường xuất khẩu? Tại sao?
2. Câu hỏi 2: Theo khảo sát của tác giả một năm tại Tp. Châu Đốc sản xuất và tiêu thụ bao nhiêu tấn phở?

III. ĐÁNH GIÁ

TT	Mục đánh giá	Đánh giá	
		Đạt	Không đạt
1	Tính khoa học, rõ ràng, mạch lạc, khúc chiết trong luận văn.	x	
2	Đánh giá việc sử dụng hoặc trích dẫn kết quả NC của người khác có đúng qui định hiện hành của pháp luật sở hữu trí tuệ.	x	
3	Mục tiêu nghiên cứu, phương pháp nghiên cứu sử dụng trong LVTN.	x	
4	Tổng quan của đề tài.	x	
5	Đánh giá về nội dung & chất lượng của LVTN.	x	
6	Đánh giá về khả năng ứng dụng, giá trị thực tiễn của đề tài.	x	

Đánh dấu chéo (x) vào ô muốn Đánh giá


IV. KẾT LUẬN

(Giảng viên phản biện ghi rõ ý kiến "Tán thành luận văn" hay "Không tán thành luận văn")

Câu hỏi sẽ đặt tại buổi bảo vệ

TP Hồ Chí Minh, ngày 27 tháng 10 năm 2019

Người nhận xét
(Ký & ghi rõ họ tên)


TS. Đặng Quang Vãng



HCMUTE

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

PHIẾU NHẬN XÉT LUẬN VĂN THẠC SỸ - HƯỚNG ỨNG DỤNG

(Dành cho giảng viên phản biện)

Tên đề tài luận văn thạc sỹ: **PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC**

Tên tác giả: **Lý Chí Đạt**

MSHV: **1881407**

Ngành: **Quản lý kinh tế**

Khóa: **2018-2020**

Họ và tên người phản biện: **TS. Hoàng Văn Long**

Chức danh: **Giảng viên**

Học vị: **Tiến Sĩ**

Cơ quan công tác: **ĐH LUẬT TP.HCM**

Điện thoại liên hệ: **0918202040**

I. Ý KIẾN NHẬN XÉT

1. Về hình thức & kết cấu luận văn.

Luận văn được trình bày theo thể thức 3 chương với phần mở đầu, các chương; danh mục tài liệu tham khảo; phụ lục với tổng số 77 trang phù hợp với kết cấu của một luận văn thạc sỹ Quản lý kinh tế và đúng theo qui định của Trường đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh.

2. Về nội dung

2.1 Nhận xét về tính khoa học, rõ ràng, mạch lạc, khúc chiết trong luận văn.

- Luận văn được trình bày rõ ràng, mạch lạc, ngôn ngữ được trình bày trong luận văn là ngôn ngữ viết theo văn phong khoa học;

- Công trình mang tính khoa học cao xuyên suốt qua cấu trúc của luận văn, phần mở đầu (lý do lựa chọn đề tài, phương pháp, đối tượng, phạm vi nghiên cứu...) lần lượt được thể hiện; cơ sở lý luận, lý thuyết được trình bày ở chương 1, từ đó tác giả phân tích thực trạng (chương 2) dựa vào khung lý thuyết; cuối cùng là những kiến nghị, giải pháp cho vấn đề nghiên cứu

2.2 Nhận xét đánh giá việc sử dụng hoặc trích dẫn kết quả NC của người khác có đúng qui định hiện hành của pháp luật sở hữu trí tuệ.

Trích dẫn tài liệu tham khảo và trích dẫn các nghiên cứu khác cơ bản là phù hợp, tuy nhiên cần chi tiết hơn nữa ở một số mục, chương trong luận văn và cần cập nhật một số nghiên cứu mới nhất hiện nay.

2.3 Nhận xét về mục tiêu nghiên cứu, phương pháp nghiên cứu sử dụng trong LVTN.

- Mục tiêu nghiên cứu: Mục tiêu được thể hiện rõ ràng và khoa học

- Phương pháp nghiên cứu: Luận văn sử dụng phương pháp nghiên cứu định tính để giải quyết vấn đề thông qua các phương pháp như: Phương pháp thu thập dữ liệu (dữ liệu thứ cấp và dữ liệu sơ cấp); Phương pháp phân tích dữ liệu (thống kê, so sánh...). Các phương pháp trên phù hợp để giải quyết mục tiêu nghiên cứu của luận văn.

2.4 Nhận xét Tổng quan của đề tài.

Đề tài đáp ứng tốt theo yêu cầu của một luận văn thạc sỹ với các tổng quan nghiên cứu

của các tác giả, các bài nghiên cứu có liên quan với số lượng hơn 10 công trình.

2.5 Nhận xét đánh giá về nội dung & chất lượng của LVTN.

Nội dung phù hợp với tên đề tài và phù hợp với chuyên ngành Quản lý kinh tế, chất lượng của luận văn cơ bản đáp ứng được theo yêu cầu của một luận văn thạc sĩ

2.6 Nhận xét đánh giá về khả năng ứng dụng, giá trị thực tiễn của đề tài.

Đề tài “Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc” mang tính thực tiễn, kết quả nghiên cứu giúp các nhà quản lý nói chung và quản lý trong ngành công nghiệp chế biến thành phố Châu Đốc nói riêng xây dựng định hướng các hoạt động nhằm phát triển ngành chế biến nói riêng góp phần chung vào phát triển kinh tế xã hội tại địa phương

2.7 Luận văn cần chỉnh sửa, bổ sung những nội dung gì (thiết sót và tồn tại).

Phân mở đầu

- Việc trình bày các nghiên cứu liên quan nên căn cứ vào phương pháp nghiên cứu để rõ ràng và thống nhất về tiêu chí phân loại

- Mục tiêu nghiên cứu cần xác định lại, cơ sở lý luận sử dụng là quản trị chiến lược / quản trị sản xuất trong công nghiệp chế biến nông sản, từ đó sử dụng tính chất bắc cầu cho việc phân tích công nghiệp chế biến bánh phở, chứ không có cơ sở lý luận cho công nghiệp chế biến bánh phở đặc thù.

Chương 1:

- Cơ sở luận cho các khái niệm về công nghiệp chế biến / công nghiệp chế biến nông sản cần tham khảo thêm các văn bản quy phạm pháp luật liên quan để làm cơ sở cho việc phân tích, suy luận (như Nghị định số 57/2018/NĐ-CP về Cơ chế, chính sách khuyến khích DN đầu tư vào nông nghiệp, nông thôn; Luật số 55/2010/QH12 về An toàn thực phẩm...)

- Nội dung phân các yếu tố ảnh hưởng đến ngành nên đi theo hướng phân tích các yếu tố môi trường PESTLE hoặc EFE/IFE (vi mô, vĩ mô / ngoại vi, nội bộ) để đảm bảo đầy đủ các tác động và trình bày có hệ thống hơn.

Chương 2

- Tương tự như phần 1.4, phần 2.2.2 cũng cần hệ thống hóa lại theo ma trận IFE/EFE hoặc PESTLE

- Mục 2.2.1.5 nên điều chỉnh thành “Trách nhiệm xã hội trong quá trình phát triển CNCB Bánh phở” để có thể khái quát hơn nội dung cần trình bày

Chương 3

- Do không hệ thống hóa lại các yếu tố tác động nên việc xây dựng ma trận SWOT chưa đầy đủ, thiếu cơ sở kết luận

- Các giải pháp được đề xuất không bám sát theo các chiến lược được đúc kết từ việc phân tích ma trận SWOT (Vấn đề việc phân tích chiến lược dựa theo SWOT có vai trò gì?) Cần xác định lại cơ sở đề xuất giải pháp cho phù hợp

- Một số ý kiến khác

- Bổ sung vào danh mục tài liệu tham khảo những văn bản quy phạm pháp luật liên quan

- Xem xét lại các bảng hỏi vì thang đo chưa rõ ràng và thiếu chính xác (theo Likert hay biểu danh/tỷ lệ), cần xem lại kỹ thuật Q-sort để sắp xếp kết luận thống kê

II. CÁC VẤN ĐỀ CẦN LÀM RÕ

(Các câu hỏi của giảng viên phản biện)

Trong các giải pháp, theo tác giả đâu là giải pháp mang tính đột phá? Cơ sở nào để đề xuất giải pháp trên.

III. ĐÁNH GIÁ

TT	Mục đánh giá	Đánh giá	
		Đạt	Không đạt
1	Tính khoa học, rõ ràng, mạch lạc, khúc chiết trong luận văn.	x	
2	Đánh giá việc sử dụng hoặc trích dẫn kết quả NC của người khác có đúng qui định hiện hành của pháp luật sở hữu trí tuệ.	x	
3	Mục tiêu nghiên cứu, phương pháp nghiên cứu sử dụng trong LVTN.	x	
4	Tổng quan của đề tài.	x	
5	Đánh giá về nội dung & chất lượng của LVTN.	x	
6	Đánh giá về khả năng ứng dụng, giá trị thực tiễn của đề tài.	x	

Đánh dấu chéo (x) vào ô muốn Đánh giá

IV. KẾT LUẬN

(Giảng viên phân biệt ghi rõ ý kiến "Tán thành luận văn" hay "Không tán thành luận văn")

Mặc dù một số vấn đề cần bổ sung và chỉnh sửa, tuy nhiên luận văn "Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc" của học viên Lý Chí Đạt đáp ứng được yêu cầu của một luận văn thạc sỹ ngành Quản lý kinh tế và tôi đồng ý cho bảo vệ trước hội đồng để nhận học vị thạc sỹ.

TP Hồ Chí Minh, ngày 24 tháng 10 năm 2019

Người nhận xét
(Ký & ghi rõ họ tên)

TS. Hoàng Văn Long

LÝ LỊCH KHOA HỌC

I. LÝ LỊCH SƠ LƯỢC

Họ và tên: LÝ CHÍ ĐẠT

Giới tính: Nam

Ngày, tháng, năm sinh: 07/11/1991

Nơi sinh: Thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang

Quê quán: Thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang

Dân tộc: Kinh

Chỗ ở riêng hoặc địa chỉ liên lạc: Số 107, đường Thủ Khoa Nghĩa, khóm 3, phường Châu Phú A, thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang

Điện thoại cơ quan: 02963.560223

Điện thoại nhà riêng: 0366.474736

Fax: 02963.560223

Email: lychidat@gmail.com

II. QUÁ TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Đại học:

Hệ đào tạo: Chính quy

Thời gian đào tạo: 2009 - 2013

Nơi học: Trường Đại học Võ Trường Toản, huyện Châu Thành A, tỉnh Hậu Giang

Ngành học: Công nghệ thông tin

Môn thi tốt nghiệp:

- Toán rời rạc
- Cấu trúc dữ liệu và giải thuật
- Khoa học Mác – Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh

Ngày và nơi thi tốt nghiệp: Năm 2013, tại trường Đại học Võ Trường Toản

2. Thạc sĩ:

Hệ đào tạo: Chính quy

Thời gian đào tạo: 2018 - 2020

Nơi học: Trường Đại học Sư phạm kỹ thuật thành phố Hồ Chí Minh

Ngành học: Quản lý kinh tế

Tên luận văn: Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc

Ngày và nơi bảo vệ luận văn: 26/10/2019, tại trường Trung cấp nghề Châu Đốc

Người hướng dẫn: TS. Lê Văn Bảy

III. QUÁ TRÌNH CÔNG TÁC CHUYÊN MÔN KỂ TỪ KHI TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Thời gian	Nơi công tác	Công việc đảm nhiệm
Từ tháng 10/2014 đến tháng 06/2015	Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam xã Vĩnh Châu, thành phố Châu Đốc	Ủy viên Thường trực Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam xã Vĩnh Châu
30/06/2015	Trúng tuyển kỳ thi công chức xã, phường được phân công về công tác tại phường Vĩnh Nguơn, thành phố Châu Đốc	
Từ 01/07/2015 đến nay	Ủy ban nhân dân phường Vĩnh Nguơn, thành phố Châu Đốc	Công chức Văn phòng – Thống kê phường Vĩnh Nguơn

LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành được cuốn luận văn với đề tài “*Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc*”, bên cạnh sự nỗ lực của bản thân đã vận dụng những kiến thức tiếp thu được, tìm tòi học hỏi cũng như thu thập thông tin số liệu liên quan đến đề tài, tôi luôn nhận được sự giúp đỡ tận tình của các thầy cô, đồng nghiệp, bạn bè.

Tôi xin gửi lời cảm ơn đến Ban Giám hiệu và các thầy cô tại trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật thành phố Hồ Chí Minh đã giúp đỡ tôi cũng như đã cung cấp cho tôi những kiến thức sâu rộng để tôi có nền tảng nghiên cứu đề tài. Đặc biệt tôi xin chân thành cảm ơn giáo viên hướng dẫn, người đã tận tình hướng dẫn tôi nghiên cứu đề tài này.

Cuối cùng tôi xin chân thành cảm ơn gia đình, những người luôn ở bên cạnh tôi ủng hộ, giúp đỡ tôi có thời gian nghiên cứu đề tài và hết lòng hỗ trợ tôi về mặt tinh thần trong suốt thời gian thực hiện đề tài.

Trong quá trình thực hiện luận văn, mặc dù đã cố gắng hoàn thiện đề tài qua tham khảo tài liệu, trao đổi và tiếp thu ý kiến đóng góp nhưng chắc chắn không tránh khỏi những sai sót. Vì vậy tôi rất hoan nghênh và chân thành cảm ơn các ý kiến đóng góp của quý thầy cô và bạn đọc.

LỜI CAM ĐOAN

Tôi cam đoan đây là công trình nghiên cứu của tôi.

Các số liệu, kết quả nêu trong luận văn là trung thực và chưa từng được ai công bố trong bất kỳ công trình nào khác.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 08 năm 2019

Người thực hiện

Lý Chí Đạt

TÓM TẮT

Mục tiêu nghiên cứu của đề tài trước tiên là hệ thống hóa cơ sở lý luận về phát triển công nghiệp chế biến bánh phở thông qua ngành công nghiệp chế biến nông sản. Từ cơ sở lý luận, áp dụng phân tích thực trạng ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc trong giai đoạn 2016 – 2018. Đồng thời đi sâu, phân tích các nội dung, nhân tố tác động đến sự phát triển của công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố như điều kiện tự nhiên, nguồn lực lao động, cơ chế chính sách, khoa học công nghệ, kết cấu hạ tầng,... Từ đó làm cơ sở đánh giá thành quả đạt được, những tồn tại và nguyên nhân cũng như đề ra các giải pháp khắc phục để góp phần phát triển ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc trong thời gian tới.

Số liệu sử dụng trong đề tài được thu thập từ thống kê, báo cáo của các cơ quan chuyên môn như Ủy ban nhân dân, Phòng Kinh tế, Hội nông dân, Chi cục Thống kê và ghi nhận từ việc phỏng vấn trực tiếp người quản lý, chủ các cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc.

Đề tài sử dụng chủ yếu phương pháp thu thập, thống kê, xử lý, phân tích các số liệu có được, bên cạnh dùng phương pháp dự báo kinh tế dựa trên cơ sở các Nghị quyết, Đề án đã được ban hành từ cơ quan thẩm quyền của thành phố Châu Đốc và tỉnh An Giang.

ABSTRACT

The objective of the study is systemizing rationale about the development of producing Pho industry based on Agricultural Industry. From the rationale, it can be applied to analyze the reality of producing Pho in Chau Doc city during 2016 – 2018. Besides that, we can analyze the factors which affect to the industry of producing Pho in this city such as the natural situation, the labors, the policy, information technology and the infrastructure and so on. From that, we can evaluate the result as well as the drawbacks to give some effectives solutions in order to contribute to the development of producing Pho industry in Chau Doc city in the future.

The figures used in this study have been selected from statistic and reports of the specialize agencies such as People’s Committee, Economics Department, Peasants’ Association Department of Statistic; and noted from interviewing directly the managers and the chairman of manufacture factory of Pho in Chau Doc city.

The study used methods to select and analyze the figures; futhermore, it used the method of foreseeing Economy based on the Resolution and project from the authorities in Chau Doc city and An Giang province as well.

MỤC LỤC

Trang tựa	Trang
Quyết định giao đề tài	
LÝ LỊCH KHOA HỌC	i
LỜI CẢM ƠN	iii
LỜI CAM ĐOAN	iv
TÓM TẮT	v
MỤC LỤC	vii
DANH SÁCH CÁC CHỮ VIẾT TẮT	x
DANH SÁCH CÁC HÌNH	xi
DANH SÁCH CÁC BẢNG	xii
PHẦN MỞ ĐẦU	1
CHƯƠNG 1. CƠ SỞ LÝ LUẬN VỀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ	9
1.1. Khái niệm về công nghiệp chế biến bánh phở	9
1.1.1. Khái niệm công nghiệp chế biến	9
1.1.2. Khái niệm công nghiệp chế biến nông sản	9
1.1.3. Khái niệm công nghiệp chế biến bánh phở	10
1.2. Vai trò của phát triển công nghiệp chế biến bánh phở	10
1.2.1. Đặc điểm của công nghiệp chế biến bánh phở	10
1.2.2. Vai trò của phát triển công nghiệp chế biến bánh phở	12
1.3. Những nội dung phát triển của công nghiệp chế biến bánh phở	14
1.3.1. Quy hoạch cơ cấu ngành công nghiệp chế biến bánh phở	14
1.3.2. Phát triển về hành lang pháp lý	14
1.3.3. Xây dựng chính sách thu hút đầu tư vào ngành CNCB bánh phở	15
1.3.4. Phát triển về quy mô, năng lực, trình độ sản xuất của công nghiệp chế biến bánh phở	15
1.3.5. Trách nhiệm xã hội trong quá trình phát triển CNCB bánh phở	16
1.4. Những nhân tố ảnh hưởng đến sự phát triển của công nghiệp chế biến bánh phở ...	16
1.4.1. Điều kiện tự nhiên	16
1.4.2. Nguồn lực lao động	19
1.4.3. Kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội	19
1.4.4. Nhu cầu của thị trường về sản phẩm bánh phở chế biến	20
1.4.5. Nguyên liệu chế biến bánh phở	21

1.4.6. Vốn đầu tư	22
1.4.7. Tình hình cạnh tranh	22
1.4.8. Chính sách quản lý của Nhà nước	22
1.5. Các tiêu chí đánh giá phát triển công nghiệp chế biến nông sản	23
1.6. Kinh nghiệm phát triển CNCBNS và CBCBBP của các địa phương trong và ngoài tỉnh An Giang.....	24
1.6.1. Trong tỉnh An Giang.....	24
1.6.2. Ngoài tỉnh An Giang.....	27
Tóm tắt Chương 1	28
CHƯƠNG 2. THỰC TRẠNG PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ TẠI THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC.....	30
2.1. Khái quát đặc điểm tình hình địa phương.....	30
2.1.1. Đặc điểm tự nhiên của thành phố Châu Đốc	30
2.1.2. Tình hình phát triển kinh tế - xã hội của thành phố Châu Đốc.....	32
2.1.3. Khái quát hoạt động chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc.....	34
2.2. Thực trạng phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc.....	34
2.2.1. Các nội dung phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc	34
2.2.1.1. Quy hoạch cơ cấu ngành công nghiệp chế biến bánh phở.....	34
2.2.1.2. Phát triển về hành lang pháp lý.....	36
2.2.1.3. Xây dựng chính sách thu hút đầu tư vào ngành CNCB bánh phở.....	38
2.2.1.4. Phát triển về quy mô, năng lực, trình độ sản xuất của công nghiệp chế biến bánh phở.....	38
2.2.1.5. Trách nhiệm xã hội trong quá trình phát triển CNCB bánh phở	43
2.2.2. Các nhân tố tác động đến sự phát triển của công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc	45
2.2.2.1. Điều kiện tự nhiên.....	45
2.2.2.2. Nguồn lực lao động.....	47
2.2.2.3. Kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội	48
2.2.2.4. Nhu cầu thị trường về sản phẩm bánh phở	50
2.2.2.5. Nguồn nguyên liệu cho ngành công nghiệp chế biến bánh phở	51
2.2.2.6. Vốn đầu tư	52
2.2.2.7. Tình hình cạnh tranh	53
2.2.2.8. Chính sách quản lý của Nhà nước	53
2.3. Đánh giá thực trạng phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc trong thời gian qua	55
2.3.1. Những thành quả đạt được.....	55

2.3.2. Những vấn đề tồn tại và nguyên nhân	56
Tóm tắt Chương 2	59
CHƯƠNG 3. GIẢI PHÁP ĐỂ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ TẠI THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC	60
3.1. Cơ sở đề xuất giải pháp.....	60
3.1.1. Bối cảnh kinh tế - xã hội.....	60
3.1.2. Quan điểm, định hướng phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc	62
3.1.3. Phân tích SWOT của ngành CNCB bánh phở tại thành phố Châu Đốc	64
3.2. Đề xuất giải pháp thúc đẩy phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc	66
3.2.1. Đẩy mạnh đầu tư, đổi mới máy móc thiết bị, công nghệ hiện đại.....	66
3.2.2. Nâng cấp, đầu tư xây dựng kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội.....	67
3.2.3. Tăng cường nguồn vốn đầu tư	68
3.2.4. Nâng cao chất lượng nguồn lao động đáp ứng yêu cầu đặt ra	69
3.2.5. Nâng cao mức độ cạnh tranh, mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm trong và ngoài địa bàn thành phố	70
3.2.6. Tăng cường giám sát vệ sinh ATTP để tạo niềm tin cho thị trường.....	71
Tóm tắt Chương 3	72
KẾT LUẬN.....	73
TÀI LIỆU THAM KHẢO	75
PHỤ LỤC	78

DANH SÁCH CÁC CHỮ VIẾT TẮT

- ASEAN: Hiệp hội các nước Đông Nam Á
- CNCB: Công nghiệp chế biến
- CNCBNS: Công nghiệp chế biến nông sản
- CNCBBP: Công nghiệp chế biến bánh phở
- CNH, HĐH: Công nghiệp hóa, hiện đại hóa
- EU: Thị trường chung châu Âu
- GDP: Tổng thu nhập quốc dân
- GTSX: Giá trị sản xuất
- LLSX: Lực lượng sản xuất
- TNHH: Trách nhiệm hữu hạn
- VND: Việt Nam đồng
- VSATTP : Vệ sinh an toàn thực phẩm
- USD : Đô la Mỹ

DANH SÁCH CÁC HÌNH

<i>Hình 2.1. Bản đồ vị trí địa lý của thành phố Châu Đốc</i>	31
<i>Hình 2.2. Biểu đồ giá trị sản xuất của ngành CNCB bánh phở thành phố Châu Đốc giai đoạn 2016 – 2018</i>	39
<i>Hình 2.3. Biểu đồ thể hiện tỷ trọng GTXS CNCB bánh phở thành phố Châu Đốc giai đoạn 2016 - 2018</i>	40
<i>Hình 2.4. Biểu đồ tốc độ tăng trưởng GTXS ngành CNCB bánh phở của thành phố Châu Đốc giai đoạn 2016 - 2018</i>	41

DANH SÁCH CÁC BẢNG

Bảng 2.1. Diện tích, dân số các xã, phường của thành phố Châu Đốc năm 2018.....	30
Bảng 2.2. Danh sách các cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở ở Tp. Châu Đốc.....	35
Bảng 2.3. Quy mô và cơ cấu giá trị sản xuất ngành công nghiệp chế biến bánh phở Tp. Châu Đốc phân theo thành phần kinh tế giai đoạn 2016 – 2018.....	36
Bảng 2.4. Tỷ trọng giá trị sản xuất ngành công nghiệp chế biến bánh phở thành phố Châu Đốc giai đoạn 2016 – 2018	40
Bảng 2.5. Quy mô và tốc độ tăng trưởng giá trị sản xuất ngành công nghiệp chế biến bánh phở Tp. Châu Đốc giai đoạn 2016 – 2018	41
Bảng 2.6. Diện tích, năng suất, sản lượng thu hoạch lúa của thành phố Châu Đốc giai đoạn 2016 – 2018.....	51

PHẦN MỞ ĐẦU

1. Lý do chọn đề tài

Trong bối cảnh hội nhập hiện nay, khi công cuộc đổi mới kinh tế - xã hội đang ngày càng diễn ra mạnh mẽ, đất nước ta ngày càng chú trọng thực hiện công nghiệp hóa, hiện đại hóa. Vẫn là một nước nông nghiệp, việc phát triển công nghiệp chế biến nói chung và công nghiệp chế biến nông sản nói riêng giữ một vai trò rất quan trọng. Điều đó đã được khẳng định tại Đại hội lần thứ VIII của Đảng: “Đặc biệt coi trọng công nghiệp hóa, hiện đại hóa nông nghiệp và nông thôn; phát triển toàn diện nông, lâm, ngư nghiệp gắn với công nghiệp chế biến nông, lâm, thủy sản” và Hội nghị Ban chấp hành Trung ương Đảng lần thứ 4 khóa VIII: “Ưu tiên phát triển công nghiệp chế biến gắn với phát triển nguồn nguyên liệu nông sản, thủy sản, sản xuất hàng xuất khẩu và các mặt hàng tiêu dùng”.

An Giang là một trong 13 tỉnh đồng bằng sông Cửu Long có tiềm năng rất lớn về nông nghiệp, trong đó không thể không nói đến thành phố Châu Đốc là một trong hai thành phố lớn trực thuộc của tỉnh với nông nghiệp là ngành kinh tế mũi nhọn, thế mạnh của địa phương chủ yếu là lúa và thủy sản. Với những lợi thế đó, chính quyền địa phương không ngừng đề ra các chiến lược phát triển công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp theo hướng công nghiệp hóa, hiện đại hóa, đặc biệt tập trung phát triển công nghiệp chế biến từ nguyên liệu nông sản sẵn có của mình. Kết quả, trong những năm qua ngành công nghiệp chế biến nông sản đã có những bước phát triển nhất định, đóng góp đáng kể vào giá trị tổng thu nhập quốc dân (GDP) hằng năm, chiếm tỷ trọng lớn trong kim ngạch xuất khẩu, tạo công ăn, việc làm cho người lao động, góp phần thúc đẩy chuyển dịch cơ cấu kinh tế của thành phố theo hướng công nghiệp hóa, hiện đại hóa.

Tuy nhiên, so với tiềm năng sản xuất nông nghiệp của thành phố thì việc phát triển công nghiệp chế biến nông sản nhìn chung còn chậm, chưa tương xứng và chưa khai thác hết nguồn sản phẩm sẵn có của địa phương, điển hình là lúa. Được cho là một trong các vùng có vựa lúa lớn nhất của tỉnh nhưng đến nay lượng lúa thu hoạch của thành phố chủ yếu chỉ để phục vụ xuất khẩu gạo, từ đó góp phần kìm

hãm giá trị của loại nông sản này. Vì thế tôi chọn đề tài “*Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc*” để làm luận văn thạc sĩ, với mục đích nghiên cứu tìm ra các giải pháp khắc phục hạn chế trong việc phát triển công nghiệp chế biến nói chung và công nghiệp chế biến nông sản nói riêng của thành phố Châu Đốc.

2. Các công trình nghiên cứu có liên quan

Phát triển công nghiệp chế biến nông sản là một trong những nội dung quan trọng trong quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa nông nghiệp nông thôn. Hiện nay, đã có nhiều công trình của nhiều nhà khoa học đề cập đến nó dưới những góc độ nghiên cứu khác nhau, cụ thể:

** Nghiên cứu làm sáng tỏ cơ sở lý luận và thực tiễn, chỉ ra những vấn đề có tính quy luật và xu hướng vận động của công nghiệp chế biến nông sản có các công trình sau:*

- “*Phát triển công nghiệp chế biến nông sản ở Việt Nam - Thực trạng và giải pháp*”; Mã số QK.04.03, do Đại học quốc gia Hà Nội chủ trì, người thực hiện Mai Thị Thanh Xuân và Ngô Đăng Thành. Bằng các phương pháp thống kê, so sánh, phân tích, tổng hợp, đề tài đã làm rõ cơ sở lý luận và thực trạng phát triển công nghiệp chế biến nông sản ở Việt Nam. Phân tích kinh nghiệm phát triển công nghiệp chế biến nông sản của một số nước có điều kiện tương đồng với Việt Nam, từ đó rút ra một số bài học mà Việt Nam có thể vận dụng. Phân tích, đánh giá thực trạng phát triển công nghiệp chế biến nông sản ở Việt Nam, nhất là công nghiệp chế biến nông sản xuất khẩu. Chỉ ra những thách thức và quan điểm phát triển công nghiệp chế biến nông sản trong điều kiện hội nhập kinh tế quốc tế. Đề xuất các giải pháp nhằm thúc đẩy công nghiệp chế biến nông sản phát triển hiệu quả hơn.

- “*Phát triển công nghiệp chế biến: những xu hướng có tính quy luật*” của Vũ Anh Tuấn, đăng trên tạp chí *Phát triển kinh tế*, Số 79, tháng 5 năm 1997. Bài báo đã phân tích làm rõ sự cần thiết phát triển công nghiệp chế biến ở nước ta, trong đó nhấn mạnh sự cần thiết phải đẩy mạnh phát triển công nghiệp chế biến nông sản; chỉ ra những vấn đề có tính quy luật trong phát triển công nghiệp chế biến để ngành này phát triển đúng hướng.

- *“Phát triển công nghiệp chế biến nông sản ở tỉnh Gia Lai”* của tác giả Nguyễn Quý Thọ, luận văn thạc sĩ, chuyên ngành Kinh tế phát triển, bảo vệ tại Đại học Đà Nẵng, năm 2011. Luận văn đã tập trung làm sáng tỏ cơ sở lý luận và thực tiễn cho việc đề ra những chủ trương, chính sách phát triển công nghiệp chế biến nông sản của tỉnh Gia Lai theo yêu cầu bền vững trong thời kỳ đẩy mạnh công nghiệp hóa và hội nhập kinh tế quốc tế.

* *Dưới góc độ nghiên cứu đặc điểm, vai trò của công nghiệp chế biến nông sản, chỉ ra kinh nghiệm và bài học đối với Việt Nam có các công trình nghiên cứu sau:*

- *“Vai trò của công nghiệp chế biến nông lâm sản đối với sự phát triển của nền kinh tế”* của Tiến sĩ Trần Thị Ái Đức, đăng trên Tạp chí Kinh tế Châu Á - Thái Bình Dương, số 274, tháng 3/2011. Bài báo đã phân tích vai trò của công nghiệp chế biến nông lâm sản đối với sự phát triển nền kinh tế trên các khía cạnh: vai trò đối với sự phát triển của sản xuất nguyên liệu; vai trò của nó đối với sản xuất nông nghiệp theo hướng công nghiệp hóa, hiện đại hóa; và vai trò đối với việc đẩy mạnh xuất khẩu, tăng nguồn thu ngoại tệ, phát huy lợi thế so sánh trong nước; giải quyết việc làm, tăng thu nhập, nâng cao đời sống của người dân, nhất là người dân trên địa bàn nông thôn.

- *“Đặc điểm của công nghiệp chế biến nông sản và chuỗi giá trị đối với chuỗi ngành hàng nông sản”* của tác giả Nguyễn Thị Minh Phượng và Nguyễn Thị Minh Hiền, đăng trên Tạp chí Kinh tế Châu Á - Thái Bình Dương, số 367, tháng 6/2012. Bài báo đã phân tích, nhấn mạnh những đặc điểm riêng biệt của ngành công nghiệp chế biến các sản phẩm từ nông nghiệp và đưa ra chuỗi giá trị đối với ngành hàng nông sản hiện nay.

* *Nghiên cứu công nghiệp chế biến nông sản dưới góc độ là một trong những giải pháp để nâng cao giá trị hàng nông sản Việt Nam trong quá trình hội nhập:*

- *“Khả năng cạnh tranh của nông sản Việt Nam trước thềm gia nhập WTO”* của Thạc sĩ Đỗ Huy Hà, đăng trên Tạp chí Kinh tế và Dự báo, số 9/2006. Bài báo đã phân tích làm rõ thực tiễn khả năng cạnh tranh của nông sản Việt Nam trước thềm gia nhập WTO, trên cơ sở đó đưa ra một số giải pháp nhằm nâng cao sức cạnh tranh

của hàng nông sản Việt Nam, đặc biệt là những mặt hàng nông sản chế biến chủ lực.

- *“Phát triển công nghiệp chế biến nông sản xuất khẩu”*, Nguyễn Kế Tuấn, Tạp chí Kinh tế và Phát triển, số 82, tháng 4/2004. Trong bài báo này tác giả đã tập trung luận giải những tồn tại, yếu kém trong các mặt hàng nông sản xuất khẩu ở nước ta, đặc biệt là hạn chế về chất lượng chế biến, chủng loại các mặt hàng trước những yêu cầu đòi hỏi ngày càng cao của thị trường trong khu vực và thế giới. Trên cơ sở đó đã đưa ra những giải pháp cơ bản nhằm tập trung phát triển công nghiệp chế biến những mặt hàng nông sản phục vụ nhu cầu xuất khẩu, nâng cao giá trị của hàng nông sản Việt Nam trong chuỗi giá trị toàn cầu.

* *Một số công trình nghiên cứu về thị trường tiêu thụ hàng nông sản ở Việt Nam nói chung và từng vùng - lãnh thổ nói riêng:*

- Tác giả Đặng Phong Vũ (2000), *“Thị trường tiêu thụ nông phẩm của Đồng bằng sông Cửu Long hiện nay - đặc điểm và phương hướng phát triển”*, luận án Tiến sĩ, Học viện Chính trị quốc gia Hồ Chí Minh. Dưới góc độ kinh tế học chính trị, tác giả đã phân tích làm nổi bật đặc điểm của thị trường tiêu thụ nông phẩm của Đồng bằng sông Cửu Long và vai trò của thị trường này đối với sự phát triển kinh tế - xã hội của vùng; phân tích thực trạng thị trường tiêu thụ nông phẩm của đồng bằng sông Cửu Long, làm rõ những mâu thuẫn đặt ra cần giải quyết để phát triển thị trường tiêu thụ nông phẩm của vùng trong thời gian tới, trên cơ sở đó tác giả đề ra phương hướng và phải pháp phát triển thị trường tiêu thụ nông phẩm của đồng bằng sông Cửu Long. Tuy nhiên, do giới hạn về phạm vi nội dung nghiên cứu nên tác giả chưa đề cập đến những nhân tố tác động đến việc phát triển thị trường tiêu thụ nông sản và các nội dung phát triển thị trường tiêu thụ nông sản.

- Tác giả Lê Đình Thụ (2014), *“Sức cạnh tranh hàng nông sản của tỉnh Gia Lai hiện nay”*, Luận văn thạc sĩ, Học viện Chính trị. Dưới góc độ nghiên cứu kinh tế chính trị, tác giả đã phân tích cơ sở lý luận và thực tiễn về sức cạnh tranh của hàng nông sản ở tỉnh Gia Lai, tập trung vào bốn nhóm hàng nông sản chủ lực (cà phê, cao su, hồ tiêu, hạt điều), trên cơ sở đó đã đề xuất quan điểm và những giải pháp chủ yếu nhằm nâng cao sức cạnh tranh hàng nông sản của tỉnh Gia Lai. Tuy

nhiên, luận văn chưa nghiên cứu phát triển công nghiệp chế biến nông sản ở tỉnh Gia Lai một cách toàn diện, mà chỉ giới hạn ở phạm vi nghiên cứu lý luận và thực tiễn, chỉ ra quan điểm, giải pháp nhằm nâng cao sức cạnh tranh của hàng nông sản chủ lực của tỉnh Gia Lai.

Từ việc tham khảo các công trình nghiên cứu nêu trên, nhìn chung đến nay vẫn chưa có công trình nào thực hiện nghiên cứu phát triển công nghiệp chế biến nông sản ở thành phố Châu Đốc, một vùng có tiềm năng rất lớn về nông nghiệp. Vì vậy, tác giả nghiên cứu về phát triển công nghiệp bánh phở tại thành phố Châu Đốc là không trùng lặp với các công trình nghiên cứu trước đây, từ đó góp phần phát triển công nghiệp chế biến nông sản của địa phương một cách nhanh chóng, toàn diện, khai thác triệt để mọi lợi thế, nguồn nguyên liệu có sẵn cũng như phát triển nền kinh tế - xã hội của địa phương, nâng cao đời sống của nhân dân trên địa bàn thành phố.

3. Mục tiêu nghiên cứu

- Hệ thống hóa cơ sở lý luận về phát triển công nghiệp chế biến bánh phở.
- Phân tích thực trạng phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc giai đoạn 2016 – 2018, từ đó chỉ ra các thành tựu đạt được cũng như hạn chế, tồn tại cần giải quyết.
- Đề xuất giải pháp phát triển công nghiệp chế biến nông sản của thành phố Châu Đốc trong thời gian tới.

4. Đối tượng nghiên cứu

Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc.

5. Phạm vi nghiên cứu

- Về không gian: Trên địa bàn thành phố Châu Đốc.
- Về thời gian: Giai đoạn 2016 - 2018.

6. Phương pháp nghiên cứu

Luận văn tập trung nghiên cứu tình hình thực tiễn, các yếu tố, điều kiện tự nhiên ảnh hưởng đến sự phát triển công nghiệp chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc trong thời gian qua. Đồng thời sử dụng các phương pháp thống kê, phân tích, tổng hợp các số liệu liên quan đến nội dung của đề tài.

• Phương pháp nghiên cứu tổng hợp:

Nghiên cứu các lý thuyết, thu thập và tổng hợp qua sách báo, tài liệu, internet thông tin về phát triển công nghiệp chế biến sản phẩm bánh phở; thu thập các số liệu từ các cơ quan Đảng và Nhà nước, các chuyên đề điều tra, nghiên cứu đã được thực hiện bởi các cơ quan chuyên ngành.

• Phương pháp điều tra, khảo sát thực tế:

Phương pháp này được sử dụng để thu thập thông tin sơ cấp (để bổ sung cho thông tin thứ cấp) nhu cầu thị trường về sản phẩm bánh phở chế biến. Dự kiến thu thập khoảng 100 mẫu (bảng câu hỏi phỏng vấn), được phân bố như sau:

- 03 mẫu từ các đại diện chính quyền địa phương, cơ quan chuyên môn liên quan như Ủy ban nhân dân thành phố Châu Đốc, Phòng Kinh tế thành phố Châu Đốc, Hội Nông dân thành phố Châu Đốc.

- 07 mẫu đại diện cho nhà quản lý, chủ cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc.

- 90 mẫu còn lại đại diện cho các hộ dân được phân bổ đều tại các xã, phường trên địa bàn thành phố, cụ thể:

- + Phường Châu Phú A : 20 mẫu.
- + Phường Núi Sam : 20 mẫu.
- + Phường Châu Phú B: 10 mẫu.
- + Phường Vĩnh Mỹ : 10 mẫu.
- + Phường Vĩnh Ngươn : 10 mẫu.
- + Xã Vĩnh Châu : 10 mẫu.
- + Xã Vĩnh Tế : 10 mẫu.

• Phương pháp xử lý số liệu

Sau khi điều tra thu thập thông tin sử dụng chương trình máy tính Excel để tổng hợp số liệu và xử lý tính toán các chỉ tiêu kinh tế.

• Phương pháp thống kê mô tả

Dùng phương pháp này để thống kê số liệu về nhu cầu sản phẩm bánh phở chế biến tại khu vực thành phố Châu Đốc nhằm phục vụ cho việc phân tích và đánh giá thực trạng của ngành công nghiệp chế biến sản phẩm bánh phở, làm cơ sở cho việc

đề xuất giải pháp.

- **Phương pháp phân tích số liệu**

Sau khi tổng hợp và xử lý số liệu, tiến hành phân tích các số liệu đã xử lý để phục vụ cho mục tiêu nghiên cứu của đề tài.

- **Phương pháp so sánh**

Dùng phương pháp này để so sánh sự phát triển của công nghiệp chế biến bánh phở qua các năm tại thành phố Châu Đốc. Từ đó tìm ra nguyên nhân của sự tăng trưởng hay tụt hậu của ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố.

- **Phương pháp phỏng vấn chuyên gia**

Phỏng vấn chuyên gia là những nhà khoa học, các nhà quản lý, chủ cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh bánh phở. Phỏng vấn về những vấn đề có tính chất chiến lược liên quan đến phát triển công nghiệp chế biến sản phẩm bánh phở để đề xuất giải pháp phát triển ngành công nghiệp này.

- **Phương pháp dự báo kinh tế**

Sử dụng phương pháp này để xây dựng mục tiêu, phương hướng và giải pháp thúc đẩy nhanh quá trình phát triển sản xuất bánh phở theo hướng hàng hoá.

7. Đóng góp của đề tài

- **Về mặt lý luận**

Phân tích cơ sở lý luận và thực tiễn về vai trò và những nhân tố ảnh hưởng đến sự phát triển công nghiệp chế biến bánh phở trong thời kỳ công nghiệp hóa, hiện đại hóa ở thành phố Châu Đốc.

- **Về mặt thực tiễn**

Thông qua đề tài có thể thấy được những thành quả, hạn chế của ngành công nghiệp chế biến nông sản, trong đó có chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc; thấy được vai trò và sự cần thiết của việc phát triển công nghiệp chế biến bánh phở, xác định chính xác những yếu tố lợi thế cũng như thách thức, khó khăn trong việc phát triển ngành nghề này để từ đó đề ra phương hướng, các giải pháp phù hợp, khả thi nhất. Đây cũng là cơ sở để chính quyền địa phương tham khảo cho việc xây dựng và triển khai thực hiện các chủ trương, kế hoạch, đề án phát triển kinh tế - xã hội tại thành phố Châu Đốc trong thời gian tới.

8. Kết cấu của luận văn

Ngoài phần mở đầu và kết luận, luận văn có 03 chương, bao gồm:

- Chương 1: Cơ sở lý luận về phát triển công nghiệp chế biến bánh phở
- Chương 2: Thực trạng phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc.
- Chương 3: Giải pháp phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc.

CHƯƠNG 1

CƠ SỞ LÝ LUẬN VỀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ

1.1. Khái niệm về công nghiệp chế biến bánh phở

1.1.1. Khái niệm công nghiệp chế biến

Trong các tài liệu thống kê quốc tế, công nghiệp chế biến (CNCB) được hiểu là toàn bộ khu vực công nghiệp loại trừ những ngành khai khoáng, xây dựng và những ngành cung cấp những tiện ích sinh hoạt xã hội (điện, nước, ga) thuộc mã ngành 3 trong ISIC (Bảng mã ngành công nghiệp theo tiêu chuẩn quốc tế). CNCB có đặc trưng làm thay đổi về chất của các đối tượng lao động là nguyên liệu nguyên thủy (sản phẩm của khai thác) thành các sản phẩm trung gian và tiếp tục biến thành sản phẩm cuối cùng.

Công nghiệp chế biến còn được hiểu là quá trình làm tăng giá trị của nông sản. Sản phẩm chế biến có thể cất trữ lâu dài, vận chuyển đi xa mà không bị hư hỏng. CNCB có vai trò to lớn đối với nền kinh tế - xã hội. So với nhiều ngành công nghiệp khác thì nó không đòi hỏi vốn quá lớn, chúng ta có thể xây dựng nhanh công trình và đưa cơ sở mới vào hoạt động, vốn chu chuyển nhanh, nhờ đó mà tạo được nguồn vốn tích lũy trong nước, thúc đẩy sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước.

1.1.2. Khái niệm công nghiệp chế biến nông sản

Công nghiệp chế biến nông sản (CNCBNS) là một nhóm ngành của CNCB, nó thực hiện các hoạt động bảo quản, cải tiến, nâng cao giá trị sử dụng và giá trị nguồn nguyên liệu nông sản bằng phương pháp công nghiệp là chủ yếu, để sản xuất hàng tiêu dùng nhằm đáp ứng nhu cầu thị trường trong và ngoài nước.

Công nghiệp chế biến nông sản rất đa dạng về ngành nghề, sản phẩm, trình độ kỹ thuật - công nghệ... Nếu căn cứ vào công dụng của sản phẩm cũng như nguyên liệu chế biến thì CNCBNS bao gồm các ngành hẹp như: ngành chế biến lương thực (xay xát, chế biến các sản phẩm tinh bột); ngành chế biến trái cây, thức uống; ngành

chế biến các loại cây công nghiệp (dừa, mía...); ngành chế biến thức ăn gia súc gia cầm; ngành sản xuất chế biến đường, bánh kẹo; ngành chế biến thịt, sữa và các sản phẩm từ thịt, sữa...

1.1.3. Khái niệm công nghiệp chế biến bánh phở

Từ các khái niệm về CNCB và CNCBNS, tác giả rút ra khái niệm về công nghiệp chế biến bánh phở như sau:

Công nghiệp chế biến bánh phở (CNCBBP) là dùng nguyên liệu gạo thu hoạch từ hoạt động trồng lúa làm nguyên liệu đầu vào, trải qua quá trình hồ hóa bởi nhiệt và ẩm trong giai đoạn tráng bánh để tạo nên bánh phở có độ dai nhất định, an toàn vệ sinh và đặc biệt là thời gian bảo quản được lâu hơn nhằm nâng cao giá trị sản phẩm. Như vậy, CNCBBP là một trong những ngành nghề của công nghiệp chế biến thực phẩm.

1.2. Vai trò của phát triển công nghiệp chế biến bánh phở

1.2.1. Đặc điểm của công nghiệp chế biến bánh phở

So với công nghiệp khai thác và các ngành công nghiệp chế biến khác, CNCBNS nói chung và ngành CNCBBP nói riêng có những đặc điểm riêng mà việc nhận thức đúng đắn chúng sẽ có ý nghĩa quan trọng trong việc xác định vai trò và quan điểm phát triển, quản lý ngành. Các đặc điểm đó là:

- Do nguồn nguyên liệu có đặc tính sinh vật nên CNCBBP thường được tiến hành qua hai giai đoạn:

Giai đoạn sơ chế và bảo quản: Giai đoạn này được tiến hành ngay sau khi thu hoạch, có thể nằm ngoài các xí nghiệp chế biến, sử dụng lao động và phương pháp thủ công. Mục đích nhằm hạn chế mức độ tổn thất sau thu hoạch, đảm bảo chất lượng bột gạo để đưa đến xí nghiệp chế biến.

Giai đoạn chế biến công nghiệp: Đây là giai đoạn diễn ra trong các xí nghiệp, nhà máy chế biến, sử dụng lao động có kỹ thuật cùng với máy móc, thiết bị, công nghệ cần thiết. Giai đoạn này quyết định chất lượng sản phẩm chế biến, làm gia tăng giá trị lúa gạo.

- Sản phẩm của CNCBBP gắn liền với nhu cầu cuộc sống và ngày càng có nhu cầu cao hơn.

Do có nhiều yếu tố khác nhau (tâm lý tiêu dùng, tập quán tiêu dùng, thu nhập tăng, tiến bộ KHCN, môi trường...) nên hiện đang có những xu hướng tiêu dùng tác động mạnh mẽ đến việc phát triển CNCBBP: Xu hướng tăng cường sử dụng các loại phở ăn liền làm cho các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, về đảm bảo chất dinh dưỡng, đảm bảo thời hạn sử dụng ngày càng trở nên nghiêm ngặt hơn. Điều này vừa có lợi cho CNCBBP nước ta trong cạnh tranh với các sản phẩm của nước ngoài do chưa có điều kiện sử dụng nhiều loại hóa chất, chưa có điều kiện nuôi trồng nhân tạo nên phần lớn sản phẩm nông nghiệp vẫn mang tính chất sản phẩm tự nhiên, nhưng đồng thời cũng tạo ra những tác động bất lợi khác, đặc biệt là do công nghệ thường là công nghệ thuộc các thế hệ cũ, không giải quyết được những yêu cầu mới nảy sinh.

- CNCBBP phát triển trong sự gắn bó mật thiết với nghề trồng lúa.

Nguyên liệu chính của CNCBBP là gạo và hầu hết được sản xuất trong nước. Vì vậy quy mô, tốc độ phát triển, cơ cấu của CNCBBP phụ thuộc rất lớn vào quy mô, tính chất và trình độ phát triển của sản xuất lúa gạo. Nhưng mặt khác, là ngành chế biến các sản phẩm từ lúa gạo nên CNCBBP lại là ngành đảm bảo đầu ra cho sản xuất lúa gạo, tạo động lực cho nghề trồng lúa phát triển. Tác động này của CNCBBP sẽ thúc đẩy nghề trồng lúa phát triển theo hướng sản xuất hàng hóa, gắn với thị trường.

- Sản phẩm của CNCBBP rất phong phú, đa dạng về chủng loại, chất lượng và mức độ chế biến.

Sự phong phú, đa dạng này phụ thuộc vào các yếu tố: Tiềm năng của nền nông nghiệp; trình độ KHCN chế biến của ngành CNCBBP; nhu cầu, thị hiếu, sức mua của người tiêu dùng. Trong các yếu tố trên, CNCBBP nước ta có nhiều thuận lợi về tiềm năng nông nghiệp nhiệt đới, nhưng lại đang có nhiều khó khăn do trình độ kỹ thuật và công nghệ thấp. Bên cạnh đó, thị trường vừa có những thuận lợi cũng vừa có những khó khăn nhất định.

- CNCBBP là ngành có nhiều ưu thế hơn các ngành công nghiệp khác:

Cụ thể vốn đầu tư thấp, thời gian thu hồi vốn nhanh, các công trình đầu tư có thể nhanh chóng đưa vào sử dụng, sớm phát huy hiệu quả, do đó khả năng thu hút

vốn đầu tư cao hơn.

Các đặc điểm trên quan hệ chặt chẽ với nhau, phản ánh mối quan hệ giữa lực lượng sản xuất với các quan hệ kinh tế trong quá trình tái sản xuất; phản ánh mối quan hệ giữa trình độ KHCN với thị trường. Cần nhận thức đúng các đặc điểm trên và mối quan hệ giữa chúng để tác động có hiệu quả đến sự phát triển ngành CNCBBP.

1.2.2. Vai trò của phát triển công nghiệp chế biến bánh phở

- Thúc đẩy ngành nông nghiệp trồng lúa phát triển

Ngành chế biến bánh phở phát triển sẽ sử dụng sản phẩm của ngành nông nghiệp trồng trọt mà cụ thể là nghề trồng lúa làm nguyên liệu chính để sản xuất, do vậy tạo điều kiện để ngành nông nghiệp trồng trọt phát triển.

Đối với người dân Việt Nam, hiện nay gạo chính là nhu cầu thiết yếu của mỗi bữa ăn hàng ngày. Bên cạnh đó có rất nhiều các sản phẩm khác thay thế trong bữa ăn chính, do đó nhu cầu về ăn cơm giảm dần, lượng tiêu thụ gạo giảm dần ảnh hưởng đến ngành nông nghiệp trồng lúa ở nước ta. Tuy nhiên, xu hướng công nghiệp hóa và đô thị hóa ngày càng diễn ra mạnh mẽ nên nhu cầu của thị trường đang dần chuyển qua tiêu thụ các sản phẩm khác chế biến từ gạo. Trong đó, phở là món ăn mang nét ẩm thực cổ truyền của người Việt Nam được sản xuất từ bột gạo. Nguồn nguyên liệu chính của CNCB bánh phở là từ gạo nên để ngành này phát triển tất yếu đòi hỏi nghề trồng lúa phải phát triển theo hướng thâm canh, đa dạng hóa, tạo ra các loại sản phẩm, các vùng chuyên canh, có năng suất cao, khối lượng hàng hóa lớn. CNCB bánh phở phát triển sẽ tạo điều kiện để ngành nông nghiệp trồng lúa phát triển thuận lợi qua việc nâng cao hiệu quả của sản xuất lúa gạo, từ đó tăng khả năng tích lũy, tăng khả năng đầu tư mở rộng quy mô, hiện đại hóa quá trình sản xuất. Sự phát triển của CNCB bánh phở còn làm tăng nhu cầu về sản phẩm của lúa gạo.

- CNCB bánh phở phát triển sẽ nâng cao giá trị của sản phẩm trồng lúa, tăng hiệu quả kinh tế

Phát triển CNCB bánh phở không chỉ gìn giữ, khắc phục làm giảm hư hao sản phẩm nguyên liệu đầu vào là bột gạo, mà còn bổ sung, làm tăng giá trị sử dụng của

các sản phẩm nông nghiệp trồng trọt mà cụ thể là lúa gạo. Tính hiệu quả của CNCB bán phở trên thị trường được thể hiện ở khối lượng lợi nhuận do sự phát triển của CNCB thu được. CNCB bán phở càng phát triển thì sức cung sản phẩm bán phở càng lớn, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng ngày càng tăng, đem lại khối lượng lợi nhuận ngày càng nhiều, làm tăng thu nhập.

- CNCB bán phở góp phần phát huy lợi thế so sánh, đẩy mạnh xuất khẩu, tăng nguồn thu ngoại tệ và khả năng tích lũy cho nền kinh tế

Phát triển CNCBNS không chỉ gìn giữ, khắc phục làm giảm hư hao sản phẩm nguyên liệu, mà còn bổ sung, làm tăng giá trị sử dụng của các sản phẩm, mở rộng khả năng cung ứng hàng hóa trên thị trường với mẫu mã, hình thức đa dạng, kích thích nhu cầu tiêu dùng của xã hội. Tính hiệu quả của CNCBNS trên thị trường được thể hiện ở khối lượng lợi nhuận do sự phát triển của CNCB thu được. CNCB càng phát triển thì sức cung hàng hóa càng lớn, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng ngày càng tăng, đem lại khối lượng lợi nhuận ngày càng nhiều, làm tăng thu nhập.

Trong điều kiện chính sách kinh tế mở, sự phát triển của CNCB bán phở có hiệu quả sẽ nâng cao sức cạnh tranh của sản phẩm lúa gạo, tăng kim ngạch xuất khẩu, giảm bớt sự mất cân đối trong cán cân xuất - nhập khẩu, mang lại nguồn ngoại tệ lớn và tăng khả năng tích lũy cho nền kinh tế.

- CNCB bán phở góp phần phát triển công nghiệp phụ trợ có liên quan

Ngành CNCB bán phở ngoài sử dụng nguyên liệu bột gạo là chính thì còn sử dụng các nguyên liệu khác, phụ gia, bao bì...nên sẽ kéo theo nhiều ngành khác phát triển. Từ đó cho thấy phát triển công nghiệp chế biến bán phở sẽ thúc đẩy các ngành phụ trợ phát triển theo.

- Phát triển CNCB bán phở cung cấp sản phẩm chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm

Đối với bất kỳ ngành công nghiệp nào, nguyên liệu đầu vào luôn là yếu tố được yêu cầu tiêu chuẩn khắt khe nhất. Đối với chế biến sản xuất thực phẩm, điều đó càng cần thiết hơn để có được sản phẩm đầu ra đạt chất lượng cao. Hơn nữa, sản xuất công nghiệp với quy mô lớn, các doanh nghiệp phải xây dựng thương hiệu, chú trọng đến chất lượng sản phẩm đầu ra phải đạt các tiêu chuẩn. Thực tế hiện nay,

nhều doanh nghiệp còn liên kết với những người cung cấp nguyên liệu (tạo thành cung ứng sạch), kiểm soát chất lượng qua các khâu, do vậy họ tạo ra được các sản phẩm chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm.

- *Phát triển CNCB bánh phở góp phần tạo thêm việc làm cho người lao động*

Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở sẽ tạo ra việc làm thường xuyên và ổn định cho người lao động trong chính ngành này và các ngành phụ trợ liên quan. Từ đó tạo thu nhập, ổn định cuộc sống cho người lao động, góp phần ổn định đời sống xã hội, giữ gìn an ninh trật tự.

1.3. Những nội dung phát triển của công nghiệp chế biến bánh phở

1.3.1. Quy hoạch cơ cấu ngành công nghiệp chế biến bánh phở

- Về cơ cấu vùng sản xuất, chế biến bánh phở: Việc xây dựng các cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở cần có sự sắp xếp lại một cách hợp lý. Tăng cường đầu tư, nâng cấp các cơ sở hiện có, di chuyển một số cơ sở ở trung tâm ra khỏi khu đông dân cư, tập trung vào các khu công nghiệp để tận dụng tốt cơ sở hạ tầng, thu hút đầu tư. Tiếp tục xây dựng mới các cơ sở có quy mô lớn gắn với vùng sản xuất nguyên liệu tập trung.

- Về cơ cấu thành phần kinh tế: Đa dạng hóa các hình thức sở hữu và sự tham gia của nhiều thành phần kinh tế, trong đó tập trung nâng cao năng lực, hiệu quả của doanh nghiệp Nhà nước, mở rộng và nâng cao năng lực sản xuất, chế biến của các doanh nghiệp tư nhân, thu hút mạnh mẽ đầu tư nước ngoài. Giải quyết hài hòa lợi ích kinh tế giữa Nhà nước, doanh nghiệp và người dân trong quá trình phát triển CNCB bánh phở gắn với bảo vệ môi trường và phát triển kinh tế bền vững.

1.3.2. Phát triển về hành lang pháp lý

Hành lang pháp lý quy định trong CNCB bánh phở chủ yếu là những quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, quy định về kinh doanh xuất, nhập khẩu thực phẩm. Trong thời gian qua, Việt Nam đã ban hành hàng loạt văn bản pháp luật nhằm kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm và các quy định về kinh doanh lĩnh vực chế biến thực phẩm. Hệ thống văn bản pháp luật càng chi tiết, cụ thể và thống nhất, sẽ tạo điều kiện cho các doanh nghiệp, cơ quan quản lý Nhà nước áp dụng trong quá trình sản xuất kinh doanh thực phẩm nói chung, sản xuất kinh doanh bánh phở nói riêng

sẽ đi đúng hướng, tuân thủ theo pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm, về kinh doanh ngành thực phẩm, về cạnh tranh trong ngành chế biến bánh phở. Ngành công nghiệp chế biến bánh phở ngày càng lớn mạnh, buộc pháp luật phải ra văn bản chỉ đạo, quy định riêng cho ngành này.

1.3.3. Xây dựng chính sách thu hút đầu tư vào ngành CNCB bánh phở

Việt Nam là một trong những nước dồi dào về nguồn tài nguyên, thiên nhiên, ngành trồng trọt và chăn nuôi vẫn chiếm đa số. Các sản phẩm được chế biến từ nông nghiệp ngày càng đa dạng và phong phú, trong đó là bánh phở. Thực tế trên thị trường xuất khẩu gạo ngày càng khó khăn, giá thấp nhưng các sản phẩm được chế biến từ bột gạo đang được các thị trường Nhật, Mỹ, Pháp ưa chuộng. Bánh phở là một trong những dòng sản phẩm có giá trị xuất khẩu cao tới các nước có nền kinh tế phát triển, vì vậy đặt ra yêu cầu cao về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, chất lượng sản phẩm và cả về vấn đề số lượng sản phẩm. Do đó, trong công nghiệp chế biến bánh phở đòi hỏi công đoạn sản xuất phải tự động hóa từ khâu đầu tiên nghiền gạo thành bột đến khâu cuối cùng là sản phẩm để tăng năng suất và chất lượng đáp ứng yêu cầu xuất khẩu. Các doanh nghiệp, cơ sở chế biến bánh phở phát triển cần phải thu hút đầu tư từ nước ngoài về công nghệ, về vốn để nâng cao năng suất lao động, chất lượng sản phẩm.

1.3.4. Phát triển về quy mô, năng lực, trình độ sản xuất của công nghiệp chế biến bánh phở

Theo quan điểm của các nhà kinh tế học hiện đại về các mô hình kinh tế phát triển công nghiệp, đặc biệt là CNCBNS trong đó có CNCB bánh phở cần phải tổ chức sản xuất cả về chiều rộng và chiều sâu, cụ thể:

- Về chiều rộng: Tổ chức sản xuất CNCB bánh phở theo chiều rộng bao gồm nguồn vốn lớn, sản lượng đảm bảo tiêu chuẩn quy định.

- Về chiều sâu: Chú ý về chất lượng mẫu mã, thành phần đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng.

Bên cạnh, khả năng sản xuất của CNCB bánh phở thể hiện qua sự tận dụng hiệu quả, triệt để nguồn nguyên liệu lúa gạo tại chỗ; khả năng, công suất hoạt động của các trang thiết bị, máy móc phải đáp ứng đầy đủ phục vụ cho quá trình sản xuất,

ché biến. Ngoài ra, năng lực sản xuất còn phụ thuộc vào trình độ, kỹ năng làm việc của đội ngũ kỹ sư, công nhân kỹ thuật lành nghề.

Trình độ công nghệ, kỹ thuật sẽ quyết định sản phẩm cho ra là tốt hay kém chất lượng. Máy móc, trang thiết bị, dây chuyền sản xuất hiện đại sẽ tạo ra những sản phẩm chất lượng cao, mẫu mã đa dạng, bao bì bắt mắt đáp ứng nhu cầu thị hiếu của người tiêu dùng. Từ đó, góp phần giúp cho các công ty, doanh nghiệp, xí nghiệp xây dựng thương hiệu của mình đủ sức cạnh tranh trên thị trường.

1.3.5. Trách nhiệm xã hội trong quá trình phát triển CNCB bánh phở

Nhìn một cách khái quát, ngành chế biến thực phẩm nói chung và chế biến bánh phở nói riêng còn tồn tại nhiều vấn đề về VSATTP và phòng chống ô nhiễm môi trường. Cụ thể các cơ sở sản xuất, chế biến thường vứt, đổ chất thải sau khi chế biến một cách bừa bãi, còn tồn tại việc sử dụng các chất bảo quản trái pháp luật vào sản phẩm để kéo dài thời gian sử dụng nhằm thu được lợi nhuận bất chính. Tất cả những điều đó mang lại lợi ích cho các nhà sản xuất, chế biến không bao nhiêu nhưng ảnh hưởng đến sức khỏe của người tiêu dùng rất lớn, thậm chí gây nguy hiểm đến tính mạng.

Để đáp ứng yêu cầu của khách hàng ngày càng cao về chất lượng sản phẩm, đòi hỏi sản phẩm phải được chế biến sạch, đảm bảo VSATTP trong tất cả các công đoạn sản xuất cho đến khi thành phẩm. Chính quyền địa phương, đoàn thể, hiệp hội cũng cần phải vào cuộc, thường xuyên có các phong trào vận động để xây dựng văn hóa, đạo đức của người sản xuất, chế biến nhằm giữ gìn môi trường sống không ô nhiễm và tạo ra sản phẩm sạch, vệ sinh, an toàn cho thị trường.

Sản xuất nhỏ lẻ, manh mún, công nghệ lạc hậu, chưa đầu tư hệ thống xử lý môi trường là những nguyên nhân chính dẫn đến tình trạng ô nhiễm môi trường. Đề khuyến khích duy trì, phát triển nghề chế biến bánh phở phải có chính sách phát triển, xây dựng hệ thống xử lý nước thải bằng công nghệ. Đây là một trong những cách làm để phát triển nghề chế biến bánh phở theo hướng bền vững.

1.4. Những nhân tố ảnh hưởng đến sự phát triển của công nghiệp chế biến bánh phở

1.4.1. Điều kiện tự nhiên

** Vị trí địa lý:*

Vị trí địa lý thuận lợi là điều kiện để thực hiện để thực hiện chiến lược mở cửa và hội nhập nền kinh tế. Ngành công nghiệp chế biến bánh phở cũng không phải ngoại lệ. Ở mỗi khu vực có vị trí địa lý khác nhau sẽ có kiểu khí hậu, nguồn nước, đất đai khác nhau ảnh hưởng trực tiếp đến sản xuất nông nghiệp, cụ thể là lúa gạo - nguồn cung cấp nguyên liệu chính cho ngành công nghiệp chế biến bánh phở. Bên cạnh đó, vị trí địa lý cũng ảnh hưởng tới sự phân bố dân cư. Trong khi đó, dân cư lại là nguồn lao động và thị trường tiêu thụ của ngành công nghiệp chế biến nông sản. Chính vì lẽ đó, vị trí địa lý có ý nghĩa vô cùng quan trọng đối với sự hình thành và phát triển của ngành công nghiệp chế biến thực phẩm. Sự thay đổi của vị trí địa lý kéo theo sự thay đổi về cơ cấu sản phẩm, quy mô ngành cũng như chiến lược phát triển kinh tế của ngành công nghiệp chế biến bánh phở.

** Thời tiết, khí hậu:*

Khí hậu với các yếu tố nhiệt độ, lượng mưa, ánh sáng, độ ẩm, chế độ gió và cả những bất thường của thời tiết như bão, lũ lụt, hạn hán, gió nóng,... có ảnh hưởng rất lớn đến việc xác định cơ cấu cây trồng, vật nuôi, cơ cấu mùa vụ, khả năng xen canh, tăng vụ và hiệu quả sản xuất nông nghiệp. Tính mùa của khí hậu quy định tính mùa trong sản xuất nông nghiệp và trong tiêu thụ sản phẩm. Mỗi loại cây trồng, vật nuôi chỉ thích hợp với những điều kiện khí hậu nhất định. Vì ở mỗi đới khí hậu, mỗi kiểu khí hậu khác nhau sẽ có những loại cây, con khác nhau. Chính vì lẽ đó, những vùng có khí hậu khác nhau thì sản phẩm của ngành công nghiệp chế biến nông sản cũng khác nhau tùy thuộc vào sản phẩm nông nghiệp của vùng. Trên thế giới, sự hình thành 5 đới trồng trọt chính phụ thuộc rõ nét vào sự phân đới khí hậu, mỗi đới trồng trọt có những sản phẩm nông nghiệp đặc trưng tạo ra những sản phẩm đặc trưng khác biệt cho ngành công nghiệp chế biến nông nghiệp của từng đới khí hậu.

Cũng tương tự như vậy, vào những mùa khác nhau, sản phẩm của ngành công nghiệp chế biến cũng có nhiều thay đổi. Hay nói cách khác, ngành công nghiệp chế biến cũng ít nhiều mang tính mùa vụ như ngành nông nghiệp. Những vùng dồi dào về nhiệt, ẩm, lượng mưa, thời gian chiếu sáng và cường độ bức xạ có thể cho phép trồng nhiều vụ trong năm với cơ cấu cây trồng vật nuôi phong phú, đa dạng, có khả

năng xen canh, tăng vụ như vùng nhiệt đới. Còn như vùng ôn đới, với mùa đông tuyết phủ nên có ít vụ trong năm. Điều này ảnh hưởng rất lớn đến việc cung cấp nguyên liệu cho ngành công nghiệp chế biến nông sản. Với những vùng nhiệt đới, nguồn nguyên liệu dồi dào và thời gian cung cấp lâu hơn những vùng ôn đới. Các cơ sở, doanh nghiệp sản xuất có thể hoạt động một cách liên tục trong năm mà không phải nhập nguyên liệu từ các vùng khác hoặc phải sử dụng nguồn nguyên liệu khô dự trữ. Cơ cấu sản phẩm của ngành công nghiệp chế biến của vùng nhiệt đới cũng phong phú hơn nhiều so với vùng ôn đới. Tuy nhiên, tính bất bình của khí hậu và thời tiết của vùng nhiệt đới cũng mang lại nhiều khó khăn hơn so với vùng ôn đới trong việc duy trì sự ổn định trong việc cung cấp nguyên liệu cho công nghiệp chế biến nông sản.

** Đất đai, thổ nhưỡng:*

Đất trồng là tư liệu sản xuất chủ yếu, là cơ sở để tiến hành trồng trọt và chăn nuôi không thể thay thế. Không thể có sản xuất nông nghiệp nếu không có đất đai và cũng không thể có ngành công nghiệp chế biến nông sản nếu không có hoạt động sản xuất nông nghiệp. Quỹ đất, cơ cấu sử dụng đất, các loại đất, độ phì của đất có ảnh hưởng rất lớn đến quy mô và phương hướng sản xuất, cơ cấu và sự phân bố cây trồng vật nuôi, mức độ thâm canh và năng suất cây trồng. Đất đai không chỉ là môi trường sống mà còn là nơi cung cấp các chất dinh dưỡng cho cây trồng.

Những vùng nông nghiệp trù phú đều là những vùng đất màu mỡ, phì nhiêu trên thế giới. Chẳng hạn vùng đất đen có tầng mùn dày, độ phì cao ở những vùng ôn đới châu Âu, Bắc Mỹ trở thành vựa lúa mì lớn nhất nhất thế giới. Chính vì vậy, nơi đây là xuất xứ của nhiều loại bánh mì hảo hạng được chế biến từ lúa mì. Trong khi đó, vùng châu Á gió mùa với các đồng bằng châu thổ rộng lớn, giàu phù sa, màu mỡ là kho lúa gạo của nhân loại với những sản phẩm được chế biến từ lúa gạo.

Trong bối cảnh diện tích đất nông nghiệp hiện đang có xu hướng giảm do gia tăng dân số, xói mòn, rửa trôi, hoang mạc hóa, chuyển đổi mục đích sử dụng sang đất đô thị, đất cho cơ sở hạ tầng. Vì vậy, diện tích đất phục vụ nông nghiệp tạo ra nguyên liệu cho công nghiệp chế biến nông sản bị thu hẹp và trở nên bất bình nếu chúng ta không có biện pháp cải tạo, bảo vệ đất, nâng cao năng suất cây trồng, vật

nuôi, thâm canh, tăng vụ.

1.4.2. Nguồn lực lao động

Chúng ta đều biết rằng, trong điều kiện khoa học - công nghệ phát triển cao hiện nay thì sự phát triển lực lượng sản xuất (LLSX), tăng năng suất lao động chủ yếu không do số lượng lao động và lao động giản đơn quyết định, mà là do số lượng của lao động phức tạp, lao động trí tuệ quyết định. Vì vậy, sự phát triển của CNCB bánh phở sẽ phụ thuộc rất lớn vào cơ cấu lao động của địa phương, giữa lao động giản đơn và lao động phức tạp. Trong thực tiễn rất dễ nhận thấy: Hai ngành CNCB ở hai địa phương có số lượng lao động như nhau, nếu ngành CNCB của địa phương nào có tỷ trọng lao động kỹ thuật, lao động trí tuệ nhiều hơn lao động giản đơn, thì ngành CNCB của địa phương đó phát triển nhanh hơn, trình độ công nghệ cao hơn nhiều so với ngành CNCB của địa phương kia. Điều này giải thích tại sao CNCB ở thành phố Hồ Chí Minh phát triển nhanh hơn và có trình độ kỹ thuật, công nghệ cao hơn nhiều tỉnh, thành khác trong cả nước.

1.4.3. Kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội

Kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội có ý nghĩa nhất định đối với sự phân bố của ngành công nghiệp chế biến bánh phở. Số lượng, chất lượng cơ sở hạ tầng như giao thông vận tải, thông tin liên lạc, điện, nước,... góp phần đảm bảo các môi liên hệ sản xuất kinh tế - xã hội giữa vùng nguyên liệu với nơi sản xuất, giữa các nơi sản xuất với nhau, giữa nơi sản xuất và nơi tiêu thụ.

Công nghiệp chế biến bánh phở là ngành sản xuất phục vụ nhu cầu ăn, uống hằng ngày của con người. Trong khi đó, nhu cầu này của con người ngày càng tăng cao cả về số lượng lẫn chất lượng của sản phẩm. Vì vậy, việc đảm bảo cơ sở hạ tầng phục vụ cho ngành công nghiệp chế biến bánh phở có vai trò hết sức quan trọng trong việc đảm bảo những nhu cầu tối thiểu của con người trong cuộc sống hiện đại. Ngày nay, trong quá trình công nghiệp hóa, các nước đang phát triển đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng trên một lãnh thổ nhất định đã tạo nên nhiều khu công nghiệp, khu chế xuất. Trong đó, số cơ sở, xí nghiệp để phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tương đối lớn. Ngành công nghiệp chế biến bánh phở là ngành mang lại lợi nhuận và có thị trường tiêu thụ lớn, liên tục nên số doanh nghiệp, cơ sở sản xuất của

ngành này ngày càng tăng nhanh.

Phát triển công nghiệp chế biến nói chung và công nghiệp chế biến nông sản nói riêng không thể tách rời sự phát triển của giao thông vận tải. Thực tế cho thấy, các xí nghiệp chế biến nông sản, thủy sản tập trung nhiều ở các trục giao thông lớn và những vùng có điều kiện thuận lợi về giao thông vận tải. Các tuyến giao thông vận tải tạo điều kiện thuận lợi cho việc xây dựng các cơ sở chế biến nông, thủy sản và tiêu thụ sản phẩm cho nông dân ở các vùng nguyên liệu tập trung cũng như vận chuyển các sản phẩm của ngành công nghiệp chế biến từ cơ sở sản xuất tới thị trường tiêu thụ một cách dễ dàng.

Ở Việt Nam, một số các trục giao thông chính có ý nghĩa đặc biệt quan trọng đối với sự phát triển của ngành công nghiệp chế biến nông sản có thể kể đến như khu vực Bắc Bộ có các tuyến quốc lộ 2, 3, 4, 5, 6, 10, 18 cắt qua các vùng nguyên liệu tập trung, tạo mối liên hệ giữa miền ngược và miền xuôi vận chuyển nguyên liệu tới nơi chế biến và ngược lại; khu vực miền Trung có các tuyến đường theo hướng Đông – Tây như quốc lộ số 7, 8, 9 nối liền các huyện phía Tây với các huyện phía Đông, nối vùng nguyên liệu với các trung tâm công nghiệp chế biến như Huế, Đà Nẵng,... Tại khu vực phía Nam, tỏa ra nhiều tuyến đường đến các vùng phục cận, trong đó quan trọng nhất là quốc lộ 20, là nơi nối các cơ sở chế biến và thị trường tiêu thụ lớn tới các vùng chè, cà phê, rau quả rộng lớn của Tây Nguyên, quốc lộ 51 cũng là tuyến đường huyết mạch xuyên suốt tam giác tăng trưởng giữa Châu Đốc – Biên Hòa – Vũng Tàu.

1.4.4. Nhu cầu của thị trường về sản phẩm bánh phở chế biến

Nhu cầu thị trường là nhân tố quyết định để ngành sản xuất tồn tại và phát triển. Bởi thị trường có nhu cầu thì sản phẩm sản xuất ra mới có cơ may được chấp nhận tiêu thụ. Nhu cầu thị trường càng lớn và có mức tăng trưởng cao hứa hẹn nhiều cơ hội phát triển trong tương lai cho ngành sản xuất. Ngày nay đa số các sản phẩm chế biến thường có mức tăng trưởng cao, bởi con người dường như ngày càng bận rộn hơn và xu hướng xã hội chuyển dần sang tiêu dùng các sản phẩm chế biến sẵn nhiều hơn sản phẩm tươi sống mua về chế biến.

Thị trường (bao gồm thị trường trong nước và thị trường quốc tế) đóng vai trò như chiếc đòn bẩy đối với sự phát triển, phân bố và cả sự thay đổi cơ cấu ngành công nghiệp chế biến bánh phở. Nó có tác động mạnh mẽ tới việc lựa chọn vị trí xí nghiệp, hướng chuyên môn hóa sản xuất. Trong điều kiện của nền kinh tế thị trường, sự cạnh tranh quyết liệt trên thị trường trong nước và thế giới giữa các sản phẩm đòi hỏi các nhà sản xuất phải có chiến lược thị trường và tầm nhìn xa, rộng. Đó là việc cải tiến mẫu mã, nâng cao chất lượng sản phẩm, giảm giá thành, đổi mới công nghệ, thay đổi cơ cấu sản phẩm. Có như vậy mới đáp ứng được nhu cầu hàng ngày của con người.

Nước ta có dân số đông, với nhu cầu tiêu dùng ngày càng tăng, nhất là trong điều kiện đời sống vật chất lẫn tinh thần ngày càng được cải thiện càng tác động mạnh mẽ đến ngành công nghiệp chế biến nông sản, trong đó có công nghiệp chế biến bánh phở của nước nhà. Tuy nhiên, mức tiêu thụ sản phẩm, quy mô sản xuất, cơ cấu sản phẩm tiêu dùng lại chịu ảnh hưởng của các yếu tố như sự phân bố dân cư, thu nhập bình quân đầu người. Những vùng tập trung dân số đông như đồng bằng Sông Hồng, Đông Nam Bộ, đồng bằng Sông Cửu Long... là những vùng tiêu thụ nhiều nhất các sản phẩm. Ngược lại, những vùng ít dân như Tây Bắc, Tây Nguyên mức độ tiêu thụ sản phẩm cũng ít hơn. Mức thu nhập bình quân đầu người cũng ảnh hưởng không nhỏ đến việc tiêu thụ. Ở các vùng kinh tế phát triển như Đông Nam Bộ, đồng bằng Sông Hồng mức tiêu thụ cao hơn Tây Nguyên, Tây Bắc. Tỷ lệ dân thành thị cũng ảnh hưởng đến nhu cầu tiêu thụ sản phẩm cũng như chất lượng sản phẩm. Mức sống ở thành thị cao nên thị trường tiêu thụ sản phẩm cũng rộng lớn và đòi hỏi chất lượng sản phẩm cũng cao hơn. Ở vùng nông thôn thì ngược lại, sản xuất mang tính tự cung, tự cấp và thị trường nhỏ bé hơn.

1.4.5. Nguyên liệu chế biến bánh phở

Đây là nhân tố chính của đầu vào của quá trình sản xuất chế biến. Ngành nào cũng vậy, để hoạt động sản xuất được diễn ra thuận lợi và hiệu quả cần có nguồn nguyên liệu dồi dào và sẵn sàng cung ứng. Đối với sản xuất chế biến bánh phở nguồn nguyên liệu càng có ý nghĩa quan trọng hơn khi nhà máy ở gần, đảm bảo cung ứng nhanh chóng, kịp thời, chất lượng cao thuận lợi cho sản xuất. Ngược lại,

nếu nhà máy ở xa nguồn nguyên liệu, việc cung ứng sẽ không thuận tiện và chất lượng nguyên liệu sẽ bị giảm.

1.4.6. Vốn đầu tư

Vốn đầu tư cũng là nhân tố quan trọng cho việc phát triển ngành. Vốn càng nhiều càng thuận lợi trong việc lựa chọn công nghệ, máy móc thiết bị và qui mô để đầu tư. Đối với ngành chế biến bánh phở, vốn đầu tư không cần nhiều như những ngành công nghiệp nặng khác, tuy nhiên cũng không phải quá ít. Ngành chế biến bánh phở dễ gây mùi chua, khâu bảo quản rất quan trọng và cũng ảnh hưởng không nhỏ đến môi trường. Chế biến bánh phở đòi hỏi phải được trang bị thiết bị, công nghệ hiện đại để có sản phẩm chất lượng cao đồng thời quá trình sản xuất phải đảm bảo không gây ô nhiễm môi trường. Vì vậy, chi phí cho việc đầu tư cũng phải đủ lớn mới đáp ứng được những yêu cầu đó.

1.4.7. Tình hình cạnh tranh

Phở là món ăn từ xa xưa, lâu đời và là nét ẩm thực văn hóa của người Việt Nam và được cộng đồng quốc tế yêu thích. Nhận thức được điều đó nên hiện tại ở Việt Nam có rất nhiều cơ sở sản xuất nhỏ lẻ, các doanh nghiệp đầu tư công nghệ sản xuất chế biến bánh phở. Do đó, mức độ cạnh tranh trên thị trường vừa là động lực để doanh nghiệp phát triển đồng thời nó cũng là nhân tố ảnh hưởng tới sự phát triển của doanh nghiệp. Muốn chiến thắng trong cạnh tranh, doanh nghiệp phải tìm mọi cách để nâng cao năng lực cạnh tranh, từ đó cho thấy doanh nghiệp bị hao tổn nguồn lực, ảnh hưởng đến sự phát triển của doanh nghiệp. Do vậy, tình hình cạnh tranh trên thị trường có ảnh hưởng rất lớn đến sự phát triển của doanh nghiệp nói riêng và của ngành nói chung.

1.4.8. Chính sách quản lý của Nhà nước

Nhà nước giữ vai trò quản lý đất nước, do vậy để tạo điều kiện tăng trưởng hay hạn chế sự phát triển của bất kỳ ngành nghề nào, Nhà nước đều có thể điều tiết thông qua các chính sách quản lý vĩ mô.

Việc phát triển công nghiệp chế biến bánh phở (là phát triển ngành phụ trợ của trồng trọt) là động lực để thúc đẩy ngành trồng trọt phát triển, thường được chính quyền Nhà nước ủng hộ, cụ thể ưu tiên về mặt thuế, lãi suất, tín dụng, phát triển cơ

sở hạ tầng; đổi mới, cải cách thủ tục hành chính cho các doanh nghiệp hoạt động kinh doanh; tạo điều kiện ưu tiên áp dụng công nghệ mới vào sản xuất, tạo điều kiện cho chuyên gia công nghệ; quản lý, điều tiết các nguyên liệu đầu vào bằng các chính sách giá cả, tạm trữ, trợ giá để ổn định nguồn đầu vào cho CNCB bánh phở.

Tuy nhiên, vẫn còn nhiều hạn chế gây khó khăn cho CNCB bánh phở phát triển, như hệ thống pháp luật chưa hoàn thiện, chưa ổn định, gây khó khăn cho hoạch định chính sách phát triển của các doanh nghiệp. Các chính sách phát triển khu công nghiệp, cụm công nghiệp vẫn chưa phát huy được vai trò của nó trong phát triển CNCB bánh phở, cơ chế quản lý chồng chéo chức năng, thiếu đồng bộ.

1.5. Các tiêu chí đánh giá phát triển công nghiệp chế biến nông sản

** Quy mô của công nghiệp chế biến nông sản:*

- Quy mô sản xuất lớn hay nhỏ, theo chiều rộng hay chiều sâu.
- Chất lượng sản phẩm được chiếm lĩnh thị trường trong nước, người tiêu dùng tin dùng.

- Đảm bảo về nguồn vốn, số lượng và chất lượng của lực lượng lao động.

** Năng lực sản xuất:*

- Tốc độ tăng trưởng của sản lượng.
- Khả năng cạnh tranh hàng hóa CNCBNS.
- Khả năng cung ứng nguyên liệu, các dịch vụ đáp ứng của cơ sở hạ tầng.

** Trình độ của công nghiệp chế biến nông sản:*

- Áp dụng công nghệ hiện đại hay lạc hậu.
- Sử dụng trang thiết bị máy móc được sản xuất trong nước hay nhập từ nước ngoài.

- Năng lực, vai trò điều hành của quản lý, hiệu quả làm việc của người lao động tốt hay không tốt.

** Tỷ trọng sản phẩm qua chế biến:*

- Chiếm tỷ lệ % cao hay thấp thể hiện giá trị sản xuất qua kim ngạch xuất khẩu.

Ngoài ra còn có chức năng quản lý của Nhà nước về các chính sách, quy định của pháp luật, các nguyên tắc kinh tế,...

1.6. Kinh nghiệm phát triển CNCBNS và CBCBBP của các địa phương trong và ngoài tỉnh An Giang

1.6.1. Trong tỉnh An Giang

** Kinh nghiệm phát triển CNCBNS của huyện Chợ Mới:*

Chợ Mới là một huyện có nhiều tiềm năng, thế mạnh cho việc phát triển ngành CNCBNS như đất đai màu mỡ, lực lượng lao động dồi dào, có kinh nghiệm, sản phẩm nông nghiệp đa dạng, thị trường tiêu thụ nông sản rộng lớn. Trước năm 2010, ngành CNCBNS ở huyện Chợ Mới còn nhiều khó khăn, hạn chế như số lượng các cơ sở, doanh nghiệp chế biến ít, thiếu các doanh nghiệp có quy mô lớn, sản phẩm phần lớn là sơ chế, dây chuyền công nghệ lạc hậu, chưa xây dựng được một số thương hiệu sản phẩm thế mạnh của huyện. Bên cạnh, vùng nguyên liệu còn manh mún, nhỏ lẻ, hệ thống cơ sở hạ tầng chưa đáp ứng yêu cầu như điện, nước sạch, giao thông.

Trước tình hình trên, lãnh đạo huyện Chợ Mới đã đề ra các chủ trương, giải pháp khắc phục như từng bước hiện đại hóa nền sản xuất nông nghiệp, phát triển dịch vụ nông nghiệp, nông thôn, phát triển kinh tế hợp tác mà nòng cốt là Hợp tác xã gắn với nhiệm vụ xây dựng nông thôn mới, phát triển bền vững trên nền tảng cơ sở vật chất, kỹ thuật ngày càng hiện đại, cơ khí hóa, điện khí hóa nông nghiệp và đẩy mạnh phát triển công nghiệp ở khu vực nông thôn. Từ đó, nông nghiệp của huyện từng bước trở thành nền nông nghiệp sản xuất hàng hóa có qui mô lớn, năng suất lao động cao, tạo ra những sản phẩm nông sản có mẫu mã đẹp, chất lượng cao và đồng đều về chủng loại, có sức cạnh tranh. Kinh tế nông thôn đã chuyển dịch theo hướng tăng dần tỷ trọng công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp và dịch vụ, giảm dần tỷ trọng nông nghiệp; các cơ sở sản xuất đan xen, bổ sung cho nhau, hình thành những vùng sản xuất nông nghiệp tập trung, chuyên canh quy mô lớn, đồng thời vẫn tồn tại một số vùng sản xuất nhỏ nhưng đều được ứng dụng công nghệ chế biến với quy mô thích hợp. Thực hiện chuyển đổi cơ cấu cây trồng, cơ cấu mùa vụ gắn với thị trường tiêu thụ nông sản trên cơ sở các tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm, quy trình, quy định phù hợp điều kiện sản xuất và nhu cầu của người tiêu dùng. Gắn phát triển CNCBNS với vùng nguyên liệu, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm,

từng bước khắc phục tình trạng sản xuất manh mún, nhỏ lẻ, tách rời giữa sản xuất với chế biến và tiêu thụ.

Với cách thức tổ chức và cơ cấu kinh tế nông thôn như vậy, lao động nông nghiệp được thu hút và chuyển dịch mạnh vào lĩnh vực phi nông nghiệp, tuy nhiên họ vẫn gắn bó, không tách rời với nông thôn. Hiện một số sản phẩm thế mạnh của huyện Chợ Mới có thể kể đến như: bắp non, khoai môn, ớt, xoài, chanh, v.v..

** Kinh nghiệm phát triển CNCBNS của huyện Châu Phú:*

Châu Phú có tiềm năng rất lớn cho phát triển ngành CNCBNS. Một vấn đề đã kìm hãm sự phát triển CNCBNS của huyện trong một khoảng thời gian dài đó là không có sự liên kết chặt chẽ giữa khâu sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp. Vào năm 2008, huyện Châu Phú có khoảng 3 – 5 doanh nghiệp chuyên sản xuất các sản phẩm thức ăn chăn nuôi, có khoảng 3 doanh nghiệp chế biến thực phẩm đông lạnh, đồ hộp, thức ăn nhanh. Tuy nhiên, hầu hết các doanh nghiệp trên không sử dụng nguồn nguyên liệu tại chỗ do chưa ký kết được hợp đồng nguyên liệu với nông dân trong địa phương, buộc phải mua nguyên liệu của các huyện, thị lân cận như Châu Đốc, An Phú, Tân Châu,...

Để khắc phục tình trạng trên, lãnh đạo huyện Châu Phú đã triển khai thực hiện mô hình liên kết chặt chẽ giữa doanh nghiệp CNCBNS với các cơ quan chuyên môn, cơ quan quản lý Nhà nước và người nông dân, tạo nên chuỗi sản xuất đồng bộ, góp phần mang lại hiệu quả kinh tế cao, mở ra hướng đi ổn định cho phát triển nông nghiệp. Với phương châm giảm chi phí đầu vào, tăng lợi nhuận, ổn định đầu ra, các mô hình liên kết từ sản xuất đến tiêu thụ được triển khai thực hiện với sự tham gia đặc lực từ nhiều phía. Trong đó, ngành nông nghiệp hỗ trợ định hướng sản xuất, các Hợp tác xã nông nghiệp thực hiện khâu tổ chức để nông dân tham gia, doanh nghiệp hỗ trợ các phương tiện kỹ thuật và bao tiêu nông sản cho nông dân. Từ đó, người nông dân giảm được các chi phí về giống, vật tư và ngày công lao động, chủ động được thời vụ và có đầu ra sản phẩm ổn định. Qua liên kết, doanh nghiệp đã tạo được vùng nguyên liệu chất lượng và ổn định, còn phía Hợp tác xã nông nghiệp phát huy vai trò cầu nối trong tổ chức sản xuất và cung ứng, ký kết hợp đồng cùng nông dân mở hướng làm ăn hiệu quả. Đối với cơ quan chuyên môn đã thể hiện được vai trò

quản lý Nhà nước trong việc hỗ trợ doanh nghiệp và nông dân bằng những việc làm thiết thực.

Kết quả của cách làm trên đã thúc đẩy phát triển mạnh mẽ ngành CNCBNS của huyện Châu Phú, góp phần đem lại thu nhập đáng kể, cải thiện đời sống cho người dân của địa phương. Một số nông sản thế mạnh của huyện Châu Phú có thể kể đến như: lúa, chanh, ớt, củ cải trắng, v.v..

** Kinh nghiệm phát triển CNCBNS của huyện An Phú:*

An Phú là một huyện có những lợi thế về nguồn lực cho phát triển CNCBNS giống Chợ Mới. Với nguồn nguyên liệu dồi dào cho ngành CNCBNS như lúa, bắp, ớt, các loại cây ăn quả như cam, quýt, nhãn... cho sản lượng lớn từ 30.000 đến 35.000 tấn/năm. Nhận thức rõ được các lợi thế đó, lãnh đạo huyện An Phú đã nhanh chóng đề ra các chiến lược phát triển công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp theo hướng CNH, HĐH, trong đó đặc biệt tập trung phát triển CNCBNS từ các thế mạnh nguồn nguyên liệu của mình, cụ thể:

- Tích cực xây dựng, mở rộng các vùng tập trung chuyên canh, ứng dụng tiến bộ khoa học công nghệ mới vào sản xuất, đảm bảo khối lượng, chất lượng nông sản nguyên liệu cho CNCBNS. Xây dựng các vùng sản xuất tập trung chuyên canh gắn với yêu cầu phát triển nền nông nghiệp bền vững, toàn diện, thúc đẩy sự chuyển dịch cơ cấu kinh tế chung và cơ cấu kinh tế nông nghiệp theo hướng CNH, HĐH.

- Tiến hành tổ chức, sắp xếp lại hệ thống CNCBNS hiện có, đầu tư xây dựng những cơ sở chế biến mới. Xây dựng nhà máy, cơ sở chế biến gắn với vùng sản xuất nguyên liệu nhằm mở rộng, tăng cường sự liên kết công – nông nghiệp trên địa bàn huyện. Thực hiện chính sách nhất quán kinh tế nhiều thành phần của Đảng và Nhà nước trong phát triển công nghiệp chế biến nông sản. Tập trung đầu tư vốn, kỹ thuật và công nghệ hiện đại cho một số cơ sở chế biến mũi nhọn nhằm nâng cao sức cạnh tranh một số mặt hàng nông sản chế biến xuất khẩu ưu thế của huyện (gạo, trái cây).

- Tìm kiếm, mở rộng thị trường tiêu thụ hàng nông sản chế biến trong và ngoài nước. Trước tiên khai thác tốt thị trường trong huyện với khoảng 200.000 dân. Phát triển mạnh các loại hình, tổ chức hoạt động kinh doanh như công ty trách nhiệm

hữu hạn, các doanh nghiệp tư nhân, trung tâm thương mại, hệ thống chợ, bến bãi, tụ điểm giao lưu hàng hóa. Tiếp theo gắn kết chặt chẽ và khai thác tốt thị trường các huyện thị lân cận và trên toàn quốc. Đồng thời tích cực tìm kiếm thị trường tiêu thụ ngoài nước bằng cách nâng cao chất lượng, cải tiến mẫu mã, bao bì, hạ giá thành sản phẩm trên cơ sở ứng dụng rộng rãi tiến bộ khoa học công nghệ tiên tiến vào sản xuất, chế biến. Mở rộng quyền tự chủ kinh doanh, kịp thời tháo gỡ những khó khăn, vướng mắc cản trở việc xuất khẩu của các doanh nghiệp chế biến nông sản.

Nhờ thực hiện tốt các chiến lược nêu trên, trong những năm qua, ngành công nghiệp chế biến nông sản của huyện An Phú đã có những bước phát triển mạnh mẽ, đóng góp đáng kể vào giá trị GDP hàng năm của huyện, chiếm tỷ trọng lớn trong kim ngạch xuất khẩu, tạo ra nhiều công ăn, việc làm cho người lao động, thúc đẩy chuyển dịch cơ cấu kinh tế của huyện theo hướng CNH, HĐH.

1.6.2. Ngoài tỉnh An Giang

** Kinh nghiệm phát triển CNCBBP của thành phố Sa Đéc, tỉnh Đồng Tháp*

Thành phố Sa Đéc, tỉnh Đồng Tháp nổi tiếng với làng nghề truyền thống sản xuất bột gạo. Bột gạo Sa Đéc là một trong những nguyên liệu dùng để chế biến bánh phở. Ở Sa Đéc đã hình thành làng nghề truyền thống sản xuất bột gạo từ rất lâu đời, trước đó bằng phương pháp thủ công, sau đó đi phân bổ cho các cơ sở sản xuất nhỏ lẻ chế biến bánh phở trong và ngoài tỉnh. Để đẩy mạnh ngành công nghiệp chế biến bánh phở, Sa Đéc đã chú trọng duy trì và phát triển làng nghề bột gạo. Khi hội nhập kinh tế, phát triển theo hướng công nghiệp hiện đại hóa, xu hướng sử dụng công nghệ vào sản xuất từ khâu nguyên liệu là bột gạo, Sa Đéc đã đẩy mạnh công tác xuất khẩu. Từ đó hình thành các doanh nghiệp chuyên về sản xuất các sản phẩm từ bột gạo trong đó, sản phẩm bánh phở được tiêu thụ mạnh mẽ trên thị trường trong tỉnh, ngoài tỉnh và xuất khẩu. Các công ty có quy mô lớn trên địa bàn như Công ty cổ phần thực phẩm Bích Chi, Công ty Cổ phần Xuất nhập khẩu Sa Giang, Công ty TNHH Sản xuất thương mại Hòa Hưng...chú trọng đến chế biến các sản phẩm như bánh phở, bún gạo ăn liền... Hiện tỉnh Đồng Tháp đang tích cực triển khai Đề án tái cơ cấu ngành nông nghiệp đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030. Sa Đéc được định hướng trở thành Thành phố hoa và phát triển mạnh phát triển du

lich. Đây là cơ hội rất lớn để đẩy mạnh du lịch và quảng bá sản phẩm chế biến từ bột gạo trong đó có bánh phở.

Được sự quan tâm sâu sát của lãnh đạo địa phương các cấp, các ngành trong Tỉnh đã tạo mọi điều kiện cho phát triển cũng là một trong những cơ hội để các hộ sản xuất các sản phẩm từ bột gạo nói chung và sản phẩm bánh phở nói riêng. Bên cạnh, hệ thống chính sách khuyến khích, tạo điều kiện thuận lợi cho các hoạt động sản xuất và kinh doanh trong lĩnh vực ngành nghề nông thôn ở cấp Trung ương, cấp Tỉnh và địa phương đang dần hoàn thiện nhằm đáp ứng nhu cầu xuất khẩu và tiêu dùng trong nước, thu hút lao động, giải quyết việc làm và xóa đói giảm nghèo khu vực nông thôn.

Tuy nhiên, bên cạnh đó công nghiệp sản xuất bánh phở ở Sa Đéc vẫn làm theo quy mô sản xuất nhỏ lẻ, chưa phát triển sản xuất theo hướng hàng hóa. Nguyên liệu được sử dụng chủ yếu trong sản xuất bánh phở là bột gạo. mà cơ sở sản xuất bột gạo của người dân thường là nơi cư trú và có chuồng trại chăn nuôi heo liền kề. Tập quán sản xuất, sinh hoạt này khó thay đổi nên rất khó để vận động người dân vào cụm công nghiệp tập trung, cụm cơ sở làng nghề hoặc tách riêng hoạt động sản xuất bột và chăn nuôi heo.

Tóm tắt Chương 1

Chương 1 đã hệ thống hóa cơ sở lý luận về phát triển công nghiệp chế biến bánh phở thông qua ngành CNCBNS cụ thể: Nêu lên 05 đặc điểm của ngành CNCB bánh phở có mối quan hệ chặt chẽ với nhau, cho thấy các vai trò quan trọng của ngành đối với nền kinh tế - xã hội của một đất nước. Trình bày những nội dung chủ yếu để phát triển CNCB bánh phở như: Phát triển về quy mô sản xuất, tăng năng lực sản xuất, nâng cao trình độ chế biến, xây dựng cơ cấu của ngành, phát triển về hành lang pháp lý, kêu gọi các chính sách đầu tư, cải thiện hệ thống xử lý ô nhiễm môi trường. Những nhân tố ảnh hưởng đến sự phát triển của CNCB bánh phở: Điều kiện tự nhiên (vị trí địa lý, thời tiết, khí hậu, đất đai, thổ nhưỡng), nguồn lực lao động, kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội, nhu cầu thị trường tiêu thụ, nguồn nguyên liệu, vốn đầu tư, tình hình cạnh tranh sản phẩm và chính sách quản lý của Nhà nước. Trình bày các tiêu chí đánh giá phát triển CNCB bánh phở, kinh nghiệm phát triển

CNCBNS, CNCBBP của các địa phương trong và ngoài tỉnh An Giang (huyện Chợ Mới, huyện Châu Phú, huyện An Phú, thành phố Sa Đéc – tỉnh Đồng Tháp).

CHƯƠNG 2

THỰC TRẠNG PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ TẠI THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC

2.1. Khái quát đặc điểm tình hình địa phương

2.1.1. Đặc điểm tự nhiên của thành phố Châu Đốc

Châu Đốc là thành phố trực thuộc tỉnh An Giang, sát biên giới Việt Nam với Vương quốc Campuchia, cách thành phố Long Xuyên 54 km theo Quốc lộ 91. Đông Bắc tiếp giáp huyện An Phú; Tây Bắc giáp Campuchia; phía Đông giáp huyện Phú Tân; phía Nam giáp huyện Châu Phú; phía Tây giáp huyện Tịnh Biên. Diện tích tự nhiên 10.523,11 ha, dân số trung bình 111.577 người và 7 đơn vị hành chính gồm 5 phường: Châu Phú A, Châu Phú B, Núi Sam, Vĩnh Mỹ, Vĩnh Ngươn và 2 xã: Vĩnh Châu, Vĩnh Tế. Sau 5 năm được nâng cấp từ thị xã lên thành phố, Châu Đốc đã đạt được những thành tựu, đột phá quan trọng: 3 năm liên tiếp (2015 - 2017), Châu Đốc được Ủy ban nhân dân tỉnh xếp hạng I về chỉ số cải cách hành chính và là địa phương 3 năm liền dẫn đầu phong trào thi đua phát triển kinh tế - xã hội cụm 5 huyện, thị xã, thành phố biên giới. Châu Đốc là địa phương đầu tiên trong tỉnh hoàn thành nhiệm vụ xây dựng nông thôn mới”. Hiện nay, Châu Đốc tiếp tục hoàn thiện hạ tầng giao thông, đô thị, văn hóa, du lịch gắn với các dự án đầu tư xây dựng, chỉnh trang nâng cấp các xã nông thôn mới.

Bảng 2.1. Diện tích, dân số các xã, phường của thành phố Châu Đốc năm 2018

STT	Xã/phường	Diện tích (km ²)	Dân số (người)	Mật độ (người/km ²)
1	Phường Châu Phú B	11,54	28.785	2.495
2	Phường Châu Phú A	5,24	26.903	5.131
3	Phường Vĩnh Mỹ	7,99	15.560	1.953
4	Phường Núi Sam	13,93	21.965	1.577

5	Phường Vĩnh Ngươn	9,43	7.436	789
6	Xã Vĩnh Tế	34,21	6.716	196
7	Xã Vĩnh Châu	22,89	4.162	182
Toàn thành phố		105,23	111.577	1.060

(Nguồn: Niên giám thống kê Tp. Châu Đốc 2018)



Hình 2.1. Bản đồ vị trí địa lý của thành phố Châu Đốc

Châu Đốc có vị trí địa lý khá đặc biệt nằm ở ngã ba sông, là nơi giao nhau của sông Hậu và sông Châu Đốc; nằm giữa các cửa khẩu kinh tế sầm uất như cửa khẩu quốc tế Tịnh Biên - huyện Tịnh Biên, cửa khẩu quốc gia Khánh Bình - huyện An Phú và cửa khẩu quốc tế Vĩnh Xương - thị xã Tân Châu. Nhờ vào vị trí đặc biệt này, thành phố Châu Đốc được xem là cửa ngõ thương mại quan trọng của tỉnh An Giang và vùng đồng bằng sông Cửu Long, là nơi tập trung hàng hoá buôn bán với Campuchia qua cả hai đường thuỷ và đường bộ. Bên cạnh đó, vị trí tiếp giáp làm

tăng tính đa dạng văn hóa dân tộc, ngôn ngữ giao tiếp góp phần làm nền kinh tế thương mại của Châu Đốc phát triển vượt bậc, đời sống kinh tế của người dân được cải thiện nhờ vào trao đổi buôn bán với nước bạn.

Thành phố Châu Đốc nằm trong vùng nhiệt đới gió mùa, mang những đặc tính chung của khí hậu vùng đồng bằng sông Cửu Long, nóng ẩm quanh năm, nhiệt độ bình quân hằng năm từ 25⁰C – 29⁰C, cao nhất từ 36⁰C – 38⁰C, nhiệt độ thấp nhất thường vào những tháng cuối năm, dưới 18⁰C. Khí hậu chia làm 2 mùa rõ rệt. Mùa mưa từ tháng 5 đến tháng 11 trùng với gió mùa Tây Nam; mùa khô từ tháng 12 đến tháng 4 năm sau trùng với gió mùa Đông Bắc; lượng mưa trung bình hằng năm khoảng 1500 mm. Khí hậu, thời tiết thành phố Châu Đốc có nhiều điều kiện thuận lợi cho sản xuất nông nghiệp, thích nghi với các loại cây trồng; đặc biệt là cây lúa và cây màu. Thành phố ít chịu ảnh hưởng của gió bão nhưng chịu sự tác động mạnh của chế độ thủy văn gây nên hiện tượng ngập lụt, sạt lở đất bờ sông.

2.1.2. Tình hình phát triển kinh tế - xã hội của thành phố Châu Đốc

Trong năm 2018, Ủy ban nhân dân thành phố Châu Đốc đã chỉ đạo quyết liệt để triển khai thực hiện hiệu quả các mục tiêu phát triển kinh tế - xã hội đề ra theo Nghị quyết số 07-NQ/TU ngày 15/12/2017 của Ban Chấp hành Đảng bộ thành phố về thực hiện các chỉ tiêu năm 2018, Nghị quyết số 11/NQ-HĐND ngày 19/12/2017 của Hội đồng nhân dân thành phố về nhiệm vụ kinh tế - xã hội năm 2018.

Tuy phải đối mặt với nhiều khó khăn, nhất là trong việc cân đối phân bổ nguồn lực kinh tế, tài chính để tiếp tục đầu tư nâng cấp, hoàn thiện cơ sở hạ tầng giao thông đô thị, giáo dục đào tạo và thực hiện chính sách an sinh xã hội trên địa bàn thành phố; nhưng với sự quyết tâm nỗ lực của cả hệ thống chính trị, sự đồng thuận trong nhân dân, kinh tế - xã hội thành phố chuyên biến theo hướng tích cực, các hoạt động sản xuất kinh doanh, dịch vụ - du lịch ổn định. Thu chi ngân sách cân đối; quản lý xây dựng và quy hoạch được điều chỉnh, bổ sung, tăng cường. Công tác chỉ đạo sản xuất, phòng chống dịch bệnh trên gia súc, gia cầm được tập trung. Các phong trào văn hóa - văn nghệ, thể dục - thể thao chào mừng các sự kiện văn hóa, lịch sử, kỷ niệm ngày truyền thống diễn ra sôi nổi, phong phú, nhân dân quan tâm, đặc biệt trong dịp tết Nguyên Đán.

Lượng khách tham quan tăng so cùng kỳ, khuyến khích và tạo điều kiện thuận lợi thu hút đầu tư để tạo ra ngày càng nhiều các sản phẩm du lịch. Tổ chức thành công Lễ hội Vía Bà Chúa Xứ Núi Sam năm 2018 kết hợp với lễ công bố Quy hoạch tổng thể phát triển Khu du lịch Quốc gia Núi Sam tỉnh An Giang đến năm 2025, tầm nhìn đến năm 2030 với nhiều hoạt động văn hóa, thể thao phong phú, thu hút đông đảo nhân dân và du khách. Phối hợp với Hiệp hội các đô thị Việt Nam tổ chức khóa đào tạo “Nâng cao năng lực về Phát triển Kinh tế địa phương cho các đô thị của Hiệp hội các đô thị Việt Nam”.

Các công trình trọng điểm được triển khai thực hiện như: khởi công xây dựng kè Châu Đốc, xây dựng tuyến đường nối từ đường tránh Quốc lộ 91 đến chợ Vĩnh Đông, đường Phan Đình Phùng nối dài.

Các hoạt động hỗ trợ doanh nghiệp và tranh thủ các nguồn vốn từ cấp trên được quan tâm, Tổ tư vấn, hỗ trợ doanh nghiệp thành phố tiếp tục hoạt động tốt, qua đó có nhiều doanh nghiệp đăng ký tham gia thực hiện các dự án trên địa bàn thành phố: Khu du lịch Bắc Miếu Bà, Khu đô thị mới Tập đoàn Sao Mai, Khu Thương mại Lộc Kim Chi, khu đất rừng tràm Vĩnh Tế, khu du lịch bãi bồi Vĩnh Mỹ, sân đua bò, lò giết mổ gia súc gia cầm tập trung thành phố tại xã Vĩnh Châu... Tranh thủ được nguồn vốn ngân sách tỉnh và trung ương đầu tư các dự án hạ tầng khu du lịch.

Đáng chú ý, Thủ tướng Chính phủ đã ký Quyết định 1552/QĐ-TTg ngày 14/11/2018 về việc công nhận thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang hoàn thành nhiệm vụ xây dựng nông thôn mới năm 2017 và được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch ký Quyết định số 2646/QĐ-BVHTTDL ngày 13/7/2018 về việc công nhận Khu Du lịch Quốc gia Núi Sam, tỉnh An Giang.

Việc chăm lo Tết và các ngày lễ lớn trong năm cho các đối tượng chính sách, người có công, đối tượng bảo trợ xã hội, hộ nghèo đảm bảo kịp thời; hoàn thành chỉ tiêu tuyển quân, công tác an ninh chính trị, trật tự an toàn xã hội tiếp tục được giữ vững.

Kết quả tất cả chỉ tiêu kinh tế - xã hội đạt và vượt 16/16 chỉ tiêu, 24/24 chỉ tiêu chi tiết (chiếm 100% tổng chỉ tiêu).

2.1.3. Khái quát hoạt động chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc

Thành phố Châu Đốc được xem là một trong các vùng có vựa lúa lớn nhất của tỉnh An Giang với nhiều lợi thế phát triển sản xuất như nguồn nước mặt phong phú, đất đai màu mỡ, khả năng đa dạng hóa canh tác trên nền lúa; lực lượng nông dân canh tác lúa ở Châu Đốc có kinh nghiệm sản xuất, có trình độ canh tác khá cao, luôn nhạy bén trong việc ứng dụng các tiến bộ khoa học kỹ thuật. Do đó, sản lượng lúa gạo ở Châu Đốc từng bước cải thiện chất lượng lúa, gạo hàng hóa đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào chất lượng cho công nghiệp chế biến bánh phở của thành phố. Tuy nhiên, do cơ sở sản xuất bánh phở ở Châu Đốc còn ít với 7 cơ sở, và sản xuất theo quy trình đơn giản nên sản lượng và giá trị sản xuất của ngành chế biến bánh phở chưa cao. Công nghệ chế biến bánh phở ở Châu Đốc chủ yếu theo phương pháp thủ công truyền thống, chủ yếu sản xuất bánh phở tươi là chính, chưa có công ty hay nhà máy sản xuất bánh phở khô để xuất khẩu. Các hoạt động chế biến bánh phở ở Châu Đốc luôn tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, các quy định về bình ổn thị trường như thực hiện đăng ký đầy đủ giấy phép kinh doanh, bán đúng giá niêm yết, không bán hàng gian, hàng giả, hàng kém chất lượng, bên cạnh thực hiện tốt các biện pháp xử lý chất thải, nước thải sau khâu chế biến, không để xảy ra ô nhiễm môi trường xung quanh. Hoạt động sản xuất bánh phở ở Châu Đốc được làm theo quy trình: Gạo sát trắng, kỹ - Ngâm gạo - Xay và lọc bột - Xử lý dịch bột - Tráng bánh - Hóng và thái bánh phở - Bảo quản. Tuy nhiên nhu cầu tiêu dùng của người dân Châu Đốc và thị trường Việt Nam xu hướng thiên về sử dụng các sản phẩm ăn liền, là các dòng bánh phở khô. Đây là thách thức và cũng là cơ hội tạo thuận lợi cho ngành chế biến bánh phở phát triển.

2.2. Thực trạng phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc

2.2.1. Các nội dung phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc

2.2.1.1. Quy hoạch cơ cấu ngành công nghiệp chế biến bánh phở

Châu Đốc là thành phố thuộc tỉnh An Giang gồm 5 phường và 2 xã, dân số trên 111 nghìn người. Toàn thành phố có 7 cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở với tổng giá trị sản xuất đạt trên 5 tỷ đồng (năm 2018), nguồn nguyên liệu gạo cung cấp cho sản xuất bánh phở chủ yếu từ 2 xã Vĩnh Châu và Vĩnh Tế. Phường Châu Phú A có 4/7 cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở, đây là nơi tập trung nhiều dân cư và khách du lịch, có chợ Châu Đốc là chợ lớn nhất ở tỉnh An Giang, là nơi tiêu thụ nhiều bánh phở nhất, qua thực tế khảo sát của tác giả cho thấy có tới hơn 80% người được hỏi cho rằng sản phẩm bánh phở được bày bán tại các chợ, siêu thị chủ yếu phân bố tại phường lớn, đông dân cư như phường Châu Phú A, phường Châu Phú B.

Bảng 2.2. Danh sách các cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở ở Tp. Châu Đốc

Stt	Cơ sở sản xuất, chế biến	Phường, xã	Giá trị sản xuất (Triệu đồng/năm)
1	Cơ sở chế biến bánh phở Thịnh Hưng	Phường Châu Phú A	1.055
2	Cơ sở chế biến bánh phở Phúc Huy	Phường Châu Phú A	723
3	Cơ sở chế biến bánh phở số 98, đường Thủ Khoa Nghĩa	Phường Châu Phú A	544
4	Cơ sở chế biến bánh phở hẻm 53	Phường Châu Phú A	513
5	Cơ sở chế biến bánh phở Bà Tur	Phường Châu Phú B	775
6	Cơ sở chế biến bánh phở Thạnh Phong	Phường Vĩnh Mỹ	795
7	Cơ sở chế biến bánh phở Vĩnh Phát	Xã Vĩnh Tế	606
Toàn thành phố			5.011

(Nguồn: Tác giả thống kê thực tế trên địa bàn thành phố Châu Đốc)

Qua điều tra, tất cả các cơ sở chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc đều hình thành từ nguồn vốn của các cá thể, tư nhân, hiện chưa có sự đầu tư của Nhà nước và nguồn vốn nước ngoài.

Bảng 2.3. Quy mô và cơ cấu giá trị sản xuất ngành công nghiệp chế biến bánh phở Tp. Châu Đốc phân theo thành phần kinh tế giai đoạn 2016 – 2018

Năm	2016		2017		2018	
	GTSX (triệu đồng)	Chiếm tỷ lệ (%)	GTSX (triệu đồng)	Chiếm tỷ lệ (%)	GTSX (triệu đồng)	Chiếm tỷ lệ (%)
Tổng số	4.606	100	4.764	100	5.011	100
Nhà nước	0	0	0	0	0	0
Ngoài Nhà nước	4.606	100	4.764	100	5.011	100
Có vốn đầu tư nước ngoài	0	0	0	0	0	0

(Nguồn: Tác giả thống kê thực tế trên địa bàn thành phố Châu Đốc)

2.2.1.2. Phát triển về hành lang pháp lý

Lãnh đạo thành phố Châu Đốc luôn thường xuyên quan tâm, đẩy mạnh công tác tuyên truyền, vận động trên các phương tiện thông tin và triển khai các văn bản quy định của Nhà nước về chế biến thực phẩm như:

- Nghị quyết số 43/2017/QH14 về đẩy mạnh việc thực hiện chính sách pháp luật về an toàn thực phẩm giai đoạn 2016 - 2020.

- Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 15/11/2018 Quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công thương.

- Quyết định số 982/QĐ-UBND ngày 28/02/2017 của Ủy ban nhân dân thành phố Châu Đốc về việc thực hiện duy trì, nâng chất xã nông thôn mới trên địa bàn thành phố, giai đoạn 2017 – 2020, phấn đấu đến năm 2020, thu nhập bình quân đầu người khu vực nông thôn đạt 50 triệu đồng/người/năm, 2 xã không còn hộ nghèo. Đây là kế hoạch nâng cao đời sống của người dân Châu Đốc, nâng cao sức tiêu thụ hàng hóa của người dân Châu Đốc.

- Thực hiện Đề án: “Phát triển chợ, siêu thị, trung tâm thương mại và quản lý An ninh trật tự - Văn minh thương mại trên địa bàn thành phố Châu Đốc giai đoạn

2016 - 2020”.

- Theo Nghị quyết của tỉnh ủy về “phát triển công nghiệp ứng dụng công nghệ cao giai đoạn 2012 - 2020 và tầm nhìn đến năm 2030”, thực hiện đề án tái cơ cấu ngành nông nghiệp thành phố Châu Đốc phát triển các mô hình sản xuất theo chuỗi giá trị, cánh đồng lớn, sản xuất các mặt hàng nông sản theo hướng ứng dụng công nghệ cao gắn với phục vụ sản phẩm du lịch, hỗ trợ đầu tư đổi mới công nghệ cho các cơ sở chế biến nông sản ở nông thôn.

Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang ban hành chương trình hành động số 02/CTr-UBND, ngày 28/2/2013 về thực hiện kế hoạch số 46-KH/TU của Ban thường vụ Tỉnh ủy và triển khai, phổ biến đến các cơ sở, ngành và ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố trong tỉnh; Kế hoạch số 68/KH-UBND ngày 03/9/2013 về việc thực hiện “Chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2020 tầm nhìn 2030 tỉnh An Giang” và Quyết định số 570/QĐ-UBND ngày 09/4/2015 về việc kiện toàn Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh An Giang. Các huyện, thị, thành ủy đã cụ thể hóa các quan điểm, mục tiêu nêu trong Chỉ thị số 08-CT/TW của Ban Bí thư và Kế hoạch số 46-KH/TU của Ban Thường vụ Tỉnh ủy và đưa các tiêu chí về an toàn thực phẩm vào kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội hàng năm của Châu Đốc. Hằng năm, Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm cấp huyện tỉnh và cấp huyện tổ chức kiểm tra chuyên đề các quy định của pháp luật liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm vào các dịp lễ tết. Ngoài ra ngành y tế phối hợp với các cơ quan tổ chức có liên quan tổ chức thanh tra, kiểm tra, kiểm soát các cơ sở sản xuất kinh doanh phụ gia thực phẩm, các cơ sở sản xuất thực phẩm có sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm nhằm đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng. Qua đó cho thấy, an toàn trong chế biến thực phẩm nói chung và chế biến bánh phở nói riêng đã được các cấp chính quyền từ Trung ương đến tỉnh An Giang, Thành phố Châu Đốc đặc biệt quan tâm, ban hành hành lang pháp lý cụ thể, chi tiết hướng dẫn việc chế biến đảm bảo an toàn thực phẩm.

Ngoài ra, Tỉnh đã ban hành các quy định tạm thời và các quy trình sản xuất cần thiết đối với các cơ sở sản xuất bánh phở, đăng trên website của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm các bộ hồ sơ về chứng nhận chất lượng sản phẩm thực phẩm

nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho các cơ sở sản xuất bánh phở dễ dàng xây dựng hồ sơ. Năm 2014, hoàn thành mô hình nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao, sản xuất và sơ chế gạo đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm thuộc xã Vĩnh Châu, Vĩnh Tế, thành phố Châu Đốc. Hiện đã cấp giấy chứng nhận cho 02 cơ sở sơ chế gạo đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm. Ngoài ra, các cơ quan chức năng có thẩm quyền cấp tỉnh đã cấp 07 giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất chế biến bánh phở.

2.2.1.3. Xây dựng chính sách thu hút đầu tư vào ngành CNCB bánh phở

Hiện nay, thành phố Châu Đốc đang trong quá trình công nghiệp hóa hiện đại hóa do đó mức độ đầu tư của địa phương vào công nghệ chiếm tỷ trọng lớn trong chi tiêu ngân sách của địa phương nhằm mục đích: Đào tạo và phát triển nguồn nhân lực cho công nghiệp chế biến thực phẩm, cho vay ưu đãi với nhiều hộ sản xuất kinh doanh thực phẩm; tạo cơ chế thông thoáng trong lĩnh vực ngân hàng giúp cho các cơ sở sản xuất có cơ hội mở rộng quy mô kinh doanh áp dụng khoa học công nghệ tăng năng suất lao động trong đó có các đơn vị sản xuất kinh doanh phở vì trong ngành này nhu cầu đầu tư cho lĩnh vực tài sản cố định là rất lớn. Đặc biệt trong lĩnh vực đầu tư , liên doanh liên kết với nước ngoài thì các cơ sở sản xuất ở Châu Đốc có điều kiện để hiện đại hóa trang thiết bị, máy móc, nâng cao năng suất lao động. Châu Đốc là một thị trường rất hấp dẫn trong việc sản xuất bánh phở bởi vì có các lợi thế như: tốc độ đô thị hóa nhanh, thu nhập bình quân đầu người tăng nhanh, mức độ chi tiêu thực tế của dân cư cao so với khu vực và thế giới, số lượng khách nước ngoài đến với Châu Đốc tăng lên nhanh chóng, ngành sản xuất bánh phở còn mạnh mẽ số lượng, chưa có các doanh nghiệp lớn tham gia vào thị trường sản xuất bánh phở.

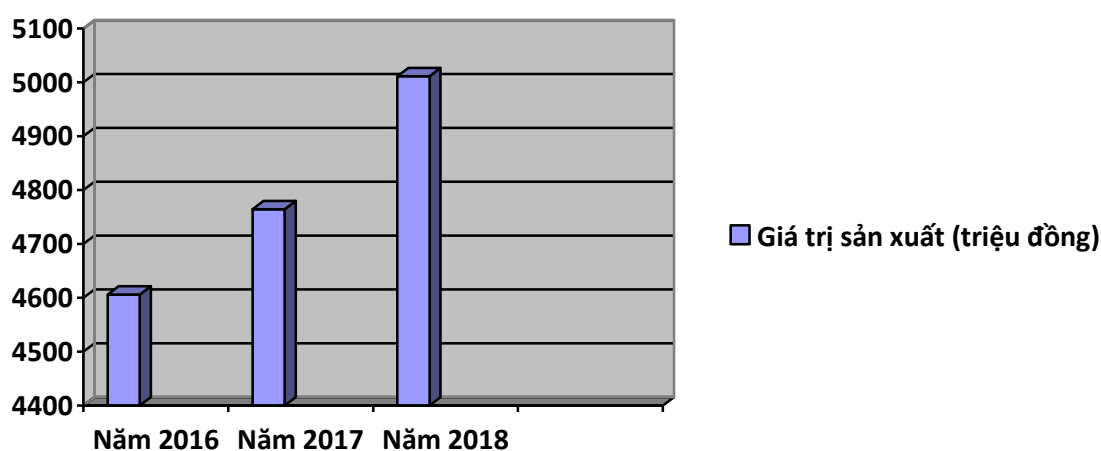
2.2.1.4. Phát triển về quy mô, năng lực, trình độ sản xuất của công nghiệp chế biến bánh phở

** Quy mô sản xuất của công nghiệp chế biến bánh phở*

Trong những năm gần đây, ngành công nghiệp chế biến nông sản phát triển mạnh ở thành phố Châu Đốc. Theo Niên giám thống kê năm 2018, toàn thành phố có tổng số 114 cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm, đứng thứ 2 về số lượng cơ sở

(sau ngành sản xuất trang phục với 219 cơ sở) và dẫn đầu về mức doanh thu với 181.316 triệu đồng đem lại. Trong đó, số lượng cơ sở chế biến bánh phở của toàn thành phố là 07 cơ sở với quy mô nhỏ, chủ yếu sản xuất tại nhà.

Giá trị sản xuất của ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đức tăng liên tục trong giai đoạn 2016 – 2018, cụ thể năm 2016 giá trị sản xuất đạt 4.606 triệu đồng, năm 2017 đạt 4.764 triệu đồng (tăng 158 triệu đồng so năm 2016) và đến năm 2018 đạt 5.011 triệu đồng (tăng 247 triệu đồng so năm 2017).



Hình 2.2. Biểu đồ giá trị sản xuất của ngành CNCB bánh phở thành phố Châu Đức giai đoạn 2016 – 2018

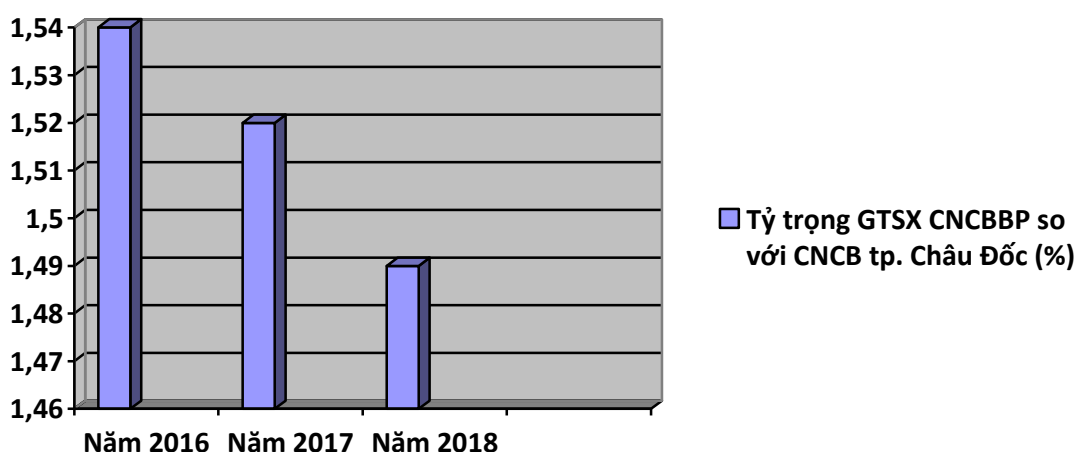
(Nguồn: Tác giả thống kê thực tế trên địa bàn thành phố Châu Đức)

Trong khi giá trị sản xuất của ngành công nghiệp chế biến bánh phở không ngừng tăng lên thì tỷ trọng của nó lại giảm liên tục trong cơ cấu ngành công nghiệp chế biến nói riêng và công nghiệp của toàn thành phố nói chung. Năm 2016, tỷ trọng ngành công nghiệp chế biến bánh phở chiếm 1,54% trong cơ cấu ngành công nghiệp chế biến của thành phố. Nhưng đến năm 2017, tỷ trọng của ngành giảm xuống còn 1,52% và đến năm 2018 giảm còn 1,49%.

Bảng 2.4. Tỷ trọng giá trị sản xuất ngành công nghiệp chế biến bánh phở thành phố Châu Đốc giai đoạn 2016 – 2018

Năm	2016	2017	2018
GTSX CNCB thành phố Châu Đốc (triệu đồng)	299.709	313.502	335.421
GTSX CNCB bánh phở thành phố Châu Đốc (triệu đồng)	4.606	4.764	5.011
Tỷ trọng GTSX CNCB bánh phở so với CNCB thành phố Châu Đốc (%)	1,54	1,52	1,49

(Nguồn: Tác giả thống kê từ thực tế trên địa bàn thành phố Châu Đốc và Niên giám thống kê Tp. Châu Đốc 2018)



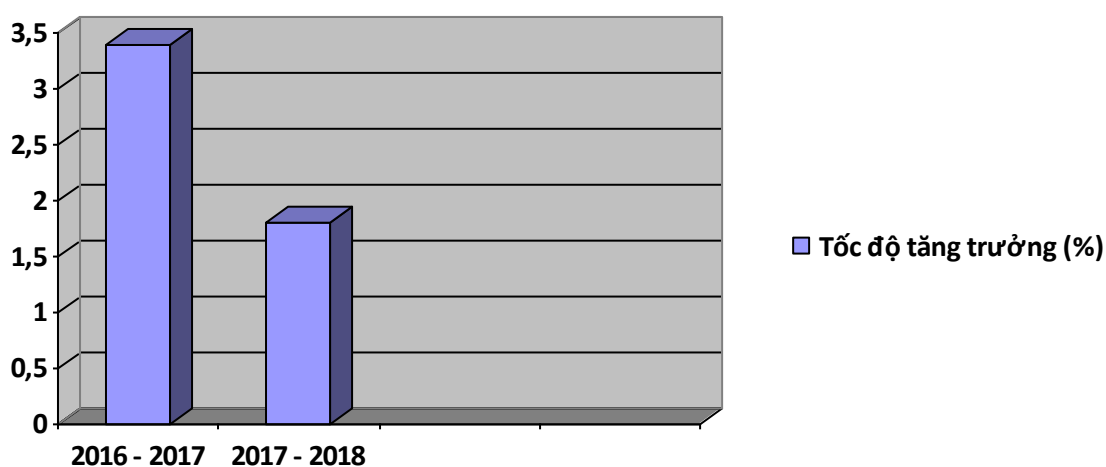
Hình 2.3. Biểu đồ thể hiện tỷ trọng GTXS CNCB bánh phở thành phố Châu Đốc giai đoạn 2016 - 2018

Song song với tỷ trọng, tốc độ tăng trưởng của ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc giai đoạn 2016 – 2018 cũng giảm dần qua từng năm, cụ thể từ năm 2016 đến năm 2017, tốc độ tăng trưởng là 3,4% (đạt 103,4%), tuy nhiên từ năm 2017 đến năm 2018, tốc độ tăng trưởng chỉ còn 1,8% (đạt 105,2%).

Bảng 2.5. Quy mô và tốc độ tăng trưởng giá trị sản xuất ngành công nghiệp chế biến bánh phở Tp. Châu Đốc giai đoạn 2016 – 2018

Năm	2016	2017	2018
GTSX CNCB thành phố Châu Đốc (triệu đồng)	299.709	313.502	335.421
GTSX CNCB bánh phở thành phố Châu Đốc (triệu đồng)	4.606	4.764	5.011
Tốc độ tăng trưởng GTSX CNCB thành phố Châu Đốc (%)	100	104,6	111,9
Tốc độ tăng trưởng GTSX CNCB bánh phở thành phố Châu Đốc (%)	100	103,4	105,2

(Nguồn: Tác giả thống kê từ thực tế trên địa bàn thành phố Châu Đốc và Niên giám thống kê Tp. Châu Đốc 2018)



Hình 2.4. Biểu đồ tốc độ tăng trưởng GTSX ngành CNCB bánh phở của thành phố Châu Đốc giai đoạn 2016 - 2018

** Năng lực sản xuất của công nghiệp chế biến bánh phở*

Khả năng sản xuất của CNCB bánh phở thể hiện qua việc tận dụng hiệu quả, triệt để nguồn nguyên liệu đầu vào, chủ yếu là bột gạo. Hiện nay 5/7 các cơ sở chế biến bánh phở thành phố Châu Đốc chuyển từ nguyên liệu đầu vào là bột gạo ướt

sang bột gạo khô ổn định chất lượng, giá thành sản phẩm và dự trữ được lâu dài. Các loại bột gạo khô được chính các cơ sở sản xuất bánh phở tự làm sau khi vo gạo, ngâm gạo, sử dụng máy móc tạo ra bột gạo khô để dự trữ. Do đó, chất lượng sản phẩm đã có độ ổn định cao và có thể chủ động về thời gian giao hàng, tiết giảm khoảng 40% chi phí nhân công, tăng năng suất lao động gấp 1,5 lần so với trước kia sử dụng nguyên liệu bột gạo ướt. Sử dụng bột khô giúp tiết kiệm được năm ngày thời gian so với công đoạn làm sạch gạo, ngâm và tráng bánh truyền thống.

Từ việc sản xuất bánh phở bằng tay, các cơ sở sản xuất bánh phở ở thành phố Châu Đốc đã dần dần đầu tư máy móc hiện đại, công nghệ dây chuyền đòi hỏi trình độ của người lao động vận hành máy móc cũng được nâng cao. Với các máy làm bánh phở nhỏ, cho ra 25 - 30 kg phở/giờ; máy trung có công suất 70 - 100 kg phở/giờ.

** Trình độ của công nghiệp chế biến bánh phở*

Quy trình làm bánh phở ở thành phố Châu Đốc trước kia theo phương pháp thủ công truyền thống, bánh phở làm ra được phơi nắng cho ráo nước. Phương pháp này sử dụng nhiều nhân công phơi bánh, lại phụ thuộc vào thời tiết tự nhiên nên số lượng sản xuất không ổn định, chất lượng sản phẩm không đồng đều, không đạt về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, hiệu quả kinh tế không tối ưu. Để giải quyết vấn đề khó khăn, các cơ sở sản xuất bánh phở ở Châu Đốc trong những năm gần đây đã đầu tư hệ thống sấy để tránh phụ thuộc vào thời tiết, đồng thời giảm bớt nhân công để hợp lý hóa giá thành, ổn định đầu ra và tăng khả năng cạnh tranh trên thị trường. So với hệ thống sấy sử dụng điện, sử dụng than đốt, hệ thống máy sấy sử dụng băng tải lưới tự động và buồng đốt dầu Diesel lấy nhiệt gián tiếp cho máy sấy theo nguyên lý nhiệt gió giúp cho sản phẩm của cơ sở đạt chất lượng tốt hơn, tiết giảm chi phí nhân công vì nó có thể thay thế từ 4 - 5 lao động/ca.

Bên cạnh, thực hiện Nghị quyết số 09-NQ/TU ngày 27 tháng 06 năm 2012 về phát triển nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao tỉnh An Giang giai đoạn 2012 - 2020 và tầm nhìn đến năm 2030, Ủy ban nhân dân thành phố Châu Đốc xây dựng và triển khai thực hiện Kế hoạch phát triển nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao trên địa bàn thành phố giai đoạn 2012 - 2020 và tầm nhìn đến năm 2030 nhằm mục

tiêu phát triển và ứng dụng rộng rãi, có hiệu quả các công nghệ mới, công nghệ tiên tiến trong và ngoài nước trên cơ sở phát triển đồng thời và đồng bộ 04 yếu tố: Quy hoạch vùng sản phẩm, lựa chọn công nghệ, đào tạo và thu hút nguồn nhân lực và mở rộng thị trường tiêu thụ. Sản xuất hàng hóa phải đáp ứng với nhu cầu và tiêu chuẩn của thị trường có truy xuất nguồn gốc, góp phần nâng cao năng lực cạnh tranh.

Theo báo cáo của Hội Nông dân thành phố Châu Đốc, sau hơn 07 năm triển khai thực hiện Kế hoạch phát triển nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao trên địa bàn thành phố giai đoạn 2012 - 2020 và tầm nhìn đến năm 2030, Châu Đốc đã có nhiều đề tài, dự án thuộc lĩnh vực khoa học kỹ thuật được ứng dụng trong sản xuất nông nghiệp đạt hiệu quả cao, trong đó phải kể đến lĩnh vực lúa gạo được xem là nguồn nguyên liệu chính chế biến bánh phở, cụ thể vùng sản xuất lúa giống, lúa chất lượng cao gắn với phát triển cánh đồng lớn ứng dụng 100% diện tích các mô hình “1 phải 5 giảm”, “3 giảm 3 tăng” góp phần nâng cao nhận thức của người nông dân trong canh tác lúa với việc giảm lượng giống gieo sạ không cần thiết, giảm lượng phân bón mà chủ yếu là giảm lượng phân đạm bón dư thừa, giảm lượng thuốc bảo vệ thực vật, từ đó tiết kiệm chi phí: giống, vật tư nông nghiệp, tiền bơm nước,... đảm bảo an toàn cho sức khỏe, bảo vệ môi trường, giúp tăng năng suất, tăng chất lượng sản phẩm và tăng mức lợi nhuận. Các thiết bị máy móc trong quá trình sản xuất lúa (máy xới đất, máy xay, máy cắt lúa, ...) dần dần thay thế lao động thủ công. Toàn thành phố Châu Đốc có 03 Hợp tác xã nông nghiệp, 49 tổ liên kết sản xuất tham gia sản xuất, tiêu thụ lúa giống, lúa đặc sản, lúa chất lượng cao.

2.2.1.5. Trách nhiệm xã hội trong quá trình phát triển CNCB bánh phở

Đây là một vấn đề được người tiêu dùng rất quan tâm về các chất bảo quản và vệ sinh ATTP do đa số các sản phẩm chế biến công nghiệp có thời hạn sử dụng dài, bánh phở cũng không ngoại lệ. Qua thực tế khảo sát của tác giả cho thấy có tới 50% người được hỏi cho rằng sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp có vấn đề về vệ sinh ATTP (bất lợi của sản phẩm), trong khi chỉ có 20% người sử dụng bánh phở vì độ vệ sinh ATTP. Vì vậy, các cơ quan chức năng cần có biện pháp tăng cường hoạt động kiểm tra giám sát về vệ sinh ATTP đối với các cơ sở sản xuất, chế biến nhằm

tạo lòng tin cho thị trường, cho những người sử dụng sản phẩm này.

Bên cạnh, vấn đề ô nhiễm môi trường cũng cần được các cơ quan chức năng quan tâm, kiểm tra nghiêm ngặt. Sau khi đi khảo sát các cơ sở sản xuất bánh phở ở thành phố Châu Đốc, tác giả nhận thấy đặc điểm chung tại rất nhiều cơ sở sản xuất đó là chủ yếu sử dụng nguồn nước ngầm từ nước giếng khoan cho sản xuất, chế biến. Các cơ sở sử dụng nguyên liệu là gạo, bột năng, muối và một số phụ gia khác. Một cơ sở sản xuất trung bình tiêu thụ từ 5 - 7 tấn gạo mỗi ngày cho sản xuất bánh phở. Nguồn phát sinh nước thải chủ yếu từ nước vo gạo, nước rửa gạo có màu đục sữa chứa nhiều tinh bột, các vitamin và khoáng vi lượng chiếm khoảng 25 - 30% tổng lượng nước thải; nước rửa bánh phở, làm nguội bánh phở sau khi đun, lượng nước này chiếm khoảng 40% lượng nước thải; nước vệ sinh máy móc chiếm 20 - 23% tổng lượng nước thải.

Công nghệ xử lý nước thải từ xưởng sản xuất bánh phở thường được dẫn theo mương đến bể lắng sơ bộ nhằm mục đích thu hồi lại lượng tinh bột bị thất thoát sau sản xuất để làm thức ăn cho gia súc, tuy nhiên khả năng lắng tương đối kém của tinh bột nên sau khi lắng hiện tượng ô nhiễm vẫn rất cao, riêng nước từ nhà ăn và hầm tự hoại được thải trực tiếp ra ao hồ cùng với lượng nước thải sản xuất. Nước thải với lưu lượng lớn và nồng độ ô nhiễm cao, tập trung lắng đọng trong ao hồ, là nơi phát sinh của nhiều côn trùng gây bệnh nguy hiểm, mất nơi cư ngụ của các loại thủy sinh vật có lợi, các loài cá không thể sinh sống. Nguy hiểm hơn là nước thải thấm vào đất làm ô nhiễm nguồn nước ngầm.

Hiện tại ở thành phố Châu Đốc có 2/7 cơ sở sản xuất áp dụng quy trình xử lý nước theo quy trình: Nước thải sản xuất bánh phở được đưa về hầm ủ biogas nhằm xử lý các hợp chất hữu cơ với nồng độ ô nhiễm cao giúp giảm bớt khí độc sinh ra, tiêu diệt các mầm bệnh trong nước thải, đồng thời cung cấp một lượng khí đốt rẻ tiền. Sau khi nước thải chứa đầy hầm biogas sẽ tràn theo đường ống qua bể điều hòa của hệ thống xử lý nước thải. Bể điều hòa giúp khí được xáo trộn với nồng độ thích hợp nhằm ngăn chặn hiện tượng lắng cặn gây mùi hôi thối cho bể. Sau khi xử lý sinh học, nước thải tràn qua bể lắng để lắng bùn, rồi chuyển sang bể khử trùng. Tại bể khử trùng Javen sẽ được bơm vào nước thải, làm cho các vi sinh vật nguy hiểm

trong nước thải sẽ bị tiêu diệt, đảm bảo đạt tiêu chuẩn về mặt vi sinh. Cuối cùng nước thải được đưa vào hồ sinh học để ổn định nước thải.

2.2.2. Các nhân tố tác động đến sự phát triển của công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc

2.2.2.1. Điều kiện tự nhiên

** Vị trí địa lý*

Thành phố Châu Đốc nằm trên bờ sông Hậu, cách thành phố Hồ Chí Minh khoảng 210 km về phía tây, cách thành phố Cần Thơ khoảng 115 km và thành phố Long Xuyên khoảng 54 km về phía tây bắc theo Quốc lộ 91. Thành phố có địa giới hành chính: Phía bắc giáp huyện An Phú và biên giới với Campuchia. Phía đông giáp huyện Phú Tân và thị xã Tân Châu. Phía nam giáp huyện Châu Phú. Phía tây giáp Campuchia, tây nam giáp huyện Tịnh Biên.

Châu Đốc có vị trí địa lý khá đặc biệt nằm ở ngã ba sông, là nơi giao nhau của sông Hậu và sông Châu Đốc, nằm giữa các cửa khẩu kinh tế sầm uất như cửa khẩu quốc tế Tịnh Biên - huyện Tịnh Biên, cửa khẩu quốc gia Khánh Bình - huyện An Phú và cửa khẩu quốc tế Vĩnh Xương - thị xã Tân Châu. Nhờ vào vị trí đặc biệt này, thành phố Châu Đốc được xem là cửa ngõ thương mại quan trọng của tỉnh An Giang và vùng đồng bằng sông Cửu Long, là nơi tập trung hàng hoá buôn bán với Campuchia qua cả hai đường thuỷ và đường bộ. Đây cũng là một điều kiện thuận lợi trong việc mở rộng thị trường đầu ra cho sản phẩm công nghiệp chế biến bánh phở đến các địa phương trong khu vực, trên cả nước cũng như xuất khẩu ngoài nước. Bên cạnh đó, vị trí địa lý thuận lợi cũng là điều kiện cho phép thu hút các nguồn nguyên liệu từ các địa phương khác về đây để phát triển công nghiệp này.

Ngoài ra, thành phố Châu Đốc còn mở ra triển vọng cho việc phát triển quan hệ kinh tế đối ngoại với nhiều hình thức như: xuất nhập khẩu, hợp tác sản xuất, liên doanh liên kết và kêu gọi vốn đầu tư nước ngoài. Thế mạnh này có tác dụng lớn đối với việc phát triển công nghiệp chế biến bánh phở như tăng kim ngạch xuất khẩu, đổi mới công nghệ, tạo nguồn vật tư thông qua nhập khẩu, gọi vốn đầu tư, hình thành các khu chế xuất, khu công nghiệp kỹ thuật cao.

** Thời tiết, khí hậu*

Nằm trong vùng nhiệt đới gió mùa cận xích đạo, thành phố Châu Đốc có nhiệt độ trung bình hằng năm từ 25⁰C – 29⁰C, cao nhất từ 36⁰C – 38⁰C, nhiệt độ thấp nhất thường vào những tháng cuối năm, dưới 18⁰C. Khí hậu chia làm 2 mùa rõ rệt. Mùa mưa từ tháng 5 đến tháng 11 trùng với gió mùa Tây Nam; mùa khô từ tháng 12 đến tháng 4 năm sau trùng với gió mùa Đông Bắc; lượng mưa trung bình hằng năm khoảng 1500 mm. Thành phố Châu Đốc chịu ảnh hưởng bởi hai hướng gió chính là gió mùa Tây – Tây Nam và Bắc – Đông Bắc, có thể nói thành phố Châu Đốc thuộc vùng không có gió bão. Cũng như lượng mưa, độ ẩm không khí ở thành phố lên cao vào mùa mưa 80% và xuống thấp vào mùa khô 74,5%. Trung bình, độ ẩm không khí đạt bình quân/năm 79,5%.

Nhìn chung khí hậu, thời tiết ở thành phố Châu Đốc có nhiều thuận lợi cho sản xuất nông nghiệp, thích nghi với các loại cây trồng đặc biệt là cây lúa, nguồn nguyên liệu chủ yếu phục vụ cho công nghiệp chế biến bánh phở. Ngoài ra, với khí hậu không quá nóng, cũng không quá lạnh thì rất thuận lợi để bảo quản các sản phẩm nông nghiệp nguyên liệu cũng như bảo quản các sản phẩm đã sơ chế và chế biến tinh một cách tốt nhất.

** Đất đai, thổ nhưỡng*

Thành phố Châu Đốc có diện tích tự nhiên 10.523,11 ha, trong đó diện tích đất nông nghiệp 8.226,22 ha (chiếm 78,17%), đất phi nông nghiệp 2.001,74 ha. Châu Đốc thuộc dạng địa hình thấp, bằng phẳng, nơi cao nhất không quá 40m, với một số nhóm đất chính có thể phát triển một số loại cây trồng, vật nuôi sau:

- *Vùng đất xám gò đồi:* diện tích khoảng 378,4 ha (chiếm 4,6% diện tích đất nông nghiệp), phân bố ở phường Châu Phú B. Nguồn nước tưới tự nhiên bị hạn chế. Có khả năng sử dụng trồng cỏ cho chăn nuôi, phát triển làng nghề, nông nghiệp công nghệ cao.

- *Vùng đất xám vàng đỏ và đất xám bạc màu:* 1.233,9 ha (chiếm 15% diện tích đất nông nghiệp). Địa hình dạng lượn sóng đến bằng; khu vực địa hình cao có tầng đất dày, độ màu mỡ khá, phù hợp cây công nghiệp, cây lâu năm; khu vực thấp thích hợp cho lúa, rau màu.

- *Vùng đất phù sa ngọt:* 682,8 ha (chiếm 8,3% diện tích đất nông nghiệp), tập

trung chủ yếu ở vùng giữa của phần phía Nam thành phố. Là nơi thuận lợi để nghiên cứu, lai tạo các giống cây trồng, thủy sản nước ngọt.

- *Vùng đất phèn mặn theo mùa 6 - 7 tháng/năm*: 1.233,9 ha (chiếm 15% diện tích đất nông nghiệp); tập trung ở phường Châu Phú B và khu vực phía Bắc phường Vĩnh Nguơn. Vùng này, có các hệ sinh thái ruộng lúa chịu mặn - phèn một vụ năng suất thấp và bấp bênh; nên phát triển cây dừa nước và ao đầm nuôi thủy sản mặn, lợ.

- *Vùng đất phèn mặn và đất mặn dưới rừng ngập mặn*: 2.903,9 ha (chiếm 35,3% diện tích đất nông nghiệp); tập trung ở phường Vĩnh Mỹ.

Với nhiều loại đất khác nhau, kết hợp với việc nông dân biết cải tạo đất, áp dụng khoa học kỹ thuật vào trong sản xuất nên năng suất cây trồng và vật nuôi cao, đa dạng về chủng loại đã phần nào đáp ứng được nhu cầu tiêu dùng của người dân. Phần nông phẩm dư thừa tuy không nhiều nhưng cũng là nguồn nguyên liệu tại chỗ quý giá cho ngành công nghiệp chế biến bánh phở của thành phố.

2.2.2.2. Nguồn lực lao động

Lực lượng lao động thành phố có tốc độ tăng trưởng trung bình cao, khoảng 3,5%/năm và tăng dần qua các năm. Theo Niên giám thống kê năm 2018, dân số trong độ tuổi lao động của thành phố Châu Đốc là 71.434 người chiếm 64,02% so với tổng dân số.

Sự phân bố dân cư ở thành phố Châu Đốc nhìn chung không đồng đều. Tập trung đông nhất ở phường Châu Phú A, trung tâm của thành phố với mật độ lên tới 5.131 người/km², ở phường Châu Phú B là 2.495 người/km², phường Vĩnh Mỹ: 1.953 người/km², phường Núi Sam: 1.577 người/km². Các xã, phường nhỏ còn lại có mật độ dân số tương đối thấp như phường Vĩnh Nguơn: 789 người/km², xã Vĩnh Tế: 196 người/km² và xã Vĩnh Châu: 182 người/km².

Trong những năm gần đây, dân số các phường trung tâm đang có xu hướng giảm, trong khi dân số các phường, xã ven thành phố tăng nhanh, do đón nhận dân từ trung tâm chuyển ra và người nhập cư từ các nơi khác đến sinh sống. Dân cư chuyển dần ra các vùng ven thành sẽ góp phần làm giảm các áp lực về vấn đề nhà ở, môi trường, giao thông,... cho vùng nội thành. Đồng thời, khi chúng ta đang có xu

hướng xây mới, chuyển các cơ sở sản xuất, chế biến ra ngoài khu vực ven đô, sự di cư nội bộ của dân cư thành phố cũng là điều kiện thuận lợi để thiết lập lại sự phát triển của các sở ở vị trí mới.

Bên cạnh, chất lượng của đội ngũ LLSX đang từng bước được nâng cao, cụ thể:

- Công tác giáo dục đào tạo luôn được Đảng và Chính quyền thành phố Châu Đốc quan tâm chỉ đạo, phong trào thi đua dạy tốt và học tốt được chú trọng, chất lượng giáo dục và hiệu quả đào tạo các cấp học chuyển biến tốt hơn; quy mô trường lớp được kiểm soát, quản lý đúng với kế hoạch, toàn thành phố có tổng số 34 trường, trong đó 07 trường Mẫu giáo, 16 trường Tiểu học, 08 trường Trung học cơ sở và 03 trường Trung học phổ thông. Tình hình huy động học sinh ra lớp ở các cấp: Mẫu giáo đạt 100%, Tiểu học đạt 101,12%, Trung học cơ sở đạt 101,14%, tỷ lệ học sinh tốt nghiệp Trung học phổ thông đạt 99,79%. Tiếp tục giữ vững kết quả phổ cập giáo dục ở các cấp học, hạn chế tỷ lệ học sinh bỏ học giữa chừng, duy trì và tiếp tục thực hiện nội dung trường đạt chuẩn quốc gia tại các trường (29/34 trường đã đạt chuẩn) trên địa bàn thành phố.

- Chú trọng công tác hướng nghiệp đối với học sinh cấp trung học cơ sở, trung học phổ thông; thực hiện đào tạo nghề, giải quyết việc làm phù hợp nhu cầu của người dân, hằng năm giải quyết việc làm cho hơn 5.000 lao động, mở trên 20 lớp dạy nghề cho hơn 1.200 lao động, nhất là đối tượng lao động ở các vùng khó khăn, vùng sâu, vùng xa. Từ đó góp phần nâng cao trình độ cũng như chất lượng, tay nghề của lực lượng lao động.

2.2.2.3. Kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội

** Giao thông*

Thành phố Châu Đốc có hơn 15 km Quốc lộ 91 chạy ngang. Năm 2011, Bộ trưởng Bộ Giao thông vận tải ký Quyết định cho nâng cấp tỉnh lộ 956 tại An Giang (nối Châu Đốc - Long Bình) lên thành quốc lộ 91C. Đây là một thuận lợi để thành phố giao lưu, buôn bán với các địa phương trong tỉnh, trong khu vực Đồng bằng sông Cửu Long và nước bạn Campuchia. Ngoài ra, còn có tuyến đường vành đai chạy qua ngoại ô. Khu vực trung tâm thành phố và khu Thương mại Dịch vụ

(phường Châu Phú A, phường Châu Phú B, phường Núi Sam) có hệ thống giao thông nội ô tương đối hoàn thiện.

Quy hoạch giao thông của thành phố đang tiếp tục hoàn thiện hệ thống giao thông nội ô, nâng cấp, mở rộng, nối dài các tuyến đường trong trung tâm thành phố. Thành phố sẽ nâng cấp Quốc lộ 91 từ 4 làn xe lên 10 làn xe. Quy hoạch tuyến N1 nối kết thành phố với các tỉnh thành khu vực Nam Bộ. Trong tương lai gần sẽ có tuyến cao tốc Sóc Trăng - Cần Thơ - Khánh Bình đi qua thành phố.

Hiện toàn thành phố có các tuyến đường nội ô gồm: Lê Lợi, Nguyễn Văn Thoại, Thủ Khoa Nghĩa, Thủ Khoa Huân, Bạch Đằng, Chi Lăng, Trưng Nữ Vương, Phan Văn Vàng, Núi Sam-Châu Đốc, Phan Đình Phùng, Hậu Miếu Bà, Củ Trì, Quang Trung.

** Điện*

Điện là nguồn năng lượng rất quan trọng phục vụ cho sản xuất và đời sống. Trong những năm qua, thành phố Châu Đốc chú trọng đầu tư phát triển mạng lưới điện. Hiện toàn thành phố mạng lưới điện đã được phủ đến 100% xã, phường và 100% số hộ dân.

Điện thương phẩm cung cấp cho nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội và sinh hoạt không ngừng tăng lên trong những năm gần đây. Tốc độ tăng điện thương phẩm trong giai đoạn 2016 - 2018 khoảng 16%. Trong đó phụ tải công nghiệp tăng 22 - 23% và điện phục vụ chiếu sáng sinh hoạt tăng 15 - 16%, bình quân điện năng tiêu thụ đạt 270 kwh/người/năm. Nhìn chung, điện năng trên toàn thành phố đủ đáp ứng cho nhu cầu tiêu dùng của nhân dân và phục vụ cho các cơ sở chế biến bánh phở nói riêng và cơ sở sản xuất nguyên liệu, bảo quản và chế biến nông sản nói chung.

Tuy nhiên, những năng lực hiện có cần phải được tăng cường đầu tư, phát triển thêm để đáp ứng tốc độ phát triển kinh tế - xã hội của thành phố Châu Đốc trong thời gian tới, trước mắt là những mục tiêu phát triển đến năm 2020, cụ thể thành phố cần được đầu tư một nguồn vốn lớn để nâng cấp, cải tạo, xây dựng mới các hệ thống điện hạ thế, trung thế hoàn chỉnh theo tiêu chuẩn quy định; lắp đặt thêm và nâng cấp các trạm biến áp để tăng công suất trạm phân phối đạt mức dung lượng

cần thiết.

** Buru chính, viễn thông*

Trong bối cảnh hệ thống mạng điện tử Internet ngày càng phổ biến và nhân rộng, công nghệ thông tin ngày càng được ứng dụng rộng rãi trong sản xuất và quản lý. Đây chính là điều kiện để người dân tiếp cận thông tin, học hỏi kinh nghiệm, ứng dụng tiến bộ khoa học công nghệ trong sản xuất nguồn nguyên liệu chất lượng phục vụ cho ngành công nghiệp chế biến nông sản, trong đó có chế biến bánh phở của thành phố. Đồng thời các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất, chế biến cũng kịp thời nắm bắt thông tin, nhu cầu thị trường, cung ứng những sản phẩm nông sản đã qua chế biến đáp ứng thị hiếu (mẫu mã, bao bì, chất lượng,...) của người tiêu dùng trong và ngoài địa bàn thành phố.

2.2.2.4. Nhu cầu thị trường về sản phẩm bánh phở

Trên thị trường xuất khẩu gạo toàn cầu, Việt Nam luôn đứng trong top 5 về sản lượng và giá trị nông phẩm. Nguyên liệu chính của phở là sợi bánh phở được tráng từ bột gạo và dùng trong thời gian ngắn, để lâu sẽ bị chua vì vậy các doanh nghiệp đã ứng dụng công nghệ sản xuất bánh phở khô. Bánh phở khô đã được xuất khẩu đi các nước Châu Âu, Mỹ, và lượng tiêu thụ nội địa trong nước tăng cao.

Châu Đốc nằm ở phía Tây Nam Tổ Quốc, thành phố Châu Đốc là ngã ba nơi đầu nguồn tiếp giáp với dòng Mê Kông và rẽ nhánh chia đôi nên sông Tiền và Sông Hậu. Châu Đốc vùng đất mới hơn hai trăm năm tuổi là nơi cộng cư, giao thoa và hội tụ giữa thiên nhiên nền văn hóa khác nhau của dân tộc Kinh, Hoa, Khơ me. Là thành phố trẻ nên tư duy văn hóa tiêu dùng ở Châu Đốc cũng có phần hiện đại. Ngoài các sản phẩm tươi chế biến từ bột gạo, họ cũng có nhu cầu tiêu dùng các sản phẩm đóng gói, ăn liền thuận tiện như bánh phở khô.

Thị trường đầu ra cho mặt hàng chế biến bánh phở nói riêng cũng như chế biến nông sản nói chung của thành phố Châu Đốc bao gồm: Thị trường trong thành phố, trong nước và thị trường nước ngoài.

Thị trường trong thành phố, trong nước: Thị trường trong thành phố Châu Đốc với số dân trên 110 nghìn người và mức sống ngày được nâng cao sẽ có nhu cầu tiêu thụ lượng nông sản chế biến lớn, bánh phở cũng không ngoại lệ.

Đối với thị trường trong nước, thành phố có nhiều tiềm năng để khai thác, đặc biệt là thị trường ở vùng kinh tế trọng điểm phía Nam. Bên cạnh các điều kiện thuận lợi của thành phố như các tuyến giao thông thông thương (Quốc lộ 91) nối liền với các tỉnh đồng bằng Sông Cửu Long và các tỉnh, thành phố ngoài khu vực. Tuy nhiên, hiện bánh phở Châu Đốc vẫn chưa đủ sức cạnh tranh với các thương hiệu bánh phở nổi tiếng ở thành phố Hồ Chí Minh và các vùng miền Bắc, đó là một thách thức lớn đối với ngành CNCBBP của thành phố Châu Đốc ở thời điểm hiện tại cũng như trong thời gian tới.

Thị trường nước ngoài: Với xu thế mở cửa hội nhập hiện nay, cộng thêm vị trí địa lý thuận lợi do được nằm giữa các cửa khẩu kinh tế sầm uất như cửa khẩu quốc tế Tịnh Biên - huyện Tịnh Biên, cửa khẩu quốc gia Khánh Bình - huyện An Phú và cửa khẩu quốc tế Vĩnh Xương - thị xã Tân Châu cũng là điều kiện để ngành CNCBBP của thành phố Châu Đốc tấn công sang các thị trường lân cận ngoài nước như Campuchia, Lào,... Để đạt được mục tiêu đó, ngành CNCBBP thành phố cần nắm bắt kịp thời thị hiếu của người tiêu dùng, nâng cao chất lượng sản phẩm tạo ra, thiết kế bao bì, mẫu mã bắt mắt,... nhằm tăng sức cạnh tranh và đáp ứng được các yêu cầu của thị trường xuất khẩu.

2.2.2.5. Nguồn nguyên liệu cho ngành công nghiệp chế biến bánh phở

Nguyên liệu chính của công nghiệp chế biến bánh phở là lúa gạo, tình hình sản lượng lúa gạo tại thành phố Châu Đốc qua các năm được thể hiện dưới bảng sau:

Bảng 2.6. Diện tích, năng suất, sản lượng thu hoạch lúa của thành phố Châu Đốc giai đoạn 2016 – 2018

Vụ lúa	Diện tích (ha)			Năng suất (tấn/ha)			Sản lượng (tấn)		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018
Đông Xuân	7.034,4	6.969,3	6.908,6	7,46	6,82	6,46	52.442	47.708	44.639
Hè Thu	6.270,9	6.923,8	6.796,2	5,62	5,16	5,22	35.211	35.699	35.489
Thu Đông	5.630,7	5.546,9	5.448,4	5,41	5,06	5,62	30.439	28.067	30.615
Tổng	18.936	19.440	19.153,2	18,49	17,04	17,3	118.092	111.474	110.743

(Nguồn: Tổng hợp Báo cáo tình hình hoạt động Hội Nông dân Tp. Châu Đốc)

Qua bảng trên ta thấy, mặc dù năng suất thu hoạch lúa hàng năm của thành phố Châu Đốc vẫn dao động từ 17 – 18 tấn/ha nhưng tổng diện tích gieo trồng và sản lượng đang có chiều hướng giảm dần trong thời gian gần đây, cụ thể tổng diện tích gieo trồng lúa trong năm 2017 là 19.440 ha, đến năm 2018 chỉ còn 19.153,2 ha (giảm 286,8 ha), từ đó cũng dẫn đến sản lượng thu hoạch được trong năm 2017 là 111.474 tấn, đến năm 2018 chỉ còn 110.743 tấn (giảm 731 tấn), nguyên nhân của sự suy giảm trên là do tại một số xã, phường nông thôn của thành phố (Vĩnh Châu, Vĩnh Ngươn), người dân thực hiện chuyển đổi cơ cấu cây trồng từ lúa sang rau màu, việc không có doanh nghiệp lớn đầu tư hỗ trợ bao tiêu đầu ra sản phẩm, cũng như diện tích gieo trồng nhỏ lẻ, manh mún và lượng lúa thu hoạch được chủ yếu chỉ để phục vụ xuất khẩu gạo, từ đó đã gây kìm hãm giá trị của loại nông sản này, đây cũng là một trong các lý do tác giả thực hiện nghiên cứu đề tài.

Tuy nhiên cây lúa hiện vẫn được xem là cây trồng chủ lực và giữ vai trò chủ đạo trong nền nông nghiệp của thành phố Châu Đốc nói riêng và toàn tỉnh An Giang nói chung. Đây là một trong những nhân tố, là nguồn nguyên liệu quan trọng quyết định đến sự phát triển của ngành công nghiệp chế biến bánh phở.

2.2.2.6. Vốn đầu tư

Vốn là một yếu tố quan trọng trong quá trình phát triển ngành công nghiệp chế biến bánh phở theo hướng CNH, HĐH. Theo như tác giả đã trình bày về cơ cấu giá trị sản xuất của ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc, hiện tất cả các cơ sở chế biến, sản xuất bánh phở trên địa bàn thành phố đều thành lập từ nguồn vốn của các cá thể, tư nhân, hiện chưa có sự đầu tư của Nhà nước, các doanh nghiệp lớn và nguồn vốn nước ngoài. Nguyên nhân là do ngân sách Nhà nước hạn hẹp trong khi nhu cầu chi quá lớn, tiết kiệm tích lũy từ nội bộ nền kinh tế lại thấp, ngân sách phải ưu tiên cho việc đầu tư xây dựng kết cấu hạ tầng, bên cạnh thị trường đầu ra của sản phẩm chế biến bánh phở không ổn định, đòi hỏi chất lượng cao, giá cả đôi lúc bấp bênh dẫn đến phương hướng sản xuất khó khăn, lợi nhuận mang lại thấp trong khi lãi suất cho vay của ngân hàng còn cao, thủ tục và điều kiện vay không thuận lợi từ đó khó để thu hút, kêu gọi nguồn vốn đầu tư phát triển từ các doanh nghiệp lớn trong và ngoài địa bàn thành phố. Trong thời gian tới thiết nghĩ

lãnh đạo địa phương cần phải quan tâm, đề xuất cấp trên xây dựng các kế hoạch bố trí nguồn vốn từ ngân sách Nhà nước, đồng thời ban hành các chính sách tạo điều kiện thuận lợi kêu gọi, thu hút đầu tư phát triển ngành công nghiệp chế biến bánh phở từ các doanh nghiệp lớn trong và ngoài địa bàn thành phố.

2.2.2.7. Tình hình cạnh tranh

Ở Việt Nam xuất hiện nhiều công ty sản xuất bánh phở theo chuỗi giá trị với công nghệ dây chuyền hiện đại, sản xuất trong môi trường sản xuất khép kín, tự động, tạo nên giá trị sản xuất lớn, đáp ứng nhu cầu người tiêu dùng trong và ngoài nước, ví dụ như Công ty cổ phần thực phẩm Bích Chi ở thành phố Sa Đéc – tỉnh Đồng Tháp, lợi nhuận của công ty phần lớn là nhờ xuất khẩu các sản phẩm từ bột gạo trong đó có bánh phở, bên cạnh các siêu thị cũng có rất nhiều mặt hàng nhãn hiệu bánh phở nổi tiếng ở thành phố Hồ Chí Minh và các vùng miền Bắc được đặt trên các kệ hàng. Nhìn chung, bánh phở Châu Đốc hiện vẫn chưa đủ sức cạnh tranh với các thương hiệu bánh phở kể trên, đó là một thách thức lớn đối với ngành công nghiệp chế biến bánh phở của thành phố Châu Đốc, nơi có nguồn nguyên liệu về lúa gạo rất phong phú và dồi dào.

Để tăng sức cạnh tranh và đáp ứng được các yêu cầu của thị trường xuất khẩu, ngành CNCB bánh phở thành phố Châu Đốc cần quan tâm, nắm bắt kịp thời thị hiếu của người tiêu dùng, nâng cao chất lượng sản phẩm tạo ra, thiết kế bao bì, mẫu mã bắt mắt,... Bên cạnh, trình độ công nghệ, kỹ thuật sẽ quyết định đến chất lượng sản phẩm cho ra, các máy móc, trang thiết bị, dây chuyền sản xuất hiện đại sẽ tạo ra những sản phẩm chất lượng cao, mẫu mã đa dạng. Từ đó, góp phần giúp cho các cơ sở chế biến, sản xuất bánh phở của địa phương từng bước xây dựng thương hiệu của mình đủ sức cạnh tranh trên thị trường.

2.2.2.8. Chính sách quản lý của Nhà nước

Lãnh đạo thành phố Châu Đốc yêu cầu triển khai thực hiện nghiêm túc Luật An toàn thực phẩm số 15/2018/NĐ-CP đã được Quốc hội thông qua năm 2018 và hệ thống văn bản hướng dẫn thi hành Luật, với yêu cầu đơn giản hóa thủ tục hành chính, tạo môi trường đầu tư thuận lợi cho người dân, doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực chế biến thực phẩm. Bên cạnh, xây dựng chiến lược phát triển ngành công

nghiệp chế biến giai đoạn 2021 - 2030.

Thành phố Châu Đốc đã đẩy mạnh công tác tuyên truyền, vận động trên các phương tiện thông tin và triển khai các văn bản quy định của Nhà nước về chế biến thực phẩm như:

- Nghị quyết số 43/2017/QH14 về đẩy mạnh việc thực hiện chính sách pháp luật về an toàn thực phẩm giai đoạn 2016 - 2020.

- Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 15/11/2018 Quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công thương.

- Quyết định số 982/QĐ-UBND ngày 28/02/2017 của Ủy ban nhân dân thành phố Châu Đốc về việc thực hiện duy trì, nâng chất xã nông thôn mới trên địa bàn thành phố, giai đoạn 2017 – 2020, phấn đấu đến năm 2020, thu nhập bình quân đầu người khu vực nông thôn đạt 50 triệu đồng/người/năm, 2 xã không còn hộ nghèo. Đây là kế hoạch nâng cao đời sống của người dân Châu Đốc, nâng cao sức tiêu thụ hàng hóa của người dân Châu Đốc.

- Thực hiện Đề án: “Phát triển chợ, siêu thị, trung tâm thương mại và quản lý An ninh trật tự - Văn minh thương mại trên địa bàn thành phố Châu Đốc giai đoạn 2016 - 2020”.

- Theo Nghị quyết của tỉnh ủy về “phát triển công nghiệp ứng dụng công nghệ cao giai đoạn 2012 - 2020 và tầm nhìn đến năm 2030”, thực hiện đề án tái cơ cấu ngành nông nghiệp thành phố Châu Đốc phát triển các mô hình sản xuất theo chuỗi giá trị, cánh đồng lớn, sản xuất các mặt hàng nông sản theo hướng ứng dụng công nghệ cao gắn với phục vụ sản phẩm du lịch, hỗ trợ đầu tư đổi mới công nghệ cho các cơ sở chế biến nông sản ở nông thôn.

Tiếp tục thực hiện các chính sách hỗ trợ về vốn, tạo điều kiện cho các doanh nghiệp về quỹ đất, mặt bằng đầu tư các nhà máy, cơ sở sản xuất chế biến bánh phở. Khuyến khích, hỗ trợ các doanh nghiệp liên kết nhằm tạo khu vực cung ứng, chế biến bánh phở tập trung (bao gồm cả khu công nghiệp dịch vụ hỗ trợ cho chế biến bánh phở). Xây dựng Kế hoạch vốn trung hạn 2016 – 2021 về bố trí nguồn vốn đầu tư xây dựng 01 Trung tâm nhập khẩu, phân phối sản phẩm chế biến từ nông sản (trong đó có bánh phở) với quy mô lớn làm nhiệm vụ cung ứng nguồn nguyên liệu cho

các cơ sở chế biến gắn kết với các cụm công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp chế biến.

Bên cạnh đó tăng cường đầu tư cho nghiên cứu, ứng dụng khoa học công nghệ trong chế biến bánh phở; đưa tư duy sáng tạo vào sản phẩm bánh phở Việt, tăng cường năng lực thiết kế, tạo ra các sản phẩm có giá trị cao mang thương hiệu Việt, xây dựng thương hiệu sản phẩm bánh phở Việt Nam làm động lực tăng trưởng ngành công nghiệp chế biến bánh phở trong thời gian tới.

2.3. Đánh giá thực trạng phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc trong thời gian qua

Từ kết quả của việc phân tích thực trạng phát triển trong thời gian qua đã cho thấy được những thành quả cũng như hạn chế, các vấn đề đặt ra cần giải quyết của ngành CNCBBP đối với thành phố Châu Đốc.

2.3.1. Những thành quả đạt được

- Giá trị sản xuất của ngành CNCBBP nói riêng cũng như ngành CNCB nói chung của thành phố Châu Đốc có động thái tăng trưởng và liên tục trong giai đoạn 2016 – 2018.

- Sự phát triển của ngành CNCB trong cơ cấu của ngành công nghiệp, trong đó có CNCBBP đã góp phần chuyển dịch cơ cấu kinh tế của thành phố theo hướng tăng dần tỷ trọng công nghiệp, dịch vụ và giảm dần tỷ trọng nông nghiệp, đây được xem là hướng chuyển dịch phù hợp với quy luật và xu hướng phát triển cơ cấu ngành kinh tế hiện nay.

- Sự phát triển của ngành CNCB, trong đó có CNCBBP góp phần tăng kim ngạch xuất nhập khẩu trên địa bàn thành phố qua các năm mặc dù các sản phẩm CNCBBP vẫn chưa có tính cạnh tranh cao đối với thị trường ngoài thành phố và ngoài nước, chủ yếu phục vụ trong nội thành.

- Tác động đến việc giải phóng, khuyến khích các thành phần kinh tế trong nước, kêu gọi thu hút vốn đầu tư công nghệ từ nước ngoài, góp phần cho công cuộc đẩy mạnh CNH, HĐH trên địa bàn thành phố. Hiện ngành CNCBBP ở thành phố Châu Đốc chưa có sự đầu tư từ Nhà nước và nguồn vốn nước ngoài, tuy nhiên với bối cảnh các thành phần kinh tế hình thành ngày càng rõ nét, cụ thể kinh tế Nhà nước đang được củng cố về mặt tổ chức, giảm bớt về số lượng, chủ yếu giữ các vị

trí then chốt trọng điểm. Kinh tế tư nhân và kinh tế cá thể phát triển, năng động diễn ra trên nhiều lĩnh vực, hình thành các doanh nghiệp lớn. Kinh tế tư bản nhà nước được hình thành bằng các hình thức liên doanh, liên kết, hợp tác sản xuất kinh doanh... thì với sự phát triển hiện nay của ngành CNCBBP nói riêng và CNCB nói chung cũng là một yếu tố tác động giúp cho việc kêu gọi sự đầu tư nguồn vốn của Nhà nước và các doanh nghiệp nước ngoài hình thành các khu chế xuất, các khu công nghiệp tập trung trong thời gian tới.

- Sự phát triển của ngành CNCB, trong đó có CNCBBP đã góp phần tạo công ăn việc làm, giảm tỷ lệ thất nghiệp, nâng cao thu nhập và cải thiện đời sống của người lao động trên địa bàn thành phố Châu Đốc. Theo Niên giám thống kê năm 2018, tổng số lao động làm việc trong các cơ sở sản xuất kinh doanh cá thể trên địa bàn thành phố là 16.432 người, trong đó số lao động của ngành CNCB là 1.501 người. Việc mở rộng sản xuất, giải quyết việc làm cho người lao động dẫn đến tăng nguồn thu cho ngân sách của thành phố, trong năm 2018 tổng thu ngân sách nhà nước từ kinh tế trên địa bàn đạt 258.812 triệu đồng, đạt 113,19% so với kế hoạch, tổng thu ngân sách địa phương là 449.061 triệu đồng, đạt 116,41% chỉ tiêu tỉnh giao và 114,15% chỉ tiêu thành phố. Thu nhập bình quân đầu người là 47,85 triệu đồng/người/năm.

2.3.2. Những vấn đề tồn tại và nguyên nhân

Bên cạnh những thành quả mang lại, ngành CNCBBP tại thành phố Châu Đốc vẫn có một số tồn tại cần giải quyết.

Từ phân tích thực trạng thấy được rằng mặc dù giá trị sản xuất của ngành CNCBBP không ngừng tăng lên thì tỷ trọng trong cơ cấu ngành công nghiệp chế biến của thành phố và tốc độ tăng trưởng của nó lại giảm liên tục trong giai đoạn 2016 – 2018, sự suy giảm trên chủ yếu do các nguyên nhân sau:

** Thiết bị máy móc, công nghệ sản xuất còn lạc hậu*

Trong những năm qua, mặc dù các cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở dần dần trang bị các thiết bị máy móc hiện đại thay thế thủ công truyền thống như máy xay bột, máy khuấy bột, máy cắt bánh phở,... góp phần nâng cao tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm. Tuy nhiên nếu so sánh trình độ sản xuất, chế biến bánh phở ở thành phố

Hồ Chí Minh và các vùng miền Bắc thì trình độ thiết bị và công nghệ sản xuất, chế biến của thành phố Châu Đốc còn lạc hậu, thậm chí nhiều máy cũ đã hết khấu hao vẫn còn được sử dụng nên hàng hóa sản xuất ra chất lượng thấp, mẫu mã đơn điệu chưa đáp ứng được nhu cầu của người tiêu dùng, dẫn đến không đủ sức cạnh tranh với các thị trường trong và ngoài nước.

** Kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội còn hạn chế*

Một số tuyến đường giao thông trọng điểm trên địa bàn thành phố xuống cấp, hư hỏng thậm chí sạt lở nặng vẫn chưa được sửa chữa, khắc phục gây khó khăn trong việc vận chuyển, mua bán hàng hóa và sinh hoạt đi lại của người dân địa phương; các dự án quy hoạch lớn trong kế hoạch của thành phố rơi vào tình trạng treo (dự án nâng cấp, mở rộng đường Nguyễn Thị Minh Khai - Lê Hồng Phong đoạn từ Tỉnh lộ 955A - N1 với mức đầu tư 355 tỷ đồng, đầu tư 821 tỷ đồng xây dựng tuyến đường dẫn cầu Cồn Tiên đến Khu công viên văn hóa núi Sam) do không kêu gọi được nguồn vốn đầu tư.

** Thiếu nguồn vốn đầu tư*

Vốn là một yếu tố quan trọng trong quá trình phát triển ngành công nghiệp chế biến bánh phở theo hướng CNH, HĐH. Đặc điểm nước ta là nước có điểm xuất phát thấp, ngân sách hạn hẹp trong khi nhu cầu chi quá lớn, tiết kiệm tích lũy từ nội bộ nền kinh tế lại thấp, ngân sách phải ưu tiên cho việc đầu tư xây dựng kết cấu hạ tầng. Toàn tỉnh An Giang và thành phố Châu Đốc cũng nằm trong tình trạng chung đó nên các cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở không được Nhà nước quan tâm, đầu tư nguồn vốn phát triển.

Bên cạnh đó, thị trường đầu ra của sản phẩm chế biến bánh phở không ổn định, đòi hỏi chất lượng cao, giá cả đôi lúc bấp bênh dẫn đến phương hướng sản xuất khó khăn, lợi nhuận mang lại thấp trong khi lãi suất cho vay của ngân hàng còn cao, thủ tục và điều kiện vay không thuận lợi. Đó là lý do khó để thu hút, kêu gọi nguồn vốn đầu tư xây dựng, phát triển ngành CNCBBP từ các doanh nghiệp lớn trong và ngoài địa bàn thành phố.

** Chất lượng nguồn lao động chưa đáp ứng được yêu cầu đặt ra*

Trong thời gian qua, sự nghiệp đào tạo, bồi dưỡng cán bộ, công nhân lành

nghe đã có bước phát triển đáng kể do yêu cầu cấp thiết của thời kỳ CNH, HĐH, của sự phát triển kinh tế thị trường và chính sách cơ cấu kinh tế mở. Song do sự ra đời của nhiều khu chế xuất, các khu, cụm công nghiệp đã làm cho nhu cầu lao động cả về mặt số lượng lẫn chất lượng tăng lên nhanh chóng, mặc dù luôn được quan tâm, chú trọng công tác đào tạo, bồi dưỡng nhưng nhìn chung lực lượng sản xuất của thành phố Châu Đốc vẫn chưa đủ khả năng đáp ứng theo yêu cầu đặt ra.

** Mức độ cạnh tranh của thị trường về sản phẩm bánh phở chế biến còn thấp*

Nhu cầu tiêu dùng sản phẩm bánh phở chế biến của người dân tại thành phố Châu Đốc là khá cao, qua thực tế khảo sát của tác giả cho thấy có hơn 70% số người được hỏi sử dụng sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp vì tính tiện lợi, nhanh chóng của nó và chỉ có 05/100 người là chưa bao giờ mua bánh phở, song hiện nay ở Châu Đốc có quá ít cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở nên cung nội địa không đủ đáp ứng nhu cầu. Vì vậy, mức độ cạnh tranh của thị trường về sản phẩm bánh phở chế biến của thành phố rất thấp. Để bù đắp vào lượng thiếu hụt đó, các cửa hàng, siêu thị sẽ lấy các mặt hàng bánh phở từ các địa phương khác (thành phố Hồ Chí Minh, các vùng miền Bắc) cũng như nhập khẩu từ nước ngoài về bán với số lượng không lớn, do giá cao khách hàng ít mua. Mức độ cạnh tranh trên thị trường thấp sẽ không có lợi cho người tiêu dùng, đồng thời không có động lực để các doanh nghiệp nỗ lực phát triển sản phẩm mới cũng như nâng cao chất lượng sản phẩm, giảm giá thành.

** Người tiêu dùng còn e ngại về an toàn thực phẩm*

Rất ít người tiêu dùng biết rằng sản phẩm chế biến công nghiệp được tuyển chọn kỹ lưỡng từ khâu nguyên liệu và sản xuất theo quy trình kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt, mà đa số nghĩ rằng trong quá trình chế biến, nhà sản xuất phải cho các loại hóa chất vào, cộng với thời hạn sử dụng dài, chắc hẳn phải bỏ các chất vào để bảo quản được lâu. Từ đó họ có định kiến, sản phẩm chế biến công nghiệp sẽ không vệ sinh an toàn thực phẩm. Trước bối cảnh này, đòi hỏi các doanh nghiệp phải có chiến lược truyền thông hiệu quả để tạo lòng tin cho khách hàng về sản phẩm chế biến công nghiệp.

Tóm tắt Chương 2

Trong Chương 2 đã trình bày khái quát đặc điểm tình hình địa phương, khái quát hoạt động chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc cũng như thực trạng phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố trong giai đoạn 2016 – 2018 (về quy mô, giá trị sản xuất, tỷ trọng giá trị sản xuất và tốc độ tăng trưởng). Đồng thời đi sâu, phân tích các nội dung, nhân tố tác động đến sự phát triển của công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc như điều kiện tự nhiên (vị trí địa lý, thời tiết, khí hậu, đất đai, thổ nhưỡng), nguồn lực lao động, kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội, nhu cầu thị trường về sản phẩm bánh phở, nguồn nguyên liệu, nguồn vốn đầu tư, tình hình cạnh tranh và các cơ chế chính sách. Từ đó làm cơ sở đánh giá những thành quả đạt được cũng như hạn chế, tồn tại và những vấn đề đặt ra cần giải quyết của ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc trong thời gian qua.

CHƯƠNG 3

GIẢI PHÁP ĐỂ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ TẠI THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC

3.1. Cơ sở đề xuất giải pháp

3.1.1. Bối cảnh kinh tế - xã hội

Trong giai đoạn hội nhập quốc tế hiện nay, nền kinh tế của thành phố Châu Đốc cũng như tỉnh An Giang nói riêng và của Việt Nam nói chung đang không ngừng phát triển, cụ thể:

Kinh tế vĩ mô ổn định, lạm phát được kiểm soát; chỉ số giá tiêu dùng (CPI) bình quân 5 tháng đầu năm 2019 tăng 2,74%; tỷ giá, lãi suất cơ bản ổn định, dự trữ ngoại hối tăng. Các cân đối lớn của nền kinh tế được bảo đảm. Xuất khẩu đạt trên 100 tỷ USD, tăng 6,7% trong đó, khu vực trong nước tăng 11,6%, cao hơn khu vực FDI. Hoạt động thương mại dịch vụ sôi động, tổng mức bán lẻ hàng hóa và doanh thu dịch vụ tiêu dùng tăng 11,6%; khách du lịch quốc tế đạt gần 7,3 triệu lượt, tăng 8,8%. Vốn đầu tư nước ngoài (FDI) đăng ký mới và tăng thêm đạt trên 9 tỷ USD, tăng 27,1%. Gần 54.000 doanh nghiệp đăng ký thành lập mới, tăng 3,2% về số doanh nghiệp và 29,6% về vốn đăng ký, có gần 20.000 doanh nghiệp trở lại hoạt động, tăng 48,1%. Các tổ chức quốc tế đánh giá tích cực về triển vọng kinh tế Việt Nam; tổ chức xếp hạng tín dụng toàn cầu Fitch nâng triển vọng tín nhiệm quốc gia của Việt Nam từ “ổn định” lên “tích cực”. Tổ chức thành công Đại lễ Phật đản Liên Hợp Quốc Vesak năm 2019, thể hiện một đất nước Việt Nam yêu chuộng hòa bình, hữu nghị và hợp tác cùng phát triển. Các lĩnh vực văn hóa, xã hội, môi trường được quan tâm; đời sống dân cư tiếp tục cải thiện, số hộ thiếu đói giảm 30,5%. Công tác bảo đảm an ninh, trật tự xã hội có nhiều cố gắng, đã triệt phá thành công nhiều vụ án ma túy, đánh bạc trên mạng quy mô lớn. Hoạt động đối ngoại tiếp tục được đẩy mạnh, nhất là việc thúc đẩy quan hệ của Việt Nam với các đối tác chiến lược toàn diện.

Tuy nhiên, nền kinh tế nước ta còn bị tác động từ những khó khăn, thách thức

bên ngoài. Trong nước còn phải đối mặt với một số tồn tại, hạn chế. Áp lực lạm phát vẫn còn hiện hữu; giải ngân vốn đầu tư công chưa được cải thiện nhiều; nhiều công trình trọng điểm, quan trọng chưa được khởi công hoặc chậm hoàn thành để đưa vào khai thác; sản xuất nông, lâm nghiệp và thủy sản gặp nhiều khó khăn, dịch tả lợn Châu Phi diễn biến phức tạp; ... Nhiều vấn đề xã hội gây bức xúc dư luận chưa được giải quyết triệt để. Việc triển khai các nhiệm vụ phát triển Chính phủ điện tử, chính quyền điện tử chưa được quan tâm thực hiện quyết liệt ...

Riêng An Giang trong thời gian qua đã có những bước đột phá đáng kể, là tỉnh luôn dẫn đầu về năng suất và sản lượng lương thực cũng như một số lĩnh vực khác, đời sống nhân dân được cải thiện, bộ mặt nông thôn không ngừng đổi mới. Sau 10 năm đổi mới, GDP tăng trưởng liên tục, đặc biệt từ 1992-1995 tăng trên 2 con số; sản lượng lương thực tăng 1,3 triệu tấn, bình quân tăng 130 ngàn tấn/năm, xuất khẩu từ 10 triệu USD lên 155 triệu USD; thu ngân sách bảo đảm tự cân đối chi thường xuyên, đồng thời còn đóng góp về Trung ương.

Để phát triển nhanh hơn, bền vững hơn theo hướng công nghiệp hiện đại, An Giang đã xác định mục tiêu: Phấn đấu đưa tốc độ tăng trưởng kinh tế của An Giang bằng mức trung bình của cả nước, đến năm 2020, quy mô nền kinh tế nằm trong nhóm khá của khu vực đồng bằng sông Cửu Long. Xác định 3 khâu đột phá là: Đào tạo, bồi dưỡng nguồn nhân lực đáp ứng yêu cầu hội nhập, đặc biệt là nguồn nhân lực cho công tác lãnh đạo, quản lý và các ngành kinh tế mũi nhọn của tỉnh. Đổi mới khâu mạnh mẽ khâu tuyển chọn, đánh giá và bổ nhiệm cán bộ chủ chốt các cấp; tiếp tục đẩy mạnh cải cách hành chính nhằm cải thiện môi trường thu hút đầu tư; đầu tư và ứng dụng mạnh mẽ khoa học – công nghệ nhằm đổi mới mô hình tăng trưởng kinh tế. tập trung cho lĩnh vực nông nghiệp chế biến.

Năm 2018, tổng sản phẩm trên địa bàn tỉnh (GRDP, theo giá so sánh 2010) tăng 6,52% so năm 2017. Trong đó khu vực nông, lâm nghiệp và thủy sản tăng 2,04% (năm 2017 tăng 0,55%), khu vực công nghiệp – xây dựng tăng 0,88% (cùng kỳ tăng 6,38%), khu vực dịch vụ tăng 8,64% (năm 2017 tăng 6,5%). Trong đó có những chỉ tiêu hoàn thành ấn tượng như GRDP tăng 6,52%, cơ cấu kinh tế chuyển dịch tích cực, kim ngạch xuất khẩu 840 triệu USD, tổng vốn đầu tư toàn xã hội

28.837 tỷ đồng, thu ngân sách từ kinh tế địa bàn 5.866 tỷ đồng, 60% lao động được đào tạo, tỷ lệ hộ nghèo giảm còn 4,55%, tỷ lệ thất nghiệp khu vực thành thị dưới 4%, tỷ lệ dân tham gia bảo hiểm y tế 81,5%, đạt 21,95% giường bệnh/10.000 dân, tỷ lệ che phủ rừng và cây xanh phân tán 22,4%, có 46/119 xã nông thôn mới (vượt 3 xã).

3.1.2. Quan điểm, định hướng phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc

** Phát huy năng lực của các thành phần kinh tế*

- Coi đầu tư cho công nghiệp chế biến bánh phở là một dạng đầu tư đặc biệt, hỗ trợ đầu ra của sản xuất nông nghiệp tạo nên sản phẩm hàng hóa có giá trị tăng cao.

- Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở dựa trên cơ sở huy động mọi nguồn lực, mọi thành phần kinh tế cùng tham gia.

- Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở phải gắn với thị trường trong nước và xuất khẩu, tập trung vào những mặt hàng có lợi thế cạnh tranh cao.

- Tăng cường đầu tư, nghiên cứu khoa học, công nghệ, ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật kết hợp với nhập khẩu công nghệ cao, nhằm đổi mới quy trình sản xuất theo hướng tiên tiến, hiện đại, đa dạng hóa các sản phẩm để nâng cao chất lượng và khả năng cạnh tranh của nông sản, thực phẩm chế biến; bảo vệ môi trường sinh thái để công nghiệp chế biến bánh phở phát triển bền vững và hiệu quả.

- Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở gắn với chuyên dịch cơ cấu cây trồng, vật nuôi, gắn chế biến với vùng nguyên liệu, giải quyết nguồn nhân lực dồi dào phù hợp với quá trình công nghiệp hóa và hiện đại hóa.

- Phát triển nguồn nguyên liệu, nguồn nhân lực kỹ thuật cao cho công nghiệp chế biến bánh phở. Xây dựng thương hiệu cho các mặt hàng chế biến trên thị trường trong nước và quốc tế.

** Kết hợp giữa quy mô và trình độ*

- Phát triển, đổi mới thành phố Châu Đốc từ một vùng nông nghiệp trở thành thành phố công nghiệp vào năm 2020 – 2025, là trung tâm công nghiệp, giữ vai trò đầu tàu của vùng kinh tế trọng điểm các tỉnh đồng bằng sông Cửu Long.

- Nâng cao năng lực xuất khẩu sản phẩm và mở rộng thị trường tiêu thụ, đẩy mạnh áp dụng công nghệ cao để nâng cao khả năng cạnh tranh của sản phẩm bánh phở trong quá trình hội nhập kinh tế khu vực và quốc tế.
- Đẩy mạnh việc chuyển dịch cơ cấu công nghiệp thành phố theo hướng ưu tiên và tập trung phát triển các ngành công nghiệp có hàm lượng kỹ thuật cao, có lợi thế cạnh tranh, đặc biệt là ngành công nghiệp chế biến.
- Tăng cường hợp tác kinh tế với khu vực và quốc tế, thu hút mạnh mẽ vốn đầu tư nước ngoài, khai thác nguồn vốn trong nhân dân để phát triển công nghiệp.
- Quan tâm, chú trọng công tác đào tạo, chuẩn bị nguồn nhân lực trình độ cao cho quá trình phát triển công nghiệp và chủ động tham gia quá trình phân công lao động khu vực và quốc tế.
- Quy hoạch, điều chỉnh, sắp xếp lại các khu, cụm công nghiệp tập trung trên địa bàn thành phố theo hướng chuyên môn hóa và hợp tác hóa kết hợp với việc phân bổ hợp lý, tập trung xây dựng các khu công nghiệp chuyên ngành. Di dời các cơ sở công nghiệp sử dụng nhiều lao động, công nghệ lạc hậu, gây tiếng ồn và ô nhiễm môi trường ra vùng quy hoạch ở ngoại thành, gắn với đổi mới công nghệ và xử lý chất thải.

** Dự báo tình hình phát triển công nghiệp chế biến bánh phở của thành phố Châu Đốc đến năm 2020*

Dựa trên cơ sở quy hoạch phát triển ngành công nghiệp chế biến nói chung và công nghiệp chế biến bánh phở riêng của thành phố Châu Đốc đến năm 2020, theo tác giả, tình hình phát triển ngành công nghiệp chế biến bánh phở của thành phố sẽ phát triển theo hướng sau:

- Giá trị sản xuất tiếp tục tăng so với giá trị sản xuất năm 2018.
- Tỷ trọng giá trị sản xuất của CNCBBP vẫn tiếp tục giảm và thấp so với CNCB thành phố Châu Đốc.
- Tốc độ tăng trưởng vẫn giữ mức trung bình ngang bằng với năm 2018.
- Lao động trong ngành công nghiệp chế biến bánh phở có xu hướng giảm nhưng mức thu nhập bình quân của một lao động làm việc trong ngành sẽ tăng lên đáng kể.

- Thành phần kinh tế tư nhân vẫn là chủ yếu trong cơ cấu ngành công nghiệp chế biến bánh phở của thành phố Châu Đốc, tuy nhiên sẽ có sự tham gia, đầu tư của Nhà nước, không có sự đầu tư, phát triển từ nguồn vốn nước ngoài.

- Hình thành các cụm công nghiệp chế biến bánh phở với công nghệ hiện đại, chuyên nghiệp và quy mô vừa. Các cơ sở sản xuất, chế biến nhỏ lẻ phục vụ cho đời sống hằng ngày vẫn tiếp tục duy trì và phân bố rải rác khắp thành phố.

3.1.3. Phân tích SWOT của ngành CNCB bánh phở tại thành phố Châu Đốc

Từ thực trạng phát triển CNCB bánh phở tại thành phố, có thể nhận diện những điểm mạnh, điểm yếu, cơ hội và đe dọa thông qua phân tích ma trận SWOT để có cơ sở đề xuất các chiến lược là những giải pháp phát triển. Phương pháp này dựa trên các sự kết hợp: Kết hợp giữa các điểm mạnh (S - Strengths) với các cơ hội (O - Opportunities) để đưa ra các giải pháp mang tính công kích; kết hợp các điểm mạnh (S - Strengths) với các đe dọa (T - Threats) để đưa ra các giải pháp mang tính thích ứng; kết hợp các điểm yếu (W - Weaknesses) với các cơ hội (O - Opportunities) để đưa ra các giải pháp mang tính điều chỉnh; kết hợp các điểm yếu (W - Weaknesses) với các đe dọa (T - Threats) để đưa ra các giải pháp mang tính phòng thủ. Ngoài ra, có thể có các kiểu kết hợp khác như: Các điểm mạnh (S - Strengths) với các điểm yếu (W - Weaknesses) để đưa ra các giải pháp mang tính khắc phục; kết hợp các cơ hội (O - Opportunities) với các đe dọa (T - Threats) để đưa ra các giải pháp mang tính hạn chế...

Điểm Mạnh (Strengths): S	Cơ hội (Opportunities): O
1. CNCB bánh phở tại Châu Đốc có nguồn nguyên liệu dồi dào (lúa gạo).	1. Nhu cầu thị trường về sản phẩm chế biến bánh phở ngày càng lớn và tăng mạnh.
2. Châu Đốc đang thực hiện chuyển dịch cơ cấu theo hướng CNH, HĐH, thuận lợi cho việc phát triển CNCB bánh phở.	2. Hội nhập kinh tế quốc tế mở ra cơ hội thị trường rộng lớn.
3. Châu Đốc có nguồn lao động dồi dào,	3. Có chủ trương của Nhà nước về phát triển nông nghiệp nên có nguồn

<p>chất lượng ngày càng được nâng cao.</p> <p>4. Châu Đốc có nhiều doanh nghiệp lớn, có khả năng đầu tư mạnh vào ngành CBCB bánh phở.</p> <p>5. Châu Đốc có vị trí thuận lợi, có thể giao thương với các địa phương khác và quốc tế.</p>	<p>nguyên liệu chất lượng trong tương lai.</p> <p>4. Khoa học công nghệ phát triển nhanh thuận lợi cho phát triển CNCB bánh phở.</p>
<p>Điểm yếu (Weaknesses): W</p> <p>1. Có ít cơ sở chế biến sản phẩm bánh phở nên ít cạnh tranh, chưa có động lực phát triển.</p> <p>2. Đa số các cơ sở chế biến có quy mô nhỏ, lẻ nên khó đầu tư chế biến sâu.</p> <p>3. Sản phẩm chế biến còn nghèo nàn, mẫu mã đơn giản, chế biến chưa sâu, thời gian bảo quản còn hạn chế.</p> <p>4. Chưa tạo chuỗi giá trị liên kết giữa trồng trọt - chế biến - tiêu thụ.</p> <p>5. Các cơ sở chế biến bánh phở có quy mô nhỏ nên chưa có hệ thống xử lý chất thải triệt để.</p>	<p>Đe dọa (Threats): T</p> <p>1. Sản phẩm bánh phở chế biến nhập khẩu sẽ là nguồn cạnh tranh mạnh với sản phẩm sản xuất trong nước.</p> <p>2. Cạnh tranh từ nguồn nguyên liệu lúa gạo nhập khẩu giá rẻ.</p> <p>3. Thái độ nghi hoặc về an toàn vệ sinh thực phẩm của người tiêu dùng.</p> <p>4. Chi phí đầu tư sản xuất và xử lý chất thải trong quá trình chế biến rất lớn, các cơ sở ngại đầu tư.</p>

Từ việc nhận diện các điểm mạnh, các điểm yếu, các cơ hội và các đe dọa, các chiến lược đề xuất như sau:

- $S_1S_2S_3O_1$: Xây dựng chiến lược phát triển CNCB bánh phở để đáp ứng nhu cầu thị trường trong hiện tại và tương lai.
- $S_1S_2S_3O_2$: Xây dựng chiến lược phát triển CNCB bánh phở hướng tới hàng hóa xuất khẩu.
- $S_1S_4O_1O_4$: Các nhà đầu tư sử dụng công nghệ hiện đại để đầu tư chế biến

nguyên liệu dồi dào khai thác nhu cầu thị trường.

- S₄W₃: Đầu tư chế biến nhiều sản phẩm bánh phở chất lượng, phong phú và đa dạng hơn.
- S₂S₄W₄: Tạo chuỗi giá trị liên kết để ổn định thị trường đầu vào, đầu ra.
- S₄O₄T₄: Đầu tư CNCB bánh phở với công nghệ tiên tiến, xây dựng hệ thống xử lý chất thải triệt để, hạn chế ô nhiễm môi trường.
- O₄T₃: Thực hiện truyền thông về an toàn vệ sinh thực phẩm của sản phẩm chế biến nói chung và chế biến bánh phở nói riêng.

3.2. Đề xuất giải pháp thúc đẩy phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc

Căn cứ vào các nội dung tồn tại của ngành CNCB bánh phở đã trình bày ở Chương 2 cũng như các cơ sở đề xuất giải pháp đầu Chương 3, tác giả xin đề xuất các giải pháp thúc đẩy phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc như sau:

3.2.1. Đẩy mạnh đầu tư, đổi mới máy móc thiết bị, công nghệ hiện đại

Đẩy mạnh đầu tư đổi mới máy móc thiết bị, công nghệ hiện đại nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm. Phát triển công nghệ sau thu hoạch cho các nông dân, cơ sở sản xuất vừa và nhỏ trong việc bảo quản sơ chế, lưu thông, phân phối các loại thực phẩm thường dùng. Chế tạo các thiết bị phục vụ cho công nghệ sản xuất thích hợp như thiết bị đóng gói (chiết, rót), đặc biệt là đóng gói nhỏ. Sử dụng hợp lý năng lượng cho các quá trình xử lý nhiệt đối với thực phẩm. Chế tạo thiết bị giảm ô nhiễm môi trường, tiến tới sản xuất sạch. Nhà nước đầu tư và hỗ trợ cho các doanh nghiệp có khả năng sản xuất các sản phẩm mang tính cạnh tranh cao, ưu tiên các sản phẩm xuất khẩu. Bên cạnh đó, các doanh nghiệp chú trọng đầu tư cho công tác thiết kế kiểu dáng, mẫu mã sản phẩm, khả năng tiếp thị, chế biến tinh nhằm đáp ứng thị hiếu ngày càng phong phú và đa dạng của người tiêu dùng. Một giải pháp mà các doanh nghiệp cần áp dụng là thuê mua máy móc thiết bị qua hợp đồng với công ty thuê nhập máy móc thiết bị dưới hình thức trả dần trong nhiều năm với lãi suất vừa phải. Biện pháp này sẽ giúp các doanh nghiệp ít tốn các chi phí ban đầu để đầu tư máy móc, thiết bị. Hiện nay,

nhu cầu thị trường thế giới đang có xu hướng chuyển dịch từ sản phẩm thô và sơ chế sang các sản phẩm có hàm lượng công nghệ và chất xám cao, cũng đòi hỏi các doanh nghiệp phải chuyển từ xuất khẩu sản phẩm thô và sơ chế sang xuất khẩu sản phẩm chế biến, nhất là sản phẩm chế biến sâu mới tạo được chỗ đứng trên thị trường, tức là doanh nghiệp phải chuyển từ lợi thế so sánh sang lợi thế cạnh tranh. Điều này cũng đặt ra yêu cầu cho doanh nghiệp là phải sử dụng công nghệ chế biến hiện đại.

Lợi ích của việc đổi mới công nghệ là rất lớn. Mặc dù sự đầu tư cho đổi mới công nghệ có làm tăng chi phí (từ 8 - 10%), nhưng sử dụng công nghệ hiện đại sẽ giảm được tỷ lệ hao tổn nguyên liệu, nhờ đó giảm được giá thành sản phẩm; mặt khác, sử dụng công nghệ hiện đại sẽ cho phép đa dạng hóa sản phẩm, làm cho sản phẩm phù hợp hơn với nhu cầu của thị trường hiện đại. Từ đó cho thấy, để nâng cao vị thế của hàng nông sản – bánh phở Việt Nam trên trường quốc tế, tạo giá trị kim ngạch cao, các doanh nghiệp phải tăng mức đầu tư trang bị công nghệ hiện đại và đồng bộ cho các cơ sở chế biến. Công nghệ chế biến càng tinh xảo, năng lực cạnh tranh của sản phẩm càng mạnh và giá trị tăng thêm càng cao.

Yêu cầu của đổi mới công nghệ chế biến bánh phở hiện nay là phải trang bị lại và đổi mới hệ thống dây chuyền đồng bộ, hiện đại, để tạo ra những sản phẩm đa dạng về chủng loại, mẫu mã, kiểu dáng và giá thành thấp..., tạo sản phẩm đủ sức cạnh tranh trên thị trường ngoài nước. Nhưng trong điều kiện khó khăn về vốn, chúng ta không nên đầu tư dàn trải cho toàn ngành, mà cần phải có sự lựa chọn các mặt hàng và ngành hàng chủ lực để tập trung đầu tư chiều sâu, đó phải là những mặt hàng, ngành hàng vừa có khả năng tăng trưởng nhanh trong một thời gian dài, vừa có kim ngạch lớn.

3.2.2. Nâng cấp, đầu tư xây dựng kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội

Xây dựng, nâng cấp kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội (công trình thủy lợi, nước sinh hoạt, giao thông, điện...) để phục vụ yêu cầu của sản xuất, đời sống, giao lưu hàng hóa thuận lợi, làm cho nông thôn trở thành thị trường rộng lớn của công - nông nghiệp. Phát triển các công trình phúc lợi công cộng, cải thiện điều kiện ăn ở, đi lại, học tập, chữa bệnh của cư dân nông thôn. Cần có những biện pháp mạnh mẽ,

tin cậy để nâng cao dân trí, xóa nạn mù chữ và tái mù chữ... Phát huy những truyền thống tốt đẹp, tính cộng đồng, bài trừ những hủ tục mê tín dị đoan, tệ nạn xã hội... xây dựng nông thôn mới, văn minh đô thị.

Tạo mọi điều kiện để các hộ nông dân đều có cơ hội tiếp cận nhanh hơn và rộng hơn với sản xuất hàng hóa và kinh tế thị trường. Đó không chỉ là các biện pháp nhằm phát triển cơ sở hạ tầng vật chất, mà còn cần phải mở rộng hệ thống đào tạo kỹ thuật và hoạt động khuyến nông, khuyến công, khuyến khích các hộ nông dân tham gia các tổ chức, hiệp hội, như nhóm tín dụng, các hội ngành nghề. Phải triệt để khắc phục tâm lý trông chờ, ỷ lại, hẹp hòi, đổ kỵ, bảo thủ, cầu toàn quá đáng, tạo ra một phong cách dân chủ, kỷ cương, thói quen dám nghĩ, dám làm, năng động và sáng tạo, nhanh nhạy nắm bắt thị trường, biết tận dụng lợi thế tuyệt đối và lợi thế so sánh trong phát triển kinh tế, từ đó mà quan tâm hơn đến năng suất, chất lượng, hiệu quả, sử dụng hợp lý các nguồn lực cho sự phát triển toàn diện kinh tế - xã hội nông nghiệp, nông thôn.

3.2.3. Tăng cường nguồn vốn đầu tư

Vốn là yếu tố sống còn của mọi đơn vị sản xuất kinh doanh, là điều kiện quyết định đến sự phát triển nông nghiệp hàng hóa. Thực tiễn phát triển nền nông nghiệp ở nước ta nói chung, ở thành phố Châu Đốc nói riêng cho thấy do thiếu vốn nên hệ thống cơ sở vật chất kỹ thuật phục vụ nông nghiệp, nhất là thủy nông xuống cấp, không đáp ứng được yêu cầu thâm canh cao và phát triển bền vững. Cũng do thiếu vốn, nên các chương trình khuyến nông, khuyến công chậm được thực hiện, những tiến bộ khoa học - công nghệ chậm áp dụng vào sản xuất, năng suất, chất lượng và hiệu quả nông nghiệp thấp, sức cạnh tranh trên thị trường thấp.

Trong những năm qua, vốn đầu tư từ ngân sách Nhà nước cho nông nghiệp tuy có tăng về số lượng tuyệt đối, nhưng tỷ trọng không tăng, thậm chí giảm. Việc tăng tỷ trọng đầu tư phải đi đôi với nâng cao hiệu quả đầu tư, tránh trường hợp “rải mảnh mảnh” như trước đây.

Trong những năm tới để tăng cường vốn đầu tư cho phát triển nông nghiệp, nông thôn, Nhà nước cần:

- Tăng cường vốn đầu tư từ ngân sách cho nông nghiệp và nông thôn; tập trung chủ yếu vào một số lĩnh vực: xây dựng kết cấu hạ tầng phục vụ sản xuất (thủy lợi, giao thông, điện); khai hoang phục hóa; đầu tư vào các ngành công nghiệp phục vụ nông nghiệp (sản xuất phân bón, thuốc, hóa chất, cơ khí trang bị chế biến nông sản); đầu tư đào tạo, bồi dưỡng cán bộ nghiên cứu khoa học, cán bộ khuyến nông, các chương trình phát triển nông thôn về giáo dục, y tế, văn hóa, v.v...

- Có chính sách khuyến khích huy động vốn trong dân, vốn của các thành phần kinh tế đầu tư vào thâm canh trồng trọt, chăn nuôi, trồng rừng, khai hoang, nuôi trồng thủy sản, phát triển nền công nghiệp nông thôn.

- Phát triển đa dạng các hình thức tín dụng nông thôn, khuyến khích mọi hình thức tín dụng nhằm hỗ trợ nguồn vốn làm ăn cho nông dân. Có chính sách ưu đãi cho hộ nghèo, đồng bào dân tộc, vùng sâu, vùng xa... vay vốn để sản xuất, tự vươn lên xóa đói giảm nghèo. Đơn giản hóa các thủ tục vay vốn, ban hành hệ thống lãi suất tín dụng hợp lý, tạo điều kiện thuận tiện, tin cậy cho nông dân vay vốn và góp vốn.

- Có chính sách thu hút các nguồn vốn nước ngoài dưới nhiều hình thức: hợp tác liên doanh, chế biến và bao tiêu sản phẩm; cho thuê đất để mở cơ sở sản xuất, vay vốn nước ngoài...; dành vốn ưu đãi của các tổ chức quốc tế đầu tư phát triển nông nghiệp, nông thôn và công nghiệp.

3.2.4. Nâng cao chất lượng nguồn lao động đáp ứng yêu cầu đặt ra

- Thúc đẩy công tác đào tạo nguồn nhân lực nhằm nâng cao trình độ cho đội ngũ lao động trực tiếp sản xuất chủ yếu là kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm. Mặt khác, nâng cao trình độ chuyên môn cho cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý để đáp ứng yêu cầu phát triển của ngành trong tương lai. Các doanh nghiệp nên phối hợp với các trường cao đẳng, đại học, trung cấp, trung tâm dạy nghề để đào tạo nguồn nhân lực dự trữ cho doanh nghiệp, đồng thời cũng giải quyết được việc làm, tạo cơ hội cho nhiều sinh viên mới ra trường đến với ngành công nghiệp chế biến bánh phở.

- Tập trung công tác tuyển chọn và mở lớp tập huấn, đào tạo tại chỗ, mời giảng viên bên ngoài kết hợp với kỹ sư trong doanh nghiệp giảng dạy. Như vậy vừa

tiết kiệm chi phí vừa gắn với hoạt động sản xuất - kinh doanh tại doanh nghiệp. Một số vấn đề mới, phức tạp nên kết hợp với các viện nghiên cứu, trường đại học thực hiện nghiên cứu khoa học kết hợp với chuyển giao công nghệ, đào tạo ngay trong quá trình tổ chức triển khai.

- Thường xuyên tập huấn cho đội ngũ công nhân trực tiếp sản xuất các nội quy của doanh nghiệp, quy định về an toàn lao động, kiến thức cơ bản về chất lượng sản phẩm, quy trình sản xuất thông qua hình thức đào tạo tại chỗ, kèm cặp trong quá trình sản xuất. Ngoài ra, nên tổ chức định kỳ các đợt kiểm tra tay nghề nhằm gắn trách nhiệm người quản lý đối với việc giáo dục, huấn luyện cấp dưới.

- Xây dựng cơ chế cho phép thuê các nhà quản lý, các chuyên gia kỹ thuật, các chuyên gia thiết kế mẫu mã mới người nước ngoài nhằm giải quyết các khó khăn cho doanh nghiệp trong việc thiếu hụt nhân lực có trình độ cao, am hiểu kỹ thuật, công nghệ, thị trường, thị hiếu của thị trường nước ngoài.

- Xây dựng quy chế cụ thể về phân phối tiền lương, thưởng, phúc lợi (nghỉ dưỡng, nghỉ bệnh, khám sức khỏe...), các loại bảo hiểm xã hội, bảo hiểm y tế, bảo hiểm thất nghiệp nhằm kích thích tinh thần làm việc của lao động, góp phần tăng năng suất, nâng cao chất lượng sản phẩm, tiết kiệm chi phí sản xuất, hạ giá thành sản phẩm.

3.2.5. Nâng cao mức độ cạnh tranh, mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm trong và ngoài địa bàn thành phố

Thực hiện rà soát, sắp xếp lại hệ thống công nghiệp chế biến bánh phở hiện có, kêu gọi đầu tư xây dựng các cơ sở chế biến mới với quy mô lớn nhằm gia tăng số lượng sản phẩm bánh phở chế biến đáp ứng nhu cầu tiêu dùng sản phẩm của người dân tại thành phố Châu Đốc. Đồng thời nâng cao mức độ cạnh tranh trên thị trường về sản phẩm bánh phở chế biến giữa thành phố Châu Đốc với các địa phương khác, tạo nguồn động lực để các doanh nghiệp nỗ lực nghiên cứu, phát triển sản phẩm mới cũng như nâng cao chất lượng sản phẩm, giảm giá thành.

Bên cạnh thúc đẩy công tác xúc tiến thương mại, mở rộng thị trường tiêu thụ trong nước và xuất khẩu. Xây dựng mạng thông tin về thị trường tiêu thụ sản phẩm chế biến bánh phở và các dịch vụ thương mại điện tử. Các doanh nghiệp

thường xuyên tiến hành củng cố và phát triển các thị trường truyền thống như Nga, Đông Âu, Nhật Bản, Hàn Quốc,..Bên cạnh đó, tiến hành thâm nhập các thị trường tiềm năng như Phi, Trung Cận Đông. Tiến hành các hình thức bán hàng đa dạng, phong phú bao gồm các hình thức khuyến mãi, triển lãm, hội chợ, chào hàng trên internet,...Mặt khác, các doanh nghiệp cần tăng cường hệ thống cơ sở hạ tầng kỹ thuật, phương tiện phục vụ cho công tác xúc tiến thương mại và tiếp thị. Mỗi doanh nghiệp cần thành lập bộ phận phụ trách về hoạt động tiếp thị, xúc tiến thương mại để khuyến khích trưng thương hiệu sản phẩm của doanh nghiệp với uy tín nhãn mác sản phẩm. Các doanh nghiệp thực hiện các chương trình quảng cáo, khuyến mãi, mở rộng quan hệ cộng đồng, đồng thời cần xây dựng riêng các chiến lược cạnh tranh lành mạnh trên cả thị trường trong nước và quốc tế.

Tăng cường hợp tác với các Hiệp hội ngành nghề trong và ngoài nước, giúp tạo thêm sức mạnh cho doanh nghiệp theo phương châm buôn có bạn, bán có phường nhằm tăng năng lực cạnh tranh của doanh nghiệp trên thị trường thế giới. Các doanh nghiệp cần tích cực tham gia vào các hoạt động của Hiệp hội lương thực – thực phẩm Việt Nam, Hội chế biến lương thực – thực phẩm thành phố Châu Đốc, đẩy mạnh sự phối hợp, liên kết giữa các doanh nghiệp khác trong quá trình sản xuất, kinh doanh dịch vụ.

3.2.6. Tăng cường giám sát vệ sinh ATTP để tạo niềm tin cho thị trường

Các sản phẩm chế biến công nghiệp có thời hạn sử dụng dài, bánh phở cũng không ngoại lệ, do vậy người tiêu dùng rất quan tâm về các chất bảo quản và vệ sinh ATTP. Qua thực tế khảo sát của tác giả cho thấy có tới 50% người được hỏi cho rằng sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp có vấn đề về vệ sinh ATTP (bất lợi của sản phẩm), trong khi chỉ có 20% người sử dụng bánh phở vì độ vệ sinh ATTP. Vì vậy, các cơ quan chức năng cần có biện pháp tăng cường hoạt động kiểm tra giám sát về vệ sinh ATTP đối với các cơ sở sản xuất, chế biến nhằm tạo lòng tin cho thị trường, cho những người sử dụng sản phẩm này.

Bên cạnh đó, một số doanh nghiệp, cơ sở vì lợi nhuận thực hiện những hành vi vi phạm các quy định về VSATTP như vớt, thải bừa bãi các chất sau khi hoàn thành chế biến, sử dụng các chất bảo quản trái pháp luật gây ảnh hưởng đến sức khỏe của

người tiêu dùng. Vì thế những doanh nghiệp làm ăn không đàng hoàng, công nghệ thấp dẫn đến tình hình vệ sinh ATTP kém. Do vậy, bản thân các cơ sở, doanh nghiệp cần phải xây dựng văn hóa, đạo đức trong nội bộ của mình, lực lượng lao động. Chính quyền địa phương, đoàn thể, hiệp hội cũng cần phải vào cuộc, thường xuyên có các phong trào vận động để xây dựng văn hóa, đạo đức của người sản xuất, chế biến sản phẩm bánh phở nhằm giữ gìn môi trường sống không ô nhiễm và tạo ra sản phẩm sạch, vệ sinh, an toàn cho thị trường.

Tóm tắt Chương 3

Chương 3 trước hết trình bày khái quát bối cảnh kinh tế - xã hội hiện nay của Việt Nam cũng như tỉnh An Giang có liên quan, tác động đến sự phát triển CNCBBP, trình bày những quan điểm, định hướng cũng như dự báo tình hình phát triển CNCBBP tại thành phố Châu Đốc đến năm 2020. Sử dụng mô hình SWOT nhận diện những điểm mạnh, điểm yếu, cơ hội và đe dọa của ngành CNCB bánh phở tại thành phố Châu Đốc. Từ đó làm cơ sở đề xuất các giải pháp như: Đẩy mạnh đầu tư, đổi mới máy móc thiết bị, công nghệ hiện đại; nâng cấp, đầu tư xây dựng kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội; tăng cường nguồn vốn đầu tư; nâng cao chất lượng nguồn lao động; nâng cao mức độ cạnh tranh, mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm trong và ngoài địa bàn thành phố; tăng cường giám sát vệ sinh ATTP để tạo niềm tin cho thị trường và một số giải pháp hỗ trợ.

KẾT LUẬN

Qua nghiên cứu tình hình phát triển ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc cho thấy, ngành CNCBBP giữ một vai trò quan trọng trong cơ cấu ngành công nghiệp nói chung và công nghiệp chế biến nói riêng của thành phố, nó góp phần chuyển dịch cơ cấu kinh tế của thành phố theo hướng chuyển dịch phù hợp với quy luật và xu hướng phát triển cơ cấu ngành kinh tế hiện nay, làm tăng kim ngạch xuất nhập khẩu, tác động đến việc giải phóng, khuyến khích các thành phần kinh tế trong nước, kêu gọi thu hút vốn đầu tư công nghệ từ nước ngoài, góp phần cho công cuộc đẩy mạnh CNH, HĐH, tạo công ăn việc làm, giảm tỷ lệ thất nghiệp, nâng cao thu nhập và cải thiện đời sống của người lao động trên địa bàn thành phố Châu Đốc. Tuy nhiên, tỉ trọng giá trị sản xuất của ngành công nghiệp chế biến bánh phở lại giảm đáng kể từ năm 2016 tới nay. Sự suy giảm này là điều tất yếu khi thành phố Châu Đốc đang hướng tới phát triển các ngành công nghiệp có hàm lượng kỹ thuật cao trong công cuộc tái cấu trúc nền kinh tế và sẽ còn tiếp tục suy giảm trong giai đoạn tiếp theo.

Bên cạnh sự suy giảm về tỉ trọng, tốc độ tăng trưởng ngành CNCBBP cũng giảm. Sự giảm sút về nhiều mặt của ngành CNCBBP thành phố Châu Đốc từ năm 2016 tới nay do một số nguyên nhân chủ yếu như: nguồn nguyên liệu đầu vào không ổn định, sản xuất chủ yếu dừng lại ở mức độ sơ chế nên giá trị sản xuất và khả năng cạnh tranh của các mặt hàng thấp, thị trường tiêu thụ chủ yếu là thị trường nội địa, tốc độ đầu tư đổi mới công nghệ, máy móc còn chậm, trình độ lao động chưa cao, hiệu quả sử dụng vốn đầu tư thấp, cơ chế quản lý chưa đồng bộ, số cơ sở sản xuất cá thể nhỏ lẻ còn quá nhiều gây phân tán trong việc sử dụng vốn đầu tư, nguồn nguyên liệu và nhân công.

Tuy nhiên, không thể phủ nhận các sản phẩm của ngành CNCB tại thành phố Châu Đốc rất phong phú và đa dạng (khô, mắm,...). Ngành CNCBBP cũng tạo ra nhiều mặt hàng xuất khẩu có giá trị, đóng góp lớn cho ngân sách của thành phố trong thời gian qua. Qua nghiên cứu cũng cho thấy thành phố Châu Đốc là nơi có nhiều điều kiện thuận lợi để đẩy mạnh việc phát triển ngành công nghiệp

chế biến bánh phở với một số lợi thế hơn hẳn các tỉnh thành khác. Tuy nhiên, so với tiềm năng sản xuất nông nghiệp của thành phố thì nhìn chung còn chậm, chưa tương xứng và chưa khai thác hết nguồn sản phẩm sẵn có của địa phương, điển hình là lúa (nguồn nguyên liệu quan trọng của ngành công nghiệp chế biến bánh phở), từ đó gây kim hãm giá trị của loại nông sản này.

Ngành CNCBBP thành phố cần đảm nhận vai trò quan trọng trong việc chế biến sâu các sản phẩm, tạo ra nhiều mặt hàng có giá trị cao, đáp ứng nhu cầu người tiêu dùng. Đồng thời, chính quyền thành phố cũng nên đảm nhận vai trò cung ứng nguồn giống, vật tư, kỹ thuật nông nghiệp cao, hình thành trung tâm giao dịch nguồn nguyên liệu, tích cực đổi mới máy móc, công nghệ, tích cực kêu gọi vốn đầu tư trong và ngoài nước, đào tạo nguồn lao động, thay đổi cơ chế, chính sách cho phù hợp, nhất là thực hiện chuyển đổi các cơ sở sản xuất nhỏ lẻ sang các nhà máy, cơ sở chế biến với quy mô lớn và chuyên nghiệp. Tác giả hy vọng những giải pháp đề xuất nêu trên sẽ góp phần khắc phục các mặt tồn tại và đưa ngành công nghiệp chế biến nói chung và công nghiệp chế biến bánh phở nói riêng của thành phố Châu Đốc ngày càng phát triển trong thời gian tới, từ đó thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội của thành phố, đời sống của người dân sẽ từng bước được nâng cao, cải thiện./.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Sách:

Chi cục Thống kê thành phố Châu Đốc (2019). *Niên giám thống kê năm 2018*. NXB Thống kê thành phố Châu Đốc.

2. Luận văn:

Đặng Phong Vũ (2000). *Thị trường tiêu thụ nông phẩm của Đồng bằng sông Cửu Long hiện nay – đặc điểm và phương hướng phát triển*. Luận án tiến sĩ, Học viện Chính trị quốc gia Hồ Chí Minh.

Lê Đình Thụ (2014). *Sức cạnh tranh hàng nông sản của tỉnh Gia Lai hiện nay*. Luận văn thạc sĩ, Học viện Chính trị.

Mai Thị Thanh Xuân và Ngô Đăng Thành (2004 - 2006). *Phát triển công nghiệp chế biến nông sản ở Việt Nam – Thực trạng và giải pháp*. Mã số QK.04.03, Đại học quốc gia Hà Nội.

Nguyễn Quý Thọ (2011). *Phát triển công nghiệp chế biến nông sản ở tỉnh Gia Lai*. Luận văn thạc sĩ, Đại học Đà Nẵng.

3. Tạp chí:

Đỗ Huy Hà (2006). Khả năng cạnh tranh của nông sản Việt Nam trước thềm gia nhập WTO. *Kinh tế và Dự báo*, 9, tr. 15 - 19.

Nguyễn Kế Tuấn (2004). Phát triển công nghiệp chế biến nông sản xuất khẩu. *Kinh tế và Phát triển*, 82, tr. 22 – 27.

Nguyễn Thị Minh Phượng và Nguyễn Thị Minh Hiền (2012). Đặc điểm của công nghiệp chế biến nông sản và chuỗi giá trị đối với chuỗi ngành hàng nông sản. *Kinh tế Châu Á – Thái Bình Dương*, 367, tr. 33 – 45.

Trần Thị Ái Đức (2011). Vai trò của công nghiệp chế biến nông lâm sản đối với sự phát triển của nền kinh tế. *Kinh tế Châu Á – Thái Bình Dương*, 247, tr. 27 - 38.

Vũ Anh Tuấn (1997). Phát triển công nghiệp chế biến: những xu hướng có tính quy luật. *Phát triển kinh tế*, 79, tr. 7 - 11.

4. Báo cáo:

Hội Nông dân thành phố Châu Đốc (2016, 2017, 2018). *Báo cáo tình hình thực hiện nhiệm vụ Hội các năm 2016, 2017, 2018.*

Phòng Kinh tế thành phố Châu Đốc (2016, 2017, 2018). *Báo cáo tình hình thực hiện nhiệm vụ Phòng các năm 2016, 2017, 2018.*

Ủy ban nhân dân thành phố Châu Đốc (2016, 2017, 2018). *Báo cáo tình hình Kinh tế - xã hội, an ninh quốc phòng các năm 2016, 2017, 2018.*

5. Nghị định:

Chính phủ (2018). *Nghị định số 57/2018/NĐ-CP ngày 17 tháng 04 năm 2018 về cơ chế, chính sách khuyến khích doanh nghiệp đầu tư vào nông nghiệp, nông thôn.*

6. Luật:

Quốc hội (2010). *Luật số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 06 năm 2010 về An toàn thực phẩm.*

7. Quyết định:

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2014). *Quyết định số 1003/QĐ-BNN-CB ngày 13 tháng 5 năm 2014 phê duyệt Đề án “Nâng cao giá trị gia tăng hàng nông lâm thủy sản trong chế biến và giảm tổn thất sau thu hoạch”.*

Thủ tướng Chính phủ (2002). *Quyết định số 80/2002/QĐ-TTg ngày 24 tháng 6 năm 2002 “Về chính sách khuyến khích tiêu thụ nông sản hàng hoá thông qua hợp đồng”.*

Thủ tướng Chính phủ (2013). *Quyết định số 62/2013/QĐ-TTg ngày 25 tháng 10 năm 2013 về “Chính sách khuyến khích phát triển hợp tác, liên kết sản xuất gắn với tiêu thụ nông sản, xây dựng cánh đồng lớn”.*

Thủ tướng Chính phủ (2013). *Quyết định số 899/QĐ-TTg ngày 10 tháng 6 năm 2013 Phê duyệt “Đề án tái cơ cấu ngành nông nghiệp theo hướng nâng cao giá trị gia tăng và phát triển bền vững”.*

Ủy ban nhân dân thành phố Châu Đốc (2017). *Quyết định số 982/QĐ-UBND ngày 28 tháng 02 năm 2017 về việc thực hiện duy trì, nâng chất xã nông thôn mới trên địa bàn thành phố, giai đoạn 2017 – 2020.*

8. Nghị quyết:

Hội đồng nhân dân thành phố Châu Đốc (2010). *Nghị quyết số 91/2010/NQ-HĐND ngày 22 tháng 12 năm 2010 về quy hoạch phát triển sản xuất nông nghiệp thành phố Châu Đốc đến năm 2015 và định hướng đến năm 2020.*

Hội đồng nhân dân thành phố Châu Đốc (2015). *Nghị quyết số 31/2015/NQ-HĐND ngày 20 tháng 07 năm 2015 về điều chỉnh, bổ sung, quy hoạch tổng thể phát triển kinh tế - xã hội thành phố Châu Đốc đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030.*

Quốc hội (2017). *Nghị quyết số 43/2017/QH14 về đẩy mạnh việc thực hiện chính sách pháp luật về an toàn thực phẩm giai đoạn 2016 - 2020.*

Tỉnh ủy An Giang (2012). *Nghị quyết số 09-NQ/TU ngày 27 tháng 06 năm 2012 về phát triển nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao.*

9. Phòng vẫn trực tiếp chủ các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc.

PHỤ LỤC
PHỤ LỤC 1
BẢNG CÂU HỎI PHỎNG VẤN NHU CẦU THỊ TRƯỜNG VỀ
SẢN PHẨM BÁNH PHỞ

Tôi đang thực hiện nghiên cứu về nhu cầu sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp, xin anh/chị vui lòng trả lời các câu hỏi dưới đây:

1. Xin vui lòng cho biết, gia đình anh/chị có hay sử dụng sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp?

Thường xuyên Thỉnh thoảng (≤ 3 lần/ tháng) Ít khi Chưa bao giờ

Nếu câu trả lời là “thường xuyên” thì không hỏi câu 2

Nếu câu trả lời là không phải “thường xuyên” thì hỏi câu 2

2. Xin vui lòng cho biết lý do gia đình anh/chị không thường xuyên sử dụng sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp?

Thay đổi món Không thích Ít bày bán

Giá cao so với thực phẩm chế biến khác

3. Theo anh/chị lợi ích khi sử dụng sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp so với thực phẩm chế biến khác?

An toàn VSTP Nhanh chóng Tiện lợi Rẻ hơn

4. Theo anh/chị bất lợi khi sử dụng sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp so với thực phẩm chế biến khác?

Dinh dưỡng thấp Không ATVSTP Không quen dùng Đắt hơn

5. Xin vui lòng cho biết, anh/chị thấy sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp được bán ở đâu?

Siêu thị Chợ Cơ sở sản xuất, chế biến Trực tuyến (online)

6. Xin vui lòng cho biết, anh/chị thường mua sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp được sản xuất tại Việt Nam hay nhập khẩu?

Sản xuất trong nước Nhập khẩu

7. Xin vui lòng cho biết, anh/chị có hài lòng với chất lượng các loại sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp được bán hiện nay?

Rất hài lòng Hài lòng Trung dung Không hài lòng

Rất không hài lòng

8. Nếu chỉ được chọn một nội dung, anh/chị muốn gì nhất về sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp trong tương lai?

Nhiều chủng loại hơn Chất lượng hơn Giá rẻ hơn Giao hàng tốt hơn

9. Xin cho biết, dự kiến trong tương lai gia đình anh/chị có sử dụng sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp nhiều hơn không?

Nhiều hơn Mức độ như cũ Ít hơn Không sử dụng nữa

Xin thành thật cảm ơn.

PHỤ LỤC 2

BẢNG TỔNG HỢP KẾT QUẢ PHỎNG VẤN KHÁCH HÀNG

Thu thập từ 100 bảng câu hỏi phỏng vấn khách hàng tại thành phố Châu Đốc.

CÂU HỎI	KẾT QUẢ	GHI CHÚ
Câu 1	<ul style="list-style-type: none">- Có 10 khách hàng thường xuyên mua- Có 77 khách hàng thỉnh thoảng mua- Có 8 khách hàng ít khi mua- Có 5 khách hàng chưa bao giờ mua	Tổng số 100 câu trả lời
Câu 2	<ul style="list-style-type: none">- Có 14 khách hàng muốn thay đổi món- Có 5 khách hàng không thích mua- Có 65 khách hàng thấy ít bày bán- Có 6 khách hàng cho rằng giá cao nên ít mua	Tổng số 90 câu trả lời
Câu 3	<ul style="list-style-type: none">- Có 20 khách hàng chọn vệ sinh ATTP- Có 95 khách hàng chọn sử dụng nhanh chóng- Có 78 khách hàng chọn sử dụng tiện lợi- Có 25 khách hàng chọn giá rẻ hơn thực phẩm chế biến khác	Một người có thể chọn nhiều hơn 1 đáp án
Câu 4	<ul style="list-style-type: none">- Có 20 khách hàng chọn dinh dưỡng thấp- Có 50 khách hàng chọn không ATVSTP- Có 10 khách hàng chọn không quen dùng- Có 22 khách hàng chọn giá đắt hơn	Một người có thể chọn nhiều hơn 1 đáp án
Câu 5	<ul style="list-style-type: none">- Có 81 khách hàng thấy bán ở siêu thị- Có 83 khách hàng thấy bán ở chợ- Có 28 khách hàng thấy bán ở cơ sở sản xuất, chế biến- Có 6 khách hàng thấy bán ở trực tuyến (online)	Một người có thể chọn nhiều hơn 1 đáp án
Câu 6	<ul style="list-style-type: none">- Có 88 khách hàng mua hàng sản xuất trong nước- Có 79 khách hàng mua hàng nhập khẩu	Một người có thể chọn nhiều hơn 1 đáp án
Câu 7	<ul style="list-style-type: none">- Có 15 khách hàng rất hài lòng- Có 70 khách hàng hài lòng- Có 3 khách hàng không quan tâm- Có 7 khách hàng không hài lòng- Có 0 khách hàng rất không hài lòng	Tổng số 95 câu trả lời
Câu 8	<ul style="list-style-type: none">- Có 15 khách hàng muốn nhiều chủng loại hơn- Có 38 khách hàng muốn chất lượng hơn- Có 42 khách hàng muốn giá rẻ hơn- Có 0 khách hàng muốn giao hàng tốt hơn	Tổng số 95 câu trả lời
Câu 9	<ul style="list-style-type: none">- Có 22 khách hàng dự kiến mua nhiều hơn- Có 75 khách hàng dự kiến mua như cũ- Có 3 khách hàng dự kiến mua ít hơn- Có 0 khách hàng dự kiến không mua nữa	Tổng số 100 câu trả lời

PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC

Lý Chí Đạt

Học viên trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. HCM

TÓM TẮT

Ngành công nghiệp chế biến nông sản trên địa bàn thành phố Châu Đốc trong những năm gần đây đã có những bước phát triển nhất định, đóng góp đáng kể vào sự phát triển kinh tế, an sinh xã hội của thành phố. Tuy nhiên, so với tiềm năng sản xuất nông nghiệp của thành phố thì việc phát triển công nghiệp chế biến nông sản nhìn chung còn chậm, chưa tương xứng và chưa khai thác hết nguồn sản phẩm sẵn có của địa phương, điển hình là lúa. Vì vậy, mục tiêu của bài viết là tập trung phân tích, đánh giá thực trạng phát triển của ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc, từ đó chỉ ra thành quả đạt được, những tồn tại và nguyên nhân cũng như đề xuất các giải pháp khắc phục để góp phần phát triển ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc trong thời gian tới.

1. CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ VÀ VAI TRÒ CỦA NÓ ĐỐI VỚI SỰ PHÁT TRIỂN KINH TẾ - XÃ HỘI

1.1. Khái niệm công nghiệp chế biến bánh phở

Công nghiệp chế biến bánh phở (CNCBBP) là dùng nguyên liệu gạo thu hoạch từ hoạt động trồng lúa làm nguyên liệu đầu vào, trải qua quá trình hồ hóa bởi nhiệt và ẩm trong giai đoạn tráng bánh để tạo nên bánh phở có độ dai nhất định, an toàn vệ sinh và đặc biệt là thời gian bảo quản được lâu hơn nhằm nâng cao giá trị sản phẩm. Như vậy, CNCBBP là một trong những ngành nghề của công nghiệp chế biến thực phẩm.

1.2. Vai trò của phát triển công nghiệp chế biến bánh phở

- Thúc đẩy ngành nông nghiệp trồng lúa phát triển

Ngành chế biến bánh phở phát triển sẽ sử dụng sản phẩm của ngành nông nghiệp trồng trọt mà cụ thể là nghề trồng lúa làm nguyên liệu chính để sản xuất, do vậy tạo điều kiện để ngành nông nghiệp trồng trọt phát triển.

Đối với người dân Việt Nam, hiện nay gạo chính là nhu cầu thiết yếu của mỗi bữa ăn hàng ngày. Bên cạnh đó có rất nhiều các sản phẩm khác thay thế trong bữa ăn chính, do đó nhu cầu về ăn cơm giảm dần, lượng tiêu thụ gạo giảm dần ảnh hưởng đến ngành nông nghiệp trồng lúa ở nước ta. Tuy nhiên, xu

hướng công nghiệp hóa và đô thị hóa ngày càng diễn ra mạnh mẽ nên nhu cầu của thị trường đang dần chuyển qua tiêu thụ các sản phẩm khác chế biến từ gạo. Trong đó, phở là món ăn mang nét ẩm thực cổ truyền của người Việt Nam được sản xuất từ bột gạo. Nguồn nguyên liệu chính của CNCB bánh phở là từ gạo nên để ngành này phát triển tất yếu đòi hỏi nghề trồng lúa phải phát triển theo hướng thâm canh, đa dạng hóa, tạo ra các loại sản phẩm, các vùng chuyên canh, có năng suất cao, khối lượng hàng hóa lớn. CNCB bánh phở phát triển sẽ tạo điều kiện để ngành nông nghiệp trồng lúa phát triển thuận lợi qua việc nâng cao hiệu quả của sản xuất lúa gạo, từ đó tăng khả năng tích lũy, tăng khả năng đầu tư mở rộng quy mô, hiện đại hóa quá trình sản xuất. Sự phát triển của CNCB bánh phở còn làm tăng nhu cầu về sản phẩm của lúa gạo.

- CNCB bánh phở phát triển sẽ nâng cao giá trị của sản phẩm trồng lúa, tăng hiệu quả kinh tế

Phát triển CNCB bánh phở không chỉ gìn giữ, khắc phục làm giảm hư hao sản phẩm nguyên liệu đầu vào là bột gạo, mà còn bổ sung, làm tăng giá trị sử dụng của các sản phẩm nông nghiệp trồng trọt mà cụ thể là lúa gạo. Tính hiệu quả của CNCB bánh phở trên thị trường được thể hiện ở khối lượng lợi nhuận do sự phát triển của CNCB thu được. CNCB bánh phở càng phát triển thì sức cung sản phẩm bánh phở càng lớn, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng ngày càng tăng, đem lại khối lượng lợi nhuận ngày càng nhiều, làm tăng thu nhập.

- CNCB bánh phở góp phần phát huy lợi thế so sánh, đẩy mạnh xuất khẩu, tăng nguồn thu ngoại tệ và khả năng tích lũy cho nền kinh tế

Phát triển CNCBNS không chỉ gìn giữ, khắc phục làm giảm hư hao sản phẩm nguyên liệu, mà còn bổ sung, làm tăng giá trị sử dụng của các sản phẩm, mở rộng khả năng cung ứng hàng hóa trên thị trường với mẫu mã, hình thức đa dạng, kích thích nhu cầu tiêu dùng của xã hội. Tính hiệu quả của CNCBNS trên thị trường được thể hiện ở khối lượng lợi nhuận do sự phát triển của CNCB thu được. CNCB càng phát triển thì sức cung hàng hóa càng lớn, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng ngày càng tăng, đem lại khối lượng lợi nhuận ngày càng nhiều, làm tăng thu nhập.

Trong điều kiện chính sách kinh tế mở, sự phát triển của CNCB bánh phở có hiệu quả sẽ nâng cao sức cạnh tranh của sản phẩm lúa gạo, tăng kim ngạch xuất khẩu, giảm bớt sự mất cân đối trong cán cân xuất - nhập khẩu, mang lại nguồn ngoại tệ lớn và tăng khả năng tích lũy cho nền kinh tế.

- CNCB bánh phở góp phần phát triển công nghiệp phụ trợ có liên quan

Ngành CNCB bánh phở ngoài sử dụng nguyên liệu bột gạo là chính thì còn sử dụng các nguyên liệu khác, phụ gia, bao bì...nên sẽ kéo theo nhiều ngành khác phát triển. Từ đó cho thấy phát triển công nghiệp chế biến bánh phở sẽ thúc đẩy các ngành phụ trợ phát triển theo.

- Phát triển CNCB bánh phở cung cấp sản phẩm chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm

Đối với bất kỳ ngành công nghiệp nào, nguyên liệu đầu vào luôn là yếu tố được yêu cầu tiêu chuẩn khắt khe nhất. Đối với chế biến sản xuất thực phẩm, điều đó càng cần thiết hơn để có được sản phẩm đầu ra đạt chất lượng cao. Hơn nữa, sản xuất công nghiệp với quy mô lớn, các doanh nghiệp phải xây dựng thương hiệu, chú trọng đến chất lượng sản phẩm đầu ra phải đạt các tiêu chuẩn. Thực tế hiện nay, nhiều doanh nghiệp còn liên kết với những người cung cấp nguyên liệu (tạo thành cung ứng sạch), kiểm soát chất lượng qua các khâu, do vậy họ tạo ra được các sản phẩm chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Phát triển CNCB bánh phở góp phần tạo thêm việc làm cho người lao động

Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở sẽ tạo ra việc làm thường xuyên và ổn định cho người lao động trong chính ngành này và các ngành phụ trợ liên quan. Từ đó tạo thu nhập, ổn định cuộc sống cho người lao động, góp phần ổn định đời sống xã hội, giữ gìn an ninh trật tự.

2. THỰC TRẠNG PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ TẠI THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC

2.1. Các nội dung phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc

2.1.1. Quy hoạch cơ cấu ngành công nghiệp chế biến bánh phở

Châu Đốc là thành phố thuộc tỉnh An Giang gồm 5 phường và 2 xã, dân số trên 111 nghìn người. Toàn thành phố có 7 cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở với tổng giá trị sản xuất đạt trên 5 tỷ đồng/năm, nguồn nguyên liệu gạo chất lượng cao cung cấp cho sản xuất bánh phở chủ yếu từ 2 xã Vĩnh Châu và Vĩnh Tế. Phường Châu Phú A có 4/7 cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở, đây là nơi tập trung nhiều dân cư và khách du lịch, có chợ Châu Đốc là chợ lớn nhất ở tỉnh An Giang, là nơi tiêu thụ nhiều bánh phở nhất, qua thực tế khảo sát của tác giả cho thấy có tới hơn 80% người được hỏi cho rằng sản phẩm bánh phở được bày bán tại các chợ, siêu thị chủ yếu phân bố tại phường lớn, đông dân cư như phường Châu Phú A, phường Châu Phú B.

Qua điều tra, tất cả các cơ sở chế biến bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc đều hình thành từ nguồn vốn của các cá thể, tư nhân, hiện chưa có sự đầu tư của Nhà nước và nguồn vốn nước ngoài.

Bảng 1. Danh sách các cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở ở Tp. Châu Đốc

Stt	Cơ sở sản xuất, chế biến	Phường, xã	Giá trị sản xuất (Triệu đồng/năm)
1	Cơ sở CBBP Thịnh Hưng	P. Châu Phú A	1.055
2	Cơ sở CBBP Phúc Huy	P. Châu Phú A	723
3	Cơ sở CBBP số 98, đường Thủ Khoa Nghĩa	P. Châu Phú A	544
4	Cơ sở CBBP hẻm 53	P. Châu Phú A	513
5	Cơ sở CBBP Bà Tư	P. Châu Phú B	775
6	Cơ sở CBBP Thạnh Phong	P. Vĩnh Mỹ	795
7	Cơ sở CBBP Vĩnh Phát	Xã Vĩnh Tế	606
Toàn thành phố			5.011

2.1.2. Phát triển về hành lang pháp lý

Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang ban hành chương trình hành động số 02/CTr-UBND, ngày 28/2/2013 về thực hiện kế hoạch số 46-KH/TU của Ban thường vụ Tỉnh ủy và triển khai, phổ biến đến các cơ sở, ngành và ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố trong tỉnh; Kế hoạch số 68/KH-UBND ngày 03/9/2013 về việc thực hiện “Chiến lược quốc gia an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2020 tầm nhìn 2030 tỉnh An Giang” và Quyết định số 570/QĐ-UBND ngày 09/4/2015 về việc kiện toàn Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh An Giang. Các huyện, thị, thành ủy đã cụ thể hóa các quan điểm, mục tiêu nêu trong Chỉ thị số 08-CT/TW của Ban Bí thư và Kế hoạch số 46-KH/TU của Ban Thường vụ Tỉnh ủy và đưa các tiêu chí về an toàn thực phẩm vào kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội hàng năm của Châu Đốc. Hằng năm, Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm cấp huyện tỉnh và cấp huyện tổ chức kiểm tra chuyên đề các quy định của pháp luật liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm vào các dịp lễ tết. Ngoài ra ngành y tế phối hợp với các cơ quan tổ chức có liên quan tổ chức thanh tra, kiểm tra, kiểm soát các cơ sở sản xuất kinh doanh phụ gia thực phẩm, các cơ sở sản xuất thực phẩm có sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm nhằm đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng. Qua đó cho thấy, an toàn trong chế biến thực phẩm nói chung và

chế biến bánh phở nói riêng đã được các cấp chính quyền từ Trung ương đến tỉnh An Giang, Thành phố Châu Đốc đặc biệt quan tâm, ban hành hành lang pháp lý cụ thể, chi tiết hướng dẫn việc chế biến đảm bảo an toàn thực phẩm.

Ngoài ra, Tỉnh đã ban hành các quy định tạm thời và các quy trình sản xuất cần thiết đối với các cơ sở sản xuất bánh phở, đăng trên website của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm các bộ hồ sơ về chứng nhận chất lượng sản phẩm thực phẩm. Năm 2014, hoàn thành mô hình nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao, sản xuất và sơ chế gạo đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm thuộc xã Vĩnh Châu, Vĩnh Tế, thành phố Châu Đốc. Hiện đã cấp giấy chứng nhận cho 02 cơ sở sơ chế gạo đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm. Ngoài ra, các cơ quan chức năng có thẩm quyền cấp tỉnh đã cấp 07 giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất chế biến bánh phở.

2.1.3. Xây dựng chính sách thu hút đầu tư vào ngành CNCB bánh phở

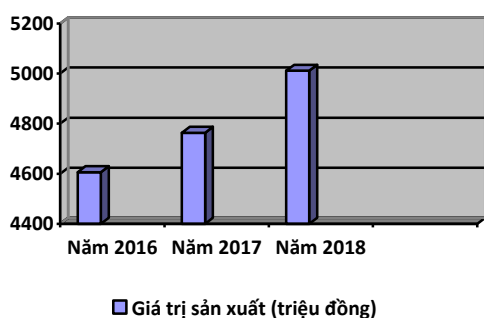
Hiện nay, thành phố Châu Đốc đang trong quá trình công nghiệp hóa hiện đại hóa do đó mức độ đầu tư của địa phương vào công nghệ chiếm tỷ trọng lớn trong chi tiêu ngân sách của địa phương nhằm mục đích: Đào tạo và phát triển nguồn nhân lực cho công nghiệp chế biến thực phẩm, cho vay ưu đãi với nhiều hộ sản xuất kinh doanh thực phẩm; tạo cơ chế thông thoáng trong lĩnh vực ngân hàng giúp cho các cơ sở sản xuất có cơ hội mở rộng quy mô kinh doanh áp dụng khoa học công nghệ tăng năng suất lao động trong đó có các đơn vị sản xuất kinh doanh phở vì trong ngành này nhu cầu đầu tư cho lĩnh vực tài sản cố định là rất lớn. Đặc biệt trong lĩnh vực đầu tư, liên doanh liên kết với nước ngoài thì các cơ sở sản xuất ở Châu Đốc có điều kiện để hiện đại hóa trang thiết bị, máy móc, nâng cao năng suất lao động. Châu Đốc là một thị trường rất hấp dẫn trong việc sản xuất bánh phở bởi vì có các lợi thế như: tốc độ đô thị hóa nhanh, thu nhập bình quân đầu người tăng nhanh, mức độ chi tiêu thực tế của dân cư cao so với khu vực và thế giới, số lượng khách nước ngoài đến với Châu Đốc tăng lên nhanh chóng, ngành sản xuất bánh phở còn mạnh mẽ số lượng, chưa có các doanh nghiệp lớn tham gia vào thị trường sản xuất bánh phở.

2.1.4. Phát triển về quy mô, năng lực, trình độ sản xuất của công nghiệp chế biến bánh phở

* Quy mô sản xuất của công nghiệp chế biến bánh phở

Trong những năm gần đây, ngành công nghiệp chế biến nông sản phát triển mạnh ở thành phố Châu Đức. Theo Niên giám thống kê năm 2018, toàn thành phố có tổng số 114 cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm, đứng thứ 2 về số lượng cơ sở (sau ngành sản xuất trang phục với 219 cơ sở) và dẫn đầu về mức doanh thu với 181.316 triệu đồng đem lại. Trong đó, số lượng cơ sở chế biến bánh phở của toàn thành phố là 07 cơ sở với quy mô nhỏ, chủ yếu sản xuất tại nhà.

Giá trị sản xuất của ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đức tăng liên tục trong giai đoạn 2016 – 2018, cụ thể năm 2016 giá trị sản xuất đạt 4.606 triệu đồng, năm 2017 đạt 4.764 triệu đồng (tăng 158 triệu đồng so năm 2016) và đến năm 2018 đạt 5.011 triệu đồng (tăng 247 triệu đồng so năm 2017).



Hình 2. Biểu đồ giá trị sản xuất của ngành CNCB bánh phở thành phố Châu Đức giai đoạn 2016 – 2018

Trong khi giá trị sản xuất của ngành công nghiệp chế biến bánh phở không ngừng tăng lên thì tỷ trọng của nó lại giảm liên tục trong cơ cấu ngành công nghiệp chế biến nói riêng và công nghiệp của toàn thành phố nói chung. Năm 2016, tỷ trọng ngành công nghiệp chế biến bánh phở chiếm 1,54% trong cơ cấu ngành công nghiệp chế biến của thành phố. Nhưng đến năm 2017, tỷ trọng của ngành giảm xuống còn 1,52% và đến năm 2018 giảm còn 1,49%.

Bảng 3. Tỷ trọng giá trị sản xuất ngành công nghiệp chế biến bánh phở thành phố Châu Đức giai đoạn 2016 – 2018

Năm	2016	2017	2018
GTSX CNCB thành phố Châu Đức (triệu đồng)	299.7	313.5	335.4
GTSX CNCB bánh phở thành phố Châu Đức (triệu đồng)	4.606	4.764	5.011
Tỷ trọng GTSX CNCB bánh phở so với CNCB thành phố Châu Đức (%)	1,54	1,52	1,49

Song song với tỷ trọng, tốc độ tăng trưởng của ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đức giai đoạn 2016 – 2018 cũng giảm dần qua từng năm, cụ thể từ năm 2016 đến năm 2017, tốc độ tăng trưởng là 3,4% (đạt 103,4%), tuy nhiên từ năm 2017 đến năm 2018, tốc độ tăng trưởng chỉ còn 1,8% (đạt 105,2%).

Bảng 4. Quy mô và tốc độ tăng trưởng giá trị sản xuất ngành công nghiệp chế biến bánh phở Tp. Châu Đức giai đoạn 2016 – 2018

Năm	2016	2017	2018
GTSX CNCB thành phố Châu Đức (triệu đồng)	299.7	313.5	335.4
GTSX CNCB bánh phở thành phố Châu Đức (triệu đồng)	4.606	4.764	5.011
Tốc độ tăng trưởng GTSX CNCB thành phố Châu Đức (%)	100	104,6	111,9
Tốc độ tăng trưởng GTSX CNCB bánh phở thành phố Châu Đức (%)	100	103,4	105,2

* Năng lực sản xuất của công nghiệp chế biến bánh phở

Khả năng sản xuất của CNCB bánh phở thể hiện qua việc tận dụng hiệu quả, triệt để nguồn nguyên liệu đầu vào, chủ yếu là bột gạo. Hiện nay 5/7 các cơ sở chế biến bánh phở thành phố Châu Đức chuyển từ nguyên liệu đầu vào là bột gạo ướt sang bột gạo khô ổn định chất lượng, giá thành sản phẩm và dự trữ được lâu dài. Các loại bột gạo khô được chính

các cơ sở sản xuất bánh phở tự làm sau khi vo gạo, ngâm gạo, sử dụng máy móc tạo ra bột gạo khô để dự trữ. Do đó, chất lượng sản phẩm đã có độ ổn định cao và có thể chủ động về thời gian giao hàng, tiết giảm khoảng 40% chi phí nhân công, tăng năng suất lao động gấp 1,5 lần so với trước kia sử dụng nguyên liệu bột gạo ướt. Sử dụng bột khô giúp tiết kiệm được năm ngày thời gian so với công đoạn làm sạch gạo, ngâm và tráng bánh truyền thống.

Từ việc sản xuất bánh phở bằng tay, các cơ sở sản xuất bánh phở ở thành phố Châu Đốc đã dần dần đầu tư máy móc hiện đại, công nghệ dây chuyền đòi hỏi trình độ của người lao động vận hành máy móc cũng được nâng cao. Với các máy làm bánh phở nhỏ, cho ra 25 - 30 kg phở/giờ; máy trung có công suất 70 - 100 kg phở/giờ.

** Trình độ của công nghiệp chế biến bánh phở*

Quy trình làm bánh phở ở thành phố Châu Đốc trước kia theo phương pháp thủ công truyền thống, bánh phở làm ra được phơi nắng cho ráo nước. Phương pháp này sử dụng nhiều nhân công phơi bánh, lại phụ thuộc vào thời tiết tự nhiên nên số lượng sản xuất không ổn định, chất lượng sản phẩm không đồng đều, không đạt về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, hiệu quả kinh tế không tối ưu. Để giải quyết vấn đề khó khăn, các cơ sở sản xuất bánh phở ở Châu Đốc trong những năm gần đây đã đầu tư hệ thống sấy để tránh phụ thuộc vào thời tiết, đồng thời giảm bớt nhân công để hợp lý hóa giá thành, ổn định đầu ra và tăng khả năng cạnh tranh trên thị trường. So với hệ thống sấy sử dụng điện, sử dụng than đốt, hệ thống sấy sử dụng băng tải lưới tự động và buồng đốt dầu Diesel lấy nhiệt gián tiếp cho máy sấy theo nguyên lý nhiệt gió giúp cho sản phẩm của cơ sở đạt chất lượng tốt hơn, tiết giảm chi phí nhân công vì nó có thể thay thế từ 4 - 5 lao động/ca.

2.1.5. Trách nhiệm xã hội trong quá trình phát triển CNCB bánh phở

Đây là một vấn đề được người tiêu dùng rất quan tâm về các chất bảo quản và vệ sinh ATTP do đa số các sản phẩm chế biến công nghiệp có thời hạn sử dụng dài, bánh phở cũng không ngoại lệ. Qua thực tế khảo sát của tác giả cho thấy có tới 50% người được hỏi cho rằng sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp

có vấn đề về vệ sinh ATTP (bất lợi của sản phẩm), trong khi chỉ có 20% người sử dụng bánh phở vì độ vệ sinh ATTP. Vì vậy, các cơ quan chức năng cần có biện pháp tăng cường hoạt động kiểm tra giám sát về vệ sinh ATTP đối với các cơ sở sản xuất, chế biến nhằm tạo lòng tin cho thị trường, cho những người sử dụng sản phẩm này.

Bên cạnh, vấn đề ô nhiễm môi trường cũng cần được các cơ quan chức năng quan tâm, kiểm tra nghiêm ngặt. Sau khi đi khảo sát các cơ sở sản xuất bánh phở ở thành phố Châu Đốc, tác giả nhận thấy đặc điểm chung tại rất nhiều cơ sở sản xuất đó là chủ yếu sử dụng nguồn nước ngầm từ nước giếng khoan cho sản xuất, chế biến, nguồn phát sinh nước thải chủ yếu từ nước vo gạo, nước rửa gạo. Công nghệ xử lý nước thải từ xưởng sản xuất bánh phở thường được dẫn theo mương đến bể lắng sơ bộ nhằm mục đích thu hồi lại lượng tinh bột bị thất thoát sau sản xuất để làm thức ăn cho gia súc, tuy nhiên khả năng lắng tương đối kém của tinh bột nên sau khi lắng hiện tượng ô nhiễm vẫn rất cao, riêng nước từ nhà ăn và hầm tự hoại được thải trực tiếp ra ao hồ cùng với lượng nước thải sản xuất dẫn đến ô nhiễm nguồn nước.

2.2. Đánh giá thực trạng phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc trong thời gian qua

2.2.1. Những thành quả đạt được

- Giá trị sản xuất của ngành CNCBBP nói riêng cũng như ngành CNCB nói chung của thành phố Châu Đốc có động thái tăng trưởng và liên tục trong những năm gần đây.

- Sự phát triển của ngành CNCB trong cơ cấu của ngành công nghiệp, trong đó có CNCBBP đã góp phần chuyển dịch cơ cấu kinh tế của thành phố theo hướng tăng dần tỷ trọng công nghiệp, dịch vụ và giảm dần tỷ trọng nông nghiệp, đây được xem là hướng chuyển dịch phù hợp với quy luật và xu hướng phát triển cơ cấu ngành kinh tế hiện nay.

- Sự phát triển của ngành CNCB, trong đó có CNCBBP góp phần tăng kim ngạch xuất nhập khẩu trên địa bàn thành phố qua các năm mặc dù các sản phẩm CNCBBP vẫn chưa có tính cạnh tranh cao đối với thị trường ngoài thành phố và ngoài nước, chủ yếu phục vụ trong nội thành.

- Tác động đến việc giải phóng, khuyến khích các thành phần kinh tế trong nước, kêu gọi thu hút vốn đầu tư công nghệ từ nước ngoài, góp phần cho công cuộc đẩy mạnh CNH, HĐH trên địa bàn thành phố.

- Sự phát triển của ngành CNCB, trong đó có CNCBBP đã góp phần tạo công ăn việc làm, giảm tỷ lệ thất nghiệp, nâng cao thu nhập và cải thiện đời sống của người lao động trên địa bàn thành phố Châu Đốc.

2.2.2. Những vấn đề tồn tại và nguyên nhân

Từ phân tích thực trạng thấy được rằng mặc dù giá trị sản xuất của ngành CNCBBP không ngừng tăng lên thì tỷ trọng trong cơ cấu ngành công nghiệp chế biến của thành phố và tốc độ tăng trưởng của nó lại giảm liên tục (giai đoạn 2016 – 2018), sự suy giảm trên chủ yếu do các nguyên nhân sau:

** Thiết bị máy móc, công nghệ sản xuất còn lạc hậu*

Trong những năm qua, mặc dù các cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở dần dần trang bị các thiết bị máy móc hiện đại thay thế thủ công truyền thống như máy xay bột, máy khuấy bột, máy cắt bánh phở,... góp phần nâng cao tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm. Tuy nhiên nếu so sánh trình độ sản xuất, chế biến bánh phở ở thành phố Hồ Chí Minh và các vùng miền Bắc thì trình độ thiết bị và công nghệ sản xuất, chế biến của thành phố Châu Đốc còn lạc hậu, thậm chí nhiều máy cũ đã hết khấu hao vẫn còn được sử dụng nên hàng hóa sản xuất ra chất lượng thấp, mẫu mã đơn điệu chưa đáp ứng được nhu cầu của người tiêu dùng, dẫn đến không đủ sức cạnh tranh với các thị trường trong và ngoài nước.

** Kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội còn hạn chế*

Một số tuyến đường giao thông trọng điểm trên địa bàn thành phố xuống cấp, hư hỏng thậm chí sạt lở nặng vẫn chưa được sửa chữa, khắc phục gây khó khăn trong việc vận chuyển, mua bán hàng hóa và sinh hoạt đi lại của người dân địa phương; các dự án quy hoạch lớn trong kế hoạch của thành phố rơi vào tình trạng treo (dự án nâng cấp, mở rộng đường Nguyễn Thị Minh Khai - Lê Hồng Phong đoạn từ Tỉnh lộ 955A - N1 với mức đầu tư 355 tỷ đồng, đầu tư 821 tỷ đồng xây dựng tuyến đường dẫn cầu Cồn Tiên đến Khu công

viên văn hóa núi Sam) do không kêu gọi được nguồn vốn đầu tư.

** Thiếu nguồn vốn đầu tư*

Vốn là một yếu tố quan trọng trong quá trình phát triển ngành công nghiệp chế biến bánh phở theo hướng CNH, HĐH. Đặc điểm nước ta là nước có điểm xuất phát thấp, ngân sách hạn hẹp trong khi nhu cầu chi quá lớn, tiết kiệm tích lũy từ nội bộ nền kinh tế lại thấp, ngân sách phải ưu tiên cho việc đầu tư xây dựng kết cấu hạ tầng. Toàn tỉnh An Giang và thành phố Châu Đốc cũng nằm trong tình trạng chung đó nên các cơ sở sản xuất, chế biến bánh phở không được Nhà nước quan tâm, đầu tư nguồn vốn phát triển.

Bên cạnh đó, thị trường đầu ra của sản phẩm chế biến bánh phở không ổn định, đòi hỏi chất lượng cao, giá cả đôi lúc bấp bênh dẫn đến phương hướng sản xuất khó khăn, lợi nhuận mang lại thấp trong khi lãi suất cho vay của ngân hàng còn cao, thủ tục và điều kiện vay không thuận lợi. Đó là lý do khó để thu hút, kêu gọi nguồn vốn đầu tư xây dựng, phát triển ngành CNCBBP từ các doanh nghiệp lớn trong và ngoài địa bàn thành phố.

** Chất lượng nguồn lao động chưa đáp ứng được yêu cầu đặt ra*

Trong thời gian qua, sự nghiệp đào tạo, bồi dưỡng cán bộ, công nhân lành nghề đã có bước phát triển đáng kể do yêu cầu cấp thiết của thời kỳ CNH, HĐH, của sự phát triển kinh tế thị trường và chính sách cơ cấu kinh tế mở. Song do sự ra đời của nhiều khu chế xuất, các khu, cụm công nghiệp đã làm cho nhu cầu lao động cả về mặt số lượng lẫn chất lượng tăng lên nhanh chóng, mặc dù luôn được quan tâm, chú trọng công tác đào tạo, bồi dưỡng nhưng nhìn chung lực lượng sản xuất của thành phố Châu Đốc vẫn chưa đủ khả năng đáp ứng theo yêu cầu đặt ra.

** Mức độ cạnh tranh của thị trường về sản phẩm bánh phở chế biến còn thấp*

Nhu cầu tiêu dùng sản phẩm bánh phở chế biến của người dân tại thành phố Châu Đốc là khá cao, qua thực tế khảo sát của tác giả cho thấy có hơn 70% số người được hỏi sử dụng sản phẩm bánh phở chế biến công nghiệp vì tính tiện lợi, nhanh chóng của nó và chỉ có 05/100 người là chưa bao giờ mua bánh phở, song hiện nay ở Châu Đốc có quá ít cơ sở sản

xuất, chế biến bánh phở nên cung nội địa không đủ đáp ứng nhu cầu. Vì vậy, mức độ cạnh tranh của thị trường về sản phẩm bánh phở chế biến của thành phố rất thấp. Để bù đắp vào lượng thiếu hụt đó, các cửa hàng, siêu thị sẽ lấy các mặt hàng bánh phở từ các địa phương khác (thành phố Hồ Chí Minh, các vùng miền Bắc) cũng như nhập khẩu từ nước ngoài về bán với số lượng không lớn, do giá cao khách hàng ít mua. Mức độ cạnh tranh trên thị trường thấp sẽ không có lợi cho người tiêu dùng, đồng thời không có động lực để các doanh nghiệp nỗ lực phát triển sản phẩm mới cũng như nâng cao chất lượng sản phẩm, giảm giá thành.

** Người tiêu dùng còn e ngại về an toàn thực phẩm*

Rất ít người tiêu dùng biết rằng sản phẩm chế biến công nghiệp được tuyển chọn kỹ lưỡng từ khâu nguyên liệu và sản xuất theo quy trình kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt, mà đa số nghĩ rằng trong quá trình chế biến, nhà sản xuất phải cho các loại hóa chất vào, cộng với thời hạn sử dụng dài, chắc hẳn phải bỏ các chất vào để bảo quản được lâu. Từ đó họ có định kiến, sản phẩm chế biến công nghiệp sẽ không vệ sinh an toàn thực phẩm. Trước bối cảnh này, đòi hỏi các doanh nghiệp phải có chiến lược truyền thông hiệu quả để tạo lòng tin cho khách hàng về sản phẩm chế biến công nghiệp.

3. QUAN ĐIỂM, ĐỊNH HƯỚNG PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ TẠI THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC TRONG THỜI GIAN TỚI

** Phát huy năng lực của các thành phần kinh tế*

- Coi đầu tư cho công nghiệp chế biến bánh phở là một dạng đầu tư đặc biệt, hỗ trợ đầu ra của sản xuất nông nghiệp tạo nên sản phẩm hàng hóa có giá trị tăng cao.

- Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở dựa trên cơ sở huy động mọi nguồn lực, mọi thành phần kinh tế cùng tham gia.

- Phát triển công nghiệp chế biến bánh phở gắn với chuyển dịch cơ cấu cây trồng, vật nuôi, gắn chế biến với vùng nguyên liệu, giải quyết nguồn nhân lực dồi dào phù hợp với quá trình công nghiệp hóa và hiện đại hóa.

- Xây dựng thương hiệu cho các mặt hàng chế biến trên thị trường trong nước và quốc tế, bảo vệ môi trường sinh thái để công nghiệp chế biến bánh phở phát triển bền vững và hiệu quả.

** Kết hợp giữa quy mô và trình độ*

- Phát triển, đổi mới thành phố Châu Đốc từ một vùng nông nghiệp trở thành thành phố công nghiệp vào năm 2020 – 2025, là trung tâm công nghiệp, giữ vai trò đầu tàu của vùng kinh tế trọng điểm các tỉnh đồng bằng sông Cửu Long.

- Nâng cao năng lực xuất khẩu sản phẩm và mở rộng thị trường tiêu thụ, đẩy mạnh áp dụng công nghệ cao để nâng cao khả năng cạnh tranh của sản phẩm bánh phở trong quá trình hội nhập kinh tế khu vực và quốc tế.

- Tăng cường hợp tác kinh tế với khu vực và quốc tế, thu hút mạnh mẽ vốn đầu tư nước ngoài, khai thác nguồn vốn trong nhân dân để phát triển công nghiệp.

- Quan tâm, chú trọng công tác đào tạo, chuẩn bị nguồn nhân lực trình độ cao cho quá trình phát triển công nghiệp và chủ động tham gia quá trình phân công lao động khu vực và quốc tế.

- Quy hoạch, điều chỉnh, sắp xếp lại các khu, cụm công nghiệp trên địa bàn thành phố theo hướng chuyên môn hóa và hợp tác hóa kết hợp với việc phân bố hợp lý, tập trung xây dựng các khu công nghiệp chuyên ngành.

4. ĐỀ XUẤT GIẢI PHÁP THÚC ĐẨY PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN BÁNH PHỞ TẠI THÀNH PHỐ CHÂU ĐỐC

Căn cứ vào các nội dung tồn tại của ngành CNCB bánh phở, tác giả xin đề xuất các giải pháp thúc đẩy phát triển công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc như sau:

- Đẩy mạnh đầu tư, đổi mới máy móc thiết bị, công nghệ hiện đại.

- Nâng cấp, đầu tư xây dựng kết cấu hạ tầng kinh tế - xã hội.

- Tăng cường nguồn vốn đầu tư.

- Nâng cao chất lượng nguồn lao động đáp ứng yêu cầu đặt ra.

- Nâng cao mức độ cạnh tranh, mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm trong và ngoài địa bàn thành phố.

- Tăng cường giám sát vệ sinh ATTP để tạo niềm tin cho thị trường.

5. KẾT LUẬN

Qua nghiên cứu tình hình phát triển ngành công nghiệp chế biến bánh phở tại thành phố Châu Đốc cho thấy, ngành CNCBBP giữ một vai trò quan trọng trong cơ cấu ngành công nghiệp nói chung và công

ngiệp chế biến nói riêng của thành phố, sự phát triển của ngành CNCBBP đem lại những thành quả đáng kể vào sự phát triển kinh tế, an sinh xã hội của thành phố và bên cạnh vẫn còn một số tồn tại. Tác giả hy vọng những giải pháp đề xuất nêu trên sẽ góp phần khắc phục các mặt tồn tại và đưa ngành công nghiệp chế biến bánh phở của thành phố Châu Đốc ngày càng phát triển trong thời gian tới, từ đó thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội của thành phố, đời sống của người dân sẽ từng bước được nâng cao, cải thiện.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

[1] Chi cục Thống kê thành phố Châu Đốc (2019). *Niên giám thống kê năm 2018*. NXB Thống kê thành phố Châu Đốc.

[2] Phòng vấn trực tiếp chủ các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh bánh phở trên địa bàn thành phố Châu Đốc.

Tác giả chịu trách nhiệm bài viết:

Họ tên: Lý Chí Đạt

Đơn vị: Ủy ban nhân dân phường Vĩnh Ngươn, thành phố Châu Đốc, tỉnh An Giang.

Điện thoại: 0366.474736

Email: lychidat@gmail.com

Xác nhận của giáo viên hướng dẫn

