



*Khuu Tấn Bửu
vớ sản phẩm tranh gạo*

*Cơ sở Thuận Hòa giới thiệu
các sản phẩm thực uống từ các loại hạt*

Phát triển sản phẩm đặc trưng, thế mạnh địa phương

Bài, ảnh: Tuyết Trinh

Thực hiện chương trình “Mỗi xã một sản phẩm” (OCOP), đến nay, quận Ninh Kiều đã có 8 sản phẩm được UBND TP Cần Thơ công nhận OCOP 3 sao, 4 sao. Qua đó, mở ra cơ hội thuận lợi để người dân tham gia trong các chuỗi sản xuất, đầu tư nâng cao chất lượng sản phẩm gắn với xây dựng thương hiệu nhằm tăng sức cạnh tranh các sản phẩm OCOP trên thị trường...

Qúa trình triển khai chương trình OCOP trên địa bàn quận Ninh Kiều, tổ chức, cá nhân đã có những cách làm hay, sáng tạo nhằm tận dụng nguồn nguyên liệu nông sản dồi dào sẵn có tại địa phương để phát triển chế biến, hình thành sản phẩm mang lại giá trị gia tăng cao và góp phần tạo công ăn việc làm cho lao động. Năm 2020, Ninh Kiều có 1 sản phẩm đạt hạng 4 sao là tranh gạo của chủ thể Khuu Tấn Bửu, Công ty TNHH MTV Khuu Tấn Bửu tại



phường An Khánh. Có 7 sản phẩm của 2 chủ thể đạt hạng 3 sao, gồm: bột đậu nành, bột đậu đen xanh lòng, bột 5 thứ đậu, bột gạo lứt đậu đỏ, bột gạo lứt mè đen, bột ngũ cốc Kokkoh của chủ thể Lý Văn Nghĩa, Cơ sở Thuận Hòa tại phường An Lạc; Hủ tiếu Phục Dân của chủ thể Ngũ Thời Nam, Cơ sở sản xuất hủ tiếu Phục Dân ở phường An Khánh.

Xuất phát từ những trăn trở làm thế nào để tăng giá trị hạt gạo, phát huy thế mạnh của vùng “gạo trắng nước trong”, gắn với việc phát triển các sản phẩm du lịch, anh Khuê Tấn Bửu đã phát triển sản phẩm tranh gạo. Qua đôi bàn tay khéo léo và óc sáng tạo, anh Bửu đã tạo nên những bức tranh đầy nghệ thuật từ hạt gạo. Qua 4 năm khởi nghiệp, sản phẩm khởi nghiệp của anh Khuê Tấn Bửu hiện được nhiều người biết đến. Theo anh Khuê Tấn Bửu, nguyên

liệu chính để tạo ra các bức tranh là gạo trải qua 4 quy trình xử lý. Về màu sắc có 2 loại: Loại truyền thống, anh Bửu rang theo cấp độ nóng của lửa và thời gian, từ đó, gạo sẽ chuyển màu từ trắng đục đến màu đen với 36 cấp độ màu; Loại sáng tạo: để nhuộm màu cho hạt gạo, Bửu lấy màu sắc từ rau, củ, quả... chẳng hạn, màu xanh từ hoa đậu biếc, màu đỏ từ củ dền, màu vàng từ nghệ... Tranh gạo có khoảng 20 loại kích cỡ, giá từ vài trăm ngàn đồng lên đến hàng chục triệu đồng/sản phẩm, đối tượng khách hàng là các ban, ngành, đoàn thể và khách du lịch. Hiện nay, công ty của Tấn Bửu tạo việc làm cho 10 lao động, đa số là sinh viên.

Là cơ sở sản xuất hủ tiếu truyền thống gia đình duy trì hơn 10 năm, mỗi ngày cơ sở sản xuất hủ tiếu Phục Dân cho ra 1 tấn





Trao giấy khen của UBND thành phố cho các sản phẩm OCOP

hủ tiêu, chủ yếu giao cho các “mối” quen. Cơ sở giải quyết việc làm cho 25 lao động thường xuyên. Ông Ngũ Thời Nam, chủ Cơ sở sản xuất hủ tiêu Phục Dân, chia sẻ: Việc sản xuất trước đây theo quy mô gia đình, khi được chọn phát triển nhóm sản phẩm theo chương trình OCOP, chúng tôi nhận được những góp ý chân thành từ các ngành chức năng. Trên cơ sở đó, chúng tôi chú trọng nâng cao chất lượng sản phẩm, đóng gói sản phẩm theo hướng hiện đại, hướng tới phát triển thêm các kênh tiêu thụ mới... Qua đó, góp phần đa dạng sản phẩm từ gạo, phát triển nghề truyền thống gia đình và giải quyết việc làm cho lao động địa phương.

Cơ sở Thuận Hòa tại phường An Lạc có đến 6 sản phẩm được công nhận đạt hạng 3 sao. Đây là cơ sở sản xuất thức uống từ các loại hạt và xuất phát từ mô

hình truyền thống gia đình. Thời gian qua, sản phẩm của cơ sở đã được đưa vào một số siêu thị trên địa bàn thành phố, mở rộng thị trường sang một số tỉnh lân cận và TP Hồ Chí Minh. Anh Lý Tiền Nghĩa, chủ Cơ sở Thuận Hòa, cho biết: UBND quận Ninh Kiều cùng các ngành chức năng hỗ trợ cơ sở hoàn thiện sản phẩm, tư vấn về chất lượng sản phẩm, bao bì, nhãn mác... Đây là cơ hội lớn, không chỉ khẳng định sản phẩm đạt tiêu chuẩn, chất lượng mà còn góp phần quảng bá, xúc tiến tiêu thụ sản phẩm trên thị trường trong, ngoài thành phố.

Theo đánh giá của ngành chức năng, điểm mấu chốt quyết định sự thành công của sản phẩm OCOP vẫn phải là chất lượng của sản phẩm, là giá trị mà sản phẩm mang lại cho người tiêu dùng. Vì vậy thời gian tới, các chủ thể cần chú trọng hơn nữa từ khâu lựa

Lãnh đạo thành phố họp xếp hạng sản phẩm OCOP



chọn, chế biến và bảo quản sản phẩm; đổi mới tư duy, cách làm trong sản xuất, ứng dụng khoa học công nghệ trong sản xuất, xây dựng nhãn mác, thương hiệu sản phẩm.

Nhằm phát triển sản phẩm tranh gạo trong thời gian tới, anh Khuê Tấn Bửu cho biết sẽ quan tâm xây dựng thương hiệu, nhãn mác, mã vạch, câu chuyện của sản phẩm... để sản phẩm ngày càng chuyên nghiệp hơn. Còn ông Ngũ Thời Nam khẳng định: Sau khi được công nhận sản phẩm OCOP, chúng tôi tiếp tục nghiên cứu và ứng dụng công nghệ đóng gói bao bì tiên tiến để sản phẩm ngày càng bắt mắt, thu hút hơn. Đồng thời, cập nhật, bổ sung thêm các giấy tờ, chứng nhận cần thiết để tăng tính nhận diện và tạo niềm tin cho người tiêu dùng.

Để phát triển sản phẩm OCOP của địa phương, ông Nguyễn Thái Bảo, Phó Chủ tịch UBND quận Ninh Kiều, chia sẻ: UBND quận Ninh Kiều sẽ phối hợp với các ngành chức năng hỗ trợ các chủ thể sản phẩm OCOP xây dựng sản phẩm đảm bảo các tiêu chí về nguồn gốc, đặc trưng và tính bền vững. Đồng thời, hướng dẫn về xây dựng bao bì, tem, nhãn mác... Hỗ trợ các chủ thể chuẩn hóa các sản phẩm OCOP đã được công nhận để nâng cấp sản phẩm đạt thứ hạng cao hơn. Bên cạnh đó, quận hỗ trợ các sản phẩm OCOP tham gia xúc tiến thương mại, kết nối cung cầu thị trường để đẩy mạnh tiêu thụ sản phẩm. Thời gian tới, UBND quận sẽ tiếp tục tuyên truyền vận động đến các chủ thể, đưa sản phẩm chủ lực của địa phương tham gia vào OCOP... 🌻

