



Tap chí

Làng nghề Việt Nam

ISSN 2734 9810

CƠ QUAN TRUNG ƯƠNG HIỆP HỘI LÀNG NGHỀ VIỆT NAM - TIẾNG NÓI CỦA CÁC LÀNG NGHỀ, NGHỆ NHÂN CẢ NƯỚC

langngheviet.com.vn



Số 33
568 (158)
2023

Năm thứ 12

VINAMILK GREEN FARM

SỮA TƯƠI **ĐẦU TIÊN**
TRÊN THẾ GIỚI

ĐẠT CHỨNG NHẬN

clean TỪ MỸ
label
PROJECT™
CERTIFIED

MỚI





Trong số này

- 4 **Nghề dệt khăn rằn Đồng Tháp là Di sản văn hóa phi vật thể**
- 6 **VAI TRÒ CỦA TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG, SẢN XUẤT SẠCH HƠN VÀ SỬ DỤNG NĂNG LƯỢNG THAY THẾ ĐỂ GIẢM CHI PHÍ SẢN XUẤT, CẢI THIỆN MÔI TRƯỜNG LÀNG NGHỀ**
- 8 **VẤN ĐỀ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG TẠI CÁC LÀNG NGHỀ**
- 10 **NEM HUỖNH HẬU – ĐẬM ĐÀ HƯƠNG VỊ ĐẤT SEN HỒNG**
- 12 **Giữ lửa nghề làm quạt Chàng Sơn**
- 14 **NAM ĐỊNH: Phát triển làng nghề gắn với xây dựng nông thôn mới**
- 16 **PHÚ THỌ: Bảo tồn phát triển nón lá Sai Nga**



Tổng Biên tập: Nhà báo **Nguyễn Văn Vũ**
HỘI ĐỒNG CỐ VẤN:

- Chủ tịch Hiệp hội LNVN **Lưu Duy Dần**
- CGCC **Vũ Quốc Tuấn**
- CGCC **Phạm Chi Lan**
- GS - TSKH **Nguyễn Văn Thâm**
- GS-TSKH **Lê Hồng Lý**
- GS - TS **Nguyễn Văn Nội**
- PGS- TS **Đỗ Quang Huy**
- PGS- TS **Nguyễn Xuân Huân**
- TS. **Nguyễn Như Chinh**

Thư ký Tòa soạn: Nhà báo **Đài Thanh** * Họa sỹ: **Doãn Ngọc**

Tòa soạn: Tầng 2 - Số 46 phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hồ, quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội.

ĐT: 024.3869.2173 * Fax: 024.3869.2174

Email: tapchilangnghevietnam@gmail.com

Website: langngheviet.com.vn

Văn phòng Đông Bắc bộ tại Quảng Ninh

Địa chỉ: số nhà 04, tổ 01, khu Cầu Trắng, phường Đại Yên, Tp Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

Hotline: 0916847568 | Email: hungtclangnghe@gmail.com

Văn phòng đại diện miền Trung tại TP. Đà Nẵng

Địa chỉ: Tầng 6, Tòa nhà Dầu Khí, số 2 đường 30-4, phường Hòa Cường Bắc, quận Hải Châu, thành phố Đà Nẵng.

Email: tapchilnvn.mttn@gmail.com | Hotline: ĐT: 0921888866

Văn phòng Đại diện miền Nam tại TP.HCM

Địa chỉ: A4.09, Tầng 4, Tòa nhà Sky Center, số 5B Phố Quang, phường 2, quận Tân Bình, TP.HCM

Email: vpmn.langngheviet@gmail.com Hotline: 0975874949

*Giấy phép hoạt động báo chí: Số 79/GP-Bộ TTTT cấp ngày 27/2/2020 của Bộ Thông tin và Truyền thông

In tại: Công ty TNHH một thành viên Nhà xuất bản Văn hóa Dân tộc.

Ảnh bìa 1: Làng nghề Cổ Chất, nằm ven dòng sông Ninh xã Phương Định, Trục Ninh (Nam Định) nổi tiếng với nghề trồng dâu nuôi tằm, ương tơ, dệt lụa.

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: **10.000 đồng**



<https://langngheviet.com.vn/>

<https://ocopvietnam.com.vn/>

Nghề dệt khăn rằn Đồng Tháp là Di sản văn hóa phi vật thể

Lam Lam

Ngày 2/8, tại di tích Long Khương Miếu, UBND huyện Hồng Ngự (Đồng Tháp) tổ chức lễ đón nhận bằng công nhận Di sản văn hóa phi vật thể Quốc gia nghề thủ công truyền thống cho dệt Choàng, hay còn gọi là dệt khăn rằn.

Ông Nguyễn Phước Thiện, Phó Chủ tịch UBND tỉnh Đồng Tháp nhấn mạnh, nghề dệt khăn rằn xã Long Khánh A được đưa vào danh mục Di sản văn hóa phi vật thể Quốc gia vừa là niềm vui, vinh dự, tự hào của người dân Đồng Tháp, vừa đáp ứng được nguyện vọng, mong mỏi của người dân làng nghề.

Đây là sự ghi nhận biểu dương xứng đáng với thành quả lao động của biết bao thế hệ nghệ nhân và các hậu duệ đã ra sức gìn giữ, phát huy giá trị văn hóa của vùng đất này.

Thay mặt lãnh đạo UBND tỉnh, ông Thiện gửi lời cảm ơn đến những hộ dân còn theo nghề dệt khăn rằn, góp phần gìn giữ, phát huy và trao truyền di sản văn hóa truyền thống của địa phương. Để tiếp tục bảo tồn và phát huy giá trị nghề dệt choàng, ông Nguyễn Phước Thiện đề nghị các cấp, các ngành, địa phương có biện pháp hữu hiệu để bảo tồn và phát huy những giá trị di sản văn hóa.

Trong đó, tỉnh chú trọng gắn kết di sản văn hóa với phát triển du lịch, tổ chức cho các trường học triển khai hoạt động giáo dục gắn với di sản văn hóa trên địa bàn tỉnh, đưa giá trị cốt lõi của di sản văn hóa đến gần học sinh và xây dựng cơ chế chính sách ưu tiên cho các cơ sở, hộ dân làng nghề thủ công truyền thống.

Theo thông tin từ UBND tỉnh Đồng Tháp, dọc theo cù lao sông Tiền, làng nghề dệt Choàng hay còn gọi là dệt khăn rằn hình thành tại ấp



Bí thư Tỉnh ủy Đồng Tháp Lê Quốc Phong trao Quyết định và Bằng Công nhận của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đưa nghề dệt Choàng xã Long Khánh A là Di sản Văn hóa phi vật thể Quốc gia.



Nghề dệt Choàng hay còn gọi là khăn rằn có từ lâu đời tại xã Long Khánh A, tỉnh Đồng Tháp.

Long Tả, xã Long Khánh vào những năm đầu thế kỷ XX. Sau hơn 100 năm phát triển, hiện tại làng nghề có gần 60 hộ làm nghề với gần 150 khung dệt, tạo việc làm cho trên 300 lao động địa phương. Hằng năm, làng nghề sản xuất và cung ứng cho thị trường hơn 5 triệu chiếc khăn rằn các loại.

Hiện nay, chiếc khăn rằn không chỉ có màu đen, màu nâu mà còn thêm trên đó những hình ảnh đặc trưng của Đồng Tháp như hoa sen, sếu đầu đỏ, cùng đa dạng các sản

phẩm từ nguyên liệu khăn choàng như: áo sơ mi, áo dài, túi xách, mũ, cà vạt.

Năm 2014, sản phẩm khăn choàng của làng nghề Long Khánh A đã được UBND tỉnh Đồng Tháp công nhận là sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp tỉnh. Ngày nay, làng nghề dệt Choàng Long Khánh A không chỉ phát triển nghề dệt mà còn phát triển du lịch. Đây là điểm tham quan trải nghiệm du lịch làng nghề truyền thống độc đáo cho du khách trong và ngoài nước.

Festival Áo bà ba - Hậu Giang 2023

Phương Thảo

500 bộ áo bà ba và 8 bộ sưu tập áo bà ba sẽ được trình diễn tại Festival 2023 nhằm kể những câu chuyện về vùng đất và con người Hậu Giang nói riêng và Nam bộ nói chung.

Chào mừng kỷ niệm 20 năm thành lập tỉnh Hậu Giang (1/1/2004 - 1/1/2024), UBND tỉnh dự kiến tổ chức Festival Áo bà ba - Hậu Giang 2023 từ 29/9 - 1/10, tại Khu văn hóa Hồ Sen, Công viên tượng bờ kè Xà No đường Trần Hưng Đạo, kênh Mương Lộ đường 3 tháng 2 và 1 tháng 5.

Thông qua sự kiện, Hậu Giang mong muốn giới thiệu những thành tựu về kinh tế, văn hóa, xã hội của tỉnh sau 20 năm thành lập, phát triển và đưa Hậu Giang trở thành điểm đến trung tâm của chiếc áo bà ba Nam bộ.

Festival Áo bà ba - Hậu Giang 2023 còn nhằm lan tỏa phong trào văn hóa, nghệ thuật, là điểm nhấn văn hóa đặc sắc của tỉnh Hậu Giang, tôn vinh vẻ đẹp tâm hồn, vẻ đẹp văn hóa của người phụ nữ Hậu Giang nói riêng và Nam bộ nói chung thông qua hình ảnh chiếc áo bà ba.



Nhiều hoạt động đặc sắc diễn ra tại Festival Áo bà ba - Hậu Giang 2023.
Ảnh: UBND tỉnh Hậu Giang.

Theo kế hoạch, sự kiện sẽ bao gồm nhiều hoạt động sẽ có các nội dung: Triển lãm tranh về áo bà ba từ xưa đến nay, ẩm thực với những gian hàng triển lãm. Sân khấu thiết kế trong Khu Hồ Sen, vừa triển lãm, trình diễn vừa tạo thành điểm vui chơi những trò chơi dân gian.

Cụ thể, ngày 29/9, khai mạc triển lãm tranh "Chiếc áo bà ba xưa và nay", chương trình nghệ thuật "Nụ cười Hậu Giang". 500 bộ áo bà ba và 8 bộ sưu tập áo bà ba của 10 nhà thiết kế sẽ được trình diễn tại chương trình.

Ngày 30/9, trao giải cuộc thi vẽ tranh bằng công nghệ AI và Chương trình nghệ thuật "Về với Hậu Giang". Ngày 1/10, trình diễn áo bà ba trên sông 150 diễn viên (20 học sinh trường THPT Chuyên Vị Thanh, 130 công chức, viên chức thuộc các Ban, sở, ngành của tỉnh).

Trong thời gian diễn ra Festival, các tiểu thương chợ nông thôn Vị Thanh sẽ mặc áo bà ba do Công ty TNHH Vietmode thành phố Hồ Chí Minh tặng để quảng bá.

Trước ngày diễn ra sự kiện, Hậu Giang sẽ có chuỗi hoạt động khởi động với chương trình phát động cuộc thi Vẽ tranh công nghệ AI với chủ đề: Hậu Giang của em.

Bên cạnh đó, UBND tỉnh Hậu Giang tổ chức Khu ẩm thực "Hương Vị Thanh" nhằm trưng bày các sản phẩm OCOP của tỉnh. Tại khu ẩm thực, các gian hàng bán và may áo bà ba sẽ được bố trí tại tiểu đảo Hồ Sen và khu bờ Hồ Sen (phía sau nhà Thiếu nhi thành phố Vị Thanh) và khoảng 10 - 15 gian hàng giới thiệu các món ăn đặc trưng khác của tỉnh như bánh dân gian, bánh xèo, sản phẩm OCOP.



VAI TRÒ CỦA TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG, SẢN XUẤT SẠCH HƠN VÀ SỬ DỤNG NĂNG LƯỢNG THAY THẾ ĐỂ GIẢM CHI PHÍ SẢN XUẤT, CẢI THIỆN MÔI TRƯỜNG LÀNG NGHỀ

TS. Tôn Gia Hóa

Phó Chủ tịch Hiệp hội làng nghề Việt Nam

Sản xuất sạch hơn chính là hoạt động nâng cao hiệu quả sử dụng nguyên, nhiên liệu, năng lượng và làm giảm việc tiêu thụ nguyên liệu và năng lượng cho một đơn vị sản phẩm, loại bỏ tối đa các vật liệu độc hại, giảm độc tính của tất cả các dòng thải và chất thải trước khi chúng ra khỏi quá trình sản xuất. Việc áp dụng sản xuất sạch hơn trong các làng nghề sẽ làm tăng lợi thế so sánh, hạ giá thành sản phẩm, nâng cao sức cạnh tranh của sản phẩm trên thị trường, đặc biệt sẽ hạn chế mức độ gia tăng ô nhiễm do các hoạt động sản xuất gây ra, qua đó giảm mức phát sinh chất thải làm cho môi trường làng nghề.

Các chuyên gia khẳng định sản xuất sạch hơn có ý nghĩa đối với tất cả các cơ sở sản xuất làng nghề, dù lớn hay bé, tiêu thụ nguyên liệu, năng lượng, nước nhiều hay ít. Hầu hết các cơ sở đều có tiềm năng giảm lượng nguyên nhiên liệu tiêu thụ từ 10-15%. Thực tế cho thấy nếu áp dụng sản xuất sạch hơn, doanh nghiệp sẽ giảm thiểu các tổn thất nguyên vật liệu và sản phẩm, do đó có thể đạt sản lượng cao hơn, chất lượng ổn định, tổng thu nhập kinh tế cũng như tính cạnh tranh cao hơn.

Mục tiêu của sản xuất sạch hơn là tránh ô nhiễm bằng cách sử dụng tài nguyên, nguyên vật liệu và năng lượng một cách có hiệu quả nhất. Điều này có nghĩa là thay vì bị thải bỏ sẽ có thêm một tỷ lệ nguyên vật liệu nữa được chuyển vào thành phẩm, qua đó cho thấy, sản xuất sạch hơn đem lại nhiều lợi ích kinh tế, không chỉ góp phần giảm giá thành, tận dụng được các sản phẩm phụ lại giải quyết được vấn đề giảm tải lượng ô nhiễm.

Tiết kiệm năng lượng, sản xuất sạch hơn và sử dụng năng lượng thay thế là một cách tiếp cận làm giảm thiểu ô nhiễm môi trường tại nguồn thông qua việc sử dụng nguyên vật liệu tiết kiệm, hiệu quả, đồng thời giúp cho các cơ sở sản xuất ở làng nghề cắt giảm được chi phí sản xuất, hạ giá thành sản phẩm, hoàn thiện quy trình sản xuất, giảm bớt chi phí xử lý môi trường đảm bảo cho làng nghề phát triển bền vững.



Ông TS. Tôn Gia Hóa - Phó Chủ tịch Hiệp hội làng nghề Việt Nam (bên trái)

Các cơ sở sản xuất làng nghề rất đa dạng nhưng phần lớn với quy mô nhỏ và vừa, thiết bị, công nghệ còn lạc hậu, nằm xen kẽ trong khu dân cư, nên trong quá trình sản xuất gây ra nhiều ảnh hưởng tới cộng đồng. Chính vì vậy sản xuất sạch hơn được xem là một hướng đi và là xu hướng tất yếu để hạn chế lãng phí nguyên, nhiên liệu, góp phần phòng ngừa tổng hợp về môi trường, nâng cao hiệu suất và giảm thiểu rủi ro. Áp dụng mô hình sản xuất sạch hơn không chỉ có lợi cho môi trường mà bản thân các cơ sở sản xuất làng nghề cũng được hưởng lợi, góp phần nâng tầm thương hiệu sản phẩm trên thương trường và giúp cơ sở sản xuất tiếp cận dễ dàng hơn kênh phân phối hiện đại, là tiền đề vững chắc để thâm nhập thị trường khó tính.

Ứng dụng sản xuất sạch hơn cần đặc biệt quan tâm đến các giải pháp hiệu quả để giảm được các chi phí sản xuất, đó là:

- Giảm chi phí nguyên vật liệu và năng lượng: Chi phí cho nguyên vật liệu và năng lượng sẽ chi phối chi phí sản phẩm đầu ra do đó để giảm chi phí, doanh nghiệp nên tập trung vào việc sử dụng nguyên liệu, năng lượng với chi phí thấp hơn hoặc tìm cách sử dụng tiết kiệm, hiệu quả hơn. Mua nguyên liệu với số lượng lớn sẽ có giá thấp hơn là một cách để giảm chi phí, hoặc có thể tính đến cách thay thế nguyên liệu, nhiên liệu tương đương nếu nguyên liệu đang sử dụng tốn nhiều chi phí hơn. Triển khai các công cụ như sản xuất tinh gọn, sản xuất sạch hơn trong sản xuất để tăng cơ hội tiết kiệm nguyên liệu, năng lượng.

➔ - Giảm chi phí lao động: Chi phí lao động chiếm một phần đáng kể trong chi phí của sản xuất. Việc kiểm soát chi phí lao động sẽ là một cách để tăng lợi nhuận. Giảm chi phí lao động có thể có nhiều cách nhưng phù hợp nhất là cải thiện hiệu quả, tăng năng suất lao động. Việc này được thực hiện thông qua việc đào tạo tay nghề thành thực cho thợ thủ công trong tất cả các thao tác thực hành trong sản xuất để loại bỏ các bước lãng phí, rút ngắn quy trình, tiết kiệm chi phí. Giảm thời gian cần thiết để thao tác công việc. Đào tạo thợ thủ công có tay nghề cao sẽ làm việc hiệu quả và tăng năng suất cao hơn, mang lại giá trị kinh tế cho cơ sở sản xuất.

- Đầu tư vào thiết bị máy móc: Một trong những cách để giảm chi phí sản xuất lại chính là việc đầu tư máy móc thiết bị. Đầu tư vào mua sắm thiết bị phục vụ cho quá trình sản xuất để nâng cao năng suất, giảm chi phí nhân công, tiết kiệm nhiên liệu. Tuy nhiên, cơ sở sản xuất cần nghiên cứu để đầu tư đúng và nhanh chóng thu được lợi nhuận. Các máy móc thiết bị với công nghệ hiện đại thay thế cho một số công đoạn sản xuất thủ công ở làng nghề có thể có chi phí đầu tư ban đầu cao, tuy nhiên lại giải quyết vấn đề năng suất lao động, chi phí nhân công, nâng cao chất lượng sản phẩm và từ đó góp phần làm giảm chi phí sản xuất.

Việc ứng dụng phương pháp sản xuất sạch hơn vừa giảm được chi phí sản xuất lại góp phần giải quyết cơ bản vấn đề ô nhiễm tại các làng nghề. Điển hình như làng nghề gốm Bát Tràng, trước đây, mỗi ngày, làng nghề tiêu thụ khoảng 800 tấn than và thải vào môi trường các loại khí độc hại: CO, SO₂, H₂S, bụi silic, chất thải rắn... Để giải quyết bài toán phát triển bền vững, các doanh nghiệp và cơ sở sản xuất làng nghề Bát Tràng đã tích cực tham gia chuyển đổi công nghệ sản xuất. Được Bộ Khoa học và Công nghệ phối hợp với Quỹ Môi trường toàn cầu của UNDP triển khai dự án “Nâng cao hiệu quả sử dụng năng lượng trong các doanh nghiệp nhỏ và vừa ở Việt Nam” tại làng nghề Bát Tràng. Dự án đã giúp các doanh nghiệp chuyển đổi công nghệ nung gốm từ các lò than truyền thống sang lò gas hiện đại. Bát Tràng đã có trên 400 hộ sử dụng lò nung gốm bằng khí gas hóa lỏng, góp phần làm giảm phần lớn lượng phế phẩm so với lò than và hạn chế ô nhiễm ra môi trường xung quanh. Thành công của dự án này ở làng nghề Bát Tràng đã có sức lan tỏa rất lớn. Các doanh nghiệp tham gia dự án thành công với việc chuyển đổi sang mô hình tiết kiệm năng lượng đã khích lệ doanh nghiệp và các hộ sản xuất khác trong làng nghề học tập và làm theo. Đặc biệt, nhờ có hơn 90% các hộ sản xuất gốm sứ chuyển sang sử dụng công nghệ

lò gas cải tiến đã giúp giảm tiêu hao năng lượng, giảm thiểu tình trạng ô nhiễm môi trường của công nghệ sản xuất trước kia, giải quyết việc làm cho khoảng 4.000 lao động. Doanh thu của xã Bát Tràng hiện nay đạt 400 tỷ đồng/năm, bình quân 22 triệu đồng/người, lợi nhuận tăng gấp 2-3 lần so với công nghệ cũ.

Một số doanh nghiệp mây tre đan ở làng nghề Phú Vinh (xã Phú Nghĩa, huyện Chương Mỹ) đã áp dụng sản xuất sạch hơn, đem lại nhiều lợi ích từ kinh tế đến môi trường. Khi chưa áp dụng sản xuất sạch hơn, doanh nghiệp bị hao hụt tới 10% mây tươi ở khâu luộc, tẩm, thu mua. Hóa chất tồn thất nhiều do hệ thống luộc và tẩm mây làm bằng xi măng không có gia nhiệt; cũng ở khâu này, thêm 10% nguyên liệu tiếp tục bị hao hụt. Khi thực hiện sản xuất sạch hơn, kết quả mang lại rất khả quan, lượng nguyên liệu hao hụt giảm mạnh mà doanh nghiệp không mất nhiều chi phí, đặc biệt, giảm phát thải ra môi trường.

Tiết kiệm năng lượng, sản xuất sạch hơn và sử dụng năng lượng thay thế để giảm chi phí sản xuất, cải thiện môi trường làng nghề là một hướng đi rất cần thiết nhằm tiến tới đạt được các mục tiêu của Chương trình “Bảo tồn và phát triển làng nghề Việt nam giai đoạn 2021-2030” mà Chính phủ đã phê duyệt.



VẤN ĐỀ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG TẠI CÁC LÀNG NGHỀ

NGŨT Trịnh Quốc Đạt

Phó Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Việt Nam

Hiện nay tiết kiệm năng lượng đang là vấn đề rất lớn mà cả xã hội đang quan tâm thực hiện.

Những lợi ích của việc tiết kiệm năng lượng

Tiết kiệm năng lượng có lợi ích rất to lớn góp phần bảo vệ nguồn năng lượng quốc gia, bảo vệ môi trường, giảm rác thải hiệu ứng nhà kính, đóng góp cho ngành năng lượng và nền kinh tế đất nước phát triển bền vững.

Tiết kiệm năng lượng cụ thể là tiết kiệm điện: Phần lớn điện năng được tạo ra từ nước, than, dầu khí... đều là những nguồn năng lượng của thiên nhiên do vậy nếu sử dụng lãng phí thì nguồn tài nguyên sẽ nhanh chóng cạn kiệt. Ngoài ra khi tạo ra điện lượng khí thải từ nhà máy điện thường gây ô nhiễm lớn, đó cũng là nguyên nhân chính gây nên hiện tượng trái đất ngày càng nóng lên là nguyên do khiến thời tiết thay đổi thất thường.

Điện năng đóng vai trò lớn trong cuộc sống hiện nay từ trong sinh hoạt như thắp sáng, quạt, ti vi, điều hòa... đến máy móc trong sản xuất đều phải sử dụng điện năng. Tiết kiệm năng lượng, tiết kiệm điện chính là làm giảm áp lực cho ngành năng lượng tạo thuận lợi cho ngành năng lượng và nền kinh tế phát triển bền vững.

Lợi ích của các làng nghề thực hiện tiết kiệm năng lượng

Các làng nghề thực hiện tiết kiệm năng lượng ngoài việc đóng góp lợi ích chung góp phần giảm áp lực cung ứng điện và nhiên liệu, giảm áp lực đầu tư nguồn điện mới quốc gia, giảm ô nhiễm môi trường mà còn đem lại lợi ích cụ thể cho người lao động và các doanh nghiệp làng nghề:

- Việc tiết kiệm năng lượng trong các hộ gia đình giảm nguồn tiêu



thụ điện nước, tránh lãng phí, tăng hiệu quả chi tiêu trong sinh hoạt gia đình.

- Ngày nay trong các hộ sản xuất và các doanh nghiệp làng nghề đã sử dụng nhiều máy móc, thiết bị sản xuất để thay thế con người ở những khâu công việc nặng nhọc, nâng cao năng suất lao động và chất lượng sản phẩm. Việc tiết kiệm năng lượng trong việc sử dụng máy móc giảm chi phí sản xuất, hạ giá thành sản phẩm, tạo điều kiện thuận lợi tiêu thụ sản phẩm trong bối cảnh cạnh tranh khốc liệt trong thời kỳ hội nhập.

Những biện pháp thực hiện tiết kiệm năng lượng tại các làng nghề

Tiết kiệm năng lượng trong sinh hoạt: Tận dụng ánh sáng tự nhiên: Ban ngày chỉ sử dụng đèn điện khi thật cần thiết, luôn tận dụng ánh sáng tự nhiên; Chuyển đổi bóng đèn thắp sáng: Thay bóng đèn sợi đốt bằng bóng đèn led bởi vì bóng đèn sợi đốt có đến 95% điện năng hóa thành nhiệt năng, chỉ có 5% điện năng hóa thành ánh sáng. Dùng đèn led rất tiết kiệm điện; Tắt đèn khi không cần thiết sử dụng: Việc tưởng chừng đơn giản, để thực

hiện nhưng rất nhiều gia đình khi đang bật đèn sáng ở một phòng, khi chuyển sang phòng khác không cần sử dụng ánh sáng ở phòng cũ nữa nhưng vẫn không tắt đèn.

Tiết kiệm năng lượng trong sản xuất: Tận dụng thời gian máy hoạt động hiệu quả, giảm thời gian máy chạy không tải; Sử dụng máy có công suất phù hợp công việc; Luôn cải tiến kỹ thuật, cải tiến công nghệ nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm.

Sử dụng năng lượng thay thế: Một thí dụ điển hình là việc chuyển đổi lò bầu dùng than chuyển sang dùng lò ga nung gốm ở Bát Tràng vừa dễ điều chỉnh nhiệt độ nung, nâng cao chất lượng sản phẩm vừa giảm khí co ô nhiễm môi trường.

Cả nước ta có hơn 5400 làng nghề và làng có nghề với hơn 11 triệu lao động gồm nhiều hộ sản xuất và hàng nghìn doanh nghiệp làng nghề cùng nhiều thiết bị, máy móc sản xuất nếu thực hiện tốt việc tiết kiệm năng lượng sẽ có đóng góp không nhỏ trong việc cho ngành năng lượng và nền kinh tế quốc dân phát triển bền vững vừa phát triển sản xuất và cải thiện đời sống người lao động làng nghề.

Những ngày này, người dân tại làng Báo Đáp (thuộc xã Hồng Quang, huyện Nam Trực, tỉnh Nam Định) đang tất bật làm đèn ông sao phục vụ Tết Trung thu (15/8 âm lịch).

Ngay từ những năm 60 của thế kỷ trước, nghề làm đèn ông sao đã trở thành nghề đem lại nguồn thu nhập chính cho người dân nơi đây. Ở thời điểm đó, hợp tác xã đứng ra quản lý, tổ chức các xã viên sản xuất và giới thiệu sản phẩm. Đến năm 1973 - 1974, tuy không còn ai quản lý, nhưng người dân vẫn miệt mài giữ nghề rồi đưa thôn Báo Đáp trở thành “thủ phủ” đèn ông sao lớn nhất miền Bắc. Hiện nay, cả làng vẫn có tới hàng chục hộ gia đình chuyên làm đèn ông sao.

Những ngày tháng 7 (âm lịch), ngay từ đầu làng Báo Đáp, xe ô tô tải ra vào tấp nập để vận chuyển đèn đi về các tỉnh.

KHÔNG KHÍ TẾT TRUNG THU SỚM HƠN

Từ ngô tới sên của nhiều gia đình ngập luồng, nứa, dây tua rua đủ các sắc màu dùng để làm đèn. Do nhu cầu của thị trường năm nay tăng mạnh nên đèn lồng ông sao của làng Báo Đáp đắt hàng, làm tới đâu hết tới đấy.

Để làm đèn ông sao, nguyên liệu là cây nứa, luồng được nhập ở Thanh Hoá về từ tháng Giêng âm lịch. Sau đó, luồng được bổ, chia đoạn rồi ngâm dưới ao để đảm bảo độ dẻo khi uốn. Còn giấy để trang trí nhập từ Trung Quốc. Việc làm đèn nhộn nhịp nhất vào 4 tháng trong năm, từ tháng 5 đến tháng 8 âm lịch. Trung bình một ngày 1 lao động có thể sản xuất khoảng 100 chiếc đèn lồng loại nhỏ với giá 8.000đ/chiếc.

NỖ LỰC BẢO TỒN

Làng Báo Đáp có nghề làm đèn trung thu đến nay đã hàng trăm năm, từ thời cha ông để lại. Khi lớn lên 6 - 7 tuổi đã được học bố mẹ

Làng nghề làm đèn ông sao, tất bật phục vụ Tết Trung thu

Doãn Ngọc



Ông Nguyễn Văn Đình là một trong số ít những nghệ nhân còn lại ở làng Báo Đáp làm đèn ông sao cỡ to.

cách làm đèn và lưu truyền nghề của gia đình để lại từ đó cho đến nay.

Đèn ông sao trong Tết Trung thu là một nét văn hoá của người Việt. Nghề truyền thống nào có thể mai một chứ nghề làm đèn lồng vẫn lưu truyền vì đây là một nét văn hoá đặc sắc. Sau một thời gian chạy theo các kiểu đèn lồng nhựa, pin của Trung Quốc, giờ đây người tiêu dùng đã quay lại với đèn ông sao. Bởi đèn ông sao trong Tết Trung thu gắn liền với phong tục, tập quán và nét văn hóa người Việt...

Ở làng Báo Đáp có ít những nghệ nhân còn làm đèn ông sao loại to vì loại đèn này đòi hỏi rất kỳ công. Trung bình 1 ngày nghệ nhân làm được khoảng 30 - 40 chiếc loại to, còn đối với những người khác làm loại nhỏ thì một người có thể làm được 100 - 120 chiếc/ngày.

Nhìn chiếc đèn đơn giản thế nhưng để ra một sản phẩm cũng mất hơn chục công đoạn từ khâu lựa luồng đến chọn giấy phết...

Hiện đèn ông sao được làm ở làng Báo Đáp được làm hoàn toàn

theo phương pháp thủ công, vật liệu làm đèn thân thiện với môi trường gồm: Luồng, nứa, giấy, xương cây đay làm cán.

Tùy theo loại đèn cỡ lớn, nhỏ mà luồng, nứa được chặt ra từng khúc, chẻ ra thành từng nan. Sau đó, mọi người uốn khung đèn rồi cột lại với nhau bằng dây kẽm, dán giấy bóng lên rồi trang trí cho sản phẩm.

Đèn lồng Báo Đáp ngày nay không chỉ phô diễn màu sắc, hình dáng mà còn được biến tấu với nhiều kiểu như thêu ren gắn với biểu tượng, di tích văn hóa, lịch sử mang đậm nét đẹp văn hóa truyền thống Việt đến với mọi gia đình. Ngoài những sản phẩm đèn lồng theo cách truyền thống, giờ một số gia đình ở làng nghề này còn mạnh dạn đầu tư sản xuất những loại đèn lồng có thể xếp gọn để thuận tiện cất giữ và dễ dàng mang đi xa. Dù phải đối mặt với sự cạnh tranh khốc liệt của thị trường, nhưng sắc đỏ đèn lồng Báo Đáp đã và đang dần tái khẳng định vị thế của mình, điều đó minh chứng cho sức sống trường tồn của một làng nghề truyền thống.

NEM HUỲNH HẬU – ĐẬM ĐÀ HƯƠNG VỊ ĐẤT SEN HỒNG

Ngọc Trâm

Lai Vung là huyện nằm ở phía Nam tỉnh Đồng Tháp. Bên cạnh quýt Hồng, nơi đây còn có nem chua là món đặc sản trứ danh. Một trong những thương hiệu góp phần làm nên tên tuổi cho làng nem Lai Vung chính là cơ sở sản xuất nem Huỳnh Hậu do anh Huỳnh Ngọc Hậu (sinh năm 1993) làm chủ.



Để đáp ứng nhu cầu của khách hàng cơ sở nem Huỳnh Hậu cho ra đời nhiều loại nem khác nhau.

Vốn là người con thuộc vùng miệt vườn sông nước có tình yêu với văn hóa ẩm thực quê mình nên anh Huỳnh Ngọc Hậu bắt đầu hành trình khởi nghiệp từ nghề truyền thống. “Với mong muốn giữ gìn và phát huy làng nghề truyền thống; đem sản phẩm nem Lai Vung đi khắp mọi nơi nhằm quảng bá, giới thiệu ẩm thực cũng như con người vùng đất sen hồng. Đồng thời, hiện thực hóa ước mơ của ba mẹ thời còn trẻ. Năm 2022, cơ sở sản xuất nem Lai Vung Huỳnh Hậu chính thức thành lập và đăng ký giấy phép kinh doanh”, anh Hậu cho biết. Cơ sở tọa lạc tại địa chỉ 85 Tân Khánh, Tân Thành, Lai Vung, Đồng Tháp. Cơ sở có diện tích rộng khoảng 180 mét vuông và được chia thành các khu: khu chế biến và làm sạch nguyên liệu; khu xay thịt và da; khu định lượng, bao gói sản phẩm; khu đóng gói; khu vực bán hàng và tiếp khách sỉ lẻ, khách du lịch. Hiện tại, cơ sở có khoảng 15 nhân công, vào các dịp cao điểm như lễ tết phải cần từ 30 đến 40 người làm việc để kịp đáp ứng nhu cầu thị trường.

Nguyên liệu chính làm nem là thịt và da heo được chọn lựa cẩn thận từ địa phương, đảm bảo chỉ tiêu vệ sinh an toàn thực phẩm. Anh

Hậu chia sẻ: “Bí quyết để làm nem ngon nằm ở khâu chọn và đảm bảo chất lượng nguyên liệu đầu vào. Thành phần chủ yếu của nem Lai Vung là thịt và da, nhưng không phải loại nào cũng làm được. Thịt đùi sau của heo khi mới làm ra phải còn nóng hổi, da heo phải luôn tươi mới, sạch mỡ và lông thì mới tạo nên những chiếc nem thành phẩm chất lượng, chuẩn vị nhất”.

Bên cạnh sản phẩm chính là các loại nem (nem chua, nem Huế, nem nướng, nem cây,...) cơ sở còn sản xuất nhiều loại sản phẩm khác như: bì, chả lụa, pate. Nắm bắt xu hướng phát triển của mạng xã hội, anh Hậu chủ động quảng bá, giới thiệu sản phẩm qua nhiều kênh khác nhau. Không chỉ bán hàng trực tiếp tại cơ sở mà anh còn đưa sản phẩm lên các sàn thương mại điện tử như Shopee, Tiktok, Lazada, Facebook, Zalo; phân phối sản phẩm cho các đại lý, trạm dừng chân, lái buôn,... Sản phẩm của cơ sở được người tiêu dùng trên khắp cả nước ưa chuộng, nhưng chủ yếu tập trung nhiều nhất ở các tỉnh

miền Nam, đồng bằng sông Cửu Long và thành phố Hồ Chí Minh, Hà Nội. Mỗi năm cơ sở cung ứng cho thị trường khoảng 1,5 triệu sản phẩm nem các loại. Mỗi hộp nem có giá từ 20.000- 50.000 VNĐ tùy thuộc vào yêu cầu của khách hàng. Nhờ việc kinh doanh thuận lợi mà cơ sở đã góp phần giải quyết công ăn việc làm ở địa phương, nâng cao đời sống người lao động đang làm việc tại cơ sở.

Chính vì sự tâm huyết với nghề truyền thống nên trong quá trình hoạt động, nem Huỳnh Hậu luôn được chính quyền địa phương hỗ trợ, tạo điều kiện. Cơ sở được địa phương hỗ trợ thiết kế logo, làm mã số, mã vạch cho từng sản phẩm để tăng độ nhận diện cũng như truy xuất nguồn gốc sản phẩm; hướng dẫn tận tình trong từng khâu về an toàn thực phẩm, tổ chức lớp tập huấn để nâng cao sản xuất kinh doanh, các buổi hội thảo chia sẻ kinh nghiệm từ các chuyên gia, để cử cơ sở tham gia chương trình OCOP tỉnh Đồng Tháp năm 2023,...

► Bắt đầu hành trình khởi nghiệp, anh Hậu gặp rất nhiều khó khăn như nguồn nguyên liệu đầu vào không ổn định về chất lượng và giá cả; không có độ ngũ lao động lành nghề; chưa có kinh nghiệm trong quản lý, marketing giới thiệu sản phẩm đến với khách hàng chưa đạt hiệu quả và chưa tìm được thị trường tiêu thụ sản phẩm. Nhưng với lòng quyết tâm cùng sự động viên, hỗ trợ từ chính quyền địa phương, anh Hậu đã vượt qua khó khăn, thử thách để xây dựng cơ sở và đạt được những thành tựu bước đầu trong sản xuất, kinh doanh. Trong tương lai, cơ sở sẽ tiếp tục cải tiến, cho ra đời nhiều dòng sản phẩm mới đáp ứng nhu cầu người tiêu dùng. Mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm như đưa sản phẩm vào siêu thị, chinh phục thị trường ngoài nước. Chú trọng, đầu tư khâu vận hành, quản lý và đặc biệt là khâu chăm sóc khách hàng,...

Anh Hậu và những người thợ làm nem đang hàng ngày miệt mài làm việc, để gìn giữ và phát triển nghề cha ông truyền lại.

Những chiếc nem Lai Vung nhỏ xinh như gói cả tâm tình người thợ, nét văn hóa đặc trưng vùng sông nước Nam Bộ gửi đến bạn bè xa gần.



Anh Huỳnh Ngọc Hậu đang hướng dẫn mọi người làm việc

Dẻo thơm Bánh dày Vị Dương

Gia Hân



Bánh sẽ có màu trắng tinh, tròn trịa, dẻo dai và mùi thơm ngon đặc biệt

Ở vùng đất cổ thôn Vị Dương, xã Mỹ Xá (TP Nam Định), người ta vẫn truyền nhau cách thức làm bánh dày truyền thống đã làm nên thương hiệu. Bánh dày Vị Dương đã trở thành vật phẩm để thờ cúng trong các lễ hội truyền thống, trong ngày giỗ chạp, thờ cúng tổ tiên và trong việc họ, việc làng.

Thường thức bánh dày Vị Dương, thực khách sẽ cảm nhận được độ dẻo dai của phần vỏ bánh được làm từ bột nếp, phần nhân ngọt được làm từ đậu xanh, đường, dừa bào. Nếu thưởng thức bánh dày mặn sẽ cảm nhận được vị bùi của đậu xanh, một ít mỡ phần, tiêu xay. Bánh dày nhân chay chỉ có bột nếp xoa mỡ bên ngoài.

Bánh sẽ có màu trắng tinh, tròn trịa, dẻo dai và mùi thơm ngon đến khó cưỡng, nằm gọn trong

những chiếc lá chuối màu xanh đã được cắt theo hình tròn vừa với chiếc bánh.

Bánh dày Vị Dương được khách xa gần đến đặt mua với số lượng phục vụ cho các cửa hàng ăn uống khắp các nơi, hội nghị, tiệc cưới. Cái vị bánh dẻo quẹo, đỗ xanh mềm mịn thơm nồng, cùng với những kì công người làm bánh gửi gắm trong đó mới thấy được người Vị Dương tự hào về món bánh đặc sản truyền thống nhiều ra sao. Tết đến xuân về, bánh dày được đặt trang trọng trên ban thờ nghi ngút khói hương cũng là một nét đẹp văn hoá của quê ta...

Nếu du khách có ghé thăm Nam Định, hãy chớ quên món đặc sản Nam Định dân giả này nhé, vừa là thưởng thức trong những chuyến đi dài, vừa để tặng bạn bè cùng thưởng thức.

Giữ lửa nghề làm quạt Chàng Sơn

Nguyễn Quỳnh Anh

Tôi có dịp ghé thăm các gia đình có truyền thống làm quạt lâu đời tại xã Chàng Sơn, huyện Thạch Thất, Hà Nội, được lắng nghe những câu chuyện, những trăn trở về nghề của các bậc cao niên, những nghệ nhân gắn bó lâu năm với nghề...

NHỮNG NGHỆ NHÂN ĐAU ĐẦU NGHỀ

Theo các cao nhân trong làng, nghề làm quạt Chàng Sơn đã có từ cách đây gần 200 năm, trải qua nhiều thăng trầm biến cố lịch sử. Vào khoảng thế kỷ 19, quạt Chàng Sơn trở thành một làng nghề vang danh khắp mọi miền của đất nước và từng được người Pháp đem sang thủ đô Paris để triển lãm. Tuy nhiên, sang đến thời kỳ bao cấp, quạt Chàng Sơn đối mặt với nhiều khó khăn trong việc tìm đầu ra, trong khi các sản phẩm quạt giấy nước ngoài được nhập vào ồ ạt, khan hiếm nguồn nguyên liệu... bao người thợ lành nghề phải chuyển sang công việc khác để mưu sinh. Tuy nhiên, nơi đây vẫn còn rất nhiều hộ gia đình, nghệ nhân vẫn còn đau đầu giữ nghề, gắn bó với nghề.

Trò chuyện với nghệ nhân Dương Văn Đoàn là con trai và là người nối nghiệp duy nhất của nghệ nhân Dương Văn Mơ (người có công trong việc nghiên cứu, phục chế quạt cổ và ấp ủ tâm huyết với nghề). Ông Đoàn kể lại, gia đình ông có truyền thống làm quạt nhiều đời, và cũng là một trong những cơ sở uy tín ở Chàng Sơn. Khác với các nhà làm quạt khác, gia đình ông Đoàn chuyên làm quạt trang trí với kích thước rất lớn, tranh quạt in trên lụa, mây tre, hoặc vẽ lên giấy. Những chiếc quạt được ông tự tay vẽ trang trí trên mặt giấy, đó là những bức tranh thiên nhiên hùng



vĩ, khung cảnh làng quê bình dị, khi thì hình ảnh rồng bay phượng múa với những câu đối được ông tự tay viết lên. Những bức tranh sơn dầu vẽ trên quạt của nghệ nhân Dương Văn Đoàn luôn mang đến cho người xem một cảm giác bình yên, thư thái bởi sự tài hoa, độc đáo, kỳ công được gửi gắm qua từng chiếc quạt. Bởi thế những chiếc quạt của ông không còn là một sản phẩm thông thường mà nó đã trở thành một tác phẩm nghệ thuật.

Ông Đoàn chia sẻ, để có được danh tiếng như hôm nay không phải chỉ dựa vào tài năng thiên phú, mà còn phải trải qua quá trình học tập gian nan, tự học tập, vẽ tranh, học viết thư pháp từ người cha nghệ nhân quá cố và kiên trì luyện tập trong suốt nhiều năm để mỗi bức tranh vẽ trở nên mãn nhãn.

Hiện nay, các tác phẩm của ông được đem đi trưng bày ở nhiều triển lãm trong nước, sản xuất và chinh phục các thị trường khó tính như: Hàn Quốc, Trung Quốc ... và tiêu biểu là Nhật Bản. Ngoài thị trường lân cận, nhiều tác phẩm của ông còn được nhập sang thị trường

châu Âu như Pháp, Anh, Đức... bước đầu mang lại cho gia đình ông nhiều thành quả, đơn đặt hàng liên tục được gọi về, danh tiếng ngày càng vươn xa.

Bà Phí Thị Mùi ở thôn 3, đã có thâm niên hơn 50 năm trong nghề làm quạt kể lại, gia đình bà đã làm quạt nhiều đời, đến nay tuổi đã cao không làm được như trước nên chỉ lấy vải về dán thành quạt, rồi chuyển đến cơ sở khác hoàn thiện. Trong căn nhà nhỏ, những chiếc quạt xếp chồng lên nhau với nhiều gam màu nổi bật. Chồng và con trai bà làm mộc, bà và cháu gái nhỏ ngồi dán quạt, mỗi người một công đoạn, tạo nên khung cảnh bình dị và đậm chất của một làng nghề truyền thống. Hằng ngày trên chiếc bàn nhỏ bà Mùi làm được khoảng 200 – 300 cái, thu nhập cũng vài trăm nghìn nên cuộc sống khá ổn định. Bà cho biết, ở đây có nhiều gia đình còn làm giàu từ cái nghề này.

Bà Xuân, một gia đình ở gần cuối thôn 3, gia đình bà làm nghề quạt cũng ngót mấy chục năm. Nhà bà là cơ sở hoàn thiện cuối cùng của những chiếc quạt, nên từ trong nhà

➔ tới ngoài sân đầu đầu cũng chất đầy quạt, từng xếp một chồng lên nhau ngay ngắn.

Bà Xuân chia sẻ, sau khi mọi người đã làm xong các công đoạn trước thì nhà bà sẽ nhận về đóng đinh quạt và cắt viền, rồi đem đi nhập cho các mối tiêu thụ. Mỗi ngày hoàn thiện cũng vài vạn chiếc, tạo thu nhập và công việc ổn định cho gia đình.

Khác với các hộ gia đình khác, gia đình bà Nguyễn Thị Tuấn ở Xóm Đình lại chuyên làm quạt đặt theo yêu cầu quảng cáo in logo hình ảnh, quảng bá sự kiện, nhãn hàng, giới thiệu sản phẩm kinh doanh, làm quà tặng... hoặc dùng để trang trí nhà cửa. Sản phẩm của gia đình bà xuất hiện trong các ngôi nhà hiện đại dưới hình thức của một bức tranh sống động màu sắc, trong các hội nghị quan trọng, lễ ra mắt, khánh thành nhà cửa... hay xuất hiện tại các tour du lịch dưới hình thức một sản phẩm văn hóa. Đây là niềm tự hào, niềm vui lớn đối với gia đình bà Tuấn nói riêng và các gia đình làm quạt ở Chàng Sơn nói chung, nó mang lại niềm hy vọng sau bao nỗ lực thăng trầm giữ lửa của nghề làm quạt.



HƯỚNG ĐI MỚI CỦA QUẠT CHÀNG SƠN

Ngày nay, nhiều sản phẩm làm mát hiện đại như quạt nước, quạt điện, điều hòa,... được người dân ưa chuộng nên vị thế của quạt giấy ngày càng mất đi công năng của nó. Tuy nhiên, vài năm trở lại đây, quạt làng Chàng Sơn đã tìm được chỗ đứng trên thị trường bởi xu hướng du lịch làng nghề ngày một phát triển. Quạt Chàng Sơn liên tục được xuất khẩu ra nước ngoài, tham gia nhiều triển lãm lớn, trở thành món quà lưu niệm quý giá mang đậm nét văn hóa dân tộc.

Sau bao thăng trầm tưởng chừng mai một, nhưng nhờ biết nắm bắt nhu cầu thị trường, tìm hướng đi đúng của nhiều hộ gia đình, nghệ nhân, những người luôn

đau đầu giữ nghề, gắn bó với nghề, đã giúp làng nghề quạt Chàng Sơn từng bước chuyển mình vững chắc và khẳng định được thương hiệu, giữ một vị trí quan trọng trong làng nghề truyền thống tại Việt Nam.

Giờ đây, đến Chàng Sơn, người ta lại thấy cảnh rộn ràng của một làng nghề truyền thống, khi người người làm quạt, nhà nhà làm quạt. Những chiếc quạt không đơn thuần chỉ để quạt mát trong những ngày hè, mà nó còn là vật để giải tỏa những ưu phiền, chứa đựng những thông điệp ý nghĩa vào cuộc sống, hơn thế nữa nó còn góp phần quảng bá văn hóa Việt đến với bạn bè quốc tế. Hy vọng quạt làng Chàng Sơn sẽ ngày một phát triển hơn nữa theo hướng đi mới trong thời kỳ hội nhập.

TƯ VẤN PHÁP LUẬT

Trung tâm Tư vấn Pháp luật - Hiệp hội Làng nghề Việt Nam tổ chức tư vấn luật cho các đối tượng có nhu cầu trợ giúp pháp luật.

- **Đối tượng:** Các hội viên làng nghề Việt Nam, nghệ nhân làng nghề, thợ giỏi, các gia đình có công, gia đình chính sách, thương binh, liệt sỹ, chất độc da cam, hộ nghèo được miễn phí...

- **Nội dung tư vấn:** Các vấn đề về dân sự, hình sự, tranh chấp hợp đồng, đất đai, hôn nhân và gia đình...

- **Thời gian:** Thứ Tư hàng tuần: từ 9h đến 12h

- **Địa điểm:** Phòng 3, tầng 2 Tạp chí Làng nghề Việt Nam, số 46 Phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hổ, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội

- **Điện thoại:** 024.3869.2173

Trung tâm Tư vấn Pháp luật

NAM ĐỊNH:

Phát triển làng nghề gắn với xây dựng nông thôn mới

Nguyễn Văn



Nghệ nhân Trương Ngọc Vui, Chủ tịch Hội làng nghề gỗ mỹ nghệ La Xuyên

Tính đến nay, tỉnh Nam Định sở hữu nhiều làng nghề có lịch sử hàng trăm năm, được giữ gìn qua nhiều thế hệ, có thương hiệu toàn quốc. Nếu như huyện Nam Trực nổi tiếng gần xa với làng rèn Vân Chàng, thị trấn Nam Giang; làng hoa cây cảnh Vị Khê, xã Điền Xá; làng nghề làm hoa giấy, hoa lụa ở Bảo Đáp, xã Hồng Quang; luyện đồng, chạm vàng bạc ở Đồng Quỹ, xã Nam Tiến... thì huyện Trực Ninh lại được biết đến với nghề ươm tơ, dệt lụa ở các làng Cự Trữ, Cổ Chất ở xã Phương Định và làng Dịch Diệp, xã Trực Chính. Huyện Nghĩa Hưng thì có nghề khâu nón ở xã Nghĩa Châu; dệt chiếu ở các xã Nghĩa Trung, Nghĩa Sơn; đan vó cá ở xã Hoàng Nam, làng nghề làm mắm Ngọc Lâm. Huyện Vụ Bản - vùng đất "địa linh nhân kiệt" với các nghề rèn ở xã Quang Trung; sơn mài, sơn then làng Hồ Sơn, xã Liên Minh; đan gối mây Tiên Hào, xã Vĩnh Hào. Huyện Ý Yên từ lâu đã được xem là đất nghề với nghề chạm khắc gỗ La Xuyên, xã Yên Tiến; đúc đồng Tống Xá, thị trấn Lâm,... Làng sơn mài Cát Đằng, xã Yên Tiến vẫn còn truyền tụng câu: "Sơn Định Bàng khéo cầm, khéo chế/Thợ tỉnh Nam chạm vẽ khéo tay" ca ngợi sự tài hoa, thông minh, sáng tạo của những nghệ nhân nơi đây. Theo thống kê của Chi cục Phát triển nông thôn (Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn), hiện toàn tỉnh có 142 làng nghề, trong đó có 80 làng nghề được UBND tỉnh công nhận. Trong đó, tập trung nhiều nhất ở các huyện Hải Hậu với 41 làng nghề; huyện Ý Yên 25

Trải qua hàng trăm năm hình thành, phát triển, nhiều làng nghề truyền thống ở Nam Định cho đến nay vẫn phát triển mạnh và đóng góp tích cực, hiệu quả vào đời sống kinh tế - xã hội, văn hóa ở địa phương, vào mục tiêu xây dựng nông thôn mới của tỉnh.

làng nghề và huyện Nam Trực 21 làng nghề... Nhóm làng nghề truyền thống (trên 50 năm tuổi) có 29 làng nghề với các sản phẩm như: cây cảnh, đồ đồng, đồ gỗ, mây tre đan... mang đậm nét văn hóa truyền thống. Nghề đúc đồng ở Tống Xá (Ý Yên),...

Mỗi làng nghề ở Nam Định có lịch sử hình thành, phát triển khác nhau, tùy vào điều kiện tự nhiên và xã hội. Ngoài các ý nghĩa về sinh kế, kinh tế, các làng nghề truyền thống ở Nam Định đều hội tụ hai giá trị văn hóa vật thể và văn hóa phi vật thể. Trong đó, văn hóa vật thể thể hiện qua sản phẩm làng nghề, công trình kiến trúc di tích thờ tổ nghề...; văn hóa phi vật thể thể hiện qua kỹ năng, kỹ xảo nghề, lễ hội làng, sinh hoạt văn hóa, tín ngưỡng dân gian, không gian văn hóa làng... Không chỉ giải quyết việc làm, góp phần cải thiện đời sống cho người lao động, các làng nghề ở Nam Định còn đã và đang góp phần gìn giữ và phát triển bản sắc văn hóa truyền thống của địa phương.

Trong số các làng nghề truyền thống ở Nam Định, làng nghề đúc đồng Tống Xá (thị trấn Lâm, huyện Ý Yên) có tuổi đời đến nay đã hơn 900 năm. Vào năm 1118, khi đi qua vùng đất Tống Xá ngày nay, nhà sư Nguyễn Minh Không (tức Lý Quốc Sư) phát hiện đồng làng Tống Xá có loại đất sét có thể làm được khuôn đúc nên đã ở lại dạy dân làng nghề đúc kim loại, chế tác ra các dụng cụ bằng các chất liệu gang, đồng... Nghề đúc gang, đúc đồng được hình thành ở Tống Xá kể từ đó và được xem là một trong những "cái nôi" của nghề đúc đồng ở Việt Nam.

Nếu như làng nghề đúc đồng Tống Xá có tuổi nghề hơn 900 năm thì làng

nghề ươm tơ Cổ Chất (xã Phương Định, huyện Trực Ninh) cũng có tuổi đời đến 800 năm, được hình thành từ thời Trần thịnh trị. "Nghề ươm tơ" trong câu ca "Hỡi cô thắt dải lưng xanh/Có về Nam Định với anh thì về/Nam Định có bến Đò Chè/Có tàu Ngô Khách, có nghề ươm tơ" chính là nói về nghề ươm tơ ở Cổ Chất - một trong những làng nghề trồng dâu, nuôi tằm, dệt tơ, dệt lụa nổi tiếng nằm ven bờ bãi sông Ninh Cơ màu mỡ.

Ngoài giá trị văn hóa vật thể, các làng nghề truyền thống ở Nam Định còn hội tụ nhiều giá trị văn hóa phi vật thể thể hiện qua kỹ năng, kỹ xảo nghề, lễ hội làng, sinh hoạt văn hóa, tín ngưỡng dân gian, không gian văn hóa làng...

Nói đến những làng nghề có tuổi nghề tính bằng nhiều thế kỷ ở Nam Định còn phải kể đến làng nghề gỗ mỹ nghệ La Xuyên (xã Yên Ninh, huyện Ý Yên) với tuổi nghề gần 10 thế kỷ, Tổ nghề là tướng quân Ninh Hữu Hưng. Làng nghề sơn mài Cát Đằng (xã Yên Tiến, huyện Ý Yên) có tuổi nghề hơn 600 năm, Tổ nghề là Ngô Đức Dũng, Ngô Ân Ba, sản phẩm chủ lực ngày nay là các loại đĩa, khay, hộp, rương, lọ hoa, tranh sơn thủy..., phục vụ thị trường trong nước và xuất khẩu.

Làng hoa cây cảnh Vị Khê (xã Điền Xá, huyện Nam Trực) có tuổi nghề hơn 800 năm, Tổ nghề là tướng quân Tô Trung Tự, thuộc tướng của Trần Hưng Đạo. Làng rèn Vân Chàng (thị trấn Nam Giang, huyện Nam Trực) có tuổi nghề hơn 700 năm...

Nhằm tạo không gian phát triển mới cho các làng nghề, thuận tiện trong công tác quản lý, khắc phục mặt trái gây ô nhiễm môi trường của các làng nghề, từ hàng chục năm

➔ trước, tỉnh Nam Định đã thực hiện chủ trương phát triển, hình thành các Cụm công nghiệp làng nghề. Nhiều Cụm đã và đang hoạt động hiệu quả như Cụm Công nghiệp cơ khí xã Xuân Tiến (Xuân Trường), Cụm công nghiệp cơ khí Đồng Côi - Vân Chàng (Nam Trực), Cụm công nghiệp đồ gỗ Yên Ninh (Ý Yên), Cụm công nghiệp Nghĩa Sơn, Cụm công nghiệp Nghĩa Minh (Nghĩa Hưng), Cụm công nghiệp An Xá (TP Nam Định)... Ở thời điểm hiện tại, nhiều Cụm công nghiệp ở khu vực nông thôn đang được tỉnh xúc tiến quy trình đầu tư thành lập.

Với nhiều tiềm năng, lợi thế, du lịch nông thôn, du lịch làng nghề đang là định hướng phát triển của tỉnh Nam Định. Với thành quả 100% số xã, thị trấn và 10/10 huyện, thành phố đạt chuẩn nông thôn mới giai đoạn 2010 - 2020; từ năm 2021 đến nay có thêm 182/204 xã, thị trấn đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao, xã Giao Phong (Giao Thủy) đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu; với hệ thống dày đặc các di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng cùng rất nhiều các công trình kiến trúc tôn giáo, tín ngưỡng; hạ tầng nông thôn đặc biệt là giao thông thuận tiện, đồng bộ; lại có tới 226 sản phẩm nông nghiệp, nông thôn được công nhận là sản phẩm OCOP (Chương trình mỗi xã một sản phẩm) từ 3 sao trở lên; có 7 món ăn lọt Top 100 món ăn đặc sản Việt Nam và Top 100 đặc sản quà tặng Việt Nam (phở bò, bún dưa, bánh cuốn làng Kênh, nem nắm Giao Thủy, nước mắm Sa Châu, kẹo Sìu Châu, gạo Tám xoan Hải Hậu) và đặc biệt, như đã đề cập, với nhiều làng nghề nổi tiếng ở nhiều lĩnh vực, hội tụ đầy đủ các giá trị văn hóa vật thể và phi vật thể, tỉnh Nam Định có nhiều tiềm năng, lợi thế trong phát triển du lịch nông thôn, du lịch làng. Đây cũng đang là định hướng phát triển của tỉnh gắn với mục tiêu xây dựng nông thôn mới.

Để phát triển các làng nghề truyền thống gắn với phát triển nông thôn mới cần chú trọng bảo tồn, kế thừa,

phát huy giá trị văn hóa làng nghề truyền thống; nâng cao nhận thức, ý thức, đạo đức, trách nhiệm đối với nghề cho người dân. Tăng cường phối hợp giữa các cấp chính quyền với các doanh nghiệp du lịch để đào tạo kỹ năng hướng dẫn du lịch cho người dân làng nghề, tạo môi trường du lịch thân thiện, cởi mở, gắn gũi giữa người dân với du khách. Đồng thời, hình thành các dịch vụ ăn uống, lưu trú, tăng cường các hoạt động vui chơi, giải trí phù hợp với điều kiện phát triển kinh tế, giúp du khách có cơ hội giao lưu, trải nghiệm thực tế; thiết kế, chọn lựa các sản phẩm phù hợp làm quà lưu niệm để phục vụ nhu cầu mua sắm của du khách. Đẩy mạnh công tác thông tin, tuyên truyền, quảng bá, xúc tiến du lịch về các làng nghề truyền thống.

Phát huy được tiềm năng, lợi thế rất lớn của tỉnh Nam Định trong phát triển du lịch nông thôn, du lịch làng nghề gắn với mục tiêu xây dựng nông thôn mới cần nhiều giải pháp, cần có sự vào cuộc mạnh mẽ, quyết liệt, chung tay sát cánh giữa các cơ quan chính quyền các cấp, các ngành và sự tham gia tích cực của người dân địa phương, các công ty du lịch, lữ hành. Trong đó cần rà soát xây dựng đề án, tích hợp quy hoạch các khu du lịch làng nghề truyền thống gắn với du lịch trong xây dựng nông thôn mới tỉnh Nam Định để thu hút đầu tư; chú trọng bảo tồn cảnh quan sinh thái, giá trị văn hóa, không gian văn hóa, di tích lịch sử. Nâng cao nhận thức về phát triển mô hình làng nghề truyền thống gắn với du lịch trong xây dựng nông thôn mới, đặc biệt cần có sự đồng thuận, quyết tâm, quyết liệt của các cấp, các ngành từ tỉnh đến cơ sở. Nâng cao chất lượng nguồn nhân lực cho hoạt động du lịch nông thôn. Đổi mới công tác truyền thông quảng bá sản phẩm du lịch làng nghề truyền thống gắn với xây dựng nông thôn mới, trong đó khai thác hiệu quả việc quảng bá trên mạng internet. Đẩy mạnh liên kết



Nghề nhân ưu tú Nguyễn Văn Đức làng nghề mộc mỹ nghệ La Xuyên đang truyền dạy nghề cho học viên

phát triển du lịch, cần có sự liên kết chặt chẽ của các ngành (nông nghiệp, công thương, công nghiệp chế biến và du lịch) với các công ty lữ hành. Đào tạo, tập huấn phát triển kỹ năng, tiếp cận tài chính, phát triển cơ sở hạ tầng, chuyển đổi kỹ thuật số, đa dạng hóa kinh tế, quản trị mới và đánh giá tác động... trong phát triển mô hình làng nghề truyền thống gắn với du lịch trong xây dựng nông thôn mới; năng lực của đội ngũ quản lý Nhà nước về phát triển du lịch nông nghiệp, nông thôn. Tăng cường công tác kiểm soát ô nhiễm môi trường. Quản lý chặt chẽ điểm đến, kiểm soát chất lượng dịch vụ; an ninh trật tự, an toàn xã hội. Đảm bảo hài hòa lợi ích các bên tham gia, trong đó chú trọng lợi ích của người dân. Trước mắt thực hiện mô hình thí điểm, trên cơ sở kết quả để nhân rộng mô hình trên địa bàn toàn tỉnh.

Tham mưu Chính phủ ban hành cơ chế, chính sách hỗ trợ khuyến khích phát triển mô hình làng nghề truyền thống gắn với du lịch trong xây dựng nông thôn mới; xây dựng bộ tiêu chí, tiêu chuẩn cho quy hoạch và thực hiện quy hoạch du lịch nông thôn, đặc biệt là du lịch làng nghề truyền thống gắn với xây dựng NTM; tăng cường quảng bá du lịch nông thôn thông qua ứng dụng chuyển đổi số; bổ sung kinh phí cho các địa phương để phát triển mô hình du lịch nông nghiệp; xây dựng thí điểm mô hình làng nghề truyền thống gắn với du lịch trong xây dựng nông thôn mới.

PHÚ THỌ :

Bảo tồn phát triển nón lá Sai Nga

Trường An

Theo các cụ cao niên trong làng, nghề làm nón lá Sai Nga đã phát triển từ những năm 1950. Khi một nhóm người dân làng Chuông (Thanh Oai, Hà Nội) tản cư lên miền trung du. Trải qua bao thăng trầm của lịch sử và sự thay đổi của cơ chế thị trường, các hộ dân vẫn kiên trì bám trụ với nghề truyền thống của gia đình và tiếp tục truyền nghề cho thế hệ con cháu.



Một cơ sở hộ gia đình làm nón tại Sai Nga.

Người dân Sai Nga chủ yếu làm hai loại nón: nón kỹ và nón thưa. Nón kỹ là loại nón được làm từ nguyên liệu kỹ càng, bên trong được lót ni-lông, có thể cài hoa hoặc hình ảnh đẹp của quê hương và đất nước. Loại nón này được chăm chút đặc biệt với việc quang dầu bóng, cài quai và chóp nón được khâu kỹ lưỡng. Nón kỹ có giá từ 55.000 đến 100.000 đồng một chiếc. Trong khi đó, nón thưa là loại đơn giản hơn, mỏng và ít công đoạn hơn, thường được bán cho tiểu thương với mức giá từ 20.000 đến 50.000 đồng một chiếc. Nón lá Sai Nga không chỉ tiêu thụ trong nước mà còn xuất hiện rộng

rãi ở các tỉnh Lào Cai, Yên Bái, Thái Nguyên và thậm chí được xuất khẩu ra nước ngoài.

Năm 2020, nón lá Sai Nga đã được công nhận là di sản văn hóa phi vật thể quốc gia, đánh dấu một bước ngoặt quan trọng trong việc bảo tồn và phát triển nghề truyền thống này. Với sự quan tâm và hỗ trợ của các cấp, ngành từ tỉnh đến huyện, xã, nghề nón lá Sai Nga đang trải qua một giai đoạn đổi mới và phát triển. Vừa qua, Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện đã đưa ra các giải pháp nhằm giảm công lao động bằng việc đưa máy móc hiện đại vào sản xuất.

Ngoài ra, huyện Cẩm Khê cũng đang tập trung xây dựng nhà trưng bày và giới thiệu sản phẩm, quảng bá sản phẩm gắn với du lịch làng nghề và tín ngưỡng thờ cúng Hùng Vương. Sự phát triển cơ sở hạ tầng làng nghề cũng được đặt lên hàng đầu để phục

vụ tốt hơn nhu cầu du lịch của Cẩm Khê. Tạo điểm tham quan hấp dẫn cho du khách và góp phần phát triển thương hiệu nón lá Sai Nga trên toàn quốc và vươn ra quốc tế. Các hoạt động đào tạo nghề, tạo cơ chế, chính sách khuyến khích các nghệ nhân, thợ giỏi, tổ chức các cuộc thi tay nghề, phong tặng danh hiệu nghệ nhân, thợ giỏi và đầu tư xây dựng thị trường và thương hiệu sản phẩm cũng được chính quyền huyện Cẩm Khê quan tâm triển khai trong thời gian tới.

Những nỗ lực trong việc bảo tồn và phát triển nghề nón lá Sai Nga góp phần giải quyết việc làm và nâng cao thu nhập cho người dân địa phương, đóng góp lớn vào sự phát triển bền vững của kinh tế địa phương.

Trên hành trình bảo tồn và phát triển di sản văn hóa, rất cần có sự quan tâm và hỗ trợ từ chính quyền, các tổ chức và toàn thể cộng đồng. Chỉ khi có sự đoàn kết và cùng nhau tôn vinh giá trị văn hóa đặc trưng, những di sản quý giá này mới thực sự được bảo tồn và truyền cho thế hệ sau.



Khuyến công Nghệ An nghiệm thu Đề án sản xuất dược liệu công nghệ cao

Lam Lam

Đoàn nghiệm thu gồm có đại diện lãnh đạo Sở, phòng Quản lý công nghiệp Sở Công Thương, Trung tâm Hỗ trợ và Tư vấn phát triển Công Thương; Đơn vị thụ hưởng là HTX nông dược Tỉnh Sáng Đường. Tham gia nghiệm thu còn có đại diện lãnh đạo UBND huyện Quỳnh Hợp, phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện nơi có đơn vị thụ hưởng đóng trên địa bàn.

Hợp tác xã nông dược Tỉnh Sáng Đường được thụ hưởng Đề án “Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến vào sản xuất dược liệu công nghệ cao”. HTX đã đầu tư mới hệ thống máy sản xuất dược liệu hơn 740 triệu đồng bao gồm: Máy sấy lạnh, máy đóng gói trà túi lọc tem chỉ, máy nghiền cắt thảo dược, máy nghiền bột cối đá siêu mịn, Tủ sấy tuần hoàn khí nóng.

Hệ thống máy mới, hiện đại giúp đơn vị tiết kiệm được chi phí nguyên vật liệu đầu vào, ít tiêu hao nhiên liệu và lượng phế phẩm cũng giảm đi. Bên cạnh việc tiết kiệm được chi phí, với máy móc thiết bị hiện đại sẽ làm cho năng suất tăng lên cùng với đó là chất lượng sản phẩm sản xuất ra cũng tăng lên, có khả năng đáp ứng được những đòi hỏi ngày càng khắt khe của thị trường cả về chất lượng sản phẩm cũng như mẫu mã, chủng loại. Điều này càng có ý nghĩa quan trọng trong bối cảnh nền kinh tế Việt Nam đang có những thay đổi theo chiều hướng hội nhập, nhất là khi chúng ta đang thực thi tiến trình hội nhập EVFTA.

Trong quá trình sản xuất HTX tập trung phát triển sản xuất kinh doanh theo hướng liên kết vùng, sản xuất hàng hóa theo chuỗi giá trị, bảo đảm an toàn, dược liệu sạch, sản xuất hướng hữu cơ, quy trình VietGAP, GlobalGAP... vận động các thành viên đầu tư hệ thống tưới ẩm cho diện tích cây dược liệu; áp dụng quy trình sản xuất VietGAP. Tạo việc làm và thu nhập

Ngày 07/8/2023 Trung tâm Hỗ trợ và Tư vấn phát triển Công Thương Nghệ An tổ chức nghiệm thu đề án khuyến công địa phương tại Hợp tác xã nông dược Tỉnh Sáng Đường (xóm Hợp Thành, xã Yên Hợp, huyện Quỳnh Hợp, tỉnh Nghệ An).



Nghiệm thu hệ thống máy tại HTX nông dược Tỉnh Sáng Đường



Sản phẩm Trà túi lọc cà gai leo, bột rau má sấy lạnh, mật ong của HTX Tỉnh Sáng Đường được công nhận là sản phẩm OCOPI tiêu chuẩn 3 sao của tỉnh Nghệ An

ổn định cho hơn 40 thành viên và người lao động trên địa bàn xã Yên Hợp.

Có thể thấy, việc hỗ trợ Khuyến công đang tiếp tục mang lại hiệu quả thiết thực, là “đòn bẩy” thúc đẩy công nghiệp nông thôn phát triển tích cực. Trong thời gian tới, Trung tâm sẽ tiếp tục triển khai

thêm các đề án mới thuộc nhiều lĩnh vực, ngành nghề để hỗ trợ cho các đơn vị sản xuất trong tỉnh, góp phần giải quyết khó khăn, ổn định phát triển sản xuất, tạo dựng thương hiệu, tăng thu nhập kinh tế đơn vị, tạo công ăn việc làm cho người lao động và đóng góp cho ngân sách địa phương.

HẬU GIANG:

“Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong chế biến thực phẩm”

Lam Lam

Từ nguồn kinh phí khuyến công quốc gia, Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại tỉnh Hậu Giang đã tập trung xây dựng các đề án điểm, đề án nhóm theo hướng hỗ trợ có trọng tâm, trọng điểm, phù hợp với tiềm năng, lợi thế của vùng, địa phương.

Công nghiệp chế biến thực phẩm là ngành công nghiệp quan trọng của tỉnh hiện nay. Đây là ngành có thế mạnh, mang lại hiệu quả kinh tế cao và có tác động đến sự phát triển các ngành kinh tế khác, đặc biệt là thúc đẩy nông nghiệp phát triển. Trong đó, sản xuất các sản phẩm từ gạo và thịt heo có nguồn nguyên liệu dồi dào của địa phương, đặc biệt là sản phẩm bún tươi và bún khô, pa tê, chả lụa... là loại thực phẩm phổ biến.

Cơ sở sản xuất chả lụa Thanh Tùng đầu tư máy massage thịt hút chân không

Nhằm mở rộng quy mô sản xuất, năm 2023, Cơ sở sản xuất chả lụa Thanh Tùng, ở phường III, thành phố Vị Thanh, đã mạnh dạn đầu tư, ứng dụng máy massage thịt hút chân không với công suất 200kg/mẻ vào trong chế biến thực phẩm, với tổng vốn đầu tư 671 triệu đồng. Để khuyến khích cơ sở, từ nguồn vốn khuyến công quốc gia, Hậu Giang đã hỗ trợ 300 triệu đồng kinh phí đầu tư cho cơ sở. Từ khi có thiết bị mới được đưa vào sản xuất, cơ sở đã rút ngắn đáng kể thời gian sản xuất so với phương thức truyền thống.

Máy massage thịt hút chân không có chức năng tẩm ướp, trộn, đảo và massage một lượng thịt rất lớn trong khoảng thời gian ngắn. Bồn chứa thịt được làm bằng inox

Năm 2023, Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến Thương mại tỉnh Hậu Giang đã thực hiện đề án nhóm “Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong chế biến thực phẩm” cho 3 đơn vị thụ hưởng gồm: Hỗ trợ 1 dây chuyền giết mổ heo bán công nghiệp cho hộ kinh doanh Đinh Công; hỗ trợ 1 máy massage thịt hút chân không cho Cơ sở sản xuất chả lụa Thanh Tùng; hỗ trợ 1 máy sấy bún, hủ tiếu, bánh tráng sử dụng năng lượng mặt trời cho Cơ sở sản xuất thực phẩm Huỳnh Đức. Dự án có tổng kinh phí thực hiện hơn 2,434 tỉ đồng, trong đó kinh phí khuyến công quốc gia hỗ trợ 900 triệu đồng; kinh phí đối ứng của các đơn vị thụ hưởng hơn 1,534 tỉ đồng.



Kinh phí khuyến công quốc gia hỗ trợ 300 triệu đồng cho Cơ sở sản xuất chả lụa Thanh Tùng đầu tư máy massage thịt hút chân không.

304 dày 2mm không gỉ nên quá trình ướp các loại gia vị không gây ra hiện tượng ăn mòn kim loại, sản phẩm luôn đạt chất lượng về an toàn vệ sinh thực phẩm. Trong quá trình tẩm ướp thịt trong bồn, đầu hút chân không hoạt động giúp sản phẩm thịt được tơi, xốp, mềm và ngấm đều gia vị, đạt chất lượng thịt theo yêu cầu sản xuất. Việc ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến giúp quá trình tẩm ướp thịt được khép kín, tránh được bụi bẩn so với việc phải thuê nhân công tẩm ướp và đảo trộn bằng phương pháp thủ công.

Ông Thái Thanh Tùng, chủ Cơ sở sản xuất chả lụa Thanh Tùng, cho biết: “Việc đầu tư máy massage thịt hút chân không đã giúp cơ sở nâng cao năng lực sản xuất, sản

phẩm làm ra đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đồng đều về chất lượng, đáp ứng nhu cầu thị trường tiêu thụ, mở rộng sản xuất kinh doanh. Đồng thời, tiết kiệm được chi phí thuê mướn nhân công, giúp cho cơ sở chủ động trong quá trình sản xuất và cung ứng nguồn sản phẩm chất lượng cao cho các đối tác kinh doanh, giải quyết việc làm ổn định cho trên 10 lao động trực tiếp tham gia sản xuất tại cơ sở”.

Cơ sở sản xuất thực phẩm Huỳnh Đức đầu tư máy sấy năng lượng mặt trời

Với nguồn kinh phí khuyến công quốc gia hỗ trợ 300 triệu đồng, Cơ sở sản xuất thực phẩm Huỳnh Đức, tại thành phố Ngã Bảy đã ứng dụng 1 máy sấy bún, hủ tiếu, bánh tráng sử dụng năng lượng mặt trời



có công suất 3,1kW vào trong sản xuất thực phẩm. Trước đây phơi, sấy truyền thống, nhưng từ khi áp dụng máy móc thiết bị mới sử dụng năng lượng mặt trời, công suất lớn vào quy trình sản xuất sản phẩm đã giúp cải thiện giai đoạn sấy, rút ngắn thời gian sản xuất; nâng cao chất lượng sản phẩm; mở rộng sản xuất, tăng năng suất, tối ưu sử dụng nguyên liệu, giảm giá thành sản phẩm; giải quyết việc làm ổn định cho trên 10 lao động nữ tại địa phương.

Sau khi đầu tư máy sấy năng lượng mặt trời, cơ sở tiếp tục mở rộng quy mô sản xuất, tạo thêm dòng sản phẩm mới đó là sản phẩm bún khô giúp cơ sở mang lại hiệu quả kinh tế cao. Việc đầu tư máy sấy năng lượng mặt trời sẽ giúp cơ sở giảm đáng kể về chi phí sản xuất, giảm giá thành, tăng sức cạnh tranh của sản phẩm. Đồng thời, cơ sở tạo

thêm việc làm, tăng thu nhập cho người lao động, đặc biệt là lao động nữ tại địa phương.

Hộ kinh doanh Đinh Công đầu tư dây chuyền giết mổ heo bán công nghiệp

Từ nguồn vốn khuyến công hỗ trợ, cơ sở giết mổ gia súc của hộ kinh doanh Đinh Công đã mua sắm một dây chuyền giết mổ heo bán công nghiệp. Dây chuyền giết mổ này khá hiện đại, các công đoạn sản xuất được vận hành bằng cơ giới hóa và có tính tự động cao, nhằm đảm bảo các điều kiện về an toàn lao động, an toàn thực phẩm, vệ sinh thú y và bảo vệ môi trường. Bên cạnh đó, còn có hệ thống thông tin quản lý toàn diện giúp thuận tiện cho quá trình truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

Có thể thấy, nguồn kinh phí khuyến công quốc gia hỗ trợ cho

các cơ sở đã giúp các cơ sở sản xuất mạnh dạn đầu tư, ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến trong chế biến thực phẩm đã giúp tăng hiệu quả sản xuất, tăng lợi nhuận cho cơ sở, bảo vệ môi trường, tạo việc làm ổn định cho lao động, góp phần phát triển công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp cho địa phương.



Máy sấy bún, hủ tiếu, bánh tráng tại Cơ sở sản xuất thực phẩm Huỳnh Đức sử dụng năng lượng mặt trời nên không gây ô nhiễm môi trường, đồng thời tiết kiệm được nguồn điện sử dụng, bảo vệ môi trường...

Vừa qua, Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại (KC&XTTM - Sở Công Thương Bình Định) phối hợp với Phòng Kinh tế TP. Quy Nhơn (Bình Định) tổ chức nghiệm thu đề án “Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị trong sản xuất ngũ cốc các loại”.

BÌNH ĐỊNH:

HỖ TRỢ ỨNG DỤNG MÁY MÓC TRONG SẢN XUẤT NGŨ CỐC

Đề án “Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị trong sản xuất ngũ cốc các loại” được triển khai thực hiện tại Cơ sở Sản xuất và kinh doanh nông sản Khánh Giang, xã Phước Mỹ, TP. Quy Nhơn từ cuối tháng 3/2023.

Tổng kinh phí thực hiện đề án là 205 triệu đồng, trong đó nguồn vốn khuyến công địa phương hỗ trợ Cơ sở Sản xuất và kinh doanh nông sản Khánh Giang là 100 triệu đồng, còn lại cơ sở lo liệu. Với nguồn kinh phí của Đề án, cơ sở sản xuất và kinh doanh nông sản Khánh Giang đã đầu tư, mua sắm, trang bị một số phương tiện, máy móc, thiết bị, gồm: 1 máy rang công nghiệp; 1 máy sấy; 1 máy xay (tất cả đều có xuất xứ Việt Nam và mới 100%).

Nhờ đó, Cơ sở Sản xuất và kinh doanh nông sản Khánh Giang đã sản xuất được 700 kg sản phẩm/năm; các máy móc thiết bị hoạt động ổn định, chất lượng và đạt hiệu quả, đáp ứng nhu cầu thị trường. Cụ thể, với 3.500 kg sản phẩm/năm, bình quân mỗi năm Cơ sở Khánh Giang sinh lãi tương đương 122 triệu đồng và khoảng 16 tháng hoạt động sẽ cho thu hồi toàn bộ vốn đầu tư...

Với kết quả trên, Hội đồng nghiệm thu ghi nhận đề án “Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị trong sản xuất ngũ cốc các loại” đã mang lại hiệu quả cao cho Cơ sở và nhất trí nghiệm thu đề án.

Việc nghiệm thu đề án “Hỗ trợ ứng dụng máy móc thiết bị trong



Đại diện Cơ sở Sản xuất và kinh doanh nông sản Khánh Giang (bìa trái) giới thiệu về hiệu quả ứng dụng máy móc thiết bị trong sản xuất ngũ cốc các loại

sản xuất ngũ cốc các loại” là thực hiện Quyết định số 929 của UBND tỉnh Bình Định về việc phê duyệt các đề án KC sử dụng từ nguồn kinh phí KC địa phương năm 2023.

NAM ĐỊNH:

Hoạt động khuyến công khẳng định vai trò là "bà đỡ"

Thanh Thủy

Với hàng chục đề án được hỗ trợ kinh phí hàng năm, hoạt động khuyến công tỉnh Nam Định đã khẳng định được vai trò là "bà đỡ" và người bạn đồng hành giúp các cơ sở sản xuất công nghiệp nông thôn mở rộng quy mô, nâng cao chất lượng sản phẩm, giá trị thương hiệu cơ sở, doanh nghiệp. Qua đó, hoạt động khuyến công khẳng định vai trò quan trọng trong khuyến khích thúc đẩy công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp phát triển, chuyển dịch cơ cấu kinh tế nông thôn theo hướng công nghiệp hoá, hiện đại hoá, tạo việc làm cho nhiều lao động tại địa phương; đẩy nhanh tiến trình xây dựng nông thôn mới và góp phần quan trọng thực hiện thắng lợi các chỉ tiêu, kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh.

Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh cơ khí Công Lược ở xã Xuân Ninh (Xuân Trường) cho biết: "Trước đây, cơ sở chỉ sử dụng những máy cắt công nghệ lạc hậu nên những sản phẩm đòi hỏi phải có độ chính xác cao thì vẫn đem đi thuê cắt nên chi phí sản xuất tăng cao. Tuy nhiên, được Trung tâm Khuyến công và Xúc tiến thương mại (KC và XTTM) tỉnh hỗ trợ một phần kinh phí đầu tư máy cắt CNC Laser Fiber; nhờ thế cơ sở chủ động thực hiện mọi công đoạn sản xuất. Đặc biệt, hệ thống máy cắt CNC Laser Fiber có nhiều ưu điểm vượt trội, có thể cắt các chi tiết kim loại "mỏng như que tăm" nên sản phẩm của cơ sở sản xuất đạt độ tinh tế, sắc nét và có thể nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm. Nhờ thế, cơ sở có thể giảm chi phí sản xuất, giảm giá thành và tăng tính cạnh tranh cho sản phẩm".

Theo anh Cao Văn Thủy, Giám đốc Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại Cao Đại Phát, xã Nam Cường (Nam Trực): "Công ty mới đi vào hoạt động nhưng may mắn đã được hỗ trợ một phần vốn từ nguồn quỹ khuyến công do Trung tâm KC và XTTM tỉnh phân bổ theo chương trình đầu tư dây chuyền thiết bị, máy móc hiện đại để Công ty mua máy cắt đá bằng tia nước công nghệ CNC". Đây là công cụ tối ưu trong ngành sản xuất đá hoa văn, cho ra sản phẩm đẹp, chất lượng hoa văn đặc biệt tinh tế nhờ áp dụng phương pháp cắt nước, có độ chính xác cực cao giúp sản phẩm gạch, đá tránh được



Từ nguồn "vốn môi" khuyến công, Công ty TNHH Sản xuất và Thương mại Cao Đại Phát, xã Nam Cường (Nam Trực) đã đầu tư máy cắt đá tia nước công nghệ CNC nâng cao chất lượng sản phẩm.

vết hở giữa các chi tiết, tăng tối đa độ mịn của vết cắt, đảm bảo công việc ghép hoa văn sẽ dễ dàng và ăn keo. Không chỉ gia tăng chất lượng sản phẩm, việc dùng máy cắt đá tia nước cũng giúp Công ty giảm rất nhiều chi phí sản xuất, đảm bảo cung ứng sản phẩm ra thị trường với mức giá cạnh tranh. Nhờ đó, Công ty cũng nhanh chóng khẳng định được thương hiệu, chất lượng sản phẩm, từng bước chiếm lĩnh được vị thế trên thị trường.

Cũng nhờ sự hỗ trợ của Trung tâm KC và XTTM tỉnh cơ sở kinh doanh, chế biến thóc gạo và vận tải hàng hóa Hoàng Nam tại xóm Nguyên Lạc xã Nghĩa Lạc (Nghĩa

Hung) từ nguồn quỹ khuyến công đã có thêm động lực quyết định đầu tư kinh phí lắp đặt hệ thống thiết bị sấy thóc hiện đại.

Anh Hoàng Nam, chủ cơ sở cho biết: "Nếu Nhà nước không hỗ trợ thì cơ sở sẽ phải vay mượn vốn lớn để đầu tư thiết bị, chi phí đầu tư lớn, hiệu quả kinh tế sẽ hạn chế. Nhưng nhờ có chương trình khuyến công nên đã giúp phần nào tiết giảm kinh phí đầu tư để đảm bảo có lợi nhuận, giảm khó khăn cho cơ sở. Đặc biệt, khi đưa dây chuyền sấy thóc vào sử dụng giúp cơ sở tối ưu thời gian vận hành, nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm".



➔ Năm 2022, cơ sở có thể sấy được hơn 1.000 tấn thóc, công suất tăng nhiều lần so với trước kia, giúp nhiều hộ nông dân trong vùng có thể đưa thóc đến sấy ngay sau khi gặt, gia tăng khả năng ngăn cản sự nhiễm côn trùng, tối ưu chất lượng lúa và hạt giống. Thực tế chất lượng lúa sau sấy trên dây chuyền mới luôn đảm bảo chỉ tiêu của lúa thương phẩm và lúa giống với tỷ lệ gạo nguyên và tỷ lệ nảy mầm cao, nhờ đó số lượng khách sấy thóc tại cơ sở Hoàng Nam ngày càng tăng cao. Hiện cơ sở Hoàng Nam là đơn vị cung ứng thóc giống đạt chất lượng cao với sản lượng lớn nhất trên toàn tỉnh.

Đại diện các cấp chính quyền, ngành chức năng cũng đánh giá cao lợi ích chương trình khuyến công đem lại cho địa phương. Theo lãnh đạo Phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện Xuân Trường cho biết, chương trình khuyến công đã góp phần quan trọng trong thúc đẩy hoạt động sản xuất công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp và khơi dậy tiềm năng các ngành nghề có lợi thế phát triển của huyện, nhất là ngành cơ khí, chế tạo. Những cơ sở, doanh nghiệp đã nhận được hỗ trợ từ chương trình khuyến công trên địa bàn huyện Xuân Trường đều nâng cao năng suất gấp 2-3 lần so với khi chưa đầu tư thiết bị, máy móc hiện đại; giúp các cơ sở, doanh nghiệp tăng nhanh năng suất lao động, tiết kiệm chi phí, nhân lực, hoàn thành vượt mức kế hoạch giao hàng cho đối tác, gia tăng đáng kể nguồn lợi nhuận. Đồng chí Vũ Xuân Bách, Chủ tịch UBND xã Nam Cường (Nam Trực) chia sẻ: Việc hỗ trợ vốn từ nguồn quỹ Khuyến công đã phát huy tốt vai trò “vốn môi”, khuyến khích các cơ sở, doanh nghiệp công nghiệp nông thôn được định hướng đúng đắn, mạnh dạn đầu tư

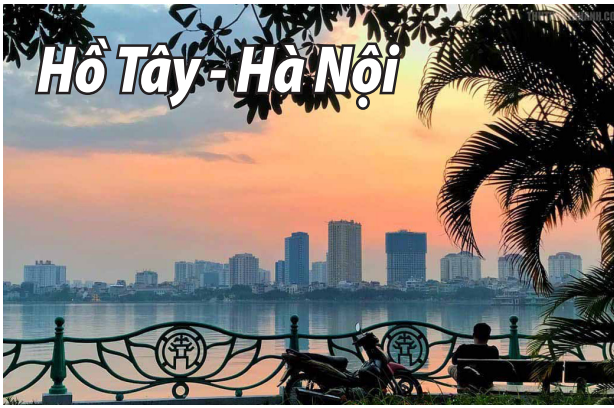


máy móc, thiết bị hiện đại, mở rộng sản xuất, kinh doanh, gia tăng sức cạnh tranh trên thị trường, giúp các cơ sở phát triển bền vững và từng bước hội nhập thị trường quốc tế; giải quyết việc làm, tạo thu nhập ổn định cho lao động nông thôn, góp phần vào công cuộc xóa đói giảm nghèo, phát triển đời sống văn hóa, xã hội của địa phương.

Đại diện Phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện Nghĩa Hưng cho rằng: Các chính sách khuyến khích, ưu đãi hỗ trợ từ chương trình khuyến công của tỉnh ngày càng đa dạng, phong phú và bám sát nhu cầu của đối tượng hưởng thụ thông qua các đề án hỗ trợ vốn đầu tư, ứng dụng máy móc, thiết bị tiên tiến. Không chỉ thay đổi về nhận thức phải chủ động và mạnh dạn, sớm đầu tư máy móc có công suất lớn, quy mô sản xuất hàng loạt hay sản xuất dây chuyền mà sau khi nhận được sự hỗ trợ từ chương trình khuyến công, các chủ cơ sở, doanh nghiệp đều tiếp tục đầu tư thêm đảm bảo đồng bộ để phát huy hiệu quả thiết bị, nâng cao giá trị sản xuất, kinh doanh. Những kết quả đó đã ngày càng khẳng định rõ nét hơn hiệu quả của hoạt động khuyến công

với phát triển công nghiệp nông thôn địa phương.

Nhằm đạt lợi ích cao hơn nữa từ chương trình khuyến công, năm 2023, Trung tâm KC và XTTM bám sát các chương trình, kế hoạch phát triển kinh tế, sản xuất công nghiệp của tỉnh; tiếp tục nâng cao chất lượng khảo sát, lựa chọn, xây dựng kế hoạch, đề án khuyến công theo hướng phát huy hiệu quả cao nhất khả năng tiếp “vốn môi” để thúc đẩy phát triển một số ngành công nghiệp trọng điểm, hình thành các cụm liên kết chuỗi ngành, xây dựng các doanh nghiệp, cơ sở công nghiệp nông thôn đầu tàu, có tính dẫn dắt tại địa phương. Trong đó, ưu tiên hỗ trợ xây dựng các mô hình trình diễn kỹ thuật phổ biến công nghệ mới, sản xuất sản phẩm mới; xây dựng các mô hình về chế biến nông, lâm, thủy sản, mô hình ứng dụng công nghệ cao trong sản xuất công nghiệp; mô hình tổ chức sản xuất theo hướng tuần hoàn, phát triển sản xuất để giảm nghèo bền vững cho các đối tượng yếu thế ở địa bàn khó khăn; mô hình khác theo nhu cầu của sản xuất, thị trường và định hướng phát triển của ngành, địa phương.



Hồ Tây - Hà Nội

Ninh Lê

Với người Hà Nội, hồ Tây đâu chỉ là nơi hóng gió và ngắm những sớm bình minh hay chiều hoàng hôn mỗi ngày. Được bao trùm bởi những huyền thoại và truyền thuyết, hồ Tây như một vùng trầm tích văn hóa lưu giữ hồn phách của vùng đất cổ bên kinh thành Thăng Long. Ở đây có sự tích của cáo 9 đuôi, sự tích trâu vàng...

Vùng nước sương mù lãng đãng ngày xưa còn nhắc lại chuyện Thái sư Lê Văn Thịnh hóa hổ mà về sau đã được chính sử minh oan. Những mái chùa cổ ẩn hiện dưới tán cây, những vùng nước nhỏ ven hồ được dùng để trồng sen, ven hồ được quy hoạch làm công viên nước, vườn hoa... càng khiến hồ Tây thêm thu hút người dân và khách du lịch tới Hà Nội. Tuyệt nhất là con đường nhỏ ven hồ, mỗi sáng sớm và chiều hôm đón biết bao người đạp xe, chạy bộ, nam thanh nữ tú thả bước ven hồ và thưởng thức các món đồ uống mát lạnh. Với tín đồ ẩm thực, khu vực này hấp dẫn bởi các món ăn vặt, món nướng... Với người yêu thích thể thao, đây là không gian tuyệt vời để rèn luyện. Và với người yêu nhiếp ảnh, không gian mê mẩn mang này là nơi để khám phá ra vẻ đẹp muôn hình vạn trạng của thiên nhiên.

Khi đi quanh hồ, sự yên lành của hồ Tây luôn biểu hiện dưới hình dáng mặt nước rộng rãi và được bao bọc bởi những tán cây, nhưng với góc nhìn từ trên cao, hồ nước này mang nhiều hình thái khác biệt cả về hình ảnh và công năng. Sẽ rất thú vị nếu chúng ta dịch chuyển men theo con đường nhỏ để khám phá từng vùng vừa gắn kết, vừa riêng rẽ. Nếu đắm nước nhỏ bên chùa Kim Liên gợi về cảnh thiền, đưa tâm trí con người về miền tĩnh lặng thì khu Đầm Trạ chuyên dùng để trồng sen lại gợi về cái thú tao nhã thưởng trà sen. Đầm sen mùa hè lúc nào cũng tập nập du khách tới chụp hình. Người sành trà, thích rượu thì rủ nhau lên đây để được thanh thoi ngồi ngắm người làm trà sen ngồi tách hoa giữa hàng trăm bông sen còn ngậm hạt sương đêm. Con đường nhỏ chia đôi mặt nước là nơi lý tưởng để thả vòng bánh xe đạp chậm rãi trôi trong gió mát, đây cũng là nơi người ta ngắm nhìn các vận động viên luyện tập mỗi sớm chiều ở các bộ môn chèo kayak, rowing, SUP...

PHÚ THỌ:

Tổ chức tuần lễ du lịch mùa thu - Quảng bá sản phẩm du lịch, sản phẩm OCOP

Lam Nguyễn

Từ ngày 31/8 đến ngày 4/9, tại huyện Thanh Thủy sẽ diễn ra Tuần du lịch - Mùa thu 2023 với chủ đề "Du lịch Thanh Thủy - Tinh hoa nghỉ dưỡng vùng Đất Tổ".



Theo kế hoạch, xuyên suốt thời gian diễn ra sự kiện, huyện Thanh Thủy sẽ tổ chức không gian đi bộ gắn với trưng bày, quảng bá sản phẩm du lịch, sản phẩm OCOP.

Trong lễ khai mạc diễn ra vào tối 31/8, huyện Thanh Thủy sẽ tổ chức Lễ đón nhận Huân chương Lao động hạng Nhất và chương trình nghệ thuật với những tiết mục được dàn dựng công phu, đặc biệt có màn pháo hoa đặc sắc chào mừng Quốc khánh 2/9 và Tuần Du lịch.

Vào các tối 1-2/9, tại sân khấu đường đôi đối diện cầu Đảo Ngọc Xanh sẽ diễn ra chương trình giao lưu văn nghệ quần chúng với các tiết mục hát múa, kịch, trò chơi dân gian.

Dự kiến Tuần du lịch Thanh Thủy - Mùa thu 2023 sẽ thu hút đông đảo du khách tham trong dịp Quốc khánh 2/9.

Cách trung tâm thành phố Hà Nội khoảng 65km, huyện Thanh Thủy nổi tiếng trên bản đồ du lịch

vùng đất Tổ bởi nguồn nước khoáng nóng quý hiếm, có tác dụng chữa bệnh và tăng cường sức khỏe mà thiên nhiên dành tặng cho vùng đất này.

Ngoài ra, trên địa bàn huyện còn có 36 di tích lịch sử đã được xếp hạng, trong đó có 5 di tích cấp quốc gia và 31 di tích lịch sử cấp tỉnh.

Xác định phát triển du lịch là hướng đi hiệu quả trong phát triển kinh tế - xã hội, trong những năm qua, lãnh đạo tỉnh Phú Thọ nói chung và huyện Thanh Thủy nói riêng đã đề ra nhiều giải pháp, tranh thủ nguồn lực, khai thác tiềm năng, lợi thế sẵn có để đưa du lịch trở thành ngành kinh tế mũi nhọn của huyện.

Hiện nay trên địa bàn huyện Thanh Thủy có 8 đơn vị khai thác dịch vụ du lịch nghỉ dưỡng, vui chơi giải trí, du lịch sinh thái, trong đó nổi lên 4 đơn vị có thương hiệu nổi trội: Khu Du lịch Đảo Ngọc Xanh, Vườn Vua Resort & Villas, Bamboo Resort, Tre Nguồn Resort.

NAM ĐỊNH:

Hành trình xây dựng nông thôn mới không điểm dừng

Bình Nguyên

Năm 2018, tỉnh Nam Định về đích sớm một năm rưỡi so với mục tiêu đề ra. Xác định xây dựng nông thôn mới có điểm khởi đầu, không có điểm kết thúc. Đảng bộ, chính quyền và nhân dân Nam Định tiếp tục hành trình xây dựng nông thôn mới nâng cao, kiểu mẫu và đã đạt nhiều thành tựu quan trọng; hình thành nhiều miền quê đáng sống, nâng cao chất lượng đời sống, thu nhập cho người dân.

Theo mục tiêu của Nghị quyết Đại hội Đảng bộ tỉnh lần thứ 20, Nam Định phấn đấu đến năm 2025 có 50% số xã, thị trấn trở lên đạt chuẩn NTM nâng cao; 25% số xã, thị trấn trở lên đạt chuẩn NTM kiểu mẫu; 50% số huyện đạt chuẩn NTM nâng cao và huyện Hải Hậu được công nhận huyện NTM kiểu mẫu.

Xác định xây dựng NTM là nhiệm vụ chiến lược phát triển kinh tế-xã hội, nâng cao đời sống vật chất, tinh thần cho người dân, vì vậy, tỉnh Nam Định đã ban hành nhiều chính sách, văn bản chỉ đạo, hướng dẫn thực hiện chương trình xây dựng NTM nâng cao, NTM kiểu mẫu giai đoạn 2021-2025. Qua đó cải thiện diện mạo nông thôn, thực hiện thắng lợi Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng NTM.

Những năm qua, dù gặp nhiều khó khăn do ảnh hưởng của đại dịch Covid-19, Nam Định vẫn đạt nhiều kết quả nổi bật trong xây dựng NTM nâng cao, kiểu mẫu. Tính đến hết năm 2022, toàn tỉnh đã có 182/204 xã, thị trấn (chiếm 89,2%) đạt chuẩn NTM nâng cao; xã Giao Phong, huyện Giao Thủy được công nhận đạt chuẩn NTM kiểu mẫu. Nam Định hiện đã có hơn 570 thôn, xóm (sau sắp xếp, sáp nhập) đạt chuẩn NTM kiểu mẫu; 251 sản phẩm OCOP được công nhận đạt từ ba sao trở lên.

Sau 14 năm thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng nông thôn mới, diện mạo nông thôn các xã của Nam Định đã có nhiều đổi mới tích cực. Cơ cấu kinh tế được chuyển dịch theo hướng giảm tỷ trọng ngành nông, thủy sản, tăng nhanh tỷ trọng ngành công nghiệp - xây dựng và thương mại - dịch vụ. Sản xuất nông nghiệp, ngành nghề nông thôn chuyển dịch mạnh theo hướng sản xuất công nghệ cao gắn với thị trường, tạo được nhiều việc làm, tăng thu nhập cho lao động nông thôn. Nhiều công trình hạ tầng kinh tế - xã hội thiết yếu ở nông thôn được tập trung đầu tư cải tạo, nâng cấp. Đời sống vật chất và tinh thần của nhân dân ngày càng được nâng cao. Hệ thống chính trị được củng cố ngày càng vững mạnh.



Theo ông Nguyễn Văn Hữu, Phó Chánh Văn phòng Điều phối NTM tỉnh, điểm tựa lớn nhất trong phong trào xây dựng nông thôn mới nâng cao, kiểu mẫu tại địa phương chính là sự vào cuộc sát sao của cả hệ thống chính trị và sự đồng thuận, chung tay của nhân dân. Trải qua hơn 10 năm, từ những "viên gạch" NTM đầu tiên, người dân Nam Định đã ý thức sâu sắc vai trò chủ thể của mình đối với phong trào, xác định việc duy trì, nâng cao tiêu chí NTM là "làm vì mình, làm cho mình".

Là một trong những địa phương tiên phong của cả nước trong phong trào xây dựng NTM, Nam Định đã chủ động nghiên cứu, ban hành bộ tiêu chí NTM nâng cao, kiểu mẫu, bắt tay vào công việc ngay sau khi về đích giai đoạn đầu của phong trào. Hiện nay, bên cạnh việc rà soát, điều chỉnh các nội dung tiêu chí theo bộ tiêu chí của Trung ương đã ban hành, tỉnh đang tập trung kiểm tra, xem xét thẩm định đạt chuẩn kiểu mẫu cho thêm sáu

xã gồm Xuân Kiên, Xuân Thượng, Xuân Hòa (huyện Xuân Trường); Giao Tân, Giao Thịnh (huyện Giao Thủy) và Kim Thái (huyện Vụ Bản). Dự kiến đến hết năm 2023, Nam Định sẽ công nhận đạt chuẩn NTM kiểu mẫu cho thêm 15 xã, thị trấn.

Trên khắp các miền quê Nam Định, phong trào xây dựng NTM nâng cao, kiểu mẫu đang từng ngày diễn ra sôi nổi, lan tỏa rộng khắp vào từng ngõ xóm, khu dân cư. Hành trình không có điểm dừng để từng bước nâng cao đời sống vật chất, tinh thần cho người dân nông thôn; xây dựng kết cấu hạ tầng kinh tế-xã hội ở khu vực nông thôn đồng bộ, hiện đại và kết nối chặt chẽ với quá trình đô thị hóa luôn là nhiệm vụ trọng tâm, được quan tâm chỉ đạo với mọi cấp ủy, chính quyền từ tỉnh đến cơ sở. Với những thành tựu to lớn đã đạt được, Nam Định đang vững bước trên con đường xây dựng, nhân rộng những miền quê đáng sống.

GIA LÂM XÂY DỰNG NHỮNG MIỀN QUÊ ĐÁNG SỐNG

Nam Hậu

Từ những quyết sách mang tính căn cơ, bài bản, đúng mục tiêu của UBND huyện Gia Lâm (Hà Nội) đã “chấp cánh” cho Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng nông thôn mới (NTM) của các địa phương trong huyện sớm cán đích, kiến tạo những miền quê đáng sống. Trong đó, phải kể đến những điểm sáng trong phòng trào xây dựng nông thôn mới của huyện như Dương Xá, Bát Tràng...



Ngày hội “Chuyển đổi số” hưởng ứng xây dựng nông thôn mới vừa được triển khai tại thôn 9, xã Ninh Hiệp, huyện Gia Lâm.

ĐIỂM SÁNG TRONG XÂY DỰNG NTM KIỂU MẪU

Thôn Thuận Quang, xã Dương Xá là một trong những địa bàn đầu tiên được huyện Gia Lâm lựa chọn làm mô hình điểm thôn thông minh.

Ông Tô Hữu Vịnh, Chủ tịch UBND xã Dương Xá cho biết: Để hoàn thành xây dựng xã đạt chuẩn NTM kiểu mẫu đòi hỏi địa phương cần phải có một thôn thông minh bao hàm đủ các điều kiện, có hạ tầng mạng Internet băng rộng, cáp quang phủ sóng, trên 80 % hộ gia đình phổ cập dịch vụ mạng di động 4G, 5G có mạng wifi miễn phí tại Nhà văn hóa thôn trên 90 %. Người dân trưởng thành sử dụng điện thoại thông minh trên 70 %. Người dân trưởng thành phải có tài khoản thanh toán điện tử. Đến nay, thôn Thuận Quang của Dương Xá đã hoàn thành các tiêu chí này.

Bên cạnh đó, từ việc chuyển đổi cơ cấu cây trồng, đưa nhiều giống cây trồng có giá trị kinh tế cao vào sản xuất, người dân Dương Xá đã nghiên cứu, tìm tòi, chế biến từ nguyên liệu sẵn có của các vùng chuyên canh thành các sản phẩm đặc trưng, được

thị trường ưa chuộng như: tinh bột nghệ, các loại tinh dầu; hành phi, hành khô ...

Hiện xã Dương Xá có 06 HTX đang hoạt động có hiệu quả và thực hiện theo chuỗi sản xuất nông nghiệp khép kín để phát huy thế mạnh địa phương. Toàn xã có 18 sản phẩm được công nhận là sản phẩm OCOP 4 sao. Các hoạt động như kinh doanh, thương mại, dịch vụ, du lịch cũng đã góp phần tăng cường thu nhập ổn định cho người dân. Bên cạnh đó, xã Dương Xá tập trung nâng cao chất lượng các sản phẩm OCOP, phát triển thương mại điện tử cho các sản phẩm này để phân phối trên thị trường.

Xã Bát Tràng cũng là một trong điểm sáng trong xây dựng NTM của huyện Gia Lâm. Người dân Bát Tràng tích cực xây dựng NTM kiểu mẫu nhờ vào sự đồng lòng và quyết tâm của cả hệ thống chính trị. Bát Tràng là một trong những xã đầu tiên của Hà Nội hoàn thành chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng NTM.

Ông Phạm Huy Khôi, Chủ tịch UBND xã Bát Tràng cho biết: Đến nay, qua rà soát sơ bộ kết quả thực hiện bộ tiêu chí xây dựng NTM kiểu mẫu giai đoạn 2021-2025, Bát Tràng đạt 19/19 tiêu chí NTM nâng cao, đáp ứng 1 mô hình thôn thông minh. Thu nhập bình quân đầu người đến hết năm 2022 đạt 75 triệu/người/năm. Mô hình du lịch thông minh được kỳ vọng sẽ tạo sức bật đưa Bát Tràng về đích nông thôn mới kiểu mẫu trong năm 2023.

XÂY DỰNG NTM GẮN LIỀN VỚI QUÁ TRÌNH ĐÔ THỊ HÓA

Nhờ những giải pháp chủ động, tích cực, năm 2021 huyện có 7/20 xã (gồm: Phú Đồng, Yên Viên, Dương Xá, Bát Tràng, Cổ Bi, Đình Xuyên, Đặng Xá) được thành phố công nhận đạt chuẩn NTM nâng cao.

Năm 2022, UBND huyện đề xuất xây dựng 8 xã NTM nâng cao, 03 xã NTM kiểu mẫu. Kết quả, 8 xã gồm: Đa Tốn, Văn Đức, Kim Lan, Kiêu Kỳ, Dương Hà, Lệ Chi, Ninh Hiệp và xã

Bài viết có sự phối hợp với Văn phòng Điều phối Chương trình xây dựng nông thôn mới thành phố Hà Nội

➔ Phú Thị được thành phố công nhận xã đạt chuẩn NTM nâng cao năm 2022 tại Quyết định số 2277/QĐ-UBND ngày 18/4/2023.

Để triển khai kế hoạch xây dựng NTM nâng cao và kiểu mẫu, đồng thời xây dựng huyện Gia Lâm thành quận, giai đoạn 2021 - 2025, Đảng bộ và nhân dân Gia Lâm đã đoàn kết, phát huy thế mạnh đạt được, hướng tới thực hiện nhiều chương trình trọng điểm cố gắng đạt tiến độ đề ra.

Trong đó, nhấn mạnh là công tác xây dựng NTM được thực hiện thực chất, thiết thực, hiệu quả và bền vững gắn liền với quá trình đô thị hóa, hướng đến nông thôn mới phần vinh, văn minh và hiện đại. Xây dựng NTM gắn với bảo tồn và phát huy giá trị các làng nghề truyền thống.

Với các làng nghề truyền thống như: dát quỳ vàng, may da Kiều Ky; thuốc nam, thuốc bắc Ninh Hiệp; gốm sứ Kim Lan, Bát Tràng... đã tạo ra các giá trị đặc trưng, các sản phẩm tiêu biểu mang lại hiệu quả kinh tế cao, góp phần thúc đẩy chuyển dịch cơ cấu kinh tế, tạo việc làm, tăng thu nhập cho người dân.

Huyện đã xây dựng Đề án “Bảo tồn và phát huy giá trị các di tích lịch sử, làng nghề truyền thống gắn với phát triển du lịch trên địa bàn giai đoạn 2016 - 2020” tập trung bảo tồn, phát huy các giá trị truyền thống của làng nghề.

Phó chủ tịch UBND huyện Gia Lâm Nguyễn Đức Hồng cho biết: Đích đến của NTM là xây dựng những miền quê đáng sống. Nhờ thực hiện chương trình xây dựng nông thôn mới đến nay kinh tế của huyện đã phát triển tích cực, đời sống người dân được nâng cao. Các vùng quê đã thay da đổi thịt với nếp sống văn minh hiện đại.

Cùng với đẩy mạnh công tác xây dựng NTM nâng cao, huyện Gia Lâm cũng tăng cường cơ cấu lại ngành nông nghiệp. Phấn đấu đến hết năm 2023, huyện tập trung duy trì các chỉ tiêu đã đạt và hoàn thành sớm chỉ tiêu xây dựng mô hình thôn thông minh để đạt chỉ tiêu xã NTM kiểu mẫu đối với hai xã Ninh Hiệp, Bát Tràng.



Phát huy được thế mạnh của đất nghề, người dân trên địa bàn xã Bát Tràng, huyện Gia Lâm có cuộc sống khang trang, phần thịnh.



Từ những nghề truyền thống như dát quỳ vàng tại xã Kiều Ky đem lại thu nhập cao hơn cho người dân khu vực nông thôn.



Ông Nguyễn Văn Chí - Phó Chánh Văn phòng Thường trực Văn phòng Điều phối chương trình xây dựng NTM Thành phố Hà Nội cho rằng, cùng Gia Lâm, phong trào xây dựng nông thôn mới được lan tỏa rộng khắp các quận, huyện nên đã góp phần làm nên diện mạo Thủ đô ngày càng sáng, xanh, sạch, đẹp. Hà Nội xác định rõ những địa phương vùng ngoại ô sẽ là hạt nhân phát triển kinh tế. Xây dựng bức tranh nông thôn mới không chỉ thay đổi diện mạo nông thôn, mà phải đi vào chiều sâu, gắn với bản sắc, giá trị nông thôn, phát huy được những giá trị vốn có, của thế mạnh đất trăm nghề.

Bài viết có sự phối hợp với Văn phòng Điều phối Chương trình xây dựng nông thôn mới thành phố Hà Nội

**NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG
MẪU MÃ**

Hỡi cô thắt cái bao xanh

Có về Vĩnh Thịnh với anh thì về

Vĩnh Thịnh có nghiệp có nghề

Có đất làm nón, có nghề đi buôn

Người dân Vĩnh Thịnh (xã Đại Áng, huyện Thanh Trì, Hà Nội) không ai nhớ nghề làm nón quê mình có từ bao giờ. Chỉ biết rằng, “cha truyền con nối”, làng nghề vẫn bền bỉ tồn tại, là minh chứng cho sức sống mãnh liệt của mạch nguồn văn hóa kết tinh từ đôi bàn tay tài hoa, khéo léo của những con người bình dị.

Trải qua nhiều thăng trầm, nón lá Vĩnh Thịnh vẫn giữ được những nét đặc trưng, mang đậm giá trị văn hóa, lịch sử của đất Kinh Kỳ. Người làng vẫn làm nón theo công thức mà cha ông để lại từ: phơi lá, rẽ lá, là lá, vức vòng, dán nón, khâu nón, cạp nón, lồng nhôi... Mỗi công đoạn đều thể hiện sự tâm huyết, kỳ công và tinh tế của người làm nghề.

Song hành với việc bảo tồn các giá trị truyền thống, người làm nón cũng chủ động tìm hiểu thị trường, sáng tạo nhiều mẫu mã, kích thước nón lá theo nhu cầu sử dụng và thị hiếu khách hàng. Nón lá Vĩnh Thịnh không chỉ là vật dụng che mưa, che nắng mà còn mang vẻ đẹp nghệ thuật, là vật trang trí và phục vụ phát triển du lịch. Năm 2022, sản phẩm nón lá của HTX Vĩnh Thịnh được đánh giá sản phẩm OCOP 4 sao.

Ông Nguyễn Bá Ky, Bí thư chi bộ thôn Vĩnh Thịnh cho biết: Trước kia, sản phẩm nón của người dân chủ yếu bán lẻ tại chỗ, tại các điểm chợ...Sau khi tham gia chương trình OCOP, nón lá Vĩnh Thịnh được khẳng định thương hiệu, nâng cao chất lượng, mẫu mã. Sản phẩm còn được dán tem truy xuất nguồn gốc, mã QR và được bán trên các

Nón lá Vĩnh Thịnh – Sản phẩm OCOP 4 sao

Thanh Hậu

Nằm ở phía Nam của huyện Thanh Trì (Hà Nội) trải qua hàng trăm năm, làng nghề nón lá Vĩnh Thịnh vẫn chứng tỏ được sức sống bền bỉ của một nét văn hóa độc đáo đất Kinh Kỳ. Để bảo tồn các giá trị truyền thống, Vĩnh Thịnh chuyển mình, phát triển làng nghề kết hợp với các hoạt động du lịch tham quan, trải nghiệm.



Du khách đến thăm và chụp ảnh lưu niệm tại Khu trưng bày sản phẩm truyền thống nón lá thôn Vĩnh Thịnh, xã Đại Áng.

sàn thương mại điện tử, các trang bán hàng trực tuyến... Nhờ đó mà người dân đã có được nhiều đơn hàng số lượng lớn hơn.

Bà Nguyễn Thị Lan, người làm nghề tại thôn Vĩnh Thịnh chia sẻ: Hơn 60 năm gắn bó với cây kim, sợi chỉ, làm nón không chỉ là nghề kế sinh nhai nữa mà còn là một phần cuộc sống của người dân trong làng. Trước kia chỉ bán được 1,2 cái/ngày nhưng sau khi cải tiến mẫu mã, nón bán được 4 – 5 cái/ngày với giá thành cao hơn, có cái đến 120.000 đồng/ chiếc. Thu nhập người làm nghề được cải thiện đáng kể.

PHÁT TRIỂN LÀNG NGHỀ KẾT HỢP VỚI CÁC HOẠT ĐỘNG THAM QUAN, TRẢI NGHIỆM

Giữ gìn làng nghề truyền thống, Đại Áng định hướng phát triển làng nghề kết hợp với các hoạt động tham quan, trải nghiệm nghề. Điểm nhấn thu hút khách du lịch là trung tâm trưng bày giới thiệu sản phẩm nón lá Vĩnh Thịnh. Đây là nơi hội tụ giá trị truyền thống của làng nghề nón lá hàng trăm năm nay với những hình ảnh về quá trình hình thành và phát triển làng nghề và trưng bày các vật tư, nguyên liệu làm ra một chiếc nón lá.

Ông Nguyễn Bá Ky cho biết thêm: Từ khi gắn kết được với du lịch, chúng tôi tạo ra mô hình vừa sản xuất, vừa bán sản phẩm. Du khách được nhìn tận mắt, tận nơi và rất thích thú khi được trực tiếp

tham gia vào các quy trình làm nón. Vào mùa cao điểm du lịch, mỗi ngày làng có thể đón 5-7 đoàn khách thăm quan, chưa tính du khách đi nhóm lẻ. Làm du lịch không những bảo tồn được cái gọi là bản sắc văn hóa mà còn giúp bà con trong làng sống tốt bằng nghề nón lá.

Bà Trần Thị Thúy Nga, Phó Tổng Giám đốc trung tâm Duỡng Lão Diên Hồng chọn làng nghề nón lá Vĩnh Thịnh là điểm đến của trung tâm chia sẻ: Đến làng nghề nón lá Vĩnh Thịnh như được trở về không gian xưa với hình ảnh nón lá, cây đa, giếng nước, sân đình. Các cụ trong trung tâm rất vui khi được tham quan, trải nghiệm tại không gian làng nghề truyền thống mộc mạc, gần gũi. Đặc biệt là sự nhiệt thành, mến khách của các hướng dẫn viên cũng chính là người dân trong thôn. Ngoài trải nghiệm làng nón thì trung tâm còn được ghé thăm rất nhiều đình, chùa, di tích có niên đại hàng trăm năm đem lại nhiều ý nghĩa và cảm xúc cho du khách.

PHÁT TRIỂN DU LỊCH GẮN VỚI SẢN PHẨM OCOP

Bằng sự nỗ lực không ngừng của mỗi nghề nhân, người dân và sự vào cuộc tích cực, chủ động của chính quyền địa phương. Năm 2023, xã Đại Áng được UBND thành phố Hà Nội công nhận là điểm đến du lịch.

Ông Nguyễn Văn Hưng, Phó chủ tịch UBND xã Đại Áng: Xã sở hữu nhiều loại hình du lịch phong phú: du lịch làng nghề, du lịch tâm linh,

du lịch nông nghiệp nông thôn đã tạo thành một chuỗi du lịch đặc sắc tại địa phương. Du lịch nông thôn mang lại đa lợi ích vừa có thể giữ gìn bản sắc văn hóa vừa tạo công ăn việc làm, nâng cao thu nhập cho xã viên. Bộ mặt nông thôn trong xã nhờ đó mà khởi sắc, chất lượng cuộc sống được nâng cao.

Định hướng phát triển du lịch trong thời gian tới, xã thường xuyên mở các lớp tập huấn nông dân làm du lịch. Nhân dân sẽ được cán bộ trực tiếp hướng dẫn về kỹ năng ứng xử văn minh, một số nghiệp vụ và định hướng phát triển du lịch cộng đồng tại địa bàn hướng đến điểm du lịch an toàn, thân thiện, chất lượng, hấp dẫn. Bên cạnh đó, Đại Áng không ngừng đẩy mạnh nâng cao chất lượng các điểm đến bằng cách tăng cường công tác bảo vệ môi trường. Đồng thời, kết nối với các địa phương lân cận để xây dựng tour/tuyến du lịch cộng đồng.

Theo bà Nguyễn Thị Tuyết Anh – Trưởng phòng kinh tế huyện Thanh Trì chia sẻ: Được công nhận điểm du lịch vào năm 2022, xã Đại Áng đã phát huy tiềm năng, thế mạnh từ làng nghề truyền thống, 11 điểm di tích,...thu hút được đông đảo du khách ghé thăm, góp phần phát triển kinh tế địa phương. Hiệu quả bước đầu của xã Đại Áng sẽ là động lực để xã tiếp tục hoàn thiện hạ tầng du lịch, phát triển quy mô, chất lượng du lịch quảng bá văn hóa, truyền thống giới thiệu hình ảnh quê hương đến với bạn bè trong nước và quốc tế.



Làm nón không chỉ là nghề kế sinh nhai nữa mà còn là một phần cuộc sống của người dân trong làng.



Là nghề “cha truyền con nối”, làng nghề nón lá Vĩnh Thịnh vẫn bền bỉ tồn tại hàng trăm năm.



Hướng dẫn viên đang giới thiệu, quảng bá sản phẩm nón lá đến với du khách tại Khu trưng bày sản phẩm nón lá Vĩnh Thịnh.

Theo Văn phòng Điều phối Nông thôn mới Thành phố Hà Nội, Hà Nội có trên 1.350 làng nghề và làng có nghề, lớn nhất cả nước do vậy việc khai thác tiềm năng của các làng nghề sẽ góp phần phát triển kinh tế của các xã nông thôn mới, tạo ra cơ hội việc làm mới, đẩy mạnh sản xuất và bán các sản phẩm địa phương, cung cấp các dịch vụ du lịch... Những hoạt động này, giúp nâng cao thu nhập và chất lượng cuộc sống cho người dân. Trên cơ sở đó, Hà Nội cũng đã đề ra các giải pháp đẩy mạnh hoạt động tuyên truyền, quy hoạch phát triển làng nghề, xây dựng thương hiệu sản phẩm làng nghề. Đồng thời đầu tư cải tiến máy móc thiết bị, nâng cao chất lượng mẫu mã sản phẩm, thúc đẩy đào tạo nghề và phát triển du lịch làng nghề gắn với chương trình Mỗi xã một sản phẩm.

Bài viết có sự phối hợp của Văn phòng Điều phối Chương trình xây dựng nông thôn mới thành phố Hà Nội.

Dấu ấn các nữ doanh nhân trong chương trình OCOP

Ảnh Nguyệt

Mới đây, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn vừa công nhận thêm 22 sản phẩm OCOP 5 sao, nâng tổng số sản phẩm OCOP 5 sao cấp Quốc gia lên là 42 sản phẩm trong tổng số 9.852 sản phẩm đạt 3 sao trở lên của cả nước. Trong số đó, nhiều sản phẩm cho thấy dấu ấn đậm nét của các nữ doanh nhân.



Tại hội nghị sơ kết 3 năm thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng nông thôn mới giai đoạn 2021-2025, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã công bố kết quả đánh giá, phân hạng các sản phẩm OCOP. Tính đến tháng 7/2023, cả nước đã có 9.852 sản phẩm OCOP đạt 3 sao trở lên; trong đó 66,9% sản phẩm 3 sao, 32,2% sản phẩm 4 sao, 0,6% sản phẩm tiềm năng 5 sao và 42 sản phẩm 5 sao.

Đồng thời, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cũng công bố quyết định và trao giấy chứng nhận cho 22 sản phẩm đạt chuẩn OCOP 5 sao của 12 doanh nghiệp, hợp tác xã trên địa bàn 9 tỉnh, thành phố trải dài từ Bắc chí Nam, với sự góp mặt của nhiều gương mặt nữ doanh nhân tiêu biểu. Phụ nữ tham gia chương trình OCOP không chỉ với tư cách chủ thể vận động, tuyên truyền mà còn là chủ thể tham gia xây dựng, phát triển sản phẩm OCOP và là chủ thể quan trọng quyết định lựa chọn tiêu dùng sản phẩm OCOP trong gia đình.

Nằm trong số những sản phẩm được chứng nhận 5 sao OCOP vào ngày 17/7, sản phẩm “Chăn bông tơ tằm tự dệt” là tâm huyết của nghệ nhân Phan Thị Thuận (Công ty TNHH Dầu tằm tơ Mỹ Đức, huyện Mỹ Đức, xã Phùng Xá, huyện Mỹ Đức, thành phố Hà Nội). Ý tưởng này đã được nghệ nhân Phan Thị Thuận ấp ủ trong nhiều năm, với mong muốn sáng tạo ra một sản phẩm chăn bông được dệt hoàn toàn từ những con tằm mà không một quy trình sản xuất công nghiệp hay bàn tay nào của con người có thể thay thế. Điểm mấu chốt của sản phẩm là việc tính toán và sắp xếp vị trí cho những con tằm tự dệt tơ. Sản phẩm gây ấn tượng bởi quy trình sản xuất độc đáo, kỳ công, sáng tạo và chất lượng của những chiếc chăn bông có độ tơ xốp tự nhiên, nhẹ và ấm áp. Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Lê Minh Hoan đánh giá cao sản phẩm này và hi vọng nghệ nhân có thể nhân rộng kỹ thuật sản xuất này đến người dân các địa phương khác trên cả nước.

Có tên trong danh sách 22 sản phẩm đạt OCOP 5 sao cấp Quốc gia năm 2022 là hai sản phẩm “Mật hoa dứa” và “Đường hoa dứa” của chị Thạch Thị Chal Thi (Công ty TNHH Trà Vinh Farm). Xuất phát từ mong muốn tăng giá trị cho cây dứa, cô gái Khmer Trà Vinh Thạch Thị Chal Thi quyết định khởi nghiệp với sản phẩm mật hoa dứa. Mật hoa dứa là sản phẩm được cô đặc từ tinh chất thu được từ hoa dứa, có vị ngọt thuận tự nhiên và là một trong những chất tạo ngọt bền vững nhất thế giới (được công nhận bởi tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hợp Quốc FAO vào năm 2013). Nữ doanh nhân người Khmer mong muốn tạo nên một nền nông nghiệp hạnh phúc, nâng cao giá trị kinh tế với ngành nghề phát triển bền vững, cải thiện sinh kế cho nông hộ trồng dứa tại Trà Vinh và tạo ra chuỗi sản phẩm đem đến sức khỏe cho người tiêu dùng.

Trước đó, Công ty TNHH Gốm sứ Quang Vinh (xã Bát Tràng, huyện Gia Lâm) của nghệ nhân Hà Thị Vinh cũng đã có 4 sản phẩm được chứng nhận OCOP 5 sao cấp Quốc gia, bao gồm: “Bộ bát đĩa gốm sứ hoa sen đỏ”, “Bộ bát đĩa gốm sứ chim én hoa sen”, “Bộ bát đĩa gốm sứ rồng phượng” và “Bộ ấm chén gốm sứ chim én hoa sen”. Những sản phẩm này được lấy cảm hứng từ loài hoa sen đại biểu cho văn hoá Việt Nam cùng hoạ tiết rồng phượng và chim én gợi nhắc đến những giá trị truyền thống. Nhiều sản phẩm của gốm sứ Quang Vinh được xuất khẩu đi các thị trường khó tính như Mỹ, Đức, Nhật Bản, giúp quảng bá gốm sứ Việt Nam ra ngoài thế giới.

Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) đã thúc đẩy hướng đi về phát triển sinh kế, đặc biệt ở những vùng đặc biệt khó khăn và các nhóm yếu thế như đồng



bào dân tộc thiểu số, phụ nữ. Tính đến hết tháng 6/2023, cả nước có 5.069 chủ thể OCOP, trong đó có 38,5% là hợp tác xã, 34,1% là cơ sở sản xuất/hộ kinh doanh, 24,4% là doanh nghiệp, còn lại là tổ hợp tác. Trong đó, tỉ lệ chủ thể OCOP là nữ giữ ở mức ổn định với khoảng 40%. Đặc biệt, ở khu vực miền núi, tỉ lệ chủ thể OCOP là nữ rất cao, lên đến 50,6% ở miền núi Bắc Trung Bộ, 45,2% ở khu vực Tây Nguyên và 43,4% ở miền núi phía Bắc.

Những kết quả trên cho thấy sự tham gia tích cực và hiệu quả của đông đảo chị em phụ nữ trong 5 năm triển khai Chương trình OCOP. Nhiều nữ doanh nhân, nữ nghệ nhân đã có những đóng góp quan trọng và thiết thực vào quá trình chuyển dịch cơ cấu kinh tế nông thôn và truyền cảm hứng

sáng tạo để phát triển sản phẩm OCOP ở các địa phương. Ngày càng xuất hiện nhiều điển hình phụ nữ lãnh đạo các doanh nghiệp, các hợp tác xã với trình độ chuyên môn cao, được đào tạo bài bản, trang bị đầy đủ về kiến thức, kỹ năng, nhanh nhạy trong việc bắt kịp các tiến bộ khoa học kỹ thuật và công nghệ cao trong sản xuất để khởi nghiệp làm giàu từ chính tài nguyên và sản vật quê hương. Bằng trí tuệ và tinh thần cố gắng, năng động, sáng tạo, dám nghĩ dám làm, phụ nữ đã cho thấy vai trò quan trọng trong việc bảo tồn và phát triển các nghề truyền thống, tạo ra các sản phẩm nông nghiệp chất lượng, an toàn, tạo công ăn việc làm, hỗ trợ nhau thoát nghèo, vươn lên làm giàu, đồng thời quảng bá và phát huy các giá trị văn hóa và tài nguyên bản địa trong phát triển kinh tế.

HƯƠNG VANG

Có ai về Nam Định với em không

*Có ai về Nam Định với em không
Nơi mảnh đất ghi vào dòng lịch sử
Mẫu Liễu Hạnh đã về nơi đây ngự
Có vua Trần trấn giữ mảnh đất thiêng*

*Có ai về để nghe tiếng trống ,chiêng
Đầu xuân mới chợ Viềng dân rước Mẫu
Ngày mừng tám nơi cửa Cô, đền Cậu
Cầu lộc tài... và đỡ đậu công danh*

*Có ai về Mỹ Lộc lúc sang canh
Đêm mười bốn thường niên thành tục lệ
Hội khai ấn... sao mà đông đến thế
Tứ xứ về không kể rét hay mưa*

*Đất Thành Nam luôn xinh đẹp bốn mùa
Hồ Vị Xuyên liễu đung đưa trong gió
Tiếng chuông thờ ngân vang con
phố nhỏ*

Có Sông Hồng vẫn nặng chở phù xa

*Có ai về mảnh đất bốn mùa hoa
Nơi đây có những thi ca nổi tiếng
Cụ Nguyễn Bính câu thơ tình chao liêng
Khắp đất trời nước Việt thừa ngày xưa*

*Có ai về ,,Nam Định buổi ban trưa
Ngồi ngắm cảnh và vừa nghe biển hát
Bãi Thịnh Long biển trong xanh gió mát
Sóng rì rào như khúc nhạc du dương*

*Buổi hoàng hôn dạo bước dưới
con đường*

*Rợp bóng mát mang tên Trần Hưng Đạo
Thả hồn mình vi vu theo tiếng sáo
Ai thả điều bay dạo phía ven sông*

Có ai về Nam Định với em không ?

Vinamilk báo lãi tăng trưởng trở lại, nhận diện thương hiệu mới gây ấn tượng

Duy Dũng

Vinamilk ghi nhận nhiều thông tin nổi bật với nhận diện thương hiệu mới, công bố quan trọng về Net Zero và BCTC Quý II/2023 tăng trưởng doanh thu và lợi nhuận.

CÁC KÊNH PHÂN PHỐI CHỦ ĐẠO THÚC ĐẨY DOANH THU

CTCP Sữa Việt Nam (Vinamilk) công bố báo cáo tài chính Quý II/2023 với tổng doanh thu hợp nhất đạt 15.213 tỷ đồng, tăng 1,7%, củng cố mục tiêu hoàn thành kế hoạch tăng trưởng 5,5% cho cả năm.

Theo thị trường, doanh thu thuần nội địa đạt 12.789 tỷ đồng, tăng trưởng nhẹ 2,5% so với cùng kỳ. Động lực tăng trưởng đến từ các ngành hàng chính như sữa đặc, sữa tươi 100%, sữa thực vật và sữa chua nhờ các nỗ lực tối ưu hệ thống phân phối và giới thiệu bao bì mới phù hợp với nhu cầu của người tiêu dùng.

Các kênh phân phối chủ đạo đều ghi nhận tăng trưởng dương trong Quý II/2023 so với cùng kỳ năm trước. Trong đó, điểm nhấn là kênh cửa hàng và thương mại điện tử với mức tăng trưởng cao 16% nhờ sự chuyển dịch thói quen mua sắm của người tiêu dùng và sự đầu tư bài bản của Vinamilk cho các nền tảng bán hàng trực tuyến. Tính đến ngày 30/6, công ty đang vận hành 654 cửa hàng Giấc Mơ Sữa Việt, tăng 8 cửa hàng so với đầu năm.

Song song với phát triển kênh phân phối, Vinamilk đã thực hiện nhiều hoạt động marketing nhằm tăng hiệu quả tiếp thị như ngày hội "Bò vui – Sữa ngon", chiến dịch truyền thông "Bảo tàng tuổi thơ" của sữa đặc Ông Thọ và "Vị ngon



Nhà máy và trang trại đạt trung hòa carbon là những thành tựu đầu tiên trên hành trình Net Zero 2050 của Vinamilk.

tin khiết từ thiên nhiên" từ sữa tươi Green Farm.

Các thị trường nước ngoài ghi nhận doanh thu đạt 2.406 tỷ đồng. Đối với hoạt động xuất khẩu, tuy tình hình chung vẫn được đánh giá là khó khăn trong 6 tháng đầu năm, Vinamilk tiếp tục duy trì sự hiện diện tại các thị trường truyền thống song song tích cực gia tăng độ phủ kênh phân phối, nhận diện thương hiệu, nghiên cứu phát triển sản phẩm... tại các thị trường xuất khẩu mới.

Đối với các chi nhánh nước ngoài, AngkorMilk tại Campuchia vẫn duy trì tăng trưởng trên 10%. Trong các quý tiếp theo, các chi nhánh nước ngoài sẽ tăng cường các hoạt động marketing và đầu tư vào hệ thống bán hàng.

LỢI NHUẬN TĂNG TRƯỞNG TRỞ LẠI

Biên lợi nhuận gộp ("LNG") hợp nhất Quý II/2023 đạt 40,5%, tăng 170 điểm cơ bản so với quý trước và tương đương với cùng kỳ 2022.

Chi phí bán hàng và quản lý doanh nghiệp hợp nhất Quý II/2023 là 3.630 tỷ đồng, tương đương 23,9% trên doanh thu thuần. Chi phí này xấp xỉ cùng kỳ 2022, trong khi doanh thu có sự tăng trưởng, cho thấy hiệu quả đầu tư trong các hoạt động bán hàng và các hoạt động khác.

Doanh thu tài chính hợp nhất Quý II/2023 đạt 384 tỷ đồng, tăng 42 tỷ đồng so với cùng kỳ năm trước. Các biến động thu nhập trong hoạt động tài chính chủ yếu đến từ lãi tiền gửi và chi phí lãi vay cao hơn so với cùng kỳ.

Kết lại, lợi nhuận sau thuế hợp nhất đạt 2.229 tỷ đồng, tăng 6% so với cùng kỳ 2022 và tăng nhanh hơn so với mức tăng trưởng của doanh thu nhờ biên LNG cải thiện đáng kể và các chi phí được quản lý hiệu quả. Theo đó, biên lợi nhuận sau thuế hợp nhất đạt 14,7%, tăng 100 điểm cơ bản so với quý trước và tăng 60 điểm cơ bản so với cùng kỳ 2022.



Bộ nhận diện thương hiệu mới của Vinamilk gây ấn tượng mạnh trên cả truyền thông, mạng xã hội... ngay khi vừa ra mắt.



Kênh cửa hàng Giấc mơ sữa Việt và thương mại điện tử của Vinamilk tăng trưởng 2 chữ số trong quý II/2023.

Lũy kế 6 tháng, tổng doanh thu và lợi nhuận sau thuế hợp nhất đạt lần lượt 29.167 tỷ đồng và 4.135 tỷ đồng, tương ứng hoàn thành 46% và 48% kế hoạch cả năm.

Tại ngày 30/06, các chỉ số thanh khoản cho giai đoạn nửa đầu năm đều cải thiện, trong đó chỉ số thanh toán hiện hành và thanh toán nhanh đạt lần lượt 2,4 lần và 2,0 lần (2,0 lần và 1,7 lần vào thời điểm cuối năm 2022).

BƯỚC ĐI ĐẦU TIÊN TRONG CHIẾN LƯỢC CHUYỂN ĐỔI TOÀN DIỆN

Tháng 7 vừa qua, Vinamilk đã thay đổi nhận diện thương hiệu để phù hợp với giai đoạn phát triển mới. Thương hiệu mới thể hiện tính cách "táo bạo, quyết tâm, luôn là chính mình" với thông điệp được Vinamilk gửi đến người tiêu dùng là "chúng tôi thay đổi vì bạn".

Bộ nhận diện mới được doanh nghiệp hợp tác cùng đội ngũ hơn 55 chuyên gia hàng đầu trong và ngoài nước để xây dựng.

Bà Mai Kiều Liên - Tổng Giám đốc Vinamilk cho biết thêm, thay đổi nhận diện thương hiệu là nỗ lực tái định vị, đánh dấu bước đầu tiên trong quá trình hiện đại hóa trải



Từ đầu năm đến nay, Vinamilk tham dự hơn 9 hội chợ, triển lãm lớn tại các thị trường như Trung Quốc, Dubai, Hàn Quốc...

nghiệm cho người dùng và tạo đà bứt phá trong tương lai, từ đó, gia tăng giá trị thương hiệu, kết nối tốt hơn với nhóm khách hàng trẻ và tạo ra nhận định mới về một Vinamilk có chất lượng và giá trị đẳng cấp quốc tế dành cho người Việt.

Sau khi ra mắt nhận diện thương hiệu mới, Vinamilk sẽ tiến hành hàng loạt thay đổi trong chuyển đổi số, tuyển dụng nhân sự, quy trình quản trị,... với mục tiêu tiếp cận với người tiêu dùng nhanh hơn, hiệu quả hơn.

Trong Quý II, Vinamilk cũng công bố thông tin mang tính điểm nhấn trong chiến lược phát triển bền vững khi có Nhà máy sữa và Trang trại bò sữa đầu tiên đạt trung hòa Carbon tại Việt Nam, đồng thời công bố lộ trình để đạt Net Zero vào năm 2050. Đây cũng là một mũi nhọn chiến lược được ban lãnh đạo công ty xác định đẩy mạnh trong thời gian tới và sẽ tạo ra nhiều chuyển đổi lớn trong sản xuất, kinh doanh theo hướng bền vững.



NGHỀ LÀM KHÈN CỦA ĐỒNG BÀO DÂN TỘC MÔNG Ở XÃ LAO VÀ CHẢI, HUYỆN YÊN NINH HÀ GIANG

Cây khèn là một nhạc cụ gắn liền với cuộc sống và truyền thống văn hóa của người dân tộc Mông ở tỉnh Hà Giang. Nghề làm khèn đã được đồng bào dân tộc Mông gìn giữ và phát triển qua nhiều thế hệ.

Nghệ nhân gắn bó với nghề làm khèn ở thôn Ngán Chải, xã Lao và Chải, huyện Yên Minh, tỉnh Hà Giang từ những ngày còn nhỏ. Họ đã sống bằng nghề làm khèn và bán được rất nhiều khèn cho người yêu thích nhạc cụ này. Những nguyên liệu làm khèn gồm tre, ống trúc... đều có ở vùng rừng núi nên nghệ nhân thường vào rừng tìm kiếm nguyên liệu rồi mang về nhà chế tác khoảng 3 ngày là hoàn thiện một chiếc khèn. Sở Văn hóa Thể Thao Du lịch, Ủy ban Nhân dân tỉnh Hà Giang tổ chức các lớp học truyền dạy kỹ thuật chế tác khèn Mông vừa góp phần gìn giữ, bảo tồn nét đẹp văn hóa của cây khèn Mông. Đồng thời truyền lửa cho các thanh niên trong xã Lao và Chải cùng học nghề làm khèn, đưa cây khèn Mông vượt ra khỏi ranh giới thôn bản đến với khắp Việt Nam và quốc tế.