



Tạp chí

Làng nghề Việt Nam

Năm thứ 12

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 44
577 (177)
2023



Giám đốc doanh nghiệp Hoàng Gia Phát:
K.S Vũ Văn Toàn.

Khởi nghiệp năm 2011, anh Vũ Văn Toàn, sinh năm 1987, mặc dù còn khá trẻ nhưng anh đã tập hợp được đội ngũ các bạn trẻ đồng đảo tham gia xây dựng doanh nghiệp phát triển có hiệu quả. Từ một doanh nghiệp sản xuất vật liệu xây dựng đến năm 2017 Công ty đã mạnh dạn đầu tư mở rộng Gara ô tô Hoàng Gia Phát tại phường Cẩm Thượng, thành phố Hải Dương.



Xe cứu hộ Hoàng Gia Phát, cứu hộ 24/24

Hệ thống Gara ô tô Hoàng Gia Phát hiện nay gồm: Thiết bị dụng cụ, trang thiết bị máy móc cho sửa chữa hiện đại, được đầu tư mới và cải tiến thường xuyên

DOANH NGHIỆP HOÀNG GIA PHÁT:

Địa chỉ tin cậy cho khách hàng tại Hải Dương



Công ty Cổ phần đầu tư và Thương mại Hoàng Gia Phát hoạt động từ tháng 11/2011 Là một Doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh đa ngành có uy tín tại Hải Dương.



Xưởng sửa chữa, bảo dưỡng ô tô - Garaoto Hoàng Gia Phát.

để phục vụ đầy đủ và đáp ứng mọi nhu cầu của khách hàng đến bảo dưỡng, sửa chữa ô tô, máy móc. Đáp ứng được cho cả thị trường trong và ngoài tỉnh.

Hiện nay Công ty có qui mô hoạt động ổn định với số lượng 60 nhân viên, có thu nhập bình quân hàng

tháng từ 7 triệu đến 15 triệu đồng/người và hầu hết là lao động trẻ, có tay nghề cao, được đào tạo bài bản, ý thức trách nhiệm xây dựng thương hiệu công ty tốt. Làm việc có chất lượng, uy tín, tận tình chu đáo phục vụ khách hàng.

Bài và ảnh **Xuân Toàn**

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ VÀ THƯƠNG MẠI HOÀNG GIA PHÁT

Giám đốc: K.S Vũ Văn Toàn

Hotline: 0982.784.333

Website: otohoanggiaphat.com.vn

Địa chỉ: Chân Cầu Hàn – Khu 6 – Phường Cẩm Thượng – TP. Hải Dương.



Làng nghề Việt Nam

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

4



6

Trong số này

4 **Hiệp hội làng nghề Việt Nam mở lớp đào tạo kỹ năng bán hàng online**

6 **Tuần Văn hóa du lịch - Thương mại làng nghề dệt lụa Vạn Phúc năm 2023**

8 **Nghệ nhân "bàn tay vàng" Đồng Văn Duy đột phá trong công nghệ sản xuất đồ Gốm**

10 **Phát triển con tôm hữu cơ Long Hòa - Hòa Minh**

12 **Quảng Yên bảo tồn, phát triển nghề và làng nghề truyền thống**

14 **Nghề trồng hoa ở Mê Linh**



8



10

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

- Chủ tịch Hiệp hội LNVN Lưu Duy Dân
- 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 Huấn
- TS. Nguyễn Như Chính

Thư ký Tòa soạn: Nhà báo **Đài Thanh** * Họ tên: **Doãn Ngọc**

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

ĐT: 024.3869.2173 * Fax: 024.3869.2174

Email: tapchilangnghvietnam@gmail.com

Website: langngheviet.com.vn

Văn phòng đại diện Đông Bắc bộ tại Quảng Ninh

Địa chỉ: số nhà 314 tổ 10 khu 5, phường Giếng Đáy, thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

Hotline: 0916847568 | Email: hungtclangnghe@gmail.com

Văn phòng đại diện tại Hải Phòng

Địa chỉ: Số 6/114 Chùa Hàng, phường Hồ Nam, quận Lê Chân, Tp Hải Phòng

Văn phòng đại diện tại 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 Phổ 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.



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

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

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: **25.000 đồng**

Ảnh bìa 1: Nghệ nhân Đồng Văn Duy, chủ xưởng Gốm "Duy Gốm" ở tổ dân phố Tiểu Bàng 1, phường Bàng La, quận Đồ Sơn (thành phố Hải Phòng).

Hiệp hội làng nghề Việt Nam mở lớp đào tạo kỹ năng bán hàng online

Nguyễn Văn



Trong 2 ngày, 26 – 28/10/ 2023, Hiệp hội làng nghề Việt Nam tổ chức 01 lớp đào tạo, tư vấn kỹ năng bán hàng Việt Nam cho doanh nghiệp, hợp tác xã, hộ sản xuất kinh doanh tại hội trường Công ty Cp gốm Chu Đậu, xã Thái Tân, huyện Nam Sách, tỉnh Hải Dương.

Đây là sự kiện nhằm thực hiện Nhóm chương trình hỗ trợ nâng cao năng lực cạnh tranh cho doanh nghiệp Việt Nam và hàng Việt Nam thuộc Danh mục Đề án Phát triển thị trường trong nước gắn với Cuộc vận động “Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam” giai đoạn 2021- 2025.

Nhằm hỗ trợ đào tạo, tư vấn kỹ năng bán hàng trực tuyến, online cho doanh nghiệp, hợp tác xã, hộ sản xuất kinh doanh trong phân phối hàng hóa, xây dựng thương hiệu, kết nối cung – cầu nhằm quảng bá, phát triển hàng hóa thương hiệu sản phẩm Việt, thúc đẩy tiêu dùng hàng Việt Nam, ứng dụng công nghệ số trong kinh doanhgóp phần nâng cao năng lực cạnh tranh cho các doanh nghiệp.

Khóa học bồi dưỡng với nội dung cập nhật kiến thức cũng như các kỹ năng thực hành cần thiết cho các doanh nghiệp, hợp tác xã, hộ sản xuất, kinh doanh tại tỉnh Hải Dương bán hàng kinh doanh trực tuyến trên nền tảng facebook, zalo, TikTok,..Nhằm góp phần nâng cao năng lực phân phối và tiêu thụ sản phẩm mang thương hiệu Việt, tạo ra lợi thế cạnh tranh cho hàng hóa Việt, từ đó phát triển hàng hóa mang thương hiệu Việt Nam có đủ khả năng cạnh tranh với các sản phẩm nhập ngoại khác trong bối cảnh hội nhập sâu rộng hiện nay. Góp phần thực hiện thành công Đề án phát triển thị trường trong nước gắn với cuộc vận động «Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam» giai đoạn 2021-2025 đã được Thủ tướng Chính phủ phê duyệt tại Quyết định 386/QĐ-TTg ngày 17/3/2021.



Nhiều gian hàng đặc sắc được trưng bày tại lễ hội

Tối ngày 27/10, UBND tỉnh Hòa Bình phối hợp với Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn đã tổ chức Lễ hội cá tôm sông Đà lần thứ I, Hội chợ nông nghiệp và triển lãm sản phẩm OCOP vùng Trung du và miền núi Phía Bắc năm 2023, tại Trung tâm Hội chợ triển lãm tỉnh Hòa Bình.

Phát biểu khai mạc lễ hội, ông Đinh Công Sứ - Phó Chủ tịch UBND tỉnh Hòa Bình cho biết, hiện nay toàn tỉnh

Lễ hội cá tôm sông Đà lần thứ I

Mỹ Hiền

Hòa Bình có 2,7 nghìn ha diện tích mặt nước với 4.940 lồng nuôi cá, sản lượng thu hoạch ước đạt 9.210 nghìn tấn. Đặc biệt, Cục Sở hữu trí tuệ đã cấp chứng nhận nhãn hiệu đặc sản “Cá Sông Đà - Hòa Bình” và “Tôm Sông Đà - Hòa Bình”. Cá, tôm sông Đà trở thành sản phẩm nổi tiếng khắp các tỉnh, thành trong nước, từ đó đem lại nguồn thu lớn cho tỉnh, cho người dân làm nghề chài lưới và nuôi trồng thủy sản trên sông Đà. Thông qua lễ hội, mong muốn giới thiệu cảnh quan, bản sắc văn hóa truyền thống của tỉnh nói chung, khu du lịch vùng hồ sông Đà nói riêng, góp phần phát triển du lịch và thu hút mở rộng thị trường khách du lịch trong, ngoài nước.

Mặt khác, thúc đẩy sự phát triển của ngành thủy sản từ sông Đà, đẩy mạnh quảng bá, khẳng định thương hiệu, gắn với sản phẩm nông nghiệp.

Sự kiện quy tụ hơn 200 gian hàng trưng bày các hàng hóa, đặc sản của 10 tỉnh, thành phố vùng Trung du và miền núi phía Bắc. Riêng tỉnh Hòa Bình có 121 gian hàng, trong đó 20 gian hàng trưng bày các mặt hàng thủy sản tiêu biểu của sông Đà: cá tươi sống; phi lê cá và 1 số sản phẩm cá chế biến sâu.

Bên cạnh đó, tại lễ hội còn diễn ra các hoạt động đấu giá, trò chơi dân gian thu hút đông đảo người dân địa phương, du khách trong và ngoài nước đến tham dự.

Lễ hội vinh danh làng nghề huyện Phú Xuyên lần thứ IV

Văn Bình



Ông Nguyễn Xuân Thanh - Bí thư Huyện uỷ Phú Xuyên phát biểu khai mạc Lễ hội.



Quyết định của UBND Thành phố Hà Nội cho lãnh đạo xã Phú Yên (huyện Phú Xuyên) về việc công nhận Điểm du lịch làng nghề Phú Yên.

Lễ hội diễn ra trong 4 ngày (từ 26 - 29/10/2023), với 220 gian hàng giới thiệu sản phẩm làng nghề, sản phẩm OCOP của huyện Phú Xuyên, Thành phố Hà Nội và một số tỉnh thành.

Tham dự khai mạc Lễ hội vinh danh làng nghề lần thứ IV huyện Phú Xuyên gồm có: Bà Nguyễn Thị Tuyến, Ủy viên Trung ương Đảng, Phó Bí thư Thường trực Thành uỷ Hà Nội; Ông Vũ Thu Hà, Thành uỷ viên, Phó Chủ tịch UBND Thành phố Hà Nội; Đại diện lãnh đạo các Sở, Ban, Ngành và các quận, huyện của Thành phố Hà Nội; Cùng đông đảo cán bộ và nhân dân huyện Phú Xuyên.

Trong không khí trang trọng của buổi lễ khai mạc, ông Nguyễn Xuân Thanh, Bí thư Huyện uỷ Phú Xuyên cho biết: "Huyện Phú Xuyên được nhiều nơi biết đến không chỉ là vùng quê văn hoá, giàu truyền

Tối ngày 26/10/2023, tại Sân vận động huyện Phú Xuyên, Huyện uỷ - HĐND - UBND - UBMTTQ huyện Phú Xuyên phối hợp với Sở Công thương; Trung tâm Xúc tiến Đầu tư Thương mại và Du lịch Hà Nội long trọng tổ chức khai mạc Lễ hội vinh danh làng nghề huyện Phú Xuyên lần thứ IV; Chương trình "Tinh hoa làng nghề, sản phẩm OCOP, phát triển tiêu dùng bền vững Thành phố Hà Nội năm 2023".

thống yêu nước và kiên cường cách mạng, mà còn là địa phương có nhiều làng nghề truyền thống nổi tiếng. Từ năm 2011, huyện đã lấy ngày 26 tháng 10 hàng năm là "Ngày vinh danh làng nghề truyền thống huyện Phú Xuyên; với 154/154 làng, cụm dân cư có nghề, trong đó 43 làng nghề đã được UBND Thành phố Hà Nội công nhận là làng nghề truyền thống. Phát huy những làng nghề truyền thống đã có hàng trăm năm lịch sử, huyện đã tập trung phát triển thêm nhiều làng nghề, tạo ra nhiều sản phẩm, mẫu mã mới và đa dạng, mang đậm nét văn hoá riêng của mỗi làng nghề, tạo dựng được thị trường rộng lớn trong nước và nhiều mặt hàng đã được xuất khẩu thị trường nước ngoài. Sự phát triển của các làng nghề đã giải quyết việc làm cho phần lớn lao động ở địa phương và các vùng lân cận, đời sống nhân dân được cải thiện, bộ mặt nông thôn ngày càng đổi mới, góp phần lớn cho sự phát triển kinh tế xã hội - xã hội của huyện Phú Xuyên".

Lễ hội vinh danh làng nghề huyện Phú Xuyên lần thứ IV; Chương trình "Tinh hoa làng nghề, sản phẩm OCOP và phát triển tiêu dùng bền vững Thành phố Hà Nội năm 2023" diễn ra từ ngày 26/10 đến ngày 29/10/2023 với nhiều hoạt động hấp dẫn. Trong đêm Khai mạc Lễ hội, huyện Phú Xuyên đã tổ chức Nghi lễ Tế Tổ nghề, Khai

trương Sàn Thương mại điện tử huyện Phú Xuyên và Công bố quyết định của UBND Thành phố Hà Nội về việc công nhận Điểm du lịch làng nghề Phú Yên.

Trong khuôn khổ chương trình, huyện Phú Xuyên còn tổ chức nhiều hoạt động ý nghĩa khác, như: Trình diễn văn hoá Phi vật thể của huyện Phú Xuyên; Tổ chức đấu giá sản phẩm có giá trị được xác lập Kỷ lục Quốc gia; Tổ chức các hoạt động văn hoá nghệ thuật quần chúng chào mừng Lễ hội; Tôn vinh, khen thưởng nghệ nhân làng nghề... Đặc biệt, trong không gian tổ chức lễ hội đã trưng bày 220 gian hàng là những sản phẩm làng nghề độc đáo để tiếp thị, quảng bá, giới thiệu thương hiệu sản phẩm làng nghề truyền thống của huyện Phú Xuyên và của các quận, huyện Thành phố Hà Nội cùng 15 tỉnh thành trong cả nước với gần 1.000 sản phẩm. Trong đó, huyện Phú Xuyên có 218 sản phẩm OCOP. Tiêu biểu là các làng nghề khảm trai, sơn mài xã Chuyên Mỹ có cách đây hơn 1.000 năm; Đan cỏ tế xã Phú Túc; may mặc xã Văn Từ; Da giấy xã Phú Yên; Đồ gỗ cao cấp xã Tân Dân, Văn Nhân; Dệt tơ lưới chã xã Quang Trung; Cơ kim khí xã Đại Thắng và Thị trấn Phú Minh,... Những làng nghề đặc trưng, như nghề nặn tò he Xuân La - Phượng Dực có cách đây 300 năm và là làng nghề duy nhất ở Việt Nam.

Tuần Văn hóa du lịch - Thương mại làng nghề dệt lụa Vạn Phúc năm 2023

Nguyễn Văn



Tối ngày 26-10, UBND quận Hà Đông đã tổ chức Lễ khai mạc Tuần Văn hóa du lịch - Thương mại làng nghề dệt lụa Vạn Phúc năm 2023 với chủ đề “Vạn Phúc - Sắc màu hội nhập”.

Tuần lễ Văn hóa du lịch - Thương mại làng nghề Vạn Phúc diễn ra từ ngày ngày 26 /10 đến 2/11, với nhiều sự kiện hấp dẫn như: Lễ rước tôn vinh Tổ nghề dệt lụa Vạn Phúc; Chương trình “Duyên dáng lụa Hà Đông” với chòm hoạt động Hội thi sản phẩm làng nghề tiêu biểu có sự tham gia của 10 cơ sở với 30 sản phẩm tiêu biểu; trình diễn, giới thiệu mẫu thiết kế xuất sắc; sân khấu hóa các thao tác nấu kén, quay tơ, dệt lụa... ngoài ra còn có các không gian tạo điểm nhấn như phim trường, không gian ô, không gian điều,... BTC còn tổ chức các hoạt động khác với nội dung bảo tồn di sản và biểu diễn văn hóa đặc sắc như ca trù, múa rối nước, thi và trải nghiệm viết thư pháp, trò chơi dân gian, trải nghiệm ẩm thực. Hoạt động thương mại diễn ra xuyên suốt trong Tuần văn hóa du lịch thương mại làng nghề Vạn Phúc năm 2023 tại nhiều nơi trên địa bàn phường. Tại sự kiện, quận Hà Đông đã long trọng tổ chức lễ đón Bằng ghi danh di sản văn hóa phi vật thể nghề dệt lụa Vạn Phúc. Phát biểu tại lễ khai



mạc, Phó Chủ tịch UBND quận Hà Đông Phạm Văn Chiến cho biết: Tuần lễ Văn hóa du lịch - Thương mại làng nghề Vạn Phúc năm 2023 nằm trong chuỗi hoạt động Festival Bảo tồn và Phát triển làng nghề Việt Nam và Lễ hội Thiết kế sáng tạo Hà Nội năm 2023 do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và UBND Thành phố Hà Nội phối hợp tổ chức. Qua đó, thúc đẩy bảo tồn và phát huy bản sắc văn hóa dân tộc; hình thành giá trị văn hóa đương đại làng nghề Việt Nam, thông qua việc

lấy các làng nghề của Hà Nội trong đó có quận Hà Đông làm trung tâm để lan tỏa đến các địa phương khác trong cả nước. Thông qua Tuần Văn hóa, UBND quận Hà Đông mong muốn lan tỏa tới du khách trong và ngoài nước, nhân dân các địa phương về nét văn hóa đặc sắc của làng nghề dệt lụa truyền thống Vạn Phúc, qua đó, phát huy hơn nữa tiềm năng, thế mạnh địa phương trong các lĩnh vực thiết kế sáng tạo; nâng cao vị thế công nghiệp văn hóa Thủ đô và quận Hà Đông...

VĨNH PHÚC:

Tổ chức Hội thi tay nghề thợ giỏi cấp tỉnh lĩnh vực ngành nghề, làng nghề năm 2023

Vân Nguyễn

Sáng ngày 26/10, Sở Nông nghiệp & Phát triển nông thôn phối hợp với UBND huyện Lập Thạch tổ chức Hội thi tay nghề thợ giỏi cấp tỉnh lĩnh vực ngành nghề, làng nghề năm 2023 tại xã Triệu Đề.

Tới dự khai mạc có Cục trưởng Cục Kinh tế hợp tác và Phát triển nông thôn Lê Đức Thịnh, TS. Tôn Gia Hóa, Phó Chủ tịch hiệp hội Làng nghề Việt Nam, đại diện Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Vĩnh Phúc, huyện Lập Thạch, xã Triệu Đề và đại diện 38 làng nghề trên địa bàn tỉnh.

Hội thi tay nghề năm nay đã thu hút 83 thí sinh dự thi đại diện cho 38 nghề, làng nghề truyền thống đến từ 7 huyện, thành phố tham gia tranh tài ở 6 nghề gồm: Nghề mộc mỹ nghệ; nghề mộc ngang; nghề đan lát truyền thống; nghề gốm mỹ thuật; nghề chạm khắc đá; nghề mây xiên.

Đây là cơ hội cho đội ngũ thợ có tay nghề cao thể hiện tài năng, trí tuệ, phát huy khả năng sáng tạo và tạo điều kiện cho các thí sinh giao lưu, học hỏi kinh nghiệm, tạo động lực phát triển các nghề và làng nghề ở địa phương. Từ đó góp phần thực



BTC Hội thi tay nghề thợ giỏi cấp tỉnh trao cờ lưu niệm cho các đơn tham gia

hiện tái cơ cấu ngành Nông nghiệp gắn với xây dựng nông thôn mới.

Theo đánh giá của thí sinh tham dự hội thi, đề thi năm nay mang tính sáng tạo và thẩm mỹ cao. Để hoàn thiện được các bài thi có chất lượng, đòi hỏi các thí sinh phải có trình độ tay nghề vững.

Trải qua 07 kỳ tổ chức Hội thi tay nghề thợ giỏi cấp tỉnh (2006-2019), Hội thi đã vinh danh và khen thưởng cho 23 nghệ nhân, và 166 thợ giỏi cấp tỉnh. Các Nghệ nhân, thợ giỏi sau khi được vinh danh đã không ngừng phát huy khả năng

tay nghề của mình, đồng thời cũng là hạt nhân của những sản phẩm mang tính văn hóa truyền thống, có giá trị kinh tế cao đáp ứng được thị hiếu của người tiêu dùng trong và ngoài nước. Ngoài ra, trong các làng nghề truyền thống còn có khoảng trên 4.000 lao động lành nghề có tay nghề cao và có nhiều triển vọng để được vinh danh Thợ giỏi cấp tỉnh trong những kỳ thi tới.

Kết thúc hội thi, Ban tổ chức trao giải nhất, nhì, ba và khuyến khích ở cả 6 nội dung thi cho các thí sinh và tập thể có thành tích xuất sắc.



Không khí sôi nổi tại Hội thi tay nghề thợ giỏi cấp tỉnh khuyến khích các thợ giỏi thể hiện tay nghề, thúc đẩy các làng nghề truyền thống phát triển.

Nghệ nhân "bàn tay vàng" Đồng Văn Duy đột phá trong công nghệ sản xuất đồ Gốm

Hải Thịnh-Quý Thương

Nghệ nhân Đồng Văn Duy, 37 tuổi, chủ xưởng Gốm "Duy Gốm" ở tổ dân phố Tiểu Bàn 1, phường Bàn La, quận Đống Sơn (thành phố Hải Phòng). Anh đã vinh dự được Hiệp hội Làng nghề thành phố Hải Phòng trao tặng danh hiệu "Nghệ nhân bàn tay vàng". Là một nghệ nhân trẻ, dù tuổi nghề chưa nhiều nhưng rất đam mê với nghề gốm. Anh luôn say mê nghiên cứu tạo ra những loại men gốm mới nhằm bứt phá trong công nghệ sản xuất đồ gốm.

Tại Lễ khai trương Văn phòng đại diện tại Hải Phòng của Tạp chí Làng nghề Việt Nam tổ chức ngày 12/10/2023 vừa qua, các đại biểu dự lễ rất ấn tượng về một tác phẩm gốm do nghệ nhân "bàn tay vàng" Đồng Văn Duy - Chủ xưởng Gốm "Duy Gốm" mang đến trưng bày tại hội trường. Đó là một chiếc bình Gốm "hút tài lộc" được nghệ nhân chế tác khá tinh xảo và hoàn toàn thủ công.

Có lẽ sức cuốn hút của chiếc bình này là ở màu men vàng lóng lánh của nó. So với bình "hút tài lộc" của Bát Tràng thì bình này thấp hơn, nhưng lại được đắp nổi chung quanh những nụ và bông hoa hồng cùng những đồng tiền xu cổ. Bề mặt của bình có những đốm nâu điểm xuyết hài hòa.

Phóng viên Văn phòng Đại diện Tạp chí Làng nghề Việt Nam tại Hải Phòng đã xuống tham quan 2 xưởng sản xuất gốm và đồ mộc của anh Đồng Văn Duy ở phường Bàn La (Đống Sơn) và ở xã Tân Phong (Kiến Thụy) thành phố Hải Phòng, và được anh Duy chia sẻ: "Sinh ra và lớn lên trong một gia đình có truyền thống ba đời làm nghề mộc (chủ yếu làm kèo cột nhà gỗ). Năm 17 tuổi anh lên huyện Thạch Thất, tỉnh Hà Tây cũ, (nay thuộc Hà Nội) học nghề chạm, khắc gỗ mỹ nghệ, hoành phi, câu đối...Trải qua mấy năm vừa học nghề vừa cùng những cánh thợ đi khắp nơi dựng nội thất cho các Đình, Đền, Chùa anh nhận ra một điều: "Xã hội ngày càng phát triển, nghề chạm khắc gỗ, làm các



Nghệ nhân Đồng Văn Duy bên sản phẩm Gốm đặc sắc mới sắp cho vào lò nung

đồ thờ cúng vẫn tồn tại và phát triển, nên khi trở về quê anh đã mở xưởng chạm khắc gỗ mỹ thuật vừa sản xuất, vừa đào tạo, truyền nghề cho gần 100 học viên. Nhiều học viên nay đã trưởng thành và mở xưởng riêng. Được biết, anh cũng là một trong những người đầu tiên mang nghề chạm khắc gỗ các đồ thờ về quê hương.

Cũng trong những năm tháng đi học và làm nghề mộc xa quê đó anh may mắn có được nhiều cơ hội tiếp

xúc với những thợ làm gốm giỏi ở nhiều địa phương. Nên trong mình nảy sinh sự đam mê, yêu thích, nhất là khi được trực tiếp xem các nghệ nhân chế tác ra những sản phẩm gốm đặc sắc. Vốn là thợ điêu khắc, anh nghĩ mình sẽ làm được và tự nhủ quyết tâm học nghề này, đi với đó vẫn duy trì, phát triển nghề chạm khắc gỗ. Từ suy nghĩ đó, năm 2021, anh đã tìm đến các thợ giỏi và các Nghệ nhân gốm ở Hải Phòng xin học nghề. Khi đã cơ bản nắm được qui trình, kỹ thuật làm gốm



Tác phẩm bình Gốm "Hút Tài Lộc"
độc đáo.

do các nghệ nhân truyền cho, anh tiếp tục lên làng gốm, sứ Bát Tràng để học hỏi thêm và tìm mua vật tư, men, lò nung... Tháng 11 năm ấy, anh thuê chuyến xe ô tô chở các vật dụng cần thiết từ Bát Tràng về quê tiến hành xây dựng xưởng, đắp lò nung....Sau đó lao vào thiết kế, sản xuất ra những mẻ hàng đầu tiên. Anh mời thêm 2 người nữa cùng làm, vì làm gốm thủ công hoàn toàn bằng tay nên đòi hỏi người thợ phải yêu nghề, sáng tạo và chịu khó. Lúc đầu, tỷ lệ hàng đạt tiêu chuẩn và hỏng là 50/50. Đây là tỷ lệ khá cao, gây tổn thất nhiều về đồng vốn đầu tư... Nhưng với lòng đam mê nghề anh vẫn không nản lòng, vừa làm, vừa nghiên cứu, rút kinh nghiệm, dần dần những chiếc bình Gốm và các sản phẩm có nhiều hình dáng, hoa văn đẹp hơn đã ra đời, mỗi khi một sản phẩm ra lò thành công càng khuyến khích anh say mê nghề hơn....

Trong quá trình sản xuất, anh thấy mình cần phải có một bước đột phá mới trong công nghệ để đáp ứng với thị trường, thị hiếu người tiêu dùng. Là người mới vào nghề làm gốm, anh như người đang tập bò, tập đi trong khi người ta đã chạy ầm ầm rồi....nếu không có sự đột phá, sản phẩm làm ra sẽ bị lỗi thời và tụt hậu.....

Được biết, bước đột phá của anh Duy chính là từ công nghệ "men gốm". Từ chỗ dùng men mua ở những cơ sở tin cậy, anh mày mò tự pha chế, thử nghiệm, điều tiết

hiệt độ lò nung... cho phù hợp. Đến nay, anh đã làm ra được 30 loại men gốm có chất lượng cao, với nhiều màu sắc đẹp, khá độc đáo. Trong đó có nhiều loại men có màu độc quyền của anh. Từ những loại men này mà nhiều sản phẩm gốm của anh đã được nhiều khách hàng trong nước và khách du lịch nước ngoài ưa thích. Một số sản phẩm đã được xuất đi Úc như các bộ ấm chén, bình gốm, đồ chơi trang trí với đa dạng màu sắc...

Hiện xưởng của anh Duy có nhiều sản phẩm khá độc đáo, có những sản phẩm có giá lên đến hơn chục triệu đồng. Những mặt hàng được người mua tìm đặt và sử dụng đều bảo đảm mẫu mã đẹp, chất lượng cao, có sức cạnh tranh trên thị trường trong nước.

Vừa qua anh Duy đã đầu tư trang bị những công cụ, máy công cụ mới, đặc biệt đã và đang thay thế dần lò nung bằng ga bằng lò nung điện để sản phẩm có chất lượng cao hơn, đảm bảo môi trường.

Về lâu dài, anh dự định sẽ mở rộng, vươn xa hơn về quy mô sản xuất, đào tạo thợ, tạo công ăn việc làm cho người lao động và phát triển thị trường tiêu thụ, sản phẩm du lịch....

Hiện anh đã và đang xây dựng 2 cửa hàng trưng bày sản phẩm tại ngay xưởng sản xuất nhằm tạo điều kiện cho những người yêu thích

gốm, mỹ nghệ và đặc biệt để cho khách du lịch trong, ngoài nước khi đến Hải Phòng nhất là đến Đồ Sơn, Kiến Thụy có dịp tham quan, chiêm ngưỡng các sản phẩm, cũng là góp phần vào xây dựng chương trình du lịch Làng nghề, quảng bá sản phẩm của thành phố.

Ông Nguyễn An Hưng Chủ tịch Hiệp hội Làng nghề Hải Phòng đã nhận xét : Nghệ nhân Đồng Văn Duy là người rất năng nổ, nhiệt tình trong công tác Hội... Những sản phẩm gốm phù điêu mỹ nghệ có giá trị của nghệ nhân Đồng Văn Duy đã làm phong phú thêm cho các sản phẩm của Làng nghề Hải Phòng....

Ngoài việc sản xuất các sản phẩm gốm, gốm phù điêu...anh Duy vẫn duy trì và phát triển nghề chạm khắc gỗ mỹ nghệ, hiện những sản phẩm như : Hoàn phi, câu đối sơn son, thép vàng... của xưởng anh sản xuất được rất nhiều người ưa chuộng, đặt hàng. Đồng thời anh cũng vẫn dạy và truyền nghề cho các thợ trẻ, tạo việc làm cho nhiều người...

Về phường Bàn La (Đồ Sơn) và xã Tân Phong (huyện Kiến Thụy) Hải Phòng, du khách và những người yêu thích sẽ được chiêm ngưỡng các sản phẩm gốm phù điêu, các sản phẩm bình gốm với nhiều hình dáng, màu men độc đáo và các sản phẩm gỗ thủ công mỹ nghệ tinh xảo ... tại xưởng gốm "Duy Gốm"...



Sản phẩm chạm khắc gỗ mỹ nghệ của Nghệ nhân Đồng Văn Duy

PHÁT TRIỂN TÔM HỮU CƠ LONG HÒA - HÒA MINH

Thanh Hoa



Tôm được nuôi theo mô hình luân canh tôm lúa

MÔ HÌNH CANH TÁC XEN CANH NUÔI TÔM CÀNG XANH TRÊN ĐẤT LÚA

Long Hòa và Hòa Minh là hai xã đảo thuộc cù lao Hòa Minh, huyện Châu Thành, tỉnh Trà Vinh, nằm ở cửa sông Cổ Chiên, nhánh chính của sông Tiền. Đây chính là nơi con nước ngọt từ thượng nguồn dòng Mê Kông hòa vào biển mặn. Người ta nói, ở Hòa Minh không có hai mùa mưa - nắng, cũng chẳng có bốn mùa xuân - hạ - thu - đông, chỉ có 6 tháng nước mặn, 6 tháng nước ngọt nên trước đây chỉ trồng một vụ lúa để dành ăn, còn khi mặn xâm nhập thì bỏ đất hoang. Người thì bỏ xứ đi làm thuê xa, người ở lại địa phương ai nhờ gì làm đó..., cuộc sống quanh quẩn trong cái đói, cái nghèo.

Chính nhờ con tôm mà đã thay đổi cả cuộc sống của người dân xứ cù lao của tỉnh Trà Vinh. Người dân không còn bỏ xứ đi nữa mà thay vào đó bám quê để phát triển nghề nuôi tôm, đời sống khá giả.

Từ năm 2009, khi tuyến đê bao tả, hữu sông Cổ Chiên (dài hơn 23km) hoàn thành và đưa vào sử dụng, cũng là thời điểm người dân nơi đây bắt tay vào sản xuất lúa một vụ kết hợp với nuôi thủy sản, nhờ chủ động được nguồn nước và triều cường trong mùa mưa (sản xuất lúa) và kết hợp nuôi tôm.

Nơi đây đang áp dụng sản xuất mô hình trồng lúa theo tiêu chuẩn hữu cơ đã và đang được ngành nông nghiệp tỉnh Trà Vinh áp dụng và nhân rộng. Đây là một trong 13 mô hình trồng trọt được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Trà Vinh đánh giá hiệu quả ở cả ba tiêu chí: Kinh tế, xã hội và môi trường. Đáng chú ý, việc canh tác xen canh nuôi tôm càng xanh trên đất lúa cũng được xem là mô hình sản xuất nông nghiệp thích ứng với biến đổi khí hậu, do có thể trồng lúa vào mùa mưa và nuôi tôm vào mùa khô trên cùng một diện tích canh tác. Với mô hình này, ngoài việc tăng giá trị lợi nhuận và tỷ trọng sản xuất nông nghiệp, còn góp phần bảo vệ môi

trường sinh thái trong vùng, hướng đến nền nông nghiệp bền vững.

DÂN ĐỔI ĐỜI NHỜ NGHỀ NUÔI TÔM

Mô hình luân canh tôm - lúa ở 2 xã đảo cù lao Long Hòa, Hòa Minh, huyện Châu Thành, tỉnh Trà Vinh được xem là mô hình sản xuất nông nghiệp "thông minh". Thời gian gần đây, bên cạnh lúa gạo hữu cơ, thủy sản, mà chủ yếu là tôm, là kinh tế mũi nhọn và là nguồn thu nhập chính của đa phần nông dân ở hai xã cù lao này. Bởi vì đối với những diện tích trên 125 ha này nông dân hoàn toàn không sử dụng phân, thuốc bảo vệ thực vật hoá học, thay vào đó bằng 2 loại phân hữu cơ CAHUMATA và ba hạt vàng để hạ phèn, giải độc hữu cơ trong đất. Đặc biệt sau mỗi vụ tôm, chất mùn bã hữu cơ, vi sinh vật và thức ăn dư thừa của con tôm là nguồn dinh dưỡng rất tốt cho cây lúa. Ngược lại sau vụ lúa, đất được cải tạo, môi trường thuận lợi nên tôm nuôi mau lớn, ít gặp rủi ro và dịch bệnh.



Mô hình luân canh tôm lúa hữu cơ ở cù lao Long Hòa - Hòa Minh

➔ Phương thức canh tác nuôi tôm kết hợp trên lúa ít tác động tiêu cực tới môi trường xung quanh, giúp sử dụng tài nguyên nước hợp lý theo từng thời điểm và mùa trong năm. Đồng thời, biện pháp này cũng như tạo ra sản phẩm sạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, phù hợp với tiêu chí sản xuất, thực hành nông nghiệp tốt. Nhờ đó giá trị hàng hóa cho cả tôm và lúa ngày càng được nâng cao. Nuôi tôm càng xanh kết hợp trên đất lúa thực sự là “hướng đi mở” cho nông dân Long Hòa - Hòa Minh. Hiệu quả trước mắt là chi phí sản xuất thấp, do không cần sử dụng nhiều thuốc và hóa chất. Đặc biệt là chi phí thức ăn và công sức lao động cũng giảm so với cách canh tác truyền thống, kéo theo lợi nhuận tăng lên. Điều đáng nói, nuôi tôm theo hình thức xen kẽ tôm - lúa là mô hình sản xuất phù hợp với khả năng của đa số nông dân và cho hiệu quả kinh tế khá cao.

Riêng trong năm 2021, xã Long Hòa có 1.585 hộ thả nuôi quảng canh trên diện tích 636,13 ha với 9,08 triệu con tôm giống, 7,793 triệu con tôm thẻ giống và 10,31 triệu con tôm sú giống; có 1.202 lượt hộ thả nuôi trên diện tích 288,13 ha với 1.203 ao, 248,79 triệu con giống; có 1.798 lượt hộ thả nuôi tôm càng xanh trên diện tích 1.033,6 ha, với, 50,98 triệu con giống. Trong năm 2021, ở xã Long Hòa tiến hành thu hoạch tôm thẻ công nghiệp với diện tích 130,12 ha, gồm 641 ao, sản lượng 1.703,2 tấn, lãi từ 20 đến 600 triệu đồng/ao; có 4.941 lượt hộ thu hoạch tôm càng xanh, sản lượng 1.471 tấn; có 5.646 lượt hộ thu hoạch tôm sú, tôm thẻ và tôm biển quảng canh, tổng sản lượng 754,67 tấn. Tổng sản lượng nuôi trồng và khai thác thủy hải sản ước tính đạt 7.910,87 tấn (trong đó sản lượng nuôi trồng đạt 4.315,87 tấn; khai thác thủy hải sản đạt 2.730; khai thác nội đồng 865 tấn) 4. Mỗi mùa

thu hoạch tôm hàng năm, các chủ trang trại, ao nuôi lãi từ 20 đến 600 triệu đồng/ao cho thấy giá trị sản xuất của địa phương với sản phẩm nuôi tôm và đặc biệt là sản phẩm tôm nuôi xen canh với lúa hữu cơ ở hai xã Long Hòa - Hòa Minh.

THƯƠNG HIỆU LÀ VIỆC CẦN THIẾT

Mặc dù có tiềm lực phát triển, nhưng nhìn mặt bằng chung thì người dân Long Hòa - Hòa Minh vẫn chưa nuôi tôm theo một quy trình chuẩn, còn manh mún nhỏ lẻ, công tác quản lý chất lượng sản phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm chưa thật sự được chú trọng. Các sản phẩm tôm tiêu thụ trên thị trường hầu hết chưa có nhãn hiệu, không có thông tin truy xuất nguồn gốc hay hệ thống nhận diện thương hiệu. Vì vậy, việc đăng ký nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm tôm hữu cơ của hai xã đảo này là rất cần thiết. Qua đó, khai thác đúng giá trị của sản phẩm, góp phần nâng cao chất lượng sản phẩm.

Ngày 21/04/2022, UBND tỉnh Trà Vinh ban hành Quyết định số 750/QĐ-UBND phê duyệt Danh mục nhiệm vụ khoa học và công nghệ phát triển tài sản trí tuệ năm 2022. Trong đó, đề cập đến kế hoạch lựa chọn nhà thầu hỗ trợ xây dựng nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm Tôm hữu cơ của hai xã Long Hòa - Hòa Minh, huyện Châu Thành, tỉnh Trà Vinh. Đến ngày 05 tháng 12 năm 2022, Ủy ban nhân dân tỉnh Trà Vinh

đã ban hành Quyết định số 2334/QĐ-UBND về việc phê duyệt nhiệm vụ khoa học và công nghệ phát triển tài sản trí tuệ Đăng ký bảo hộ, quản lý và quảng bá nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm Tôm hữu cơ của hai xã Long Hòa - Hòa Minh, huyện Châu Thành, tỉnh Trà Vinh. Nhiệm vụ được thực hiện với sự quản lý của Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Trà Vinh, Công ty TNHH Tư vấn và Thẩm định SPVALUE là đơn vị chủ trì thực hiện nhiệm vụ trên cơ sở sự phối hợp giữa với các đơn vị có liên quan tại địa phương.

Sau quá trình triển khai thực hiện, đến ngày 26 tháng 06 năm 2023, đơn đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Tôm hữu cơ Long Hòa - Hòa Minh” đã được nộp cho Cục Sở hữu trí tuệ với số đơn 4-2023-27029. Đến ngày 27 tháng 07 năm 2023, Cục Sở hữu trí tuệ đã ban hành Quyết định số 57020/QĐ-SHTT về việc chấp nhận đơn hợp lệ đối với đơn đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Tôm hữu cơ Long Hòa - Hòa Minh”. Đồng thời, đơn nhãn hiệu nêu trên cũng đã được đăng trên công báo Sở hữu công nghiệp số 426 tập A quyển 3 (09.2023).

Hy vọng trong thời gian tới, cùng với những ưu đãi của điều kiện tự nhiên kết hợp với những chính sách của Đảng và Nhà nước, thương hiệu sản phẩm tôm hữu cơ Long Hòa - Hòa Minh vươn tới các thị trường lớn trong nước và quốc tế.

(210) 4-2023-27029

(540)



(220) 26/06/2023

(441) 25/09/2023

(531) 1.3.18; 3.9.16; 5.7.3; 25.1.6; 26.1.1; 26.11.3

(591) Trắng, đỏ, xanh dương, xanh dương nhạt, vàng, vàng nhạt, cam, xanh lá cây, xanh đen, nâu, đen.

(731) PHÒNG KINH TẾ VÀ HẠ TẦNG HUYỆN CHÂU THÀNH

(VN)

Số 208, đường 2/9, khóm 2, thị trấn Châu Thành, huyện Châu Thành, tỉnh Trà Vinh

(740) Công ty TNHH Nghiên cứu và Đầu tư S&D (S&D INVEST CO., LTD)

(511) Nhóm 31: Tôm sú; tôm thẻ; tôm càng xanh (tất cả còn sống).

Đơn đăng ký nhãn hiệu “Tôm hữu cơ Long Hòa - Hòa Minh”

Quảng Yên bảo tồn, phát triển nghề và làng nghề truyền thống

Vân Anh

Quảng Yên – vùng đất cổ hơn 600 năm với những trầm tích văn hóa lịch sử, với cảnh quan thiên nhiên đẹp và đặc biệt có 2 làng nghề được công nhận là làng nghề truyền thống, đó là làng nghề đan ngư cụ Hưng Học và làng nghề đóng tàu thuyền vỏ gỗ Cống Mương.



Những chiếc thuyền nan do gia đình anh Vũ Văn Hùng (phường Nam Hòa, TX Quảng Yên) sản xuất.

Tính đến nay, Quảng Yên mới được công nhận 3 nghề truyền thống và 2 làng nghề truyền thống vào năm 2014, đó là: Nghề làm bánh gio Phong Cốc, nghề làm bún Hiệp Hoà và nghề đóng tàu thuyền vỏ gỗ Đồ Chanh. 2 làng nghề truyền thống là: Làng nghề đan ngư cụ Hưng Học và làng nghề đóng tàu thuyền vỏ gỗ Cống Mương. Tuy nhiên, các ngành nghề truyền thống đang dần bị thu hẹp và mai một do thu nhập thấp, khó khăn trong tìm kiếm thị trường tiêu thụ, nên không truyền nghề và con cháu không muốn kế nghiệp cha ông.

Tìm hiểu tại làng nghề đan ngư cụ Hưng Học (phường Nam Hòa) được biết nghề đan lờ tồn tại từ khá lâu, cách nay khoảng 300 năm. Cụ

tổ nghề thuộc dòng họ Đặng tên là Đặng Húy Đôn. Cụ Đôn vốn là người vùng Thanh Hà di cư về đảo Hà Nam sinh sống và mang nghề đan lờ đến vùng này. Kể từ đó nghề đan lờ xuất hiện và phổ biến ở đây. Trong một giai đoạn, nghề đan lờ không được chú ý phát triển, cho đến tận đời thứ 9 mới được khôi phục trở lại gắn với tên tuổi của cụ Đặng Đức Sương.

Các sản phẩm ở làng nghề ngư cụ Hưng Học chủ yếu phục vụ cho khai thác, đánh bắt thủy hải sản. Tuy nhiên, những năm gần đây, nhu cầu thị trường ngày một giảm,

thu nhập của người lao động thấp đi, nên làng nghề gặp nhiều khó khăn. Mặc dù chịu sức ép từ thị trường, nhưng nhiều gia đình trên địa bàn phường Nam Hòa vẫn cố gắng duy trì các sản phẩm từ nghề này. Người làm nghề không phân biệt tuổi tác, bởi từ những em bé còn nhỏ tuổi, đến các cụ già 70-80 tuổi đều có thể tham gia sản xuất. Để giữ gìn nghề truyền thống này, đã có nhiều hộ gia đình tạo ra các sản phẩm lưu niệm có mẫu mã đẹp, mang đặc trưng của làng nghề, nhưng số lượng người tham gia sản xuất chưa nhiều.



Du khách đến tham quan làng nghề Hưng Học (phường Nam Hòa, TX Quảng Yên).



Các sản phẩm ngư cụ truyền thống tại gia đình ông Nguyễn Anh Sáu được làm theo đơn đặt hàng của ngư dân và du khách.

Các làng nghề ở TX Quảng Yên thường có quy mô sản xuất nhỏ lẻ, chủ yếu theo hộ gia đình; chưa có sự liên kết giữa các nhóm hộ với nhau, nên rất ít nghề, làng nghề đạt tiêu chí công nhận nghề, làng nghề truyền thống. Gia đình ông Nguyễn Anh Sáu (khu 3, phường Nam Hòa), đã có 10 đời gắn bó với nghề đan ngư cụ. Tiếp nối hành trình “cha truyền con nối”, gia đình ông Sáu vẫn miệt mài giữ “lửa” nghề truyền thống.

Ông Sáu chia sẻ: Làm những chiếc lờ, chiếc nơm... thực sự không quá khó, nhưng đòi hỏi sự tỉ mỉ, khéo léo. Mặc dù thị trường bây giờ các sản phẩm thủ công truyền thống đang dần bị thay thế bởi những sản phẩm có mẫu mã đẹp hơn, bắt mắt hơn, nhưng gia đình tôi vẫn luôn muốn lưu giữ lại nghề truyền thống. Quyết tâm giữ nghề, nhưng thực tế là để sống được với nghề này thì quá khó, vì thu nhập không đáng là bao. Chính vì vậy, gia đình tôi mong muốn được các cấp chính quyền quan tâm hơn nữa đến những làng nghề truyền thống.

Hay như gia đình anh Vũ Văn Hùng cũng đã gắn bó với các sản phẩm làng nghề gần 30 năm nay. Với quyết tâm giữ nghề, ngoài những sản phẩm lờ, nơm, gia đình anh còn làm thuyền nan và đổi mới cách thức làm để tăng độ bền cho sản phẩm. Theo anh Hùng, dù thu nhập không nhiều, nhưng vì là nghề truyền thống của gia đình truyền lại, nên anh vẫn vững tâm với nghề này.

Quảng Yên là địa phương còn lưu giữ nhiều nghề và làng nghề truyền thống nhưng hiện nay, các nghề và làng nghề đang có dấu hiệu bị mai một. Chính vì thế, UBND thị xã đã xây dựng Đề án bảo tồn, phát triển nghề và làng nghề truyền thống giai đoạn 2021-2025, nhằm phát huy các giá trị làng nghề; góp phần giải quyết việc làm, tăng thu nhập cho người dân, thúc đẩy chuyển dịch cơ cấu kinh tế.

Mô hình nuôi rươi ở Đông Triều

Trong toàn bộ các tỉnh thành Bắc Bộ, Đông Triều (Quảng Ninh) là nơi có rươi ngon nhất vùng. Hiện vùng rươi phân bố tự nhiên ven các sông trên địa bàn thị xã là 108 ha. Mùa sinh sản của rươi tập trung nhiều nhất vào hai vụ: Vụ 1 vào cuối tháng 4, đầu tháng 5 và vụ 2 vào cuối tháng 10 đầu tháng 11 dương lịch.

Vào mùa sinh sản, rươi từ những hang dưới đất nổi lên mặt nước theo dòng để ra các vùng cửa sông. Quá trình sinh sản chịu ảnh hưởng của các yếu tố chu kỳ mùa vụ, nhiệt độ môi trường, độ mặn, độ cao của thủy triều...

Từ khi biết giá trị của rươi, nhiều hộ dân trên địa bàn thị xã đã mạnh dạn chuyển đổi diện tích trồng lúa kém hiệu quả sang khai thác, đắp bờ, cải tạo ao, đầm, cống tại các bãi bồi ven sông để tạo điều kiện cho rươi tự nhiên sinh trưởng, phát triển vì rươi chỉ sống ở vùng đất và nước sạch.

Theo phòng kinh tế của TX Đông Triều, rươi là sản phẩm đặc thù nếu tiếp xúc với hóa học không sống được vì vậy để khai thác rươi đạt hiệu quả, tươi xốp, có nguồn dinh dưỡng, nhằm mục đích nâng cao năng suất, người khai thác phải thực hiện các biện pháp canh tác theo hình thức truyền thống, tuyệt đối không sử dụng phân bón hóa học, thuốc bảo vệ thực vật.

Đặc biệt, sau một thời gian nghiên cứu, rươi có thể nuôi và kết hợp với cây lúa giá trị kinh tế cao, năm 2018, Đông Triều được lựa chọn triển khai mô hình nuôi rươi thương phẩm. Qua kết quả đánh giá, khi kết hợp nuôi rươi và trồng cây lúa đã bổ trợ cho nhau, rươi sẽ xử lý được các chất thải hữu cơ trong đất, nước, tạo ra phân bón

Ninh Ngọc

giúp cây lúa khỏe mạnh chống chịu lại với sâu bệnh, không cần tác động đến thuốc trừ sâu. Ngược lại, việc cải tạo đất, chăm sóc và quá trình sinh trưởng, phát triển của cây lúa đã tạo ra nơi trú ẩn lý tưởng, cùng nguồn thức ăn dồi dào cho rươi phát triển tốt, đồng đều về mật độ phân bố đạt 80-100 con/m², kích thước đạt 6-8cm/con. So với các diện tích ngoài mô hình, mật độ rươi cao hơn 3-4 lần. Hiện nay, diện tích khai thác rươi toàn thị xã Đông Triều là 65-70ha, tập trung nhiều nhất ở các phường Xuân Sơn, Kim Sơn, Hưng Đạo... với số lượng rươi thu được khoảng hơn 10 tấn/năm. Rươi Đông Triều thường có kích thước lớn. Rươi tươi, ngon và dày mình. Khi ăn có vị bùi, béo, ngọt. Đây đồng thời là một loại thực phẩm rất nhiều chất dinh dưỡng. Rươi có thể chế biến được nhiều món ngon: Chả rươi, canh rươi, rươi kho, rươi chiên, mắm rươi. Trong đó, chả rươi và rươi kho là 2 món du khách có thể mua về dùng hoặc làm quà biếu. Rươi là món thơm ngon đặc biệt, người sành ăn đều cố nhớ những ngày có rươi mà mua cho bằng được. Vừa là loại ngon nhất, lại chỉ xuất hiện trong một thời điểm nhất định nên giá bán rươi dao động từ 400.000 – 600.000 đồng/1kg tùy thời điểm.

Ngoài thị trường tiêu thụ chủ yếu trong tỉnh thì rươi Đông Triều còn được bán ở Hà Nội, Hải Phòng, Nam Định...





Ông Nguyễn Văn Phương, Chủ tịch Hội Nông dân xã Mê Linh

Phát huy thế mạnh về điều kiện tự nhiên vốn có, huyện Mê Linh trong những năm qua đã không ngừng đẩy mạnh phát triển nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao, ứng dụng cơ giới hóa vào sản xuất; hình thành các vùng trồng rau màu, trồng hoa quy mô lớn để phục vụ nhu cầu của người dân khu vực nội đô Thành phố.

THƯƠNG HIỆU HOA MÊ LINH

Được biết đến là vùng đất của những loại hoa, huyện Mê Linh có diện tích trồng hoa lớn nhất Thủ đô Hà Nội; việc sản xuất, kinh doanh, tiêu thụ hoa, cây cảnh thuộc top đầu trong cả nước. Có lẽ bởi thế nên huyện Mê Linh có tới 3 làng nghề về hoa được công nhận, vinh danh: Làng hoa, cây cảnh Hạ Lôi (xã Mê Linh); Làng hoa, cây cảnh Liễu Trì (xã Mê Linh); Làng hoa Đại Bái (xã Đại Thịnh). Ngoài ra, tại nhiều xã, thị trấn của huyện Mê Linh cũng hiện hữu những vùng trồng hoa cây cảnh, đang tỏa hương khoe sắc, rực rỡ lung lung, tô điểm cho vùng đất và con người nơi đây.

Theo số liệu thống kê đến hết năm 2020, trên địa bàn huyện Mê Linh có 2.010 ha diện tích đất trồng hoa cây cảnh và được trồng tập trung tại các xã Mê Linh, Văn Khê, Thanh Lâm, Đại Thịnh và Kim Hoa. Trên địa bàn huyện đã hình thành và nhân rộng các hình thức sản xuất hoa chuyên canh tập trung đem lại hiệu quả kinh tế cao cho người sản xuất như: sản xuất hoa hồng, cúc cắt cành, hoa hồng thế,

NGHỀ TRỒNG HOA Ở MÊ LINH

Đinh Văn Bình



Huyện Mê Linh nằm ở phía Tây Bắc của Thành phố Hà Nội, có tổng diện tích đất tự nhiên 14.129,3 ha; bao gồm 18 đơn vị hành chính, trong đó có 16 xã và 02 thị trấn. Dân số toàn huyện đến 31/12/2020 là 251.644 người. Vùng đất nơi đây có nhiều tiềm năng, lợi thế để phát triển kinh tế xã hội, trong đó có nghề trồng hoa nổi tiếng trong và ngoài nước.

hoa chậu trang trí, đặc biệt là ứng dụng công nghệ cao vào sản xuất hoa, nhân giống hoa bằng phương pháp nuôi cấy mô, sản xuất hoa lan trong nhà màng.

Trên địa bàn huyện Mê Linh đã hình thành những vùng sản xuất hoa quy mô từ 20 ha trở lên tại các xã: Mê Linh (190 ha hoa hồng), Văn Khê (110 ha hoa hồng), Đại Thịnh (20 ha hoa hồng và 60 ha hoa cúc), Thanh Lâm (20 ha hoa đào và hoa hồng), Kim Hoa (30 ha hoa đào). Đặc biệt, cây hoa Cúc giống đã xuất khẩu sang Nhật Bản. Hàng năm, Hội chợ hoa Mê Linh được tổ chức cũng đã thu hút lượng lớn du khách đến tham quan, mua sắm các sản phẩm hoa.

Thương hiệu hoa Mê Linh đã được Cục sở hữu trí tuệ cấp bằng nhãn hiệu "Tập thể hoa Mê Linh", bảo hộ thương hiệu cho các sản phẩm hoa Mê Linh. Qua đó, quảng bá thương hiệu, tạo lợi thế cạnh tranh với sản phẩm hoa của các địa phương khác trên thị trường, góp phần giúp nghề trồng hoa huyện Mê Linh phát triển bền vững, mang

lại hiệu quả kinh tế cao. Công tác xây dựng thương hiệu đã gắn kết chặt chẽ với tổ chức sản xuất kinh doanh, được thị trường và người dân tin dùng, đánh giá cao.

Ông Nguyễn Văn Phương, Chủ tịch Hội Nông dân xã Mê Linh (huyện Mê Linh, Thành phố Hà Nội) cho biết: Xã Mê Linh là địa phương có diện tích trồng hoa lớn nhất của huyện Mê Linh. Trên địa bàn xã có tới 02 làng nghề trồng hoa, cây cảnh nổi tiếng của huyện đã được công nhận, đó là: Làng hoa, cây cảnh Hạ Lôi; Làng hoa, cây cảnh Liễu Trì. Trên địa bàn xã có 2.785 hộ sản xuất nông nghiệp, thì số hộ tham gia trồng hoa là 2.692 hộ (chiếm 96,66%). Hầu như là cả làng trồng hoa, chỉ một số ít là phi nông nghiệp, tham gia kinh doanh, buôn bán, dịch vụ và ngành nghề khác.

Đến nay, tổng diện tích trồng hoa toàn xã Mê Linh là 242 ha. Trong đó, hoa hồng 213 ha, hoa cúc 4 ha, hoa ly 9 ha, hoa loa kèn 4 ha, hoa cảnh, hoa lồng thế 12 ha, các loại hoa trang trí 03 ha... Trên địa bàn có khoảng 245 hộ kinh doanh

hoa quy mô lớn. Ngoài ra, còn có trên 2.000 hộ tham gia buôn bán hoa nhỏ lẻ vào các dịp ngày lễ, tết, rằm, mồng một,... Sản lượng tiêu thụ ước đạt 5.445.000 bông/ngày. Tổng thu nhập ước tính trong năm 2021 đạt 6 tỷ 534 triệu đồng. Số hộ kinh doanh hoa Sa Pa, Mộc Châu, Sơn La tại địa phương là 60 hộ; Số lượng tiêu thụ ước đạt 220.000 bông/ngày, đạt 616 triệu đồng trong năm 2021. Tổng số hộ trồng hoa trên Sa Pa là 75 hộ với diện tích 155 ha. Có khoảng 200 - 300 hộ gia đình quê ở xã Mê Linh đi lên Mộc Châu, Sơn La để thuê đất làm mô hình trang trại. Hiện nay, xã Mê Linh đang trồng, sản xuất hoa hồng là chủ yếu với các loại hoa: hồng Pháp, hồng Ý, hồng Thái Lan, hồng cổ Sa Pa, hồng Đà Lạt,... Trong đó giống hồng Pháp đỏ được trồng, sản xuất đại trà.

Ông Nguyễn Văn Phương chia sẻ: Cách đây hơn chục năm trở về trước, nghề trồng hoa của Mê Linh canh tác dễ dàng hơn, không có ô nhiễm về đất, hoa cắt cành trông rất là đẹp nên cho thu nhập tốt. Một sào/ vụ (một lứa) người ta có thể cắt từ 8.000 - 10.000 bông. Những năm trở lại đây, vấn đề ô nhiễm đất, nên năng suất chỉ cho 3.000 - 4.000 bông/sào/vụ. Người dân thấy vất vả, nên chuyển đổi sang trồng chủ yếu là cây hoa bầu chậu. Đối với diện tích trồng hoa xã Mê Linh thì hiện nay chiếm khoảng 20% tổng diện tích đất nông nghiệp toàn xã, 80% trong số này là diện tích trồng cây hoa bầu chậu. Còn hoa cắt cành là cây hoa gắn liền với đất, trồng trực tiếp trên đất thì những người dân trồng hoa xã Mê Linh thuê đất ở các xã lân cận để trồng hoa, như: Đại Thịnh, Văn Khê, Thanh Lâm,... với diện tích khoảng 30 - 40 ha.

"Trước kia, mua cây giống rất khó khăn nhưng người dân xã Mê Linh làm nông nghiệp rất giỏi. Từ lúc trồng cây hành tây, củ hành tây đóng thùng xuất khẩu sang Liên Xô, đến các loại cây rau màu khác là xu hào, bắp cải,... Về sau, xã Mê

Linh trồng các loại cây hoa cắt cành (chủ yếu là hoa hồng ta), rồi tiếp đến là chuyển sang các loại cây hoa ngoại, như hoa Pháp, hoa Ý. Toàn bộ các loại cây hoa bầu chậu ở Mê Linh bây giờ chủ yếu là các loại cây hoa ngoại, còn hoa ta thì chỉ có cây hoa hồng cổ (hoa hồng bạch) được một số khách hàng ưa chuộng. Các loại cây hoa khác người dân trồng hoa thường nhập các loại mắt hoa của Ý, Hà Lan về để ghép. 100% là ghép, nhân giống, phối giống, rồi nhân ra thị trường." - ông Nguyễn Văn Phương cho biết thêm.

Năm 2018, Thành phố Hà Nội công nhận làng nghề hoa Mê Linh. Để bảo tồn và phát triển làng nghề, hiện Đảng bộ và Chính quyền địa phương xã Mê Linh đang kiến nghị đề xuất với huyện Mê Linh về việc cần giữ lại một diện tích đất nhất định và cải tạo lại đất, cải tạo hệ thống mương cấp thoát nước để người dân ổn định sản xuất, yên tâm đầu tư trồng hoa trên chính mảnh đất của mình; không phải đi làm ăn xa, không phải đi thuê đất ở những nơi xa xôi.

NHỮNG ĐỊNH HƯỚNG PHÁT TRIỂN

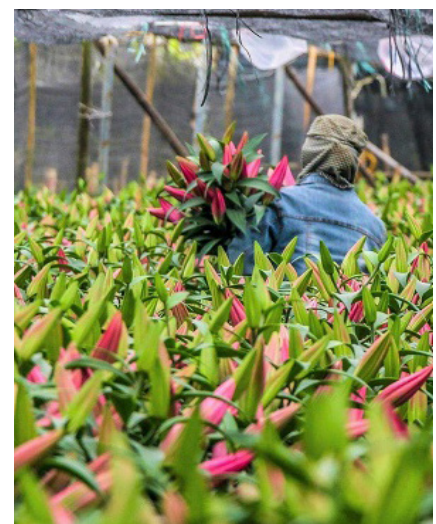
UBND huyện Mê Linh đã có báo cáo về thực trạng phát triển làng nghề và yêu cầu UBND các xã có làng nghề thành lập tổ tự quản bảo vệ môi trường làng nghề; Tổ chức kiểm tra, giám sát việc chấp hành các quy định về bảo vệ môi trường đối với các cơ sở sản xuất trên địa bàn. Tiến hành tu bổ, nạo vét kênh mương, đảm bảo dòng chảy được thông thoáng.

Tiếp tục áp dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật trong sản xuất, nâng cao giá trị canh tác. Quan tâm phát triển mô hình liên kết từ sản xuất đến tiêu thụ theo chuỗi giá trị; Thực hiện tốt việc chuyển đổi đất trồng lúa kém hiệu quả sang trồng cây ăn quả, hoa, cây cảnh, cây công trình phục vụ dịch vụ nông nghiệp, đô thị. Tiếp tục triển khai Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) gắn với phát triển các làng nghề, nghề

truyền thống, nâng cao chất lượng các ngành dịch vụ hỗ trợ công nghiệp và nông nghiệp, ưu tiên những loại hình dịch vụ mới mang lại hiệu quả thiết thực.

Chuyển đổi diện tích sản xuất lúa tại các vùng khó khăn về tưới tiêu sang cây trồng khác có giá trị kinh tế cao theo các vùng quy hoạch đã được phê duyệt. Duy trì và mở rộng vùng sản xuất hoa tại các xã Thanh Lâm, Mê Linh, Văn Khê; Tự Lập. Phát huy hiệu quả của vùng đất bãi sông Hồng với tổng diện tích trên 2 nghìn ha để tập trung phát triển cây rau, hoa, cây cảnh, cây ăn quả, cây công trình theo hướng trang trại gắn với du lịch sinh thái, du lịch trải nghiệm. Mở rộng diện tích sản xuất rau, màu, hoa, chuối ra các vùng đất bãi sông Hồng tại các xã Văn Khê, Hoàng Kim, Tiến Thịnh, Thạch Đà, Tráng Việt, Vạn Yên.

Đào tạo, bồi dưỡng cán bộ quản lý Nhà nước về ngành nghề nông thôn, xây dựng chính sách phù hợp để thu hút các nghệ nhân tham gia các hoạt động đào tạo, truyền nghề, bảo tồn làng nghề, nghề truyền thống. Đẩy mạnh các chương trình bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa của các làng nghề; hỗ trợ phát triển sản phẩm OCOP gắn với thúc đẩy hoạt động du lịch cộng đồng, du lịch nông thôn. Ưu tiên hỗ trợ thực hiện liên kết sản xuất gắn với tiêu thụ sản phẩm của Thành phố Hà Nội, trong đó có hoa, cây cảnh trên địa bàn huyện Mê Linh.



Chuyển đổi số hướng tới nông thôn mới thông minh

Hữu Tiến

Nhằm đẩy mạnh ứng dụng công nghệ số trong xây dựng nông thôn mới (NTM), góp phần thúc đẩy kinh tế nông thôn, nâng cao chất lượng đời sống người dân, từng bước thu hẹp dần khoảng cách về chất lượng dịch vụ giữa nông thôn-thành thị, UBND tỉnh Bình Thuận đã ban hành Kế hoạch triển khai thực hiện Chương trình chuyển đổi số trong xây dựng NTM, hướng tới NTM thông minh trên địa bàn tỉnh năm 2023.

Theo đó, thực hiện Kế hoạch số 1281 của UBND tỉnh Bình Thuận về Chương trình xây dựng nông thôn mới trên địa bàn tỉnh giai đoạn 2021 – 2025, Sở Thông tin và Truyền thông có Công văn số 43 tập trung đẩy mạnh, phát triển, hoàn thiện hệ thống hạ tầng số, chuyển đổi số trong nông nghiệp nông thôn theo chương trình chuyển đổi số quốc gia năm 2025 định hướng đến năm 2030.

Mục tiêu là tăng cường cơ sở vật chất cho hệ thống thông tin và truyền thông cơ sở, ưu tiên phát triển nâng cấp các đài truyền thanh xã có cụm loa hoạt động đến thôn. Bên cạnh đó là chuyển đổi các đài truyền thanh không dây xuống cấp, hoạt động không đúng bằng tần quy định sang truyền thanh ứng dụng công nghệ thông tin – viễn thông theo Quyết định số 135 của Chính phủ. Tăng cường phương



Tập huấn chuyển đổi số trong xây dựng nông thôn mới tại tỉnh Bình Thuận

tiện sản xuất các sản phẩm thông tin, tuyên truyền cho cơ sở truyền thanh, truyền hình cấp huyện. Phát triển và duy trì các điểm cung cấp dịch vụ bưu chính. Bồi dưỡng, tập huấn kiến thức, kỹ năng về chuyển đổi số, xây dựng chính quyền số và an toàn thông tin mạng cho cán bộ cấp xã...

Phấn đấu 100% cán bộ quản lý các cấp tham gia thực hiện Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng NTM được tập huấn, nâng cao năng lực về chuyển đổi số; xây dựng ít nhất 01 mô hình thí điểm xã/thôn NTM thông minh theo lĩnh vực nổi trội (kinh tế, du lịch nông thôn, môi trường, văn hóa, y tế, giáo dục, an ninh trật tự,...).

Theo đó, tỉnh đặt mục tiêu để ra, đến năm 2025, hạ tầng băng mạng cáp quang phủ tới 80% hộ gia đình, trường học, bệnh viện. Tỷ lệ phủ cáp dịch vụ mạng băng rộng 4G/5G đạt 100%. 97% số xã đạt chuẩn tiêu chí số 8 về thông tin và truyền thông thuộc Bộ tiêu chí quốc gia về xây dựng NTM; 50% xã đạt chuẩn tiêu chí số 8 về thông tin truyền thông thuộc Bộ tiêu chí quốc gia về xã NTM nâng cao.

Bên cạnh đó, Tích cực phối hợp tuyên truyền, truyền thông chương trình nhằm nâng cao nhận thức, chuyển đổi tư duy về chuyển đổi số trong xây dựng NTM cho các cấp; lồng ghép với hoạt động tuyên truyền trong xây dựng NTM trong các hội nghị, hội thảo, các lớp đào tạo, tập huấn; bồi dưỡng chuyên môn. Đồng thời, tổ chức tập huấn, hướng dẫn cho cán bộ xây dựng NTM các cấp, người dân và cộng đồng nông thôn. Thực hiện việc chuyển đổi số có hiệu quả để hướng tới nông thôn mới thông minh trong giai đoạn mới.



BÌNH THUẬN:

Thúc đẩy xây dựng nông thôn mới vùng khó khăn

Hữu Tiến

Hơn một thập niên chung sức, đồng lòng xây dựng nông thôn mới (NTM), hiện nay đời sống vật chất, tinh thần của người dân khu vực nông thôn, vùng khó khăn tỉnh Bình Thuận không ngừng được nâng cao.

Nhằm tiếp tục đẩy mạnh xây dựng nông thôn mới tại các xã đặc biệt khó khăn, vùng đồng bào sinh sống UBND tỉnh Bình Thuận cho biết, địa phương sẽ tiếp tục tăng cường công tác tuyên truyền, nâng cao nhận thức về mục đích, ý nghĩa của Chương trình xây dựng nông thôn mới gắn với giảm nghèo nhanh và bền vững; thường xuyên cập nhật những mô hình hay, điển hình tiên tiến, sáng kiến để nhân rộng.

Bên cạnh đó, địa phương đã đẩy mạnh công tác tuyên truyền, với nhiều hình thức, nội dung phong phú như: tuyên truyền trên hệ thống truyền thanh cơ sở; Đài Phát thanh và Truyền hình tỉnh xây dựng các chuyên mục tuyên truyền phù hợp với nhu cầu tiếp nhận thông tin của nhân dân về chương trình xây dựng nông thôn mới. Văn phòng Điều phối nông thôn mới tỉnh thường xuyên phối hợp với các cơ quan truyền thông tổ chức tuyên truyền và tổ chức tập huấn, tham quan học tập kinh nghiệm xây dựng nông thôn mới, Chương trình OCOP cho cán bộ huyện, xã và tất cả các thôn bản vùng khó khăn.

Đặc biệt, để thúc đẩy các địa phương phát triển kinh tế, Bình Thuận đã ban hành chính sách khuyến khích xây dựng nông thôn mới và chính sách giảm nghèo nhanh và bền vững. Trong đó, hỗ trợ xây dựng cơ sở hạ tầng cho các xã vùng đồng bào, khó khăn xây dựng nông thôn mới.

Mặc dù các địa phương có nguồn ngân sách còn nhiều khó



Đời sống người dân không ngừng được nâng cao về mọi mặt.

khăn, tỉnh đã ban hành các cơ chế chính sách và lồng ghép vốn đầu tư thuộc các chương trình, dự án đang thực hiện trên địa bàn để hỗ trợ cho các thôn, bản xây dựng nông thôn mới, như hỗ trợ: Xi măng làm đường giao thông, xây dựng nhà văn hóa thôn; Xây dựng mô hình phát triển sản xuất và tùy điều kiện từng huyện, từng xã, từng thôn mà có mức thưởng đạt chuẩn nông thôn mới.

Thông qua thực hiện xây dựng nông thôn mới cấp thôn, bản đã giúp cho người dân khu vực miền núi đặc biệt khó khăn biên giới phát huy vai trò chủ thể, chủ động, tự giác trong công việc, giám phụ thuộc, trông chờ, ỷ lại vào hỗ trợ của Nhà nước.

Nhằm tiếp tục đẩy mạnh xây dựng nông thôn mới tại các xã đặc biệt khó khăn, theo UBND tỉnh Bình Thuận, địa phương sẽ tiếp tục tăng cường công tác truyền thông, tuyên truyền, nâng cao nhận thức về mục đích, ý nghĩa, nội dung của Chương trình xây dựng nông thôn mới gắn với giảm nghèo nhanh và bền vững ở cấp thôn, bản cho cán bộ, đảng viên và các tầng lớp nhân dân. Đồng thời khơi dậy được sự đồng thuận và nêu cao tinh thần thi đua chung sức xây dựng nông thôn mới.



Bình Thuận quan tâm xây dựng nông thôn mới vùng khó khăn

Thường xuyên cập nhật những mô hình hay, điển hình tiên tiến, sáng kiến để nhân rộng.

Đến nay, 100% xã có đường giao thông được nhựa hóa đến trung tâm xã; một số cầu qua sông, suối lớn được cứng hóa bằng bê tông; nhiều tuyến đường giao thông nông thôn được bê tông xi măng tạo điều kiện thuận lợi cho vận chuyển nông sản và giao lưu đi lại giữa các vùng; 100% xã được phủ sóng truyền hình, phát thanh; 100% xã, thôn có điện lưới quốc gia, hơn 90% hộ được sử dụng nước sạch hợp vệ sinh; 17/ 17 xã thuần đồng bào dân tộc thiểu số có nhà văn hóa; 100% thôn, bản có nhà sinh hoạt cộng đồng; 100% xã có trụ sở làm việc của Ủy ban nhân dân xã được xây dựng kiên cố.

Có thể nói phong trào xây dựng nông thôn mới đang được lan tỏa ở các địa phương trong tỉnh, trong đó có vùng đồng bào các dân tộc thiểu số, vùng khó khăn. Tin tưởng rằng với những kết quả, kinh nghiệm có được, thời gian tới phong trào xây dựng nông thôn mới của tỉnh Bình Thuận nói chung và vùng đồng bào dân tộc thiểu số nói riêng sẽ đạt kết quả cao hơn, sớm đạt được mục tiêu, chỉ tiêu đề ra.

Xã Hương Sơn đạt chuẩn Nông thôn mới nâng cao

Văn Bình



Bí thư Huyện ủy Mỹ Đức Nguyễn Anh Dũng ghi nhận và đánh giá cao những thành tích mà Đảng bộ, chính quyền và Nhân dân xã Hương Sơn đã đạt được.



Bí thư Đảng ủy xã Hương Sơn Nguyễn Văn Lương phát biểu tại buổi lễ.



Thừa ủy quyền Chủ tịch nước, Phó Bí thư Thường trực Thành ủy Hà Nội - Nguyễn Thị Tuyến trao Huân chương Lao động hạng Ba và trao Bằng công nhận xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao năm 2022 cho cán bộ và nhân dân xã Hương Sơn.

Sáng ngày 22/10/2023, xã Hương Sơn huyện Mỹ Đức (Thành phố Hà Nội) tổ chức Lễ đón nhận Huân chương Lao động hạng Ba và công bố Quyết định xã Hương Sơn đạt chuẩn Nông thôn mới nâng cao năm 2022.

Phát biểu tại buổi lễ, ông Nguyễn Văn Lương - Bí thư Đảng ủy xã Hương Sơn cho biết: Sau những cố gắng, nỗ lực của Đảng bộ, chính quyền và nhân dân xã Hương Sơn, ngày 9/11/2022 Chủ tịch nước đã ban hành Quyết định số 1302/QĐ-CTN tặng Huân chương Lao động hạng Ba cho Đảng bộ, chính quyền và nhân dân xã Hương Sơn đã có thành tích xuất sắc trong công tác từ năm 2017 – 2021, góp phần vào xây dựng chủ nghĩa xã hội và bảo vệ Tổ quốc. Ngày 18/4/2023 Chủ tịch UBND Thành phố Hà Nội ban hành Quyết định số 2277/QĐ-UBND công nhận xã Hương Sơn đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao năm 2022. Đây là phần thưởng cao quý của Đảng và Nhà nước nhằm đánh giá, ghi nhận những thành tích của Đảng bộ, chính quyền, tổ chức và nhân dân có những đóng góp xây dựng chủ nghĩa xã hội và bảo vệ tổ

quốc trong tình hình mới, xây dựng nông thôn mới nâng cao năm 2022.

Sau hơn 10 năm thực hiện xây dựng nông thôn mới, nông thôn mới nâng cao, vùng quê Hương Sơn đã được thay da đổi thịt. Bộ mặt làng quê khởi sắc, cơ sở hạ tầng được đầu tư khang trang. Với 100% các tuyến đường trục xã, liên xã, trục thôn, liên thôn và đường ngõ xóm được bê tông hoá, nhựa hoá; Hệ thống đường trục chính nội đồng, kênh mương, các công trình thuỷ lợi thường xuyên được cứng hoá, nâng cấp cải tạo phục vụ sản xuất nông nghiệp và phòng chống thiên tai tại của xã. Tỷ lệ lao động được đào tạo nghề đạt 86,3%, tăng 51,7% so năm 2012, tăng 35,2% so với năm 2015; Tỷ lệ lao động có việc làm thường xuyên đạt 98%. Công tác vệ sinh môi trường được quan tâm tổ chức thu gom và xử lý rác thải đạt 100% khối lượng rác thải.

Theo Bí thư Đảng ủy xã Hương Sơn Nguyễn Văn Lương, điều đáng mừng hơn cả đó là đời sống vật chất, tinh thần của Nhân dân ngày càng được nâng cao. Xã đã triển khai thực hiện tốt phong trào “Toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hoá mới”. Đến nay 6/6 thôn có nhà văn hoá, đạt và duy trì danh hiệu “Làng văn hoá” có 5.614/5.825 hộ đạt tiêu chuẩn gia đình văn hóa đạt 96,37%. Công tác quản lý, bảo vệ, giữ gìn và tôn tạo các di tích lịch sử, di tích văn hoá; Thực hiện tốt quản lý các lễ hội truyền thống ở xã và các hoạt động văn hoá, tôn giáo đúng quy định, duy trì xã đạt chuẩn Quốc gia về Y tế; Tỷ lệ người dân tham gia Bảo hiểm Y tế 95,0%, tăng 32,0% so năm 2012, tăng 15,9% so với năm 2015. Chất lượng giáo dục toàn diện từng bước được nâng lên, đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng

▶ trang thiết bị cho các trường học, đến nay 5/6 trường đã đạt chuẩn Quốc gia.

Ghi nhận và đánh giá cao những thành tích mà Đảng bộ, chính quyền và nhân dân xã Hương Sơn đã đạt được, Bí thư Huyện ủy Mỹ Đức Nguyễn Anh Dũng nhấn mạnh, về đích nông thôn mới nâng cao là một dấu ấn lịch sử về sự phát triển của xã nhà, song “xây dựng nông thôn mới là một quá trình có điểm đầu, mà không có điểm kết thúc”.

Bí thư Huyện ủy Mỹ Đức đề nghị Đảng bộ, chính quyền và nhân dân Hương Sơn trong thời gian tới cần phát huy những tiềm năng, lợi thế của địa phương, tập trung lãnh đạo, chỉ đạo, thực hiện tốt một số chủ trương, nhiệm vụ sau: Thứ nhất là tiếp tục làm tốt công tác tuyên truyền trong cán bộ, đảng viên, đoàn viên, hội viên và các tầng lớp nhân dân về kết quả thực hiện nông thôn mới nâng cao của địa phương, về Chương trình mục tiêu Quốc gia trong xây dựng nông thôn mới; Chương trình 04 của Thành ủy; Chương trình 05 của Huyện ủy và các kế hoạch xây dựng nông thôn mới kiểu mẫu của địa phương để người dân xã Hương Sơn hiểu rõ vai trò chủ thể của mình trong xây



dựng nông thôn mới. Đề cao trách nhiệm, nâng cao ý thức của cả hệ thống chính trị về xây dựng nông thôn mới. Thứ hai là tập trung rà soát các tiêu chí, xây dựng kế hoạch chi tiết cụ thể, phân công rõ người rõ việc, rõ quy trình, rõ trách nhiệm, thời gian hoàn thành và rõ kết quả. Chỉ đạo thực hiện quyết liệt các giải pháp để phấn đấu xã Hương Sơn sẽ trở thành một trong những địa phương đầu tiên đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu trong những năm tới theo kế hoạch của huyện.

Tại buổi lễ, Thừa ủy quyền Chủ tịch nước, Phó Bí thư Thường trực

Thành ủy Hà Nội Nguyễn Thị Tuyền trao Huân chương Lao động hạng Ba cho cán bộ và nhân dân xã Hương Sơn và trao Bằng công nhận xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao năm 2022 cho cán bộ và nhân dân xã Hương Sơn.

Đây là phần thưởng cao quý của Đảng, Nhà nước đã ghi nhận để xã Hương Sơn tiếp tục duy trì, nỗ lực phát huy hơn nữa trong việc thực hiện các tiêu chí Quốc gia về xây dựng nông thôn mới, xây dựng nông thôn mới kiểu mẫu năm 2023 và nông thôn mới thông minh, thị trấn Hương Sơn trong thời gian tới.



THANH TRÌ (HÀ NỘI):

XÂY DỰNG NÔNG THÔN MỚI GẮN VỚI CÁC LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG

Hậu Thơ

Sâu thẳm trong trái tim của những người làm nghề thôn Vĩnh Thịnh, xã Đại Áng, huyện Thanh Trì (Hà Nội), giấc mơ về một làng nghề vẫn thấp sáng, ngọn lửa ấy vẫn luôn rực sáng trong hành trình xây dựng nông thôn mới kiểu mẫu.

PHÁT TRIỂN DU LỊCH LÀNG NGHỀ

Trong ánh nắng vàng của chiều thu Hà Nội, phóng viên chúng tôi về thăm làng nghề nón thôn Vĩnh Thịnh, xã Đại Áng. Đây là một trong những làng nghề danh tiếng Hà Nội. Trải qua thăng trầm, làng nghề là minh chứng cho sức sống mạnh mẽ của những giá trị văn hoá lâu đời.

Làng nghề nón lá truyền thống tại thôn Vĩnh Thịnh, xã Đại Áng đã có lịch sử hàng trăm năm. Năm 2020, các hộ sản xuất trong làng đã thống nhất thành lập Hợp tác xã tiểu thủ công nghiệp sản xuất và thương mại dịch vụ Nón lá Vĩnh Thịnh, theo Đề án bảo tồn và phát triển nghề, làng nghề của Thành phố Hà Nội.

Trước đây bà con sản xuất ở hộ quy mô nhỏ, không có điểm trưng bày sản phẩm. Nhưng ngày nay, ở làng nghề mọi người tự đảm đương tất cả các khâu từ thu mua nguyên liệu, đến sản xuất và tiêu thụ. Mọi người có sự phân công tự nhiên. Như có sự tương tác người làm khung, người là lá, người khâu nón, người chỉ độc nhất thu mua phân phối.

Bà Nguyễn Thị Lan, năm nay ngót nghét 60 tuổi đời cũng là hơn 50 năm tuổi nghề, vẫn bền bỉ công việc khâu nón như thời con gái, bọc



Giao thương sản phẩm OCOF Hà Nội kết hợp không gian trưng bày sản phẩm làng nghề huyện Thanh Trì năm 2022.

bạc: “Làm nón cũng dễ lắm, tự học là làm được ngay trong thôn này đưa trẻ mới lớn nhìn cũng có thể làm được, không cần chỉ dạy”.

Sinh ra và lớn lên ở mảnh đất Vĩnh Thịnh, dường như nghề làm nón đã ngấm vào máu trường thôn Nguyễn Bá Kỳ, là đời thứ 4 theo nghề làm nón, năm lên 8 tuổi đã được bố mẹ chỉ dạy, tự học và tự nâng cấp sản phẩm. Nón lá từ năm này qua năm khác là thế nhưng hiện nay đã được thay đổi, người dân còn thêm những hoạt tiết về văn hóa, về cuội nguồn nên chiếc nón lá, nhằm tạo sự khác biệt.

Say nghề, yêu nghề gắn bó với nghề, vì thế những người làm nghề tại nơi đây vẫn luôn ấp ủ ước mơ chiếc nón lá Vĩnh Thịnh sẽ được nhiều người biết đến chấp cánh bay cao.

Ông Nguyễn Văn Hưng – Phó chủ tịch xã Đại Áng chia sẻ; Năm 2020, làng nghề nón lá Vĩnh Thịnh được UBND TP Hà Nội công nhận làng nghề truyền thống. Năm 2023 xã Đại Áng được công nhận điểm du lịch

đầu tiên của huyện Thanh Trì cùng với xã Yên Mỹ. Đây là bước ngoặt lớn trong chương trình xây dựng nông thôn mới và mở ra hướng mới cho xã phát triển du lịch làng nghề. Đồng thời, là điều kiện thuận lợi để hình thành các tuyến du lịch trên địa bàn huyện và kết nối du lịch với các địa phương lân cận, tương lai huyện Thanh Trì phấn đấu sẽ là điểm đến du lịch “an toàn-thân thiện-chất lượng-hấp dẫn” đáp ứng yêu cầu phát triển du lịch trong tình hình mới.

Nhờ sự cố gắng của cả tập thể thôn Vĩnh Thịnh về duy trì và giữ nghề mà giấc mơ đưa Đại Áng trở thành điểm phát triển du lịch sầm uất trong tương lai không còn xa nữa. Những danh hiệu, giải thưởng như chứng nhận OCOF 4 sao đã tạo thêm tiếng tăm cho nghề nón phát triển. Nhưng điều đó không đủ để khóa lấp sự vui sướng hân hoan của những người nghệ nhân gắn bó với nghề. Mà điều cuối cùng đó là giấc mơ phát triển hơn trong tương lai.

Theo Trưởng phòng kinh tế huyện Thanh Trì bà Nguyễn Thị Tuyết Anh: Giai đoạn 2021 – 2025, huyện Thanh



Phó Chủ tịch UBND Thành phố Hà Nội - Nguyễn Mạnh Quyền trao Quyết định công nhận điểm du lịch xã Đại Áng.

Trì thực hiện kép 2 nhiệm vụ chính trị quan trọng là đầu tư xây dựng huyện thành quận, xã thành phường song song với xây dựng nông thôn mới nâng cao, nông thôn mới kiểu mẫu. Ngày 18/4/2023, UBND Thành phố đã có quyết định số 2277/QĐ – UBND công nhận 14 xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao. Đến nay 15/15 các xã của huyện được công nhận nông thôn mới nâng cao về đích trước 2 năm và vượt chỉ tiêu kế hoạch giai đoạn 2021 – 2025.

NÂNG CẤP CÁC SẢN PHẨM LÀNG NGHỀ

Chính nhờ vào sự phát triển của các làng nghề như: làng nghề miến dong và bánh đa Phú Diễn, xã Hữu Hòa; làng nghề bánh chưng Tranh Khúc, xã Duyên Hà; làng nghề dệt Triều Khúc, xã Tân Triều; làng nghề nón lá Vĩnh Thịnh, xã Đại Áng. Và

các làng nghề rượu Ngâu, thôn Yên Ngưu, xã Tam Hiệp; làng nghề sản xuất bánh kẹo thôn Nội Am, xã Liên Ninh; làng nghề may thôn Vĩnh Trung, xã Đại Áng đã tạo đà cho kinh tế của huyện phát triển. Trong đó có 7/7 làng nghề đã được UBND huyện phê duyệt phương án bảo vệ môi trường và 5/7 làng nghề được xây dựng thương hiệu, cấp nhãn hiệu tập thể.

Phó Chủ tịch UBND huyện Thanh Trì Nguyễn Văn Hưng cho rằng, hực hiện Nghị định số 52/NĐ-CP ngày 12/4/2018 của Chính phủ về phát triển ngành nghề nông thôn; Quyết định số 31/2014/QĐ-UBND ngày 4/8/2014 của UBND TP Hà Nội ban hành quy định về chính sách khuyến khích phát triển làng nghề trên địa bàn TP, UBND huyện Thanh Trì đã xây dựng kế hoạch về phát triển làng

nghề trên địa bàn, đồng thời chỉ đạo các xã triển khai thực hiện nhằm bảo tồn, quảng bá và phát huy giá trị của các làng nghề.

Hàng năm, UBND huyện chỉ đạo Phòng Kinh tế phối hợp với UBND các xã tổ chức các hoạt động tuyên truyền nhằm vận động người dân bảo tồn, gìn giữ nghề và làng nghề của địa phương; tuyên truyền các quy định trong công tác ATTP.

Bên cạnh đó, huyện đầu tư, khuyến khích các làng nghề tăng cường áp dụng khoa học công nghệ vào sản xuất. Đến nay, UBND huyện Thanh Trì đã hỗ trợ 1 hệ thống xử lý nước RO để phục vụ lọc tạp chất của rượu tại làng nghề rượu Ngâu, xã Tam Hiệp; hỗ trợ 2 máy hút chân không cho làng nghề bánh chưng Tranh Khúc, xã Duyên Hà.

Ngoài ra huyện còn tổ chức cho các cơ sở sản xuất trên địa bàn đến tham quan mô hình sản xuất, học tập kinh nghiệm tại các làng nghề khác trên địa bàn TP.

Đồng thời phối hợp với các sở, ngành tư vấn, hỗ trợ các xã lập hồ sơ đăng ký xác lập quyền sở hữu trí tuệ cho các làng nghề. Huyện cũng đã xây dựng và duy trì 3 điểm trưng bày, giới thiệu và cung ứng sản phẩm có truy suất nguồn gốc. Mở rộng kết nối giao thương các sản phẩm làng nghề, sản phẩm OCOP trong khu vực.

Mục tiêu phấn đấu, năm 2023 huyện có 02 xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu.

Ông Nguyễn Xuân Đại – Giám đốc Sở Nông nghiệp & PTNT TP Hà Nội cho biết, thành phố có 30 quận, huyện, thị xã trong đó có 18 huyện, thị xã với 382 xã xây dựng nông thôn mới. Kết quả đến nay Thành phố có 100% số xã đạt chuẩn nông thôn mới, 111 xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao, 20 xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu, 15/18 huyện, thị xã đạt chuẩn nông thôn mới mới, 3 huyện đang đề nghị Hội đồng trung ương đánh giá, đề nghị Thủ tướng Chính phủ công nhận đạt chuẩn nông thôn mới năm 2022.

Phấn đấu đến năm 2025, TP Hà Nội hoàn thành nhiệm vụ xây dựng nông thôn mới, có 100% số huyện đạt chuẩn nông thôn mới, 20% số huyện đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao, 40% số xã đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao; 20% số xã đạt chuẩn nông thôn mới kiểu mẫu, có thêm 2000 sản phẩm OCOP được đánh giá, phân hạng sản phẩm.

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

Cá mèi kho là món ăn đặc trưng của vùng biển huyện Kiến Thụy, TP. Hải Phòng, "Cá mèi kho làng Chài" không chỉ là một món ăn truyền thống mà còn trở thành sản phẩm đạt chất lượng OCOP 4 sao phục vụ thực khách khắp cả nước.

Cá mèi kho làng Chài sản phẩm OCOP 4 sao

Tường Vi

MÓN ĂN ĐẶC TRƯNG CỦA VÙNG BIỂN KIẾN THỤY

Ở vùng biển gần cửa sông Văn Úc, cá mèi là một loại hải sản quen thuộc, đặc biệt vào mùa sinh nở thì cá sẽ bơi ngược từ cửa biển vào các con sông để sinh sản. Đây là nguồn nguyên liệu tươi ngon và có giá trị dinh dưỡng hấp dẫn thực khách tứ phương. Cá mèi là loại cá có thịt màu trắng, mình dẹt, đầu nhỏ, vảy dày, tuy cá mèi có nhiều xương nhưng chứa nhiều chất dinh dưỡng như calcium, vitamin D, B12, giàu DHA, Omega 3...

Từ nhiều đời nay, món cá mèi kho đã nổi danh ở huyện Kiến Thụy. Để làm món cá mèi kho truyền thống, cá tươi sẽ chọn những con to đều, dày mình. Sau đó cá được làm sạch, ướp với 16 loại gia vị và kho trong nồi đất. Người dân sẽ đun trên bếp lửa qua đêm để cá mềm cả phần xương, mang hương vị thơm ngon, béo ngậy của cá mèi hòa chung với các loại gia vị.

Nhắc đến cá mèi kho Kiến Thụy thì không thể không nói đến sản phẩm cá mèi kho Làng chài của anh Lê Tiến Việt - Giám đốc Công ty TNHH Thực phẩm Sovi. Vốn sinh ra lớn lên ở vùng quê này nên ngay từ nhỏ anh Việt đã rất yêu thích món cá mèi kho. Từ đó, anh cũng mong muốn nâng tầm món ăn của quê nhà thành một sản phẩm có giá trị kinh tế. Năm 2015, anh Việt quyết định lập nghiệp với món cá mèi kho làng Chài.



TỪ MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG ĐẾN SẢN PHẨM OCOP 4 SAO

Thời gian đầu, anh Lê Tiến Việt dựa trên nền tảng truyền thống bao năm của làng để tạo ra công thức cá kho chất lượng, đó là sự kết hợp hài hòa giữa các nguyên liệu, bí quyết cổ truyền và khẩu vị thực khách hiện đại. Mọi khâu từ chọn nguyên liệu, sơ chế, ướp và kho, đóng gói và bảo quản, đều được thực hiện theo quy trình nghiêm ngặt, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm nhưng vẫn phải giữ được hương vị riêng.

Cá mèi kho làng Chài Sử dụng 16 loại gia vị tự nhiên bao gồm: chay tạo vị chua thanh; mía tạo vị ngọt dịu; chuối xanh, gừng, riềng át đi toàn bộ mùi tanh của cá tạo mùi thơm; ớt tươi cay nhẹ; nước hàng và bột điều tạo màu cánh gián... Sản phẩm không dùng các loại phụ gia, chất bảo quản, chất tạo màu tạo nên vị cá thơm ngon như bữa cơm nhà của người Việt. Cá mèi được kho 12 tiếng nên nhừ xương, tuy vậy miếng cá không bị vỡ nát mà vẫn rắn chắc, nguyên hình con cá.

Có một sản phẩm tốt nhưng để lan tỏa sản phẩm cũng là bài toán lớn mà anh Việt cùng đội ngũ của mình phải ngày đêm trăn trở. Anh tìm nhiều cách để mang sản phẩm tiếp cận tới tay khách hàng từ các chợ, siêu thị, cửa hàng trong và ngoài tỉnh. Cơ sở của anh Việt cũng phải chuẩn bị kỹ lưỡng trước những dịp lễ Tết để đáp ứng nhu cầu khách hàng.

Nhờ nỗ lực của mình, sau nhiều năm, sản phẩm cá mèi làng Chài của anh Lê Tiến Việt đã có mặt ở nhiều hệ thống các siêu thị như BigC, Vinmart, Aeon Mall... Không những vậy, năm 2019, cơ sở cũng bắt đầu đưa sản phẩm lên bán tại các sàn thương mại điện tử và các kênh bán thực phẩm online. Anh Việt cũng tìm cách đa dạng hóa sản phẩm cá kho như cá basa, cá ngừ, cá mòi... để hấp dẫn nhiều khách hàng. Bên cạnh một sản phẩm tốt thì câu chuyện mang nét đặc trưng của quê hương vùng biển Hải Phòng ra thị trường cũng giúp cá mèi kho làng Chài đạt chứng nhận sản phẩm OCOP đạt 4 sao vào năm 2019.

Hoàn Kiếm có 18 sản phẩm OCOP từ 3 đến 4 sao

Lương Văn Tuấn

Hội đồng đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP quận tổ chức chấm điểm cho 18 sản phẩm gồm 03 sản phẩm là các loại bánh thuộc các nhóm sản phẩm “Chế biến từ thịt, thủy sản, sữa và các sản phẩm từ mật ong, mật khác và nông sản thực phẩm khác” của Hộ kinh doanh Giò chả Ước Lễ Thủy Hùng số 559 Đường Hồng Hà, phường Chương Dương, quận Hoàn Kiếm và 15 sản phẩm thuộc nhóm “Đồ ăn nhanh, Sản phẩm trà từ thực vật khác và Chế biến từ thịt, thủy sản, sữa và các sản phẩm từ mật ong, mật khác và nông sản thực phẩm khác” của Công ty TNHH hai thành viên Thực phẩm Lý tưởng Việt Nam số 915 Đường Hồng Hà, phường Chương Dương, quận Hoàn Kiếm.

Phát biểu tại Hội nghị, bà Lê Anh Thư, Chủ tịch Hội đồng đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP quận chủ trì Hội nghị cho biết: “Triển khai Kế hoạch số 32/KH-UBND ngày 08/02/2023 về việc triển khai thực hiện Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (Chương trình OCOP) quận Hoàn Kiếm năm 2023. Xác định đây là một trong những nhiệm vụ trọng tâm trong năm 2023 của quận, UBND quận đã tập trung chỉ đạo các phòng, ban ngành quận và UBND các phường làm tốt công tác rà soát thống kê, tuyên truyền và hướng dẫn các chủ thể có sản phẩm đăng ký dự thi chương trình OCOP năm 2023. Qua đó, nhiều cá nhân,

Sáng 27/10, Hội đồng đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP quận Hoàn Kiếm (Hà Nội) đã tổ chức hội nghị đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP quận năm 2023. Phó Chủ tịch UBND quận Hoàn Kiếm - Lê Anh Thư, Chủ tịch Hội đồng đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP quận chủ trì hội nghị.



Toàn cảnh hội nghị đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP quận Hoàn Kiếm năm 2023



Sản phẩm tham gia đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP quận Hoàn Kiếm năm 2023

tổ chức đã liên hệ với các phòng, ban ngành, UBND các phường để tìm hiểu và đề nghị được hướng dẫn đăng ký sản phẩm tham gia Chương trình OCOP”.

Xác định đây là một trong những nhiệm vụ trọng tâm năm 2023 của quận, UBND quận đã tập trung chỉ đạo các phòng, ban, ngành của quận và UBND các phường làm tốt công tác rà soát thống kê, tuyên truyền và hướng dẫn các chủ thể có sản phẩm đăng ký dự thi Chương

trình OCOP năm 2023. Qua đó, nhiều cá nhân, tổ chức đã liên hệ với các phòng, ban, ngành, UBND các phường để tìm hiểu, đề nghị được hướng dẫn đăng ký sản phẩm tham gia Chương trình OCOP. Qua đánh giá, sẽ lựa chọn những sản phẩm mang tính đặc trưng, lợi thế của quận, góp phần nâng cao giá trị và sức cạnh tranh của sản phẩm trên thị trường trong và ngoài nước và là tiền đề cho việc phát triển nhiều sản phẩm OCOP của quận trong thời gian tới.

Tại buổi thẩm định đã đánh giá: Đã có 13 sản phẩm đạt tiêu chí OCOP từ 3 sao (quận Hoàn Kiếm sẽ ra quyết định công nhận) và 5 sản phẩm đạt tiêu chí OCOP 4 sao (quận Hoàn Kiếm sẽ gửi hồ sơ để Thành phố Hà Nội xem xét theo quy định).

➡ Theo anh Lê Tiến Việt, sản phẩm được làm từ nguồn nguyên liệu chính là con cá mèi đặc sản quê hương Kiến Thụy. Kết hợp giữa yếu tố truyền thống và hiện đại và nguồn nguyên liệu hoàn toàn tự nhiên để tạo nên món ăn dân dã của miền quê vùng biển. Đến nay, doanh thu của công ty tăng qua các năm, bình quân mỗi tháng xuất

bán ra thị trường trên 100 tấn cá các loại/, trừ chi phí, công ty thu lãi 20-30 tỷ đồng/năm.

Hiện tại, Thành phố Hải Phòng có 174 sản phẩm OCOP thuộc các nhóm sản phẩm thể mạnh, chủ lực và có giá trị gia tăng cao gồm nhóm; sản phẩm tươi sống thực phẩm chế biến, thủy - hải sản chế biến (117 sản phẩm 3 sao và 57 sản

phẩm 4 sao). Đến năm 2025, Thành phố phấn đấu có thêm ít nhất 30 sản phẩm đạt 4 sao và 5 sản phẩm đạt 5 sao; tiếp tục phối hợp với các cơ quan chuyên môn hướng dẫn, nâng cao năng lực sản xuất cho tổ chức kinh tế để phát triển sản phẩm OCOP đáp ứng yêu cầu của thị trường trong nước và tiến tới xuất khẩu.

Gần 230 gian hàng Hội chợ Công Thương vùng Đồng bằng Sông Hồng-Hải Phòng năm 2023

Hội chợ dự kiến diễn ra từ ngày 17/11/2023 đến ngày 22/11/2023 tại Cung Văn hóa Lao động Hữu nghị Việt Tiệp, do Sở Công Thương TP. Hải Phòng phối hợp với Cục Xúc tiến thương mại (Bộ Công Thương) tổ chức. Theo đó, hội chợ có quy mô dự kiến khoảng gần 230 gian hàng tiêu chuẩn đến từ các tổ chức, doanh nghiệp, cơ sở sản xuất kinh doanh với những thương hiệu sản phẩm hàng hóa và dịch vụ.

Hội chợ nhằm triển lãm, giới thiệu thành tựu phát triển ngành Công Thương, quảng bá sản phẩm công nghiệp, công nghiệp

nông thôn tiêu biểu, sản phẩm OCOP, tạo cơ hội cho các doanh nghiệp sản xuất công nghiệp-thương mại các tỉnh, thành phố kết nối, giao thương, học tập, trao đổi kinh nghiệm; giúp các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất kinh doanh giới thiệu, quảng bá thương hiệu sản phẩm Việt tới người tiêu dùng trong và ngoài nước, tìm kiếm đối tác trực tiếp và khách hàng tiềm năng cho đầu ra của sản phẩm.

Hội chợ góp phần tăng cường hợp tác giữa thành phố Hải Phòng với các tỉnh, thành phố Đồng bằng Sông Hồng, mở rộng giao lưu hợp tác kinh tế giữa các ngành, các



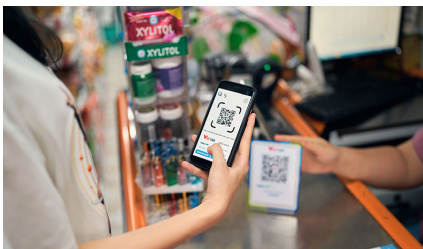
Lễ Khai mạc "Hội chợ Công Thương vùng Đồng bằng Sông Hồng-Hải Phòng năm 2023" dự kiến sẽ diễn ra vào 20h00 ngày 17/11/2023.

địa phương; liên kết sản xuất kinh doanh, phát triển bền vững, góp phần nâng cao năng lực sản xuất và khả năng cạnh tranh của các doanh nghiệp trong xu thế Hội nhập kinh tế quốc tế và liên kết vùng.

NAM ĐỊNH:

Thúc đẩy chuyển đổi số trong xúc tiến thương mại

Nguyễn Hương



Thanh toán không dùng tiền mặt, một trong những hướng đi quan trọng của ngành Công thương.

Từ đầu năm đến nay, Trung tâm Khuyến công và XTTM Sở Công thương tỉnh Nam Định đã hỗ trợ gần 100 doanh nghiệp tham dự 20 sự kiện kết nối XTTM cung cầu hàng hóa ở cả trong và ngoài nước.

Chuyển đổi số (CĐS) trong hoạt động xúc tiến thương mại (XTTM) là yêu cầu tất yếu nhằm nâng cao chất lượng và hiệu quả trong hoạt động của các cơ quan, tổ chức XTTM, doanh nghiệp, hợp tác xã, thúc đẩy phát triển ngoại thương và thương mại trong

nước, góp phần tái cơ cấu ngành Công Thương.

Để đáp ứng yêu cầu CĐS trong hoạt động XTTM, tháng 4-2022, UBND tỉnh đã phê duyệt "Đề án đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin (CNTT) và CĐS trong hoạt động XTTM giai đoạn 2021-2030".

Để thực hiện mục tiêu đề án, Sở Công Thương tỉnh Nam Định đã tổ chức đánh giá thực trạng ứng dụng CNTT và CĐS trong XTTM. Phối hợp với Sở Thông tin và Truyền thông, các huyện, thành phố từng bước xây dựng hệ thống cơ sở dữ liệu XTTM địa phương; hỗ trợ, phát triển và áp dụng các nền tảng số phục vụ hoạt động sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp, đặc biệt là các nền tảng thương mại điện tử và đào tạo, bồi dưỡng, nâng cao năng lực ứng dụng CNTT, CĐS cho đội ngũ cán bộ, công chức, viên chức của các cơ quan, tổ chức XTTM và doanh nghiệp trên địa bàn. Hỗ trợ hàng trăm doanh nghiệp, hợp tác xã trên địa bàn tỉnh thực hiện việc phân

phối hàng hóa trên các sàn thương mại điện tử uy tín trong nước và của tỉnh. Từ đầu năm đến nay, Trung tâm Khuyến công và XTTM đã hỗ trợ gần 100 doanh nghiệp tham dự 20 sự kiện kết nối XTTM cung cầu hàng hóa ở cả trong và ngoài nước. Doanh thu từ thương mại điện tử trong Đề tiếp tục đẩy mạnh ứng dụng CNTT, thúc đẩy CĐS trong hoạt động XTTM, Sở Công Thương, Trung tâm Khuyến công và XTTM tỉnh tiếp tục hoàn thiện cơ sở dữ liệu XTTM số, biên soạn tài liệu, tuyên truyền về ứng dụng CNTT và CĐS trong hoạt động XTTM làm thay đổi nhận thức, tư duy thương mại cho người dân, doanh nghiệp, tạo cầu nối bền vững, lâu dài cho hoạt động giao thương và đáp ứng xu thế phát triển trong thời đại 4.0 hiện nay. Lồng ghép các hoạt động ứng dụng thương mại điện tử trong khuôn khổ tổ chức các kỳ hội chợ, qua đó từng bước định hướng, hình thành thói quen sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng trong thời đại công nghệ số cho người dân, doanh nghiệp...



KHUYẾN CÔNG CÀ MAU TẠO ĐỘNG LỰC ĐỂ DOANH NGHIỆP PHÁT TRIỂN

Lam Lam

như ngày nay. Cuối năm 2021, đầu năm 2022; công ty cũng rất khó khăn sau đại dịch. Được hỗ trợ từ đề án khuyến công, công ty đầu tư máy mới, hiện đại, thực hiện đơn hàng lớn và cao cấp hơn. Đề án khuyến công tạo động lực rất lớn để doanh nghiệp phát triển theo hướng hiện đại".

Các đề án khuyến công ở Cà Mau đã và đang phát huy hiệu quả, kịp thời giúp các doanh nghiệp cải tiến công nghệ, nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm, đa dạng hóa sản phẩm, tích cực xây dựng và quảng bá thương hiệu, tháo gỡ một phần khó khăn do ảnh hưởng của dịch Covid-19 gây ra trong những năm qua.

Ông Nguyễn Văn Kiểm, Giám đốc Công ty TNHH MTV TM-DV Tiến Tài, ấp Bà Điều, xã Lý Văn Lâm, TP Cà Mau, chuyên sản xuất các loại cửa và tủ nhôm, sắt, inox, cửa kéo Đài Loan, cửa cuốn tự động..., bộc bạch: "Với 23 năm làm duy nhất một nghề, biết bao thăng trầm trên thương trường, công ty mới đứng vững

Công ty Cổ phần LandviFood, Ấp 2, xã Tân Lộc, huyện Thới Bình, kinh doanh và chế biến hàng nông sản từ nguồn nguyên liệu của địa phương; hoạt động trong các lĩnh vực trái cây, rau củ tươi, gia vị, nước chấm, nước giải khát...

Ông Nguyễn Hoàng Đão, Giám đốc Công ty Cổ phần Landvifood, cho biết: "Công ty rất may mắn khi nhận được đề án khuyến công của tỉnh hỗ trợ máy móc hiện đại. Hiện nay, công ty đang hoàn thiện nhà xưởng, hệ thống điện... phù hợp với yêu cầu, tiến hành lắp đặt và hoạt động hệ thống trong thời gian tới.

Nguồn vốn hỗ trợ từ chương trình khuyến công đã giúp doanh nghiệp mạnh dạn đầu tư mua sắm những thiết bị máy móc tiên tiến vào sản xuất. Qua đó giúp rút ngắn thời gian sản xuất, giảm chi phí nhân công, tăng năng suất, đặc biệt, nâng cao chất lượng sản phẩm, tăng sức cạnh tranh trên thị trường, góp phần tạo đầu ra ổn định và giá trị tăng thêm...

Triển khai hiệu quả các đề án khuyến công

Bình Nguyên

Thời gian qua, Trung tâm Khuyến công tỉnh Cà Mau triển khai hiệu quả các đề án khuyến công để huy động nguồn lực các tổ chức, cá nhân đầu tư sản xuất công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp, góp phần vào việc chuyển dịch cơ cấu kinh tế theo hướng công nghiệp hoá, hiện đại hoá CNNT, tạo việc làm, tăng thu nhập, thực hiện phân công lao động xã hội và góp phần xây dựng NTM.

"Các đề án khuyến công giúp các cơ sở CNNT có hướng đầu tư đúng, nâng cao năng lực quản lý, mở rộng sản xuất - kinh doanh, nâng cao sức cạnh tranh trên thị trường, phát huy tiềm năng, lợi thế của địa phương", ông Nguyễn Văn Nghi, Phó giám đốc Trung tâm Khuyến công, Sở Công thương tỉnh Cà Mau, chia sẻ.

Bên cạnh việc hỗ trợ các đề án phát triển sản xuất và xúc tiến thương mại, thúc đẩy phát triển

CNNT, góp phần hỗ trợ doanh nghiệp nhỏ và vừa, Trung tâm khuyến công còn tổ chức bình chọn sản phẩm CNNT tiêu biểu, nhằm phát hiện và tôn vinh các sản phẩm chất lượng, có giá trị sử dụng cao, đáp ứng thị hiếu người tiêu dùng trong và ngoài nước.

Hội đồng cấp tỉnh tổ chức 6 kỳ bình chọn sản phẩm CNNT tiêu biểu cấp tỉnh, tham gia 5 cuộc bình chọn CNNT cấp khu vực và 4 cuộc bình chọn CNNT cấp quốc gia. Qua đó, tôn vinh 110 sản phẩm cấp tỉnh, 28 sản phẩm cấp khu vực và 11 sản phẩm cấp quốc gia có chất lượng, tiềm năng phát triển sản xuất, giải quyết việc làm, nâng cao thu nhập cho người lao động, góp phần phát triển kinh tế - xã hội địa phương.

Đặc biệt, dù nguồn kinh phí hỗ trợ không nhiều so với tổng mức đầu tư của các doanh nghiệp, cơ sở



Gian hàng tỉnh Cà Mau tham gia hội chợ triển lãm hàng công nghiệp nông thôn tiêu biểu

CNNT, nhưng chương trình khuyến công đã phát huy tốt vai trò là nguồn vốn ban đầu, khuyến khích các cơ sở sản xuất mạnh dạn đầu tư vốn đối ứng, đổi mới máy móc, thiết bị, công nghệ, nâng cao năng lực sản xuất, kinh doanh...

"Trung bình cứ 1 đồng vốn từ ngân sách Nhà nước thu hút được khoảng 5 đồng vốn đầu tư của cơ sở CNNT. Đây là con số đáng ghi nhận về hiệu quả đầu tư của chương trình, nhất là ở các nội dung hỗ trợ xây dựng mô hình trình diễn kỹ thuật, ứng dụng máy móc thiết bị tiên tiến vào sản xuất công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp", ông Nguyễn Văn Nghi nhấn mạnh.

Gần 200 bộ phim tham gia Liên hoan Phim Việt Nam 2023

Cẩm Nhung

Liên hoan Phim Việt Nam lần thứ 23 sẽ tổ chức tại TP. Đà Lạt vào cuối tháng 11/2023 với chủ đề “Xây dựng công nghiệp điện ảnh Việt Nam giàu bản sắc dân tộc, hiện đại và nhân văn”.

Liên hoan Phim Việt Nam là sự kiện văn hóa - nghệ thuật quan trọng được tổ chức 2 năm một lần nhằm tổng kết, tôn vinh các tác phẩm điện ảnh mới cũng như nghệ sĩ có thành quả nghệ thuật nổi bật. Đây cũng là cơ hội để nghệ sĩ, nhà làm phim và khán giả tiếp xúc, đối thoại và giao lưu, trao đổi kinh nghiệm, góp phần thúc đẩy công nghiệp điện ảnh Việt Nam.

Năm nay, Liên hoan Phim Việt Nam dự kiến diễn ra từ ngày 21 đến 25/11/2023 tại “thành phố ngàn hoa” Đà Lạt với chủ đề “Xây dựng công nghiệp điện ảnh Việt Nam giàu bản sắc dân tộc, hiện đại và nhân văn”. Sự kiện không chỉ mang ý nghĩa quan trọng đối với ngành công nghiệp điện ảnh nước nhà mà còn tạo điều kiện thúc đẩy hoạt động quảng bá, thu hút khách du lịch nhân kỷ niệm 130 năm TP. Đà Lạt hình thành và phát triển.

Liên hoan Phim Việt Nam lần thứ 23 do Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch phối hợp tỉnh Lâm Đồng ca gồm nhiều hoạt động chính: Lễ khai mạc; Lễ bế mạc và trao giải; Hội thảo “Bản quyền tác giả đối với tác phẩm điện ảnh”, hội thảo “Xây dựng tiêu chí đánh giá phim theo hướng công nghiệp điện ảnh”; Chương trình giao lưu giữa nghệ sĩ và khán giả, học sinh, sinh viên trên địa bàn; chương trình tham quan danh lam thắng cảnh TP. Đà Lạt - Lâm Đồng;



Lễ trao giải Liên hoan Phim Việt Nam lần thứ 22 tổ chức tại Huế với gần 130 tác phẩm phim tham dự

Chiếu phim tại rạp, chiếu phim ngoài trời,... Tính đến thời điểm hiện tại, có gần 200 tác phẩm phim đăng ký tham dự Liên hoan Phim Việt Nam 2023.

Theo quy định của Ban Tổ chức, tất cả các bộ phim tham gia Liên hoan phải do cơ sở điện ảnh Việt Nam sản xuất hoặc hợp tác với tổ chức, cá nhân nước ngoài sản xuất (phim truyện điện ảnh, phim tài liệu, phim khoa học, phim hoạt hình) có chất liệu phim kỹ thuật số. Nội dung phim tham gia phải nói tiếng Việt do cơ sở điện ảnh Việt Nam sản xuất hoặc hợp tác với tổ chức, cá nhân nước ngoài sản xuất và không có tranh chấp về bản quyền, chưa tham gia Liên hoan Phim Việt Nam và Liên hoan Truyền hình toàn quốc.

Những phim làm lại (remake) từ kịch bản/phim nước ngoài cũng có thể đăng ký tham gia chương trình của Liên hoan Phim Việt Nam lần thứ 23. Qua xét duyệt, phim đạt yêu cầu tuyển chọn vào vòng dự thi sẽ được xét tặng các giải thưởng dành cho cá nhân về đạo diễn, diễn viên, quay phim, họa sĩ, âm thanh, âm nhạc nhưng không xét trao, tặng giải thưởng dành cho phim và tác

giả kịch bản.

Về thời lượng, đối với phim truyện điện ảnh là từ 70 phút trở lên; Thể loại phim tài liệu, phim khoa học, phim hoạt hình không quá 100 phút. Thời hạn nhận bản phim tham gia Liên hoan đến ngày 30/10/2023. Ngoài ra, phim đăng ký tham gia Liên hoan là phim đã cấp giấy phép phổ biến phim hoặc giấy phép phân loại phim trong khoảng thời gian từ ngày 01/7/2021 đến ngày 25/8/2023. Những trường hợp đặc biệt khác sẽ do Trưởng ban Chỉ đạo Liên hoan Phim xem xét, quyết định.

Liên hoan Phim Việt Nam là một liên hoan phim do Cục Điện ảnh phối hợp tổ chức lần đầu tiên vào năm 1970, tại Hà Nội. Đây là ngày hội quan trọng của điện ảnh Việt Nam, nơi quy tụ đông đảo nhà làm phim Việt Nam với nhiều giải thưởng được trao tặng. Gần đây nhất là Liên hoan Phim Việt Nam lần thứ 22 năm 2021 diễn ra tại Huế và có đến 127 bộ phim tham gia (17 phim truyện điện ảnh, 37 phim tài liệu, 15 phim khoa học, 23 phim hoạt hình, 35 phim ở các thể loại trong chương trình phim toàn cảnh).

TP.HỒ CHÍ MINH:

Khai trương khu phức hợp nghỉ dưỡng Wah Fu Palace

Khuyh Hà



Ông Hà Tuấn Dũng - Tổng Giám Đốc Wah Fu Palace



Khu phức hợp Wah Fu tại 90 Hùng Vương, Phường 9, Quận 5 (TP.HCM)

Sáng ngày 22/10, buổi lễ khai trương trở lại khu phức hợp Wah Fu vừa được diễn ra tại Quận 5 (TP.HCM). Đây là công trình do Công ty TNHH Wah Fu Palace (Wah Fu) làm chủ đầu tư.

Trải qua thời gian tạm ngừng hoạt động để tiến hành nâng cấp, sửa chữa và bổ sung các hạng mục mới, đến ngày 22/10, Wah Fu đã chính thức trở lại với tổ hợp nhiều hình dịch vụ đa dạng. Bao gồm nhà hàng, khách sạn, dịch vụ ăn uống, chăm sóc sức khỏe được bố trí tập trung bên trong công trình mang kiến trúc sang trọng và hiện đại.

Toạ lạc tại số 90 Hùng Vương, Phường 9, Quận 5 (TP.HCM), Wah Fu là khu phức hợp nghỉ dưỡng do Công ty TNHH Wah Fu Palace làm chủ đầu tư, được giám sát vận hành bởi Công Ty Cổ Phần Thương Mại Và Dịch Vụ Pi Solution và Công Ty TNHH Efundx đảm nhận vai trò kêu gọi vốn. Trong đó, Công ty TNHH Wah Fu Palace là thành viên của Q-Mama Holdings, Tập đoàn đa quốc gia có trụ sở tại nhiều nơi trên thế giới, trong đó có Việt Nam.

Với diện tích hơn 14000m2, khu phức hợp bao gồm hệ thống nhà hàng, khách sạn, spa, xông hơi cao cấp, sảnh sự kiện sang trọng ngay giữa lòng thành phố nhộn nhịp. Trong tương lai, Wah Fu dự kiến sẽ có thêm nhiều khu chức năng như: phòng họp, phòng gym, khu vực vui chơi trẻ em, café... Điểm khác biệt giữa Wah Fu với các khu phức hợp khác chính là hệ thống xông

hơi độc đáo, với 10 dịch vụ xông hơi: Xông hơi khô, xông hơi ướt, xông đá muối Himalaya, xông hồng ngoại, xông lạnh khô, xông nhân sâm linh chi, xông đá Ngọc Bích Hòa Long, xông núi đá Mông Cổ, hồ Jacuzzi nóng, lạnh.

Kết hợp với hệ thống phòng xông hơi, khách hàng còn có thể sử dụng những dịch vụ đi kèm hấp dẫn tại Wah Fu Spa như massage, gội đầu dưỡng sinh, xông hơi, làm nail, chăm sóc - trị liệu da, tóc... Với Cơ sở được xây dựng với không gian rộng rãi, hiện đại, đội ngũ chuyên viên, kỹ thuật viên lành nghề, hướng đến cung cấp các dịch vụ làm đẹp, cải thiện, phục hồi sức khỏe đạt chuẩn.

Đối với trải nghiệm ẩm thực, Wah Fu Restaurant hiện cung cấp hơn 300 món ăn đa dạng, được chế biến bởi đội ngũ đầu bếp đạt chuẩn quốc tế, thể hiện sự kết hợp hài hòa từ Đông sang Tây, đặc biệt là món Hoa, Nhật, và Âu. Chất lượng và hương vị luôn là ưu tiên hàng đầu của đơn vị. Nguồn nguyên liệu sử dụng cho mỗi món ăn luôn đảm bảo an toàn vệ sinh, từ quá trình lựa chọn, bảo quản đến chế biến nhằm đảm bảo độ tươi ngon và an toàn cho sức khỏe khách hàng.

Đối với dịch vụ lưu trú, khu khách sạn ở Wah Fu Hotel là địa điểm lý tưởng để khách du lịch trong nước cũng như quốc tế lựa chọn thư giãn và tận hưởng kỳ nghỉ, phục hồi sức khỏe. Các phòng nghỉ đều được trang bị đầy đủ tiện nghi và trang thiết bị hiện đại, với nhân viên sẵn sàng phục vụ mọi lúc, mọi nơi. Cũng

theo báo cáo tại buổi lễ khai trương, giai đoạn quý I/2024, Wah Fu Hotel sẽ hoàn thành 26 phòng nghỉ dưỡng 5 sao.

Với sứ mệnh quản lý và vận hành chuỗi nhà hàng, khách sạn đạt tiêu chuẩn quốc tế, Wah Fu Palace ước tính có sức chứa lên đến 1200 khách hàng. Không gian tiệc được bày trí, thiết kế một cách sang trọng, hòa nhã, phù hợp tổ chức event từ nhỏ đến lớn, từ hội nghị đào tạo cho đến tiệc cocktail, họp mặt riêng tư cho gia đình và bạn bè.

Ngoài ra, từ ngày 22/10 - 15/11, Wah Fu Palace đang có gói ưu đãi "ROYAL 24H" sử dụng các dịch vụ trong 24 tiếng bao gồm xông hơi trọn gói, Buffet Á- Âu, nghỉ dưỡng qua đêm chỉ với mức giá 339.000 đồng.

Chia sẻ về dự định phát triển kinh doanh sắp tới, đại diện đơn vị cho biết đang truyền thông, quảng bá rộng rãi dịch vụ đến đông đảo khách hàng trên địa bàn cũng như du khách trong và ngoài nước. Qua đó, đặt mục tiêu hướng đến phục vụ hiệu quả nhu cầu tham quan, thưởng lãm du lịch trong những tháng cuối Quý IV/2023 và dịp Tết Nguyên đán 2024.

Wah Fu Palace

Địa chỉ: 90 Hùng Vương, Phường 9, Quận 5, Hồ Chí Minh, Việt Nam

Fanpage: <https://www.facebook.com/wahfupalace.hcm>

Hotline: 0911 992 992

Website: <https://wahfupalace.com/>

GIÁ TRỊ THƯƠNG HIỆU VINAMILK THĂNG HẠNG ĐẠT MỐC 3 TỶ USD

Duy Dũng

Vừa qua, tại Hà Nội, Brand Finance công bố Bảng xếp hạng 100 thương hiệu giá trị nhất Việt Nam năm 2023. Trong đó, Vinamilk đã được định giá 3 tỷ USD, tăng 6% so với năm 2022 (hơn 2,8 tỷ USD). Với kết quả này, Vinamilk thăng 1 hạng so với 2022, tiếp tục khẳng định vị trí là Thương hiệu thực phẩm có giá trị cao nhất Việt Nam và Thương hiệu sữa lớn thứ 6 toàn cầu. Đặc biệt, năm nay, Vinamilk còn được đánh giá dẫn đầu Top 10 thương hiệu có tính bền vững cao.

LIÊN TỤC ĐỔI MỚI VÀ ĐẦU TƯ ĐỂ GIÀ TĂNG GIÁ TRỊ

Brand Finance (có trụ sở tại Anh Quốc) là tổ chức hàng đầu thế giới về định giá thương hiệu, phối hợp cùng Mibrand Vietnam công bố Bảng xếp hạng 100 thương hiệu giá trị nhất Việt Nam, với chủ đề “Phát triển xanh – Cách tiếp cận phù hợp cho các thương hiệu Việt”. Sự kiện lần này không chỉ tôn vinh các thương hiệu giá trị nhất Việt Nam mà còn chia sẻ những góc nhìn chuyên sâu về xu hướng chuyển dịch xanh của thương hiệu tại Việt Nam và trên thế giới.

Năm nay, Vinamilk xuất sắc ghi nhận mức tăng giá trị thương hiệu từ hơn 2,8 tỷ USD năm 2022 lên mốc 3 tỷ USD và tiếp tục là thương hiệu thực phẩm có giá trị cao nhất trong Top 100. Chuỗi tăng liên tục của Vinamilk về giá trị từ năm 2020 đến nay cho thấy tiềm lực nội tại mạnh mẽ của thương hiệu có lịch sử phát triển gần 50 năm ngay trong giai đoạn nhiều thách thức. Cũng theo công bố từ Brand Finance, năm nay, Vinamilk tăng 1 hạng so với 2022



Bà Bùi Thị Hương, Giám đốc Điều hành, đại diện Vinamilk đón nhận các chứng nhận từ Brand Finance - Ảnh: Mibrand

tại Việt Nam và tiếp tục là “Thương hiệu sữa lớn thứ 6 thế giới”.

Giá trị thương hiệu Vinamilk thăng hạng đạt mốc 3 tỷ USD, khẳng định vị trí dẫn đầu ngành thực phẩm

Kết quả này đến từ quá trình chuyển đổi mạnh mẽ của doanh nghiệp trong thời gian qua, ở nhiều khía cạnh. Điển hình như vừa qua, Vinamilk đã ra mắt nhận diện thương hiệu mới. Sự kiện này đã để lại dấu ấn lớn đối với người tiêu dùng với định vị mới - Vinamilk không chỉ là sữa, mà còn là đa dạng thực phẩm; không chỉ chăm sóc sức khỏe, dinh dưỡng mà còn là đời sống tinh thần. Chiến lược định vị thương hiệu mới của Vinamilk truyền tải tinh thần “Táo bạo, Quyết tâm, Luôn là chính mình”, được đầu tư bài bản, bắt tay với hơn 55 chuyên gia hàng đầu quốc tế và Việt Nam trong hơn 1 năm để xây dựng.

Giá trị thương hiệu Vinamilk thăng hạng đạt mốc 3 tỷ USD, khẳng định vị trí dẫn đầu ngành thực phẩm ảnh hưởng

Được biết, sự đổi mới thương hiệu này chỉ mới là một mắt xích trong tổng thể chiến lược 5 năm của doanh nghiệp với rất nhiều các bước chuyển đổi toàn diện, đặc biệt là chuyển đổi số trên tất cả lĩnh vực, để tiếp cận người tiêu dùng nhanh hơn, hiệu quả hơn. Điều này không chỉ giúp Vinamilk gia tăng được giá trị về thương hiệu mà còn về hiệu quả kinh doanh, quản trị.

GIÀ TĂNG “GIÁ TRỊ XANH” CHO THƯƠNG HIỆU BỀN VỮNG

Năm nay, lần đầu tiên Brand Finance công bố thêm xếp hạng Top 10 thương hiệu có tính bền vững cao. Với đánh giá là thương hiệu phổ biến nhất và có tính bền vững cao nhất ở Việt Nam, sánh ngang các thương hiệu khác về



Ông Nguyễn Việt Dũng, Tổng Giám đốc Bureau Veritas Việt Nam chia sẻ về Vinamilk như một mô hình điển hình về doanh nghiệp tiên phong với Net Zero tại Việt Nam



Vinamilk là đại diện duy nhất từ ngành thực phẩm trong Top 10 thương hiệu có tính bền vững cao



Giá trị thương hiệu Vinamilk liên tục tăng qua các năm



Đại diện Vinamilk (thứ 2 từ phải sang) chia sẻ tại tọa đàm về hành trình “xanh hóa” và “trẻ hóa” thương hiệu của Vinamilk

sữa, thực phẩm trên toàn thế giới, Vinamilk được xếp đầu bảng và cũng là đại diện duy nhất của ngành thực phẩm trong Top 10.

“Tính bền vững đang trở thành xu thế quan trọng. Vinamilk đang thúc đẩy xu hướng phát triển bền vững trong ngành thực phẩm, nắm bắt đúng nhu cầu người tiêu dùng ngày càng có ý thức hơn trong việc lựa chọn thực phẩm. Nhờ vậy, họ luôn là thương hiệu phổ biến nhất đối với người Việt”, ông Alex Haigh, Giám đốc điều hành – Khu vực châu Á Thái Bình Dương của Brand Finance, nhận định.

Tham gia diễn đàn “Phát triển xanh – Cách tiếp cận phù hợp cho các thương hiệu Việt” trong khuôn khổ sự kiện, bà Bùi Thị Hương, Giám đốc điều hành Nhân sự, Hành chính & Đối ngoại Vinamilk, nhấn mạnh: “Phát triển bền vững là cốt lõi hướng đến cải thiện chất lượng cuộc sống, sức khỏe của con người và gìn giữ nguồn tài nguyên quý giá cho các thế hệ sau. Vinamilk tập trung thực hiện mục tiêu đó thông qua việc cung ứng những sản phẩm chất lượng cao, song song phát triển yếu tố xanh, đồng thời, tích cực tham gia vào các hoạt động vì môi trường và cộng đồng”.

Đại diện Brand Finance cho biết thêm thông qua các sáng kiến bền vững, Vinamilk đã tạo ra nhận thức mạnh mẽ về cam kết bền vững giữa các bên liên quan một cách hiệu quả, thể hiện qua điểm số SPS (Sustainability

Perceptions Score) cao nhất. “Điều này là kết quả của việc thương hiệu chủ động quảng bá và truyền thông rõ ràng về các sáng kiến và cam kết của mình. Toàn bộ nỗ lực đó đã giúp Vinamilk gia tăng giá trị thương hiệu” - ông Alex Haigh nhận định thêm.

Cũng tại tọa đàm, các chuyên gia cũng nhận định rằng phát triển bền vững, phát triển xanh, kinh tế tuần hoàn hay Net Zero đang là xu thế trên toàn thế giới. Hướng tới kinh tế xanh được xem là một khoản đầu tư mang lại giá trị gia tăng trong trung và dài hạn.

Ông Nguyễn Việt Dũng, Tổng Giám đốc Bureau Veritas Việt Nam chia sẻ về Vinamilk như một mô hình điển hình về doanh nghiệp tiên phong với Net Zero tại Việt Nam

Thực tế cho thấy, ngày càng nhiều người tiêu dùng đề cao các doanh nghiệp thực hành tốt phát triển bền vững, cũng như sẵn sàng chi trả cho các sản phẩm có yếu tố “xanh”. Khi tham gia vào thị trường quốc tế trong bối cảnh hội nhập, doanh nghiệp đáp ứng nhiều các chỉ tiêu phát triển bền vững sẽ là một lợi thế lớn vì ngày càng nhiều thị trường xây dựng các “hàng rào xanh” cho hàng hóa nhập khẩu và thị trường cũng có sự đánh giá cao hơn với những thương hiệu hướng đến sự phát triển bền vững.

TẬP ĐOÀN VGGROUP TRIỂN KHAI CHUỖ SIÊU THỊ BÁN CÁC SẢN PHẨM OCOP VÀ HÀNG TIÊU DÙNG CHẤT LƯỢNG CAO

Trần Anh – Đào Thi

Đến dự khai trương cửa hàng có ông Phạm Ngọc Thế Phó tổng giám đốc VGGroup, kiêm Giám đốc phát triển hệ thống chuỗi OCOPShop.com.vn - DMDMart.vn của tập đoàn VGGroup. Đồng đạo người dân trên địa bàn cũng đến dự buổi khai trương của đại lý. Đây là một thị trường có nhiều tiềm năng và là cánh tay nối dài đưa các sản phẩm OCOP từ mọi miền Tổ quốc tới mỗi người dân Cao Bằng cũng như kết nối được nhiều sản phẩm của nhân dân Cao Bằng vươn ra thị trường trong nước và quốc tế. OCOPShop - DMDMart là một trong các điểm đến thu hút giúp bà con mua sắm và tiếp cận những sản phẩm có chất lượng, góp phần nâng cao chất lượng đời sống của người dân. Bám sát chủ trương của Đảng và Nhà nước, với phương châm: “Người Việt Nam ưu tiên dùng hàng Việt Nam” đòi hỏi chất lượng sản phẩm thương hiệu Việt cũng phải đáp ứng với yêu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng. VGGroup là một doanh nghiệp hoạt động kinh doanh đa lĩnh vực, trong đó có hàng chục phân xưởng, nhà máy sản xuất, đặt tại tỉnh Hải Dương. Tiêu biểu như nhà máy Thực Phẩm DMD số 5, (km3 Nguyễn Lương Bằng, thành phố Hải Dương), nhà máy thảo dược DMD số 6, (phố Văn, phường Việt Hòa, thành phố Hải Dương), nhà máy liên doanh mỹ phẩm ASIAN-DMD số 4, (Cẩm Thượng, thành phố Hải Dương), nhà máy hóa phẩm số 7 (phường Thanh Bình, thành phố Hải Dương). Sản xuất các sản phẩm phục vụ sinh hoạt hàng ngày, trong đó coi trọng các sản phẩm sinh học, có nguồn gốc hữu cơ, thiên nhiên, góp phần bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng và bảo vệ môi trường và được sản xuất trên hệ thống dây chuyền công nghệ hiện đại, tiên tiến nhất.

Vừa qua, tại thành phố Cao Bằng, Tập đoàn VGGroup đã tổ chức khai trương đại lý trong chuỗi hệ thống bán hàng toàn quốc OCOPShop.com.vn - DMDMart.vn của tập đoàn, trao Chứng nhận đại lý phân phối cấp 1 cho bà Triệu Thị Thảo, chủ cơ sở kinh doanh các sản phẩm OCOPShop - DMDMart tại tỉnh Cao Bằng.



Ông Phạm Ngọc Thế thay mặt tập đoàn trao Chứng nhận đại lý OCOP Shop DMDMart cấp 1 cho bà Triệu Thị Thảo.

Phát biểu tại buổi khai trương ông Phạm Ngọc Thế khẳng định VGGroup luôn hướng tới mục tiêu bảo vệ môi trường đưa đến bà con những sản phẩm sạch, an toàn, vệ sinh, chất lượng cao, thân thiện môi trường đặc biệt là những sản phẩm organic và sản phẩm hữu cơ. Nhằm giảm thiểu nguy cơ gây hại ra môi trường sống là vấn đề ưu tiên hàng đầu của tập đoàn. Trên cơ sở đầu tư đồng bộ, hiện đại các trang thiết bị, nhà xưởng, tuân thủ nghiêm ngặt các quy trình đầu vào của sản phẩm, với trên 50 danh mục sản phẩm, đa dạng mẫu mã được DMD Việt Nam sản xuất đạt chuẩn chất lượng quốc tế ISO. Tập đoàn VGGroup nói chung, trong đó có Công ty thành viên DMD Việt Nam sau hơn hai năm vững vàng vượt qua đại dịch Covid-19, nay đã và đang tiếp tục khẳng định thương hiệu và vị thế là doanh nghiệp có nhiều tiềm năng phát triển, một doanh nghiệp năng động trên thị

trường. Năm 2022 DMD Việt Nam được Viện khảo sát đánh giá chỉ số cạnh tranh bầu chọn cấp Chứng nhận là doanh nghiệp đạt TOP 10 “Thương hiệu tin cậy, sản phẩm chất lượng, dịch vụ tận tâm”.

Xây dựng chuỗi bán hàng OCOPShop.com.vn - DMDMart.vn là sự kết hợp đẩy mạnh sản xuất kinh doanh hàng hóa sản phẩm chất lượng cao, giá thành hạ với phát huy tiềm năng, thế mạnh các làng nghề, sản phẩm tiêu biểu của các địa phương đã đạt chuẩn OCOP là một hướng đi mới hướng tới thị trường rộng lớn của doanh nghiệp.

Bà Triệu Thị Thảo chủ cửa hàng cho biết sau khi tìm hiểu về DMD Việt Nam, biết đến hệ thống OCOPShop.com.vn - DMDMart.vn của tập đoàn VGGroup, ở đó có đầy đủ các yếu tố để quy hoạch lại các cửa hàng bán lẻ cũng như nắm rõ chất lượng nguồn gốc sản phẩm, kết hợp đẩy mạnh mô hình



Ông Trần Việt Anh, Chủ tịch HĐQT tập đoàn VGGroup trực tiếp đến kiểm tra chất lượng, mẫu mã sản phẩm trước khi xuất xưởng tại hệ thống các nhà máy DMD Việt Nam



Chứng nhận TOP 10 “Thương hiệu tin cậy, sản phẩm chất lượng, dịch vụ tận tâm” và một số sản phẩm do DMD Việt Nam sản xuất

kinh doanh truyền thống với xây dựng trang thương mại điện tử hấp dẫn, có chính sách, giá cả phù hợp, nhất là mang tính nhân văn, góp phần tháo gỡ khó khăn cho đầu ra sản phẩm OCOP hiện nay, giúp tiếp tục duy trì và phát triển các làng nghề trên toàn quốc, kết nối người sản xuất với người tiêu dùng. Mở ra cơ hội kinh doanh cho nhiều tiểu thương, các đối tác, cộng tác viên và có thể phát triển thêm các kênh bán hàng trong chuỗi hệ thống cửa hàng OCOPShop.com.vn - DMDMart.vn tại các địa phương.

Với tầm nhìn chiến lược cho sự phát triển của doanh nghiệp, lãnh đạo Tập đoàn VGGroup đã và đang đẩy mạnh nâng cao hơn nữa hiệu

quả sản xuất kinh doanh trên nhiều lĩnh vực, không chỉ giữ vững là một doanh nghiệp mạnh về bất động sản, đồng thời còn mở rộng có hiệu quả sang một số ngành nghề, lĩnh vực mới theo đúng lộ trình nhằm hướng tới đáp ứng mục tiêu đưa tập đoàn trở thành doanh nghiệp có tỷ lệ vốn hóa cao trên sàn chứng khoán vào năm 2026. VGGroup tiếp tục tuyển dụng, đào tạo và nâng cao chất lượng đội ngũ nhân sự, đầu tư trang thiết bị hiện đại, quy hoạch và xây dựng các vùng nguyên liệu đầu vào sản phẩm, tạo thêm nhiều việc làm cho người lao động, mở rộng quy mô nhà xưởng nâng cao hơn nữa chất lượng hàng hóa, dịch vụ, tích cực tìm đầu ra cho các dòng

sản phẩm, tuân thủ nghiêm các chế định của pháp luật, là doanh nghiệp đạt chuẩn tiêu chí quốc tế ISO 22000: 2018, giữ vững và nâng cao thương hiệu của tập đoàn, tham gia tích cực các hoạt động từ thiện, góp phần phát triển kinh tế - xã hội ở nhiều địa phương cả nước. Xây dựng và mở rộng chuỗi siêu thị bán hàng ra thị trường trong nước và đưa sản phẩm hàng hoá đi ra nước ngoài theo đúng xu thế thị trường, mang lại hiệu quả kinh tế cao, được người tiêu dùng đón nhận. VGGroup đã và đang tiếp tục khẳng định chiến lược phát triển và tầm nhìn của một doanh nghiệp mạnh có uy tín của tỉnh Hải Dương hiện nay.

TẬP ĐOÀN VGGROUP: “TRAO UY TÍN – NHẬN NIỀM TIN”!

Trụ sở văn phòng: Tòa nhà Hòa Xá số 360, Đường Nguyễn Lương Bằng, phường Thanh Bình, thành phố Hải Dương, tỉnh Hải Dương.

Website: <http://vgland.com>; <http://ocopshop.com.vn>; <http://dmdmart.vn>

Hotline: 0862.380.800 – 0989.263.899 Email: vgland.cskh@gmail.com

TH⁺
true
FORMULA

ĐỀ KHÁNG KHỎE CHẰNG LO GIAO MÙA

HMO
(2'-FL)

Nucleotid

Khoáng
chất
(selen, kẽm)

Vitamin

