

Food - related behaviour of students in universities at Can Tho city

Tong Thi Anh Ngoc, Nguyen Cam Tu,
Phan Thi Thanh Que, Doan Anh Dung

Abstract

The aim of this study was to evaluate which factors influence Can Tho universities students' eating and drinking behaviour by using questionnaire. The majority of students (65%) studied far away from their home; hence, they rented the apartments during studying. The students did never cook (18%) or only 1 - 2 cooking times per week (30.8%) and they ate foods in favorite places. Sandwiches, meat-sticky rice and soup were the top choice foods of the students, especially for their breakfast (38 - 65%). The rice was chosen for their lunch and dinner (75 - 88%). Water, ice-tea, milk-coffee were the most favorite drinks for the students. The eating cost was around 1 - 3 VND million per month. The main students' choices were safe food, taste preferences, and reasonable price. This study is a preliminary evaluation about the eating behaviour of the students in Can Tho universities. The further study should focus on other food - related behaviours such as nutritive value, healthy status of the students influenced by their eating behaviours.

Keywords: Behaviours, eating, food, students

Ngày nhận bài: 15/8/2020
Ngày phản biện: 01/9/2020

Người phản biện: TS. Từ Việt Phú
Ngày duyệt đăng: 19/9/2020

HỆ THỐNG CUNG ỨNG RAU VÀO THÀNH PHỐ HÀ NỘI TẠI CÁC CHỢ BÁN BUÔN

Bùi Quang Nguyên¹, Nguyễn Thị Tần Lộc², Mai Thị Ngọc Nga²

TÓM TẮT

Nghiên cứu này nhằm mô tả hoạt động cung ứng rau của hệ thống chợ bán buôn trên địa bàn thành phố Hà Nội. Kết quả khảo sát tại 5 chợ bán buôn rau lớn nhất thành phố cho thấy lượng rau cung cấp qua hệ thống này là khoảng 24.300 tấn/tháng, đáp ứng cho 32,4% nhu cầu tiêu dùng rau của Thành phố. Chúng loại rau rất đa dạng với từ 80-100 loại khác nhau. Cơ cấu rau theo nguồn cung phụ thuộc vào mùa vụ, trong đó rau trong nước chiếm khoảng 90% sản lượng, Hà Nội (chiếm 42%) và các tỉnh lân cận (48%). Chợ bán buôn còn có chức năng điều tiết giá cả tại thị trường Hà Nội, phân phối rau cho các tỉnh phía Bắc. Tuy nhiên, năng lực của hệ thống cung cấp rau tại các chợ bán buôn hiện còn nhiều hạn chế về cơ sở hạ tầng, dịch vụ logistics, quản lý chất lượng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm. Do đó nhu cầu cải thiện hệ thống chợ bán buôn là hết sức cần thiết.

Từ khóa: Chợ bán buôn, rau, thực phẩm, Hà Nội.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Phát triển hệ thống phân phối thực phẩm vào thành phố có vai trò quan trọng đặc biệt với Thủ đô Hà Nội, thành phố với trên 8 triệu dân đang sinh sống hiện nay. Theo Sở Nông nghiệp và PTNT thành phố Hà Nội (Nguyễn Ngọc Sơn, 2020), khả năng sản xuất của Thành phố mới chỉ cung ứng được khoảng 69% nhu cầu với thịt gia súc các loại, 32% cá các loại, 97,7% trứng gia cầm, 19% sữa, 38% gạo tẻ, 18% quả tươi và 60% rau củ tươi (nhu cầu rau của Hà Nội là 75.000 tấn/tháng). Số còn lại, thành phố phải chuyển từ các vùng khác chủ yếu thông qua hệ thống chợ truyền thống (chợ bán buôn và chợ dân sinh). Theo

dự báo của Viện dân số và các vấn đề xã hội, đến năm 2050, Hà Nội dự kiến sẽ có 14 triệu dân sinh sống (Thanh Mai, 2019). Theo đó, nhu cầu rau sẽ tăng lên khoảng trên 130.000 tấn/tháng. Theo quy hoạch đến năm 2030, Hà Nội sẽ có 8 chợ đầu mối hiện đại và mở rộng các hệ thống cung ứng. Đây là cơ hội để thành phố Hà Nội hoàn thiện hệ thống phân phối đáp ứng yêu cầu ngày càng cao về kiểm soát nguồn gốc, quản lý an toàn thực phẩm và trở thành những trung tâm phân phối thực phẩm cho toàn khu vực miền Bắc.

Bài báo này được thực hiện trong khuôn khổ dự án “Cung cấp thực phẩm cho thành phố: điều

¹ Viện Nghiên cứu Thị trường và Thể chế nông nghiệp, Học viện Nông nghiệp Việt Nam (VNUA)

² Bộ môn Kinh tế thị trường, Viện Nghiên cứu Rau Quả (FAVRI)

kiện để có một mô hình thực phẩm địa phương bền vững". Nghiên cứu so sánh giữa mô hình cung ứng của Việt Nam và Pháp, gọi tắt là dự án Food2C. Nghiên cứu này sẽ mô tả và phân tích về cấu trúc của hệ thống phân phối rau tại các chợ bán buôn có chức năng như chợ đầu mối trên địa bàn thành phố Hà Nội trong phạm vi khảo sát. Kết quả của bài báo sẽ góp phần phân tích và chỉ ra những vấn đề cần quan tâm khi thành phố Hà Nội triển khai Quy hoạch xây dựng hệ thống chợ đầu mối năm 2030 theo Quyết định số 5058/QĐ-UBND ngày 05 tháng 11 năm 2012 của Ủy ban nhân dân (UBND) thành phố Hà Nội. Kết cấu của bài báo gồm 4 phần: đặt vấn đề, đối tượng và phương pháp nghiên cứu, kết quả và thảo luận, kết luận và khuyến nghị.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu: Các chợ bán buôn rau trên địa bàn Hà Nội.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

2.2.1. Phương pháp thu thập thông tin

- Thông tin thứ cấp: Được thu thập qua các tài liệu, quy hoạch phát triển chợ của thành phố Hà Nội; các nghiên cứu về thị trường, tổ chức thị trường, hệ thống chợ bán buôn tại thành phố Hà Nội.

- Thông tin sơ cấp: Được thực hiện thông qua quan sát và phỏng vấn trực tiếp các đối tượng tại chợ bán buôn. Cụ thể phương pháp thu thập thông tin sơ cấp như sau:

+ Quan sát: Nghiên cứu tiến hành sử dụng công cụ quan sát, đếm trực tiếp tại các chợ bán buôn để ước lượng về số lượng các quầy bán rau, các chủng loại rau tại chợ, số người đến mua hàng tại các quầy lớn, phương tiện mua, lưu lượng xe, quan sát hệ thống cơ sở hạ tầng tại chợ; Phỏng vấn Ban quản lý (BQL) chợ về thời gian hoạt động, phân vùng buôn bán. Từ hoạt động này, nghiên cứu sẽ đánh giá được khả năng đáp ứng của hệ thống chợ.

+ Phỏng vấn sâu BQL: Nhóm nghiên cứu đã phỏng vấn BQL tại 5 chợ có chức năng đầu mối như chợ Vân Nội, chợ Văn Quán, chợ đầu mối phía Nam, chợ Long Biên, chợ Minh Khai. Thông tin thu thập gồm lịch sử phát triển, đặc điểm hoạt động của chợ, công tác tổ chức quản lý, quy mô hoạt động, đặc điểm ngành hàng rau, khó khăn trong quá trình quản lý.

+ Phỏng vấn sâu cơ sở kinh doanh: Nghiên cứu đã phỏng vấn 75 cơ sở kinh doanh rau tại 5 chợ khảo

sát. Thông tin thu thập chủ yếu gồm chủng loại, cơ cấu các loại rau, nguồn gốc xuất xứ, tác nhân cung cấp, khách hàng, sản lượng bán, tỷ lệ hao hụt, các vấn đề thuận lợi, khó khăn trong kinh doanh, để xuất về mô hình chợ bán buôn tương lai.

2.2.2. Phương pháp phân tích

Nghiên cứu sử dụng phương pháp phân tích định tính nhằm mô tả, phân tích các đặc điểm, giải thích nguyên nhân và các hành vi có liên quan của các đối tượng trực tiếp kinh doanh rau được phỏng vấn. Nghiên cứu sử dụng mô hình Structure (S) - Conduct (C) - Performance (P) (Cấu trúc - Hoạt động - Hiệu quả) để mô tả hoạt động kinh doanh rau của hệ thống chợ bán buôn.

2.3. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Nghiên cứu được thực hiện từ tháng 01 năm 2019 đến tháng 12 năm 2020. Hoạt động khảo sát các chợ bán buôn được thực hiện vào tháng 5 năm 2019. Thời điểm khảo sát các chợ diễn ra chủ yếu vào ban đêm, khi các tác nhân kinh doanh thực hiện chức năng chính đó là bán buôn.

III. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

3.1. Lịch sử phát triển và vai trò của hệ thống chợ bán buôn tại Hà Nội

Chợ bán buôn thực phẩm là nét đặc trưng của Thủ Đô Hà Nội, quy mô nhỏ, có lịch sử phát triển từ cuối thế kỷ 20. Trong đó, chợ đầu mối Long Biên được thành lập chính thức từ năm 1992, tiếp theo đó là chợ Minh Khai (năm 2002), chợ đầu mối phía Nam (năm 2002), chợ Văn Quán (năm 2010), chợ Vân Nội (chợ xây dựng mới năm 2016). Các chợ bán buôn thực phẩm đều có đặc điểm là hoạt động bán buôn về ban đêm (chủ yếu) và bán lẻ vào ban ngày. Thời gian hoạt động chính thức của các chợ thường từ 23 giờ hôm trước đến 8 giờ sáng ngày hôm sau.

Chợ bán buôn thực hiện chức năng chính của chợ đầu mối (tập hợp và phân phối hàng hóa), có vai trò không thể thiếu trong hệ thống thương mại nông sản của Hà Nội. Ngoài chức năng chính là bán buôn (bán lại cho các mối hàng, đại lý tại chợ bán lẻ, trung chuyển về các tỉnh khác), chợ đầu mối còn có vai trò là chợ dân sinh (bán cho người tiêu dùng trực tiếp trong khu vực). Thành phố Hà Nội hiện nay có nhiều chợ nông sản hoạt động với chức năng như chợ đầu mối. Trong đó, có 5 chợ kinh doanh rau với quy mô lớn bao gồm chợ Vân Nội (Chợ bán buôn ở khu vực ngoại thành), chợ Văn Quán, chợ đầu mối phía Nam, chợ Long Biên, chợ Minh Khai (là 4 chợ trong khu vực nội thành).

Chợ bán buôn và bán lẻ (chợ truyền thống) có vai trò đặc biệt quan trọng trong hệ thống phân phối rau và thực phẩm cho người dân Thủ đô. Tính đến năm 2019, Hà Nội có trên 8 triệu dân, trong đó có khu vực thành thị có 3,96 triệu người, nông thôn có 4,09 triệu người. Hệ thống kinh doanh thực phẩm hiện đại (941 cửa hàng và 65 siêu thị) chủ yếu tập trung tại khu vực nội thành và trong thời gian gần đây, có một số cửa hàng ở các huyện ngoại thành. Hầu hết nhu cầu tiêu dùng rau của người dân khu vực ngoại thành được thực hiện qua chợ truyền thống tại các xã. Ở nội thành, lượng rau và thực phẩm qua chợ hiện đại (cửa hàng, siêu thị) vẫn chưa đáp ứng được nhu cầu tiêu dùng. Hiện tại, có 80% các loại nông sản thực phẩm tiêu dùng tại thành phố Hà Nội được cung cấp thông qua hệ thống chợ đầu mối (kiểu cũ), chợ dân sinh (Vân Mai, 2019).

Phát triển hệ thống chợ hiện nay là chiến lược quan trọng trong phát triển hệ thống thương mại của Hà Nội (UBND Thành phố Hà Nội, 2012). Đến năm 2030, thành phố Hà Nội quy hoạch có 8 chợ đầu mối nông sản với quy mô từ 20 - 30 ha (Vân Mai, 2019). Các chợ đầu mối mới sẽ xây dựng trên cơ sở

củng cố hoặc di dời hệ thống chợ đầu mối hiện tại để đảm bảo quy hoạch chung về phát triển kinh tế - xã hội của Thành phố. Ngày 27 tháng 03 năm 2019, UBND thành phố Hà Nội đã ban hành Quyết định số 1425/QĐ-UBND về việc phê duyệt văn kiện dự án hỗ trợ kỹ thuật “Khảo sát, nghiên cứu khả thi dự án xây dựng chợ đầu mối quốc tế nông sản tại TP Hà Nội” với diện tích 155 ha tại huyện Gia Lâm.

3.2. Đặc điểm hoạt động của chợ bán buôn (chợ đầu mối) nông sản tại Hà Nội

Các bán buôn hiện nay có quy mô diện tích nhỏ nhưng quy mô số hộ kinh doanh hoạt động lớn. Trung bình, mỗi chợ có diện tích 30.185 m², trong đó lớn nhất là chợ đầu mối phía Nam với diện tích 42.000 m² và nhỏ nhất là chợ Văn Quán với diện tích 14.000 m². Khuôn viên chợ được chia thành các khu vực kinh doanh theo ngành hàng (chiếm 50 - 60% diện tích chợ) và khu vực chung như nhà điều hành, khu kho bãi, khu để xe, vệ sinh, đường giao thông nội bộ (chiếm 40% diện tích). Nếu chia trung bình, mỗi hộ kinh doanh có diện tích là 55 m². Tuy nhiên, diện tích quầy 1 kinh doanh thực tế chỉ đạt từ 15 - 20 m².

Bảng 1. Quy mô hoạt động của các chợ bán buôn khảo sát tại Hà Nội

STT	Tên chợ	Diện tích (m ²)	Tổng số người kinh doanh	Trong đó, ngành hàng				
				Rau	Thịt lợn	Thịt gà	Thịt khác	Khác
1	Chợ RAT Văn Nội	30.000	128	128	0	0	0	0
2	Chợ Minh Khai	36.925	812	573	75	15	4	145
3	Chợ đầu mối phía Nam (Đền Lừ)	42.000	500	200	70	50	10	170
4	Chợ Long Biên	28.000	1.024	500	0	0	0	524
5	Chợ Văn Quán	14.000	300	260	30	5	5	0
	<i>Trung bình</i>	<i>30.185</i>	<i>553</i>	<i>332</i>	<i>58</i>	<i>23</i>	<i>6</i>	<i>133</i>

Nguồn: Kết quả khảo sát tại các chợ bán buôn của FAVRI, 2019.

Trung bình, mỗi chợ có từ 120 - 1.100 hộ đăng ký kinh doanh chính thức và khoảng 70 - 100 hộ kinh doanh vắng lai. Ngành hàng chủ yếu là kinh doanh trong chợ là rau (chiếm 60% số hộ kinh doanh), tiếp theo là thịt lợn (6%), thịt gà (3%), thủy hải sản (1%), sản phẩm khác bao gồm thực phẩm và ngoài thực phẩm (30%).

Bộ máy quản lý, kinh doanh, khai thác chợ đã chuyển đổi nhưng vận hành khó khăn nhất là đáp ứng được chức năng hoạt động chợ đầu mối và kiểm soát sản phẩm. Các chợ bán buôn hiện nay đều hoạt động theo mô hình quản lý là doanh nghiệp, hợp

tác, được quy định tại Quyết định số 28/2018/QĐ-UBND ngày 16 tháng 11 năm 2018 của UBND thành phố Hà Nội. Ban quản lý các chợ hoạt động có trách nhiệm, thực hiện quyền hạn theo quy định. Tuy nhiên, việc triển khai công tác kiểm định số lượng, chất lượng hàng hóa, vệ sinh môi trường tại chợ triển khai chưa hiệu quả. Công tác phối hợp với các cơ quan chuyên môn để kiểm tra nguồn gốc, an toàn thực phẩm gặp nhiều khó khăn do thiếu cả người và kỹ thuật, máy móc và công nghệ hỗ trợ quản lý.

Hệ thống cơ sở hạ tầng và logistics chợ bán buôn của một số chợ còn lạc hậu, chưa đáp ứng được nhu

cầu. Ngoại trừ chợ Văn Nội mới xây, các chợ bán buôn khác đều gặp tình trạng sơ sỏ hạ tầng không đảm bảo. Hệ thống điện, nước chỉ mới đáp ứng được điều kiện tối thiểu (chưa đáp ứng được nhu cầu). Các kios có mái che cố định hoặc mái che tạm, chưa có sàn kê đảm bảo vệ sinh, không có kho chứa, kho

lạnh tại chỗ; thiếu hệ thống kho bãi, kho giao vận. Hệ thống thoát nước, khu vệ sinh, xử lý môi trường trong khuôn viên chợ đều đã xuống cấp, và quá tải, ảnh hưởng tới điều kiện vệ sinh môi trường trong và ngoài chợ.



Hình 1. Chợ bán buôn Văn Quán (trái) và chợ rau Văn Nội (phải)

Hệ thống đường giao thông nội bộ hẹp, chỉ đáp ứng tốt cho xe trọng tải < 2 tấn hoạt động ra vào nhưng với xe trọng tải từ 7 tấn, đặc biệt là vào giờ cao điểm, ngày cao điểm rất khó khăn. Cá biệt tại chợ Long Biên vào thời điểm gần Tết, nhiều xe phải mất 3 - 5 giờ để đi từ cổng vào chợ hoặc không thể xuống được hàng. Các xe tải trọng từ 20 - 40 tấn hầu như không thể tiếp cận vào bên trong chợ bán buôn được mà phải đỗ ở các điểm dừng tạm bợ, bãi đỗ tự phát (bến Xuân Vinh, bãi đỗ xe tự phát và được đặt tên như bãi 86, 89... ở gần các chợ bán buôn hoặc dọc tuyến đường Cầu Thanh Trì - Bến Nước Ngầm). Do đó, chi phí vận chuyển cao, chuỗi lạnh bị đứt gãy hoặc hiệu quả bảo quản thực phẩm thấp.

3.3. Đặc điểm hoạt động của hệ thống kinh doanh rau tại các chợ bán buôn

Quy mô kinh doanh của các chủ quầy rất đa dạng và phân cấp sản lượng rau bán ra hàng ngày. Mỗi chủ hàng thường có 1 quầy để kinh doanh, cá biệt một số chủ hàng quy mô lớn có từ 2 - 5 quầy. Theo báo cáo của Ban quản lý các chợ đầu mối khảo sát, lượng rau đem vào khuôn viên chợ để kinh doanh bình quân là 200 tấn/ngày, cao điểm từ 250 - 300 tấn/ngày. Tại thời điểm khảo sát, trung bình mỗi chủ hàng bán ra 1,6 tấn rau/ngày. Trong đó, nhóm hộ quy mô lớn, chiếm khoảng 10% số cơ sở có mức tiêu thụ từ 2 - 5 tấn/ngày. Nhóm hộ kinh doanh quy mô nhỏ thường lấy lại rau của các chủ hàng lớn trong chợ

để bán lại, quy mô kinh doanh dao động từ 300 - 500 kg/ngày. Do đó, tổng lượng rau giao dịch tại chợ thường lớn hơn lượng rau đem vào chợ để tiêu thụ.

Chủng loại rau kinh doanh tại chợ rất đa dạng và tùy thuộc theo mùa vụ ở miền Bắc. Tại thời điểm khảo sát là tháng 5 năm 2019, nhóm nghiên cứu đếm được có khoảng 80 loại rau các loại được kinh doanh tại các chợ. Trong đó, 10 nhóm rau có khối lượng giao dịch lớn là dưa chuột (3.550 kg/quầy/ngày), tiếp đó là cà chua, đậu đũa, cà rốt, mồng tơi, cải thảo, tỏi khô, bắp cải, cải chíp, củ cải. Nhóm rau gia vị có khối lượng tiêu thụ hàng ngày thấp nhất, trung bình từ 50 - 70 kg/quầy/ngày.

Bảng 2. Khối lượng rau tiêu thụ trung bình/ngày của các quầy

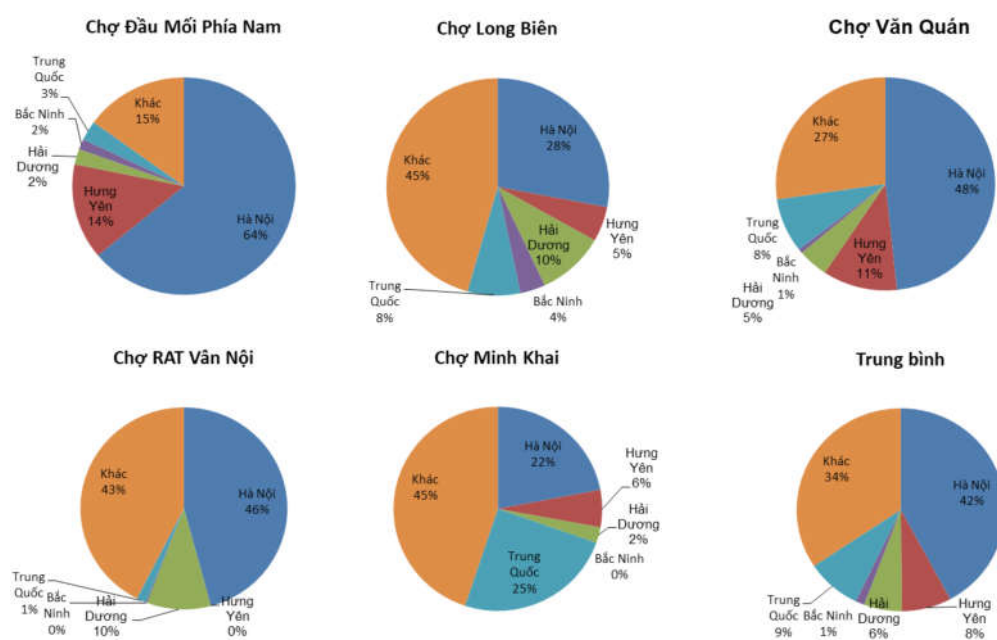
Tên chợ	Trung bình (kg)	Thấp nhất (kg)	Cao nhất (kg)
Chợ đầu mối phía Nam	456	150	1.110
Chợ Long Biên	728	250	3.800
Chợ Minh Khai	3.446	287	10.500
Chợ RAT Văn Nội	2.276	700	5.510
Chợ Văn Quán	1.511	200	7.450
Tổng cộng	1.615	317	5674

Nguồn: Kết quả phỏng vấn các hộ kinh doanh rau tại chợ bán buôn, 2019.

Các loại rau cung cấp cho thành phố Hà Nội qua 5 chợ khảo sát mới chỉ đáp ứng được một phần nhu cầu tiêu dùng. Với nhu cầu 75.000 tấn rau/tháng, sản lượng rau giao dịch trong khuôn viên 5 chợ hàng tháng là 24.300 tấn, đáp ứng được 32,4% nhu cầu tiêu dùng rau của Thành Phố (tại thời điểm tháng 5 năm 2019). Phần còn lại, rau được giao dịch bên ngoài khuôn viên chợ bán buôn hoặc được chuyển trực tiếp từ vùng sản xuất tới các chợ dân sinh hoặc qua các hệ thống phân phối khác.

Khi hỏi các chủ hàng về cơ cấu và nguồn gốc rau trong 1 tuần qua, nhóm nghiên cứu nhận được những kết quả khá khác biệt giữa các chợ. Rau có

nguồn gốc từ Hà Nội (Thanh Trì, Đông Anh, Gia Lâm, Hoài Đức...) trung bình chiếm 42% sản lượng rau được bán tại 5 chợ khảo sát, tiếp đó là nguồn rau từ các tỉnh lân cận Hưng Yên (8%), Hải Dương (6%), Bắc Ninh (1%), Trung Quốc (9%) và các tỉnh khác như Hưng Yên, Nam Định, Lâm Đồng... (27%). Rau của Hà Nội phân phối nhiều tại các chợ Văn Nội, đầu mối phía Nam và chợ Văn Quán. Sản lượng rau có nguồn gốc tại Trung Quốc ghi nhận nhiều nhất tại chợ Minh Khai, chiếm khoảng 25% sản lượng với các dòng sản phẩm chính là rau trái vụ như (mà Việt Nam đang rất thiếu vào mùa hè) bắp cải, cải thảo, cà rốt, khoai tây.



Hình 2. Cơ cấu về sản lượng rau theo nguồn gốc của các quầy khảo sát tại các chợ bán buôn (thời điểm tháng 5/2019)

Nguồn: Kết quả phỏng vấn các hộ kinh doanh rau tại chợ bán buôn, 2019.

Quá trình kinh doanh tại các chợ đã hình thành các nhóm người chuyên bán buôn rau theo nguồn gốc. Mỗi chủ hàng thường chỉ kinh doanh một số chủng loại rau nhất định để xây dựng thương hiệu và tạo lợi thế cho riêng mình. Có một số nhóm kinh doanh chính được hình thành như: nhóm chuyên rau Lâm Đồng (Ớt ngọt, súp lơ, hành tây...); nhóm rau có nguồn gốc từ Trung Quốc (cà chua, bắp cải, tỏi khô, cải thảo...); nhóm chuyên rau từ vùng Đồng bằng Sông Hồng (rau theo mùa); nhóm rau Tây Bắc (bắp cải, su su, đậu cove, bí xanh...).

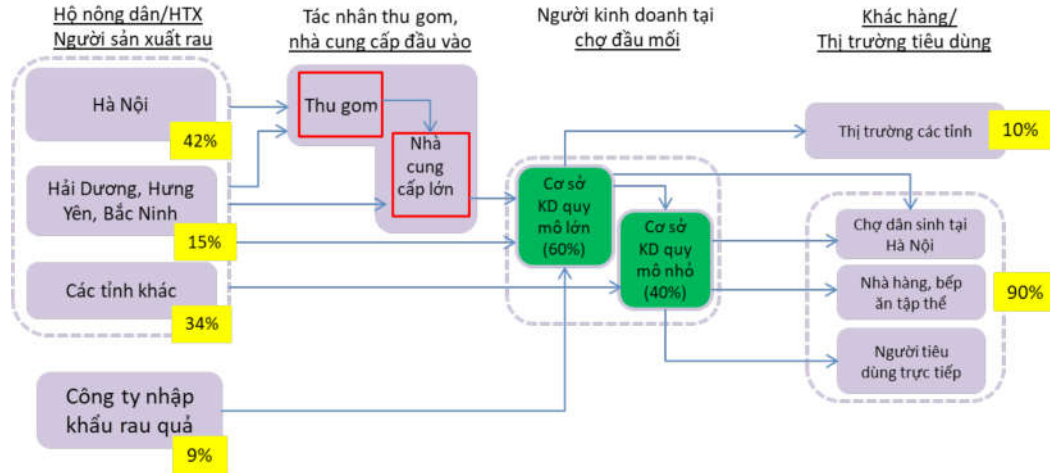
Các tác nhân cung cấp rau cho các chủ hàng tại chợ chủ yếu là những cơ sở thu gom (tại Hà Nội và các tỉnh lân cận) và các nhà phân phối lớn (nhà nhập

khẩu, chủ hàng lớn tại các tỉnh phía Nam). Tỷ lệ rau có nguồn cung trực tiếp từ nông dân hoặc thông qua các hợp tác xã, công ty chỉ chiếm khoảng 5% tổng sản lượng rau giao dịch tại chợ. Do đó công tác quản lý truy xuất nguồn gốc tại chợ gặp nhiều khó khăn.

Các cơ sở kinh doanh tại chợ bán buôn với nhà cung cấp và khách hàng chủ yếu có quan hệ buôn bán dựa trên uy tín nhiều năm, liên kết với nhau không thông qua hợp đồng. Hầu hết các hoạt động mua bán đều diễn ra trực tiếp tại chợ. Tiêu chí lựa chọn rau chủ yếu là độ tươi và giá cả. Tiêu chí về nguồn gốc và độ an toàn có chứng nhận chiếm 5 - 10% sự quan tâm của chủ hàng. Hình thức thanh toán ngay sau giao hàng chiếm 90% số giao dịch,

trong đó có các nhà phân phối lớn chủ yếu áp dụng chuyển khoản. Giá cả hàng hóa thường không cố định, dao động 2 - 3% theo ngày, thậm chí theo giờ tại mỗi phiên chợ. Rau từ chợ bán buôn được phân phối tới người tiêu dùng Thủ đô chủ yếu qua hệ

thống chợ dân sinh loại II, loại III, các bếp ăn tập thể và người bán rong. Ngoài ra, các chợ đầu mối đang hình thành vai trò điều tiết thị trường, là điểm trung chuyển để phân phối lại rau bổ sung cho một số tỉnh phía Bắc.



Hình 3. Nguồn cung và kênh phân phối rau của các cơ sở kinh doanh tại chợ bán buôn (tháng 5 năm 2019)

Nguồn: Kết quả phỏng vấn các hộ kinh doanh rau tại chợ bán buôn, 2019.

3.4. Các yếu tố ảnh hưởng tới hệ thống kinh doanh rau tại các chợ bán buôn

Từ kết quả nghiên cứu, các yếu tố ảnh hưởng tới hệ thống kinh doanh rau tại các chợ bán buôn gồm:

- Thứ nhất, các nhân tố ảnh hưởng đến việc tạo nguồn cung tới các chợ: quy hoạch vùng sản xuất rau; đặc điểm của các đối tượng tham gia sản xuất rau: quy mô, năng lực tổ chức và tiêu thụ, công nghệ phục vụ sản xuất rau, sự liên kết trong sản xuất và tiêu thụ; khả năng kiểm soát an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc từ nguồn sản xuất.

- Thứ hai, đầu tư công cho sản xuất và tiêu thụ rau (các đầu tư tại vùng sản xuất và đầu tư tại các chợ bán buôn).

- Thứ ba, các chính sách có liên quan (chính sách quản lý chất lượng rau, chính sách khuyến khích tiêu thụ nông sản qua hợp đồng, chính sách liên kết...).

- Thứ tư, quy hoạch chợ bán buôn và hệ thống giao thông từ chợ kết nối với các trục giao thông lớn.

- Thứ năm, mức độ đầu tư cơ sở hạ tầng, dịch vụ cho hệ thống chợ bán buôn: diện tích quầy, đường giao thông nội bộ chợ, kho bãi, dịch vụ chợ, xử lý môi trường, công nghệ và công cụ hỗ trợ quản lý.

- Thứ sáu, nhóm các nhân tố về tiêu dùng (tuổi, thu nhập, mục đích mua rau, tiêu chí lựa chọn rau và địa điểm mua rau).

3.5. Khó khăn, bất cập trong hoạt động kinh doanh rau tại các chợ bán buôn

Tổng hợp kết quả nghiên cứu tại 5 chợ đầu mối, nhóm nghiên cứu rút ra một số vấn đề của hệ thống chợ bán buôn rau hiện nay đó là: i) Vị trí của một số chợ như Long Biên, chợ phía Nam, chợ Minh Khai, chợ Văn Quán nằm trong nội thành, gần trung tâm dân cư đông đúc, đường giao thông chật hẹp nên không thuận tiện cho việc vận chuyển hàng hóa vào chợ, đặc biệt là hệ thống xe trọng tải lớn; ii) Hệ thống dịch vụ logistics chưa đảm bảo để kết nối sản phẩm từ các vùng sản xuất lớn, thiếu hệ thống đường giao thông kết nối từ các trục chính vào chợ; hệ thống kho bãi chật hẹp, dịch vụ chưa đảm bảo điều kiện để tích hợp với các kênh phân phối hiện đại có ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý và hỗ trợ kinh doanh; iii) Hệ thống cơ sở hạ tầng thiết yếu trong khuôn viên chợ không đáp ứng được nhu cầu, cụ thể: đường giao thông nội bộ chật hẹp không đảm bảo cho xe tải lớn ra vào, hệ thống điện nước, dịch vụ vệ sinh, dịch vụ môi trường, dịch vụ ăn uống nghỉ ngơi thiếu và xuống cấp; iv) Công tác truy xuất nguồn gốc chưa đảm bảo và gặp nhiều khó khăn do chưa đồng bộ với hệ thống quản lý chung ở vùng sản xuất; v) BQL các chợ chưa được trang bị đầy đủ nhân lực và máy móc, kỹ năng để làm công tác kiểm tra, đánh giá về an toàn thực phẩm, chưa

phát huy được vai trò trong công tác quản lý chợ đầu mối; vi) Công tác quản lý các hộ buôn bán rau vắng lai bên ngoài khuôn viên chợ không do ban quản lý chợ quản lý (thuộc thẩm quyền của chính quyền sở tại quản lý) nên hiện tượng bất bình đẳng, lộn xộn trong hoạt động kinh doanh tại các chợ vẫn diễn ra, luôn tiềm ẩn nguy cơ mất trật tự xã hội trong khu vực có chợ hoạt động.

IV. KẾT LUẬN VÀ KHUYẾN NGHỊ

- Hệ thống phân phối rau cho Thủ đô Hà Nội hiện nay vẫn chủ yếu thực hiện qua các chợ truyền thống (chợ đầu mối và chợ dân sinh). Trong đó, 5 chợ bán buôn được khảo sát gồm chợ Long Biên, Văn Nội, Minh Khai, chợ đầu mối phía Nam, chợ Văn Quán với lượng cung cấp được khoảng 24.300 tấn rau/ tháng, đáp ứng được 32,4% nhu cầu tiêu dùng của Thủ đô. Một lượng rau được phân phối bởi các chủ quầy trong chợ bán buôn nhưng không diễn ra trong khuôn viên chợ nên rất khó kiểm soát, thống kê. Phần còn lại, rau được phân phối từ vùng sản xuất của Hà Nội và các tỉnh lân cận tới trực tiếp chợ dân sinh khác. Mặt khác, sản lượng rau do thành phố Hà Nội sản xuất ra hiện đáp ứng được khoảng 60% nhu cầu nên việc phát triển hệ thống phân phối là rất cần thiết.

- Bên cạnh chức năng phân phối cho thị trường Thủ đô, các chợ bán buôn với vai trò đầu mối, đang kết nối và trung chuyển rau cho nhiều tỉnh thành ở khu vực miền Bắc. Tỷ lệ rau phân phối cho các tỉnh khác từ 5 chợ bán buôn trên chiếm khoảng 10% lượng rau giao dịch tại chợ. Nhu cầu sử dụng rau và thực phẩm nhập từ nơi khác của các tỉnh ngày càng tăng cũng dẫn đến nhu cầu mở rộng quy mô hoạt động của các chợ đầu mối.

- Các loại rau giao dịch tại chợ bán buôn rất đa dạng, với cơ cấu trung bình từ 80 - 100 loại, khối lượng rau tiêu thụ tại mỗi chợ khoảng 200 tấn/ngày. Nguồn gốc rau buôn bán tại chợ chủ yếu là Hà Nội (chiếm 42%), tiếp đó là các tỉnh như Hải Dương, Hưng Yên, Sơn La, Vĩnh Phúc, Hà Nam, Bắc Ninh, Vĩnh Phúc. Đặc biệt tùy thời vụ, rau nhập từ Trung Quốc chiếm từ 9 - 10% sản lượng giao dịch.

- Các vấn đề nổi cộm trong hoạt động của chợ chủ yếu là hệ thống hạ tầng nội bộ trong chợ không đảm bảo; đường giao thông nội bộ chật hẹp và khó kết nối với các trục giao thông chính; hệ thống dịch vụ tại chợ lạc hậu, chưa đáp ứng được yêu cầu kết nối với hệ thống kinh doanh hiện đại; công tác quản lý truy xuất nguồn gốc và kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm chưa đảm bảo; quy mô hoạt động nhỏ,

chưa đáp ứng được tiêu chí của chợ đầu mối, chưa có khả năng điều tiết giá cả thị trường cấp vùng.

- Từ những kết quả phân tích, nghiên cứu khuyến nghị một số vấn đề trọng tâm như: cần thiết di dời các chợ bán buôn ra các khu vực khác để đảm bảo làm tốt chức năng của chợ đầu mối, phục vụ thị trường Hà Nội và các tỉnh phía Bắc. Việc thiết kế hệ thống chợ mới phải bảo đảm các yếu tố về diện tích, có hệ thống đường giao thông nội bộ và đường giao thông kết nối với các trục giao thông chính thuận tiện và hiện đại; có hệ thống kho bãi, dịch vụ giao nhận, bảo quản hiện đại; có hệ thống dịch vụ cơ bản và dịch vụ xử lý môi trường đảm bảo. Xây dựng và trang bị các công nghệ quản lý chợ hiện đại, đồng bộ hệ thống truy xuất nguồn gốc với kiểm soát chất lượng sản phẩm trước khi đưa vào chợ.

LỜI CẢM ƠN

Nghiên cứu này được tài trợ bởi Đại học Bourgogne-Franche Comté, Cộng hòa Pháp thông qua chương trình ISITE-BFC, số hợp đồng ANR-15-IDEX-0003.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Thanh Mai**, 2019. Áp lực từ việc dân số tăng nhanh. *Tạp chí nhân dân*, số ra ngày 16/6/2019, ngày truy cập: 17/9/2020. Địa chỉ: <https://nhandan.com.vn/tin-tuc-xa-hoi/ap-luc-tu-viec-dan-so-tang-nhanh-361856>.
- Nguyễn Ngọc Sơn**, 2020. *Công tác quản lý an toàn thực phẩm tại Hà Nội Thực trạng và giải pháp*, ngày truy cập: 10/8/2020. Địa chỉ: <http://sonnptnt.hanoi.gov.vn/cat173/2761/Cong-tac-Quan-ly-An-toan-thuc-pham-tai-Ha-Noi>.
- Mai Văn**, 2019. Hà Nội sẽ xây dựng thêm 6 chợ đầu mối. *Tạp chí Kinh tế và Đô thị*. Số ra ngày 22/6/2019, ngày truy cập: 10/8/2020. Địa chỉ: <http://kinhtedothi.vn/ha-noi-se-xay-dung-them-6-cho-dau-moi-346165.html>.
- UBND thành phố Hà Nội**, 2012. Quyết định số 5058/QĐ-UBND ngày 05 tháng 11 năm 2012 về việc phê duyệt quy hoạch mạng lưới bán buôn, bán lẻ trên địa bàn Thành phố Hà Nội đến năm 2020, định hướng đến năm 2030.
- UBND thành phố Hà Nội**, 2018, Quyết định số 28/2018/QĐ-UBND ngày 16 tháng 11 năm 2018 về việc ban hành quy định về phát triển và quản lý chợ trên địa bàn thành phố Hà Nội.
- UBND thành phố Hà Nội**, 2019. Quyết định số 1425/QĐ-UBND ngày 27 tháng 3 năm 2019 về việc Phê duyệt Văn kiện Dự án hỗ trợ kỹ thuật “Khảo sát, nghiên cứu khả thi dự án xây dựng chợ đầu mối Quốc tế nông sản tại TP. Hà Nội”.

The system of vegetables supplies to Hanoi city through wholesale markets

Bui Quang Nguyen, Nguyen Thi Tan Loc, Mai Ngoc Nga

Abstract

This study aims to characterize the vegetable supply activity of the vegetable wholesale markets in Hanoi city. Result of the survey at 5 wholesale markets in Hanoi has show that the amount of vegetables supplied through this system accounts for 60% of the city's consumption demand. Types of vegetables are very diverse with between 80 - 100 different types. Origin of vegetables by origin is depends on the season. In which, domestic vegetables account for 90% of consumption, the main source is Hanoi (42%), and other provinces (48%). The wholesale markets in Hanoi also have the function of regulating prices and distributing vegetables to the Northern provinces in the context of increasing demand. However, the capacity of the vegetable supply system in the current wholesale markets is limited in terms of infrastructure, logistics services, quality control and food traceability. Therefore, improvement of the current vegetable supply system is essential for Ha Noi.

Keywords: Food, Hanoi, vegetable, wholesale market.

Ngày nhận bài: 19/8/2020
Ngày phản biện: 15/9/2020

Người phản biện: TS. Nguyễn Anh Trữ
Ngày duyệt đăng: 14/10/2020

HỆ THỐNG PHÂN PHỐI RAU XANH TẠI THÀNH PHỐ HUẾ

Phạm Hải Vũ¹, Võ Văn Quốc Bảo²

TÓM TẮT

Nghiên cứu này tập trung vào hệ thống phân phối rau xanh của thành phố Huế. Tỉnh Thừa Thiên Huế có diện tích sản xuất rau khiếm tốn, và rau trồng địa phương chủ yếu là ăn lá và gia vị. Hệ thống phân phối rau của Huế phụ thuộc vào hai chợ bán buôn là chợ đầu mối Phú Hậu và chợ Đông Ba, trong đó chợ Phú Hậu là trọng điểm nơi tập trung hơn 70% rau đi vào thành phố. Khảo sát được tiến hành tại tất cả các chợ trong thành phố, cũng như phỏng vấn các tác nhân khác nhau trong chuỗi giá trị rau. 5 chủng loại rau được gặp nhiều nhất tại các quầy vào thời điểm khảo sát là rau khoai, mồng tơi, cải, xà lách và mướp. Trung bình một người bán tại chợ bán buôn bán trên 200 kg rau mỗi ngày, trong khi tại các chợ bán lẻ, con số này dao động quanh mức 23 - 29 kg/ngày. Con số bán lẻ thấp vì rất nhiều người bán hàng là nông dân chỉ mang bán rất ít rau vào phiên chợ sáng, sau đó đi làm việc khác. Tại Huế, các hình thức phân phối hiện đại như siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch bắt đầu phát triển, nhưng vẫn còn quy mô rất khiêm tốn so với phân phối qua chợ truyền thống. Hệ thống phân phối của Huế có thể được coi là một hệ thống đơn giản. Chuyên môn hóa và tập trung hàng hóa chỉ diễn ra ở một số thương lái tại chợ đầu mối, và đối với các loại rau nhập từ xa.

Từ khóa: Chợ đầu mối, chợ dân sinh, hệ thống phân phối, rau xanh, Huế

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Với dân số khoảng 450.000 người, thành phố Huế trực thuộc tỉnh Thừa Thiên Huế là một đô thị trung tâm quan trọng của miền Trung. Lịch sử của Huế là một phần lịch sử quan trọng của Việt nam. Huế có nhiều di sản văn hóa, trong đó không thể không kể đến ẩm thực. Thế nhưng nếu như mọi người ai cũng biết tiếng đồ ăn Huế, ít người biết các nguyên liệu đầu vào đến từ đâu. Đặc biệt, rau xanh là một thực phẩm tươi được tiêu thụ hàng ngày, nhưng ít người biết rau được đưa vào thành phố như thế nào. Nghiên cứu của chúng tôi tập trung vào nguồn gốc

rau xanh tiêu thụ tại 27 phường của thành phố Huế, để tìm hiểu tổ chức hệ thống cung ứng rau cho người dân Huế.

Rau xanh là một thực phẩm được người tiêu dùng Việt nam rất quan tâm đến nguồn gốc (Pham Van Hoi *et al.*, 2009). Kể từ khi vấn đề An toàn thực phẩm trở nên nổi cộm, các thành phố lớn như Hà Nội và Thành phố Hồ Chí Minh đều có các chương trình phát triển rau an toàn (World Bank, 2017), tuy nhiên không đáp ứng đủ cho nhu cầu dân số quá lớn (Phạm Hải Vũ và *ctv.*, 2016). Huế với dân số nhỏ hơn, và các tiềm năng tự nhiên liệu có thể kỳ vọng đáp ứng

¹ UMR Cesaer, AgroSup Dijon, INRAE, Université Bourgogne-Franche Comté, France

² Đại học Nông Lâm Huế, Đại học Huế, Huế, Việt Nam