

PHÁT TRIỂN CHUỖI CUNG ỨNG XUẤT KHẨU CÀ PHÊ ĐẶC SẢN CỦA TỈNH GIA LAI SANG THỊ TRƯỜNG MỸ VÀ EU

● TRẦN THỊ THU HƯƠNG - NGUYỄN DUY ĐẠT

TÓM TẮT:

Gia Lai là một trong 8 tỉnh của cả nước và 5 tỉnh khu vực Tây Nguyên được lựa chọn triển khai Đề án Phát triển cà phê đặc sản Việt Nam giai đoạn 2021 - 2030 theo Quyết định số 1329/QĐ - BNN - TT ban hành ngày 02/4/2021. Mục tiêu của Đề án là phát triển cà phê đặc sản Việt Nam nhằm, đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng ở thị trường xuất khẩu; góp phần phát triển bền vững, nâng cao giá trị và khả năng cạnh tranh của sản phẩm cà phê Việt Nam. Sử dụng phương pháp nghiên cứu tại bàn và phân tích dữ liệu thứ cấp, bài viết đánh giá thực trạng, tiềm năng phát triển chuỗi cung ứng cà phê đặc sản Gia Lai. Từ đó đề xuất một số giải pháp nhằm phát triển chuỗi cung ứng xuất khẩu cà phê đặc sản của Gia Lai sang thị trường EU và Mỹ.

Từ khóa: cà phê đặc sản, chuỗi cung ứng cà phê, xuất khẩu cà phê.

1. Khái quát về chuỗi cung ứng cà phê đặc sản

1.1. Khái niệm và đặc điểm của cà phê đặc sản

Khái niệm cà phê đặc sản (specialty coffee) được nhắc đến lần đầu tiên bởi Erna Knutsen - nhà sáng lập của Knutsen Coffee Ltd - trong bài phát biểu tại một hội nghị cà phê quốc tế tổ chức ở Montreuil, Pháp năm 1978 để chỉ những loại cà phê được tạo ra ở các vùng khí hậu đặc biệt, có đặc điểm hương vị độc đáo. Tại thời điểm đó, những ý tưởng đầu tiên về cà phê đặc sản chỉ đơn giản là cà phê phải có nguồn gốc tốt, được rang tươi và pha chế đúng cách.

Trên cơ sở khái niệm nền móng này, Hiệp hội Cà phê đặc sản (Specialty Coffee Association - SCA) đã phát triển và đưa ra những điều kiện quan trọng để một loại cà phê được công nhận là

đặc sản. Theo đó, điều kiện cần là cà phê phải có nguồn gốc từ vùng trồng đặc trưng, giống cà phê tốt; khâu thu hoạch, sơ chế, chế biến và bảo quản đúng phương pháp; quá trình chiết xuất, pha chế chuẩn mực. Điều kiện đủ là cà phê phải trải qua quá trình đánh giá và kiểm định chất lượng nghiêm ngặt được thực hiện bởi những chuyên gia có chứng chỉ Q-Graders của Viện Chất lượng Cà phê (Coffee Quality Institute - CQI) - những người đã được đào tạo về khả năng thử nếm để phát hiện những hạt cà phê chất lượng kém và đánh giá những hương vị thơm ngon trong cà phê.

Quá trình đánh giá của SCA gồm nhiều bước, từ đánh giá hình ảnh trực quan của hạt cà phê đến các thí nghiệm mùi vị. Những loại cà phê nào đạt tối thiểu 80 điểm trở lên (trong thang điểm từ 1-100) mới được coi là cà phê đặc sản. Các loại cà phê đạt

điểm dưới 80 được coi là loại cà phê thông thường, không phải đặc sản. Thang điểm này được SCA xây dựng dựa trên những yêu cầu chi tiết và khắt khe về hương thơm, vị, hậu vị, tính chua, độ mạnh, cân bằng, tính đồng nhất, độ sạch, đậm đà...

1.2. Những yêu cầu trong chuỗi cung ứng cà phê đặc sản

Theo quan điểm của SCA, nền tảng quan trọng của một loại cà phê đặc sản chính là đảm bảo các mắt xích trong chuỗi cung ứng để có thể bảo tồn và phát huy đặc tính độc đáo vốn có của cà phê. Do đó, doanh nghiệp phải kiểm soát tốt vai trò của mỗi cá nhân, tổ chức tham gia vào từng khâu trong chuỗi cung ứng cà phê của mình. Dưới đây là các yêu cầu quan trọng đối với mỗi khâu trong chuỗi cung ứng cà phê đặc sản:

Khâu trồng trọt và canh tác: Cà phê đặc sản phải được canh tác tại những vùng có điều kiện tự nhiên lý tưởng (độ cao và chất đất), có khí hậu phù hợp,... Từng vùng canh tác khác nhau sẽ tạo ra những hương vị cà phê đặc sản khác nhau. Ngoài ra, cũng cần lựa chọn được giống phù hợp, phổ biến nhất hiện nay là giống Arabica với hương vị thơm ngon đặc biệt. Không những thế, cà phê đặc sản còn phải được đánh giá tính bền vững, nghĩa là có thể mang lại giá trị gia tăng cao hơn cho người nông dân và không ảnh hưởng đến môi trường sinh thái.

Khâu thu hoạch: là khâu quan trọng trong chuỗi cung ứng, vì thời điểm và cách thức thu hoạch sẽ ảnh hưởng rất lớn tới chất lượng cà phê. Độ chín của quả cà phê sẽ quyết định toàn bộ hương vị của hạt cà phê sau này và không một quy trình chế biến nào có thể thay thế cho chất lượng của quả cà phê ở trạng thái chín đủ. Do đó, tất cả các công đoạn thu hoạch quả đều phải được làm bằng tay, nhằm đảm bảo chỉ có những quả cà phê chín đủ, mang đến loại hạt tốt nhất mới được thu hái.

Khâu chế biến: Kể từ thời điểm thu hoạch, yếu tố môi trường như độ ẩm, nhiệt độ và vật liệu bảo quản có thể tác động xấu đến hương vị cà phê. Do đó, cà phê đặc sản cần được nhanh chóng đưa vào chế biến. Trong quá trình chế biến, từ khâu từ xát vỏ, đến lên men, sấy khô đều phải được kiểm soát nghiêm ngặt về thời gian, nhiệt độ để không làm suy giảm chất lượng của cà phê đặc sản.

Khâu chiết xuất: Đây là giai đoạn chuyển tiếp từ cà phê nhân thô sang cà phê rang xay. Các cơ sở rang xay phải xác định chính xác tiềm năng của hạt cà phê, phát triển đúng hương vị. Việc thiếu kinh nghiệm rang xay, thiết bị vận hành không đảm bảo, vật liệu đóng gói cà phê thành phẩm kém chất lượng có thể làm mất giá trị của mọi loại cà phê đặc sản.

Khâu pha chế phục vụ tiêu dùng: Chất lượng cà phê đặc sản sẽ được quyết định cuối cùng ở khâu pha chế. Dù được pha chế ở kỹ thuật nào thì các tiêu chuẩn về chất lượng nước, nhiệt độ, tỷ lệ cà phê/nước,... đều cần được đảm bảo để khai thác trọn vẹn hương vị tiềm năng trong mỗi loại cà phê đặc sản.

2. Tiềm năng phát triển chuỗi cung ứng cà phê đặc sản của tỉnh Gia Lai xuất khẩu sang thị trường EU và Mỹ

2.1. Tiềm năng từ thị trường xuất khẩu EU và Mỹ

Thị trường cà phê đặc sản toàn cầu được hình thành cách đây khoảng 30 năm, đầu tiên là tại Mỹ, sau đó sang các quốc gia châu Âu, Nhật Bản,... Cho đến nay, thị phần cà phê đặc sản mới chỉ chiếm khoảng 2% tổng sản lượng cà phê toàn cầu nhưng đem lại giá trị gia tăng cao gấp khoảng 5 đến 10 lần so với cà phê truyền thống thông thường.

2.1.1. Thị trường cà phê đặc sản tại EU

EU không phải nhà cung cấp mà là một thị trường tiêu thụ cà phê thuần túy với kim ngạch nhập khẩu cà phê khoảng 10 tỷ USD/năm, chiếm 66% lượng nhập khẩu và khoảng 30% lượng tiêu thụ cà phê toàn cầu năm 2020. Việt Nam là nhà xuất khẩu cà phê thứ hai vào thị trường EU, chiếm 16,1% thị phần về lượng (sau Brazil 22,2%). EU cũng là thị trường tiêu thụ cà phê nhiều nhất của Việt Nam, chiếm 40% về lượng và 38% về kim ngạch xuất khẩu. Trung bình giá trị xuất khẩu cà phê của Việt Nam sang EU đạt hơn 1,1 tỷ USD trong giai đoạn 2015 - 2019 (theo tradecom.un.org). 5 quốc gia EU có kim ngạch nhập khẩu cà phê Việt Nam lớn nhất bao gồm Đức, Ý, Tây Ban Nha, Bỉ và Pháp chiếm tới 92 - 93% tổng kim ngạch xuất khẩu của Việt Nam.

Tuy phụ thuộc hoàn toàn vào nguồn nguyên liệu cà phê nhập khẩu nhưng EU lại có một ngành

rang xay cà phê rất phát triển. Trong đó, phân khúc cà phê đặc sản rất thu hút người tiêu dùng tại thị trường EU. Cà phê đặc sản đặc biệt phát triển mạnh nhất tại Tây Bắc Âu do mức thu nhập, nhận thức và văn hóa cà phê ở khu vực này phát triển cao. Tại các thị trường thuộc khu vực Bắc Âu có sự tăng trưởng mạnh mẽ tiêu dùng cà phê ngoài hộ gia đình cùng với việc các cửa hàng cà phê tiên phong giới thiệu những loại cà phê chất lượng cao hơn các khu vực khác. Tại thị trường Anh trong khi tiêu dùng cà phê đang tăng trưởng trung bình với tốc độ 10%/năm thì phân khúc cà phê đặc sản tăng trưởng tới 13%/năm. Tại Đức, sự phát triển của các cửa hàng cà phê và nhu cầu của người tiêu dùng muốn đến quán thưởng thức cà phê thay vì tại nhà đang đóng góp vào tăng trưởng của phân khúc cà phê đặc sản của Đức. Tại Đông Âu, thị phần của cà phê đặc sản nhỏ hơn nhưng cũng đang có xu hướng tăng trưởng, đặc biệt tại các thành phố có văn hóa cà phê như Krakow (Ba Lan), Prague (Séc) và Vilnius (Lithuania). Sự phát triển của các lễ hội cà phê, các nhà rang xay cà phê quy mô nhỏ hơn và các tổ chức giáo dục về cà phê (ví dụ như Coffee Embassy tại Séc), cho thấy tiềm năng của các thị trường này.

2.1.2. Thị trường cà phê đặc sản tại Mỹ

Cà phê là đồ uống được yêu thích nhất tại Mỹ và có vai trò quan trọng trong nền kinh tế của quốc gia này. Theo thống kê năm 2019, ngành Cà phê Mỹ có giá trị khoảng 225,2 tỷ USD, tạo ra gần 1,7 triệu việc làm và đóng góp khoảng 28 tỷ USD tiền thuế. Tại Mỹ, cà phê được trồng chủ yếu ở Hawaii, trên các sườn dốc của một núi lửa đang hoạt động là Mauna Loa (cà phê Kona). Loại cà phê này được cho là có chất lượng tốt, hương vị thơm ngon và luôn có nhu cầu tiêu thụ rất cao. Bên cạnh đó, thông tin từ Bộ Nông nghiệp Mỹ cũng cho thấy đây là quốc gia nhập khẩu cà phê đứng thứ 2 trên thế giới (chỉ sau EU) với kim ngạch năm 2019 ở mức 26,5 triệu bao. Mỹ nhập khẩu cà phê lớn nhất là từ các thị trường Brazil (23%), Colombia (22%), Việt Nam (15%) và Honduras (6%).

Ngoài ra, số liệu của Hiệp hội Cà phê quốc gia Mỹ (NCA) cũng chỉ ra rằng, thị trường tiêu dùng cà phê tại Mỹ có tốc độ tăng trưởng mạnh mẽ từ

mức 9% năm 1999 lên mức 61% năm 2019, trong đó đối tượng khách hàng chủ yếu thúc đẩy sự gia tăng này là giới trẻ. Đến nay, có khoảng 63% người trưởng thành tại thị trường Mỹ sử dụng cà phê như một thức uống hàng ngày, trong đó, 59% là sử dụng cà phê đặc sản. Đồng thời, thống kê của Hiệp hội Cà phê đặc sản Mỹ (SCAA) cho thấy số lượng các nhà bán lẻ cà phê đặc sản đã tăng 10 lần trong 20 năm qua tại quốc gia này. Trong đó 45% số cửa hàng là các chuỗi bán lẻ và 55% còn lại là các cửa hàng độc lập (kinh doanh tại ít hơn 3 địa điểm). Sự phát triển mạnh mẽ của các cửa hàng cà phê nhỏ đã có tác động rất lớn trong việc thúc đẩy nhu cầu về cà phê đặc sản.

Một điểm cần lưu ý là người tiêu dùng Mỹ ngày càng có kiến thức nhiều hơn về canh tác, rang, pha chế và thưởng thức cà phê; đồng thời họ cũng quan tâm đến các yếu tố xã hội và môi trường của sản phẩm họ đang tiêu dùng. Điều này gây áp lực buộc các nhà xuất khẩu cà phê vào thị trường Mỹ phải cam kết thực hiện các tiêu chuẩn phát triển bền vững. Hay nói cách khác, với cà phê đặc sản giờ đây ngoài yêu cầu về tính độc đáo còn phải đạt được các chứng chỉ phổ biến đang được áp dụng bao gồm: Fair Trade, Organic, Rainforest Alliance/UTZ Certified và 4C.

2.2. Tiềm năng từ cơ chế, chính sách trong nước và các cam kết quốc tế

Phát triển cà phê chất lượng cao và cà phê đặc sản đã được Việt Nam quan tâm trong thời gian gần đây và được đánh dấu bằng bước ngoặt quan trọng khi Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quyết định số 1329/QĐ – BNN - TT ngày 02/4/2021 phê duyệt Đề án phát triển cà phê đặc sản Việt Nam. Mục tiêu của Đề án là phát triển cà phê đặc sản Việt Nam phù hợp với quá trình hội nhập kinh tế quốc tế, đáp ứng được nhu cầu ngày càng tăng ở cả thị trường xuất khẩu và nội địa; đồng thời góp phần phát triển bền vững, nâng cao giá trị và khả năng cạnh tranh của sản phẩm cà phê Việt Nam. Đây được xem là đề án quan trọng hứa hẹn sẽ tạo ra bước ngoặt trong phát triển cà phê đặc sản Việt Nam nói chung và các tỉnh như Gia Lai nói riêng.

Tháng 8/2020, Hiệp định thương mại tự do Việt Nam - EU (EVFTA) chính thức có hiệu lực. Cam

kết liên quan đến cắt giảm thuế quan và các rào cản thương mại khác trong EVFTA sẽ tạo cơ hội để Việt Nam gia tăng xuất khẩu cà phê vào thị trường EU. Trong đó, cà phê chế biến sâu, cà phê đặc sản sẽ được hưởng lợi lớn hơn so với cà phê thô (thuế suất đã là 0% trước khi ký EVFTA). Cụ thể, EU sẽ cắt giảm 93% dòng thuế về 0% đối với cà phê nhập khẩu từ Việt Nam ngay sau khi Hiệp định có hiệu lực; xóa bỏ ngay mức thuế 7,5% - 9% đối với các phê nhân (rang, rang xay); xóa bỏ mức thuế 9% - 11,5% trong vòng 3 năm đối với chế phẩm từ hạt cà phê, bao gồm cà phê hòa tan, tinh chất chứa cà phê. Tuy nhiên, để xuất khẩu được vào thị trường EU theo EVFTA, cà phê Việt Nam phải đáp ứng các tiêu chuẩn nghiêm ngặt về vệ sinh, kiểm dịch động thực vật và ghi nhãn minh bạch về thông tin an toàn thực phẩm và môi trường. Riêng đối với cà phê Gia Lai hiện đang bị đánh giá kém ưu thế hơn so với cà phê Buôn Ma Thuột, vì loại cà phê này đã có trong danh sách 39 chỉ dẫn địa lý được EU cam kết bảo hộ. Chính điều này càng đòi hỏi Gia Lai phải tăng cường đầu tư phát triển thương hiệu cà phê đặc sản và tận dụng tốt các điều kiện ưu đãi từ phía EU cho cà phê Gia Lai.

Đối với thị trường Mỹ, Hiệp định thương mại Việt Nam và Mỹ đã được ký kết năm 2000 nên tạo điều kiện thuận lợi cho xuất khẩu nông sản của Việt Nam sang thị trường này suốt 20 năm qua. Tuy nhiên, mặc dù Hoa Kỳ là một trong những thị trường tiêu thụ cà phê nhiều nhất thế giới nhưng đối với thị phần cà phê rang xay, Hoa Kỳ hầu như chỉ tiêu thụ Arabica, còn Robusta được các hãng cà phê Hoa Kỳ nhập nhiều để làm cà phê hòa tan hoặc tạo hương vị. Trong khi đó, phần lớn sản lượng cà phê của Việt Nam là Robusta nên để thâm nhập vào thị phần cà phê rang xay của Hoa Kỳ thì Việt Nam chỉ có cách duy nhất là phát triển cà phê đặc sản.

2.3. Tiềm năng từ chính sản phẩm cà phê Gia Lai

Vùng đất đỏ bazan Gia Lai có độ cao địa hình khá lý tưởng, rất phù hợp với việc phát triển cà phê Robusta. Các điều kiện về nhiệt độ, lượng mưa và đặc biệt là sự chênh lệch biên độ nhiệt giữa ngày và đêm đã tạo cho cà phê Robusta Gia

Lai có đặc tính chất lượng khác biệt hay đặc tính đặc sản cả về cơ lý (to, đều và đẹp), về màu sắc (vàng ruộm, cánh gián, không xỉn hay tối màu) và về hương vị (hương thơm đặc trưng, vị đậm, không chua, có hậu vị).

Theo nhận định của các chuyên gia, mặc dù hạt cà phê Arabica với hương vị thơm ngon đặc biệt mới là loại đang được sử dụng phổ biến nhất để làm cà phê đặc sản nhưng chắc chắn thị trường cà phê đặc sản Robusta sẽ tăng lên trong vài năm tới. Những lý do được đưa ra để giải thích cho nhận định này đó là thế giới sẽ không còn đủ đất trồng cà phê Arabica do hậu quả của biến đổi khí hậu, dẫn đến tình trạng thiếu hụt sản lượng của loại cà phê này, từ đó làm gia tăng nhu cầu sản lượng cà phê Robusta. Do đó, vấn đề cấp thiết hiện nay là phải áp dụng canh tác, chế biến, để đạt hương vị và chất lượng Robusta thượng hạng. Hay nói cách khác, cần tạo ra những phân khúc "đặc sản" của cà phê Robusta - hiện chiếm 40% thị trường và sẽ tăng lên 50% trong vài năm tới - bằng cách phát triển các phân khúc thị trường cà phê Robusta có chứng nhận hữu cơ, bền vững; phân khúc cà phê thượng hạng dựa trên hương vị thơm, ngon đặc biệt... Đây là chìa khóa để cà phê Robusta xuất khẩu của Gia Lai phát triển thị trường và gia tăng giá trị của chuỗi cung ứng.

3. Thực trạng chuỗi cung ứng cà phê đặc sản gia lai xuất khẩu sang EU và Mỹ

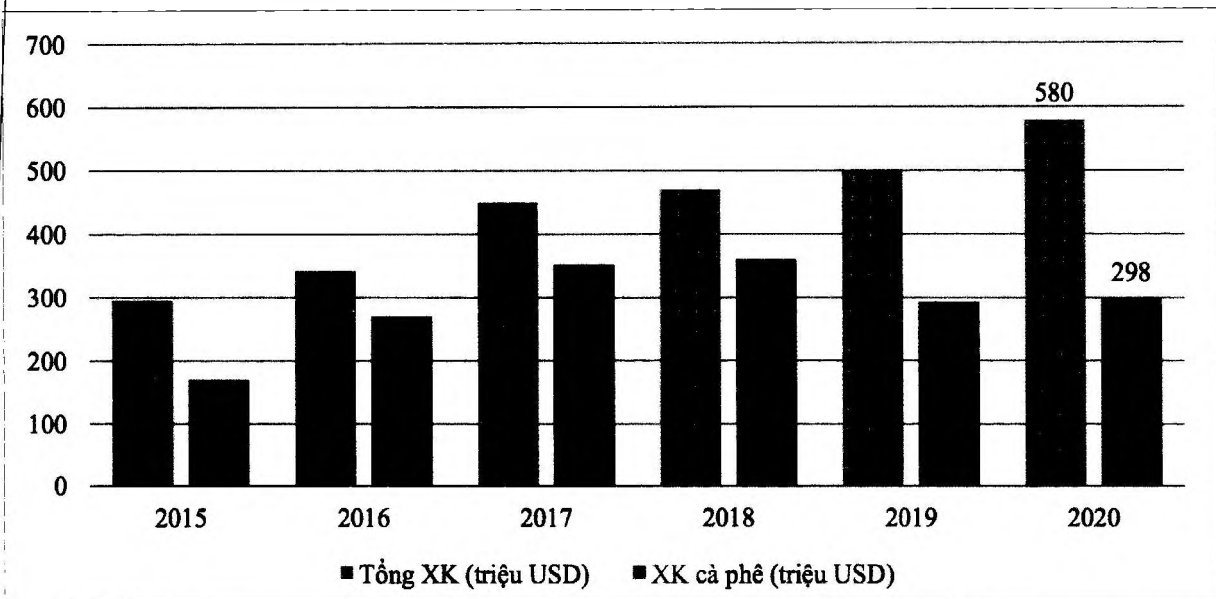
3.1. Khái quát về xuất khẩu cà phê của Gia Lai

Cà phê là mặt hàng xuất khẩu chính của Gia Lai, chiếm tới hơn 50% tổng kim ngạch xuất khẩu hàng hóa của tỉnh Gia Lai trong giai đoạn 5 năm trở lại đây (Hình 1). Hiện nay, ngoài xuất khẩu sang các thị trường châu Á với khoảng 30% kim ngạch, cà phê Gia Lai đã có mặt tại các thị trường khó tính như Mỹ, EU,...

Số lượng và trị giá cà phê xuất khẩu của Gia Lai tăng liên tục trong giai đoạn 2015 - 2018, sau đó bắt đầu điều chỉnh giảm từ năm 2019 theo xu thế chung của thị trường. Điều này một phần do chu kỳ kinh doanh, phần khác do dư địa để xuất khẩu các sản phẩm thô, hàm lượng chế biến thấp sẽ ngày càng thu hẹp. (Hình 2)

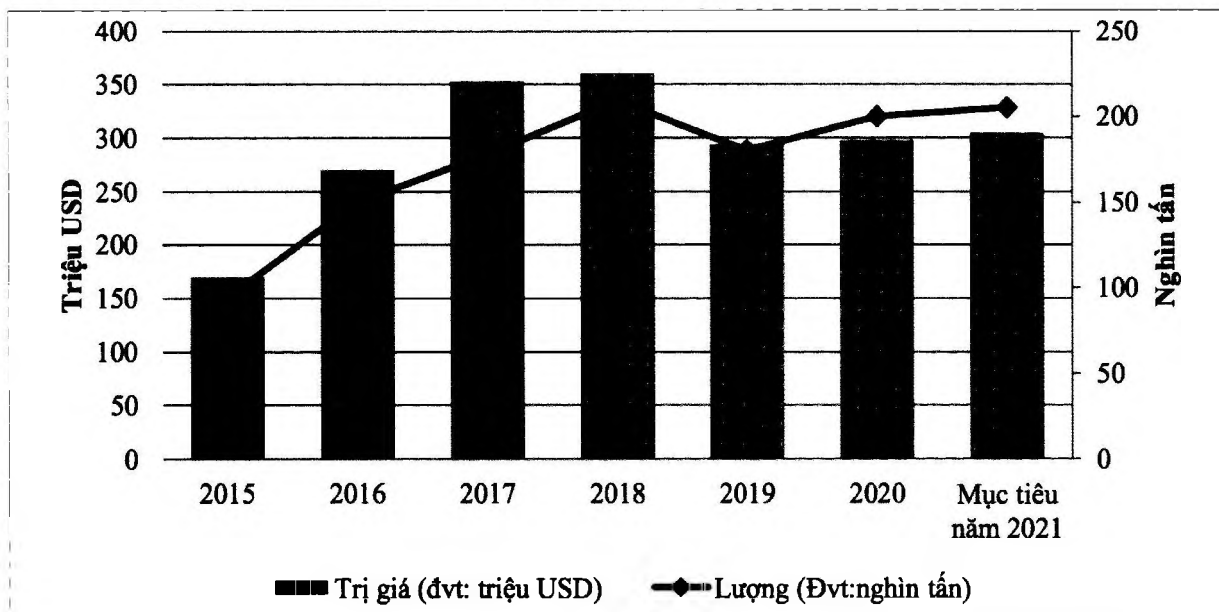
Điểm đáng mừng là đóng góp của Gia Lai trong tổng xuất khẩu cà phê của Việt Nam đã tăng

Hình 1: Kim ngạch XK cà phê và tổng kim ngạch xuất khẩu hàng hóa của Gia Lai



Nguồn: CSDLQG về kinh tế, công nghiệp và thương mại và tổng hợp số liệu từ tỉnh Gia Lai, 2021

Hình 2: Khối lượng và kim ngạch xuất khẩu cà phê của Gia Lai



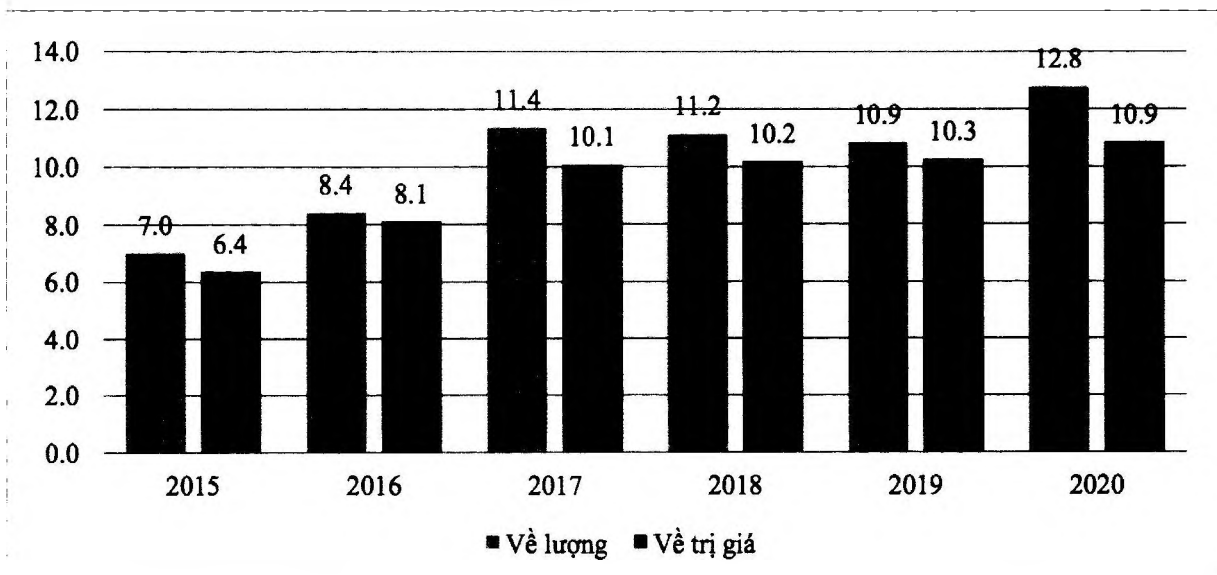
Nguồn: VITIC tổng hợp và tính toán từ CSDL quốc gia về kinh tế, công nghiệp và thương mại, 2021

lên trong giai đoạn 2015 - 2020 cả về khối lượng và kim ngạch; chỉ từ 7% về lượng và 6,4% về giá trị năm 2015 lên 12,8% về lượng và 10,9% về giá trị xuất khẩu vào năm 2020 (Hình 3).

Tuy nhiên, do giá xuất khẩu cà phê trung bình của Gia Lai thường thấp hơn mức trung bình của cả nước nên tỷ trọng về lượng cà phê xuất khẩu

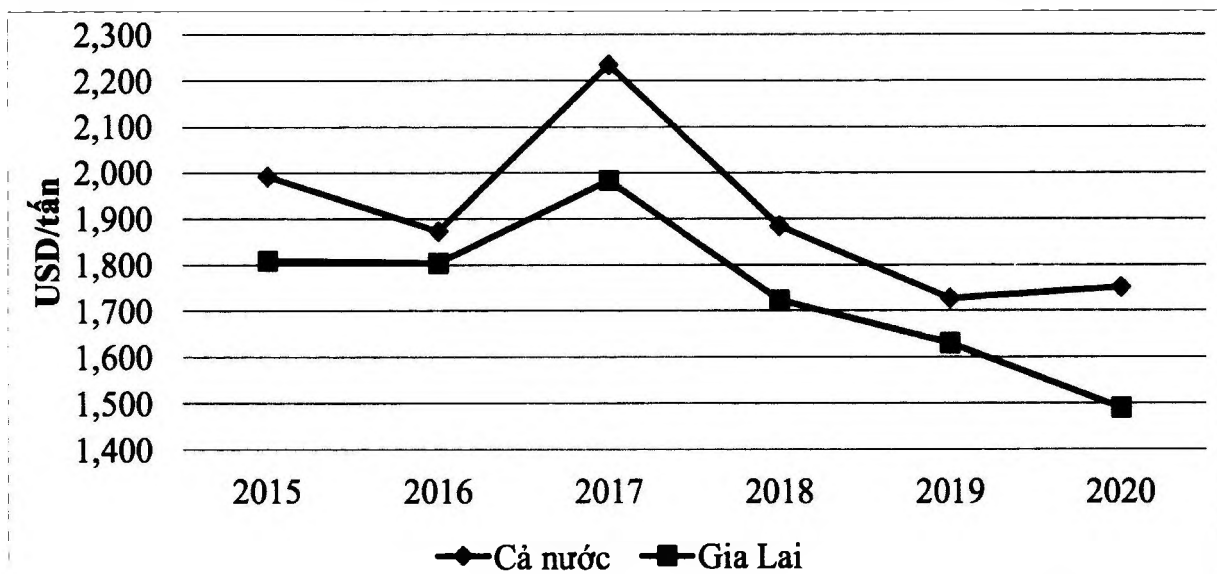
của Gia Lai luôn lớn hơn tỷ trọng về trị giá xuất khẩu trong tổng lượng và tổng kim ngạch xuất khẩu của Việt Nam (Hình 4). Do đó, nếu Gia Lai không chú trọng phát triển cà phê chất lượng cao, cà phê đặc sản để nâng cao giá trị cà phê và xuất khẩu với giá cao hơn thì ngành Cà phê Gia Lai không thể phát triển.

Hình 3: Tỷ trọng xuất khẩu cà phê của Gia Lai trong tổng khối lượng và kim ngạch xuất khẩu cà phê của cả nước



Nguồn: VITIC tổng hợp và tính toán từ CSDL quốc gia về kinh tế, công nghiệp và thương mại, 2021

Hình 4: Giá xuất khẩu cà phê trung bình của Gia Lai so với cả nước 2015 - 2020



Nguồn: VITIC tổng hợp và tính toán từ CSDLQG về kinh tế, công nghiệp và thương mại

3.2. Mô hình và các thành viên tham gia chuỗi cung ứng cà phê Gia Lai

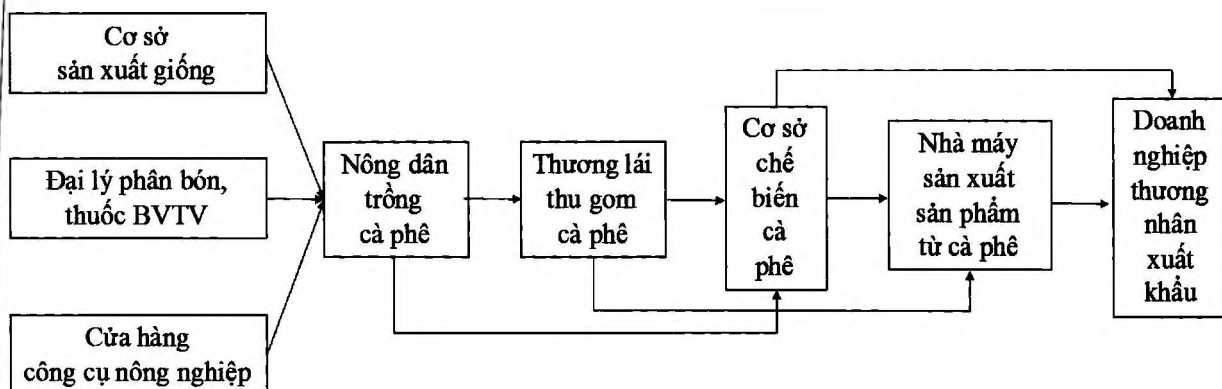
Chuỗi cung ứng cà phê Gia Lai xuất khẩu sang thị trường Mỹ và EU được minh họa như trong Hình 5 với các thành viên chính sau đây:

Nhà cung cấp giống và vật tư nông nghiệp: vật tư nông nghiệp cho trồng cà phê bao gồm: giống,

phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, và các công cụ nông nghiệp như máy bơm nước, cuốc, máy cày,...

Nông dân trồng cà phê: tạo ra giá trị thông qua quá trình sản xuất bao gồm trồng trọt, tưới nước, cắt cành - tạo hình, bón phân, thu hoạch, thậm chí chế biến cà phê quả tươi thành cà phê nhân. Hiện, Gia Lai có gần 97.200 ha cà phê, trong đó có gần

Hình 5: Sơ đồ chuỗi cung ứng cà phê Gia Lai xuất khẩu sang thị trường Mỹ và EU



83.200 ha đang kinh doanh với quy mô nhỏ (47,9% hộ có diện tích từ 0,5 - 1ha; 34,2% từ 1 - 2ha và trên 2ha chỉ có 17,9%) phần còn lại là diện tích tái canh và trồng mới. Theo kết quả khảo sát của nhóm nghiên cứu cho thấy đặc tính của sản xuất ở vùng Gia Lai phần lớn là nhỏ lẻ, manh mún, phương pháp sản xuất còn lạc hậu. Năng suất cà phê bình quân ước đạt 28-29 tạ nhân/ha. Trong chuỗi cung ứng cà phê Gia Lai, người nông dân sản xuất ra cà phê với chi phí tương đối cao do canh tác thủ công là chủ yếu, chịu nhiều rủi ro như sâu bệnh, ảnh hưởng xấu do thời tiết, mất mùa dẫn đến năng suất thấp, chất lượng không đáp ứng được yêu cầu người tiêu dùng; dẫn đến giá thành và lợi nhuận không cao.

Thương lái thu gom: trong chuỗi cung ứng cà phê Gia Lai, thương lái không chỉ chịu trách nhiệm thu gom cà phê từ các nông hộ mà còn có thể đảm trách nhiều khâu khác nhau như phơi sấy, dự trữ, bảo quản và chế biến cà phê thương phẩm, để cung cấp hạt cà phê có chất lượng tương đối đồng nhất cho các cơ sở chế biến và nhà sản xuất. Cà phê sau khi thu hoạch được sơ chế thành cà phê nhân và được bán cho thương lái thu gom địa phương (35%), các đại lý thu mua (50%), và các công ty lớn (15%). Với 2,5 tấn cà phê thu từ 1 ha cà phê, người mua thu gom về, sơ chế để có chất lượng phù hợp hơn cho việc bảo quản và vận chuyển trong thời gian dài sau khi bán lại cho công ty xuất khẩu thì thu được lợi nhuận từ chênh lệch là tương đối cao (1,6%).

Cơ sở chế biến cà phê: hiện nay, trên 90% sản lượng cà phê Gia Lai sau thu hoạch chỉ được đưa vào chế biến dưới dạng cà phê nhân, sau đó được

xuất khẩu hoặc bán cho các công ty sản xuất, xuất khẩu trong nước. Nhìn chung, các cơ sở chế biến cà phê Gia Lai ít phát triển chế biến cà phê xát tơi và chủ yếu cũng chỉ tập trung vào cà phê chèn, một phần nhỏ là cà phê vối với tổng năng lực chế biến chỉ là 5% sản lượng cà phê. Các nhà máy chế biến cà phê phần lớn có công suất nhỏ, thiết bị được chế tạo trong nước nên công nghệ thua kém thiết bị nhập khẩu. Cà phê nhân qua chế biến chưa đáp ứng đúng và đủ các tiêu chuẩn của thị trường cà phê quốc tế. Chế biến cà phê rang - xay chủ yếu là kinh tế hộ gia đình (10.000 hộ), chỉ có một số doanh nghiệp có thiết bị chế biến hiện đại 300 - 500kg/giờ. Chất lượng cà phê sau chế biến chưa được kiểm tra, giám sát và giá bán cà phê rang xay khá cao so với giá thành chế biến.

Các nhà máy sản xuất cà phê: chủ yếu biến thành cà phê phin, hòa tan,... với nhiều loại sản phẩm khác nhau cho thị trường trong nước và xuất khẩu. Hiện các doanh nghiệp chế biến có thể chia thành 2 nhóm đó là chế biến cà phê ướt và đánh bóng cà phê với công nghệ tiên tiến, hiện đại. Cà phê bột và cà phê hòa tan chiếm tỷ lệ rất thấp (dưới 10%). Toàn tỉnh Gia Lai mới chỉ có một số doanh nghiệp tham gia xuất khẩu mặt hàng cà phê gồm: Công ty TNHH Vĩnh Hiệp, Công ty TNHH Xuất nhập khẩu Hoa Trang, Công ty TNHH Trung Hiếu, Công ty TNHH Thương mại và Chế biến Louis Dreyfus Company Việt Nam. Trong số này, Công ty TNHH Vĩnh Hiệp có kim ngạch xuất khẩu cà phê rất lớn, trung bình mỗi năm khoảng 10.000 tấn cà phê với 90% là cà phê nhân xô; 10% là cà phê rang xay và hòa tan.

Công ty xuất khẩu cà phê: sẽ tiến hành mua cà phê sau sơ chế từ các cơ sở chế biến, nhà máy để sấy lại cho cùng độ ẩm, loại bỏ tạp chất, phân loại cà phê nhân, đóng bao bì, xác định khách hàng và xuất khẩu. Trung bình cứ 2,5 tấn cà phê, công ty xuất khẩu chỉ thu được 0,5 triệu đồng lợi nhuận, thấp hơn so với người thu mua, song thành viên này thu lợi nhuận chính từ việc xuất khẩu với khối lượng lớn.

Từ những phân tích trên có thể nhận thấy, mặc dù có tiềm năng phát triển nhưng cà phê đặc sản chưa được đầu tư tương xứng tại Gia Lai. Trong giai đoạn tới, Gia Lai cần nhanh chóng chuyển hướng sang trồng trọt, canh tác, chế biến và xuất khẩu cà phê đặc sản, nhằm nâng cao giá trị xuất khẩu và phát triển bền vững.

4. Giải pháp phát triển chuỗi cung ứng cà phê đặc sản tỉnh Gia Lai xuất khẩu sang EU và Mỹ

Để nâng cao giá trị xuất khẩu, đem lại hiệu quả kinh tế cao hơn cho các doanh nghiệp, nông dân trồng và sản xuất cà phê thì việc đầu tư sang cà phê đặc sản là một hướng đi phù hợp. Do đó, Ban Quản lý Dự án Chuyển đổi Nông nghiệp bền vững Việt Nam đã xây dựng Đề án phát triển cà phê đặc sản Việt Nam tại 5 tỉnh Tây Nguyên, gồm: Kon Tum, Gia Lai, Đắk Lắk, Đắk Nông, Lâm Đồng. Mục tiêu của Đề án là đến năm 2025, cà phê đặc sản sẽ chiếm khoảng 5% tổng diện tích canh tác cà phê và tăng lên 7% vào năm 2030.

Để đạt được những mục tiêu này, điều quan trọng là phải thay đổi toàn diện chuỗi cung ứng sản phẩm cà phê xuất khẩu của tỉnh Gia Lai, từ phương thức sản xuất, kinh doanh đến xuất khẩu. Cụ thể như sau:

- Cần lựa chọn vùng sản xuất có điều kiện khí hậu, độ cao, ánh sáng, độ ẩm, chất đất, nguồn nước và các yếu tố môi trường khác thuận lợi cho việc

canh tác các loại cà phê có chất lượng cao. Tại Gia Lai, cây cà phê có lượng cafein cao, chế biến ra có hương vị đậm đà hơn thường tập trung ở các huyện như Chư Sê, Đak Đoa, Ia Grai, Chư Prông. Do đó, 4 huyện này có thể được lựa chọn để đầu tư phát triển sản phẩm cà phê đặc sản của Gia Lai.

- Mở rộng vùng diện tích cà phê đạt được các chứng chỉ như Fair Trade, Organic, Rainforest Alliance/UTZ Certified và 4C nhằm đáp ứng được yêu cầu của thị trường Mỹ và EU.

- Lựa chọn giống cũng như áp dụng kỹ thuật trồng trọt giảm thiểu tác động xấu đến môi trường; quy trình chế biến cũng cần sử dụng công nghệ tạo ra các sản phẩm có chất lượng cao. Các nhà sản xuất cà phê tại Gia Lai cũng cần quan tâm đến đời sống công nhân, có trách nhiệm với cộng đồng để đảm bảo mục tiêu phát triển bền vững.

- Xây dựng tiêu chuẩn quản lý chất lượng cho những nhà rang xay Việt Nam. Nếu những nhà rang xay tập trung vào cà phê đặc sản thì họ sẽ khắt khe hơn với nguồn nguyên liệu đầu vào. Điều này tác động tới những đồn điền cà phê tại Gia Lai và khiến họ tập trung chuyển sang sản xuất cà phê chất lượng cao thông qua việc đầu tư cho chăm bón, kỹ thuật canh tác, sử dụng phân bón sinh học hoặc hữu cơ để tránh ô nhiễm môi trường và đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của nhà rang xay cũng như thị trường,...

- Tăng cường sự phối hợp giữa các công ty sản xuất cà phê với những người trồng cà phê thông qua việc áp dụng các chứng chỉ như Trade Fair.

- Cuối cùng, để thực hiện phát triển cà phê đặc sản, các Bộ, ban ngành Trung ương và địa phương cần phối hợp và tham khảo các chuyên gia quốc tế cùng các địa phương xây dựng chương trình cà phê đặc sản với lộ trình cụ thể trên cơ sở Quyết định 1329 nêu trên ■

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. Agomonitor (2019), *Báo cáo Thường niên thị trường cà phê 2019 và triển vọng 2020*.
2. Vietnambiz (2020), *Báo cáo thị trường cà phê năm 2020: cập nhật bức tranh toàn cảnh về tình hình sản xuất, biến động giá cả, tình hình tiêu thụ và các dự báo về thị trường cà phê trong nước và thế giới*.

3. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2021), *Quyết định Phê duyệt Đề án phát triển cà phê đặc sản Việt Nam giai đoạn 2021 - 2030*.
4. Chi nhánh Thương vụ Việt Nam tại San Francisco (2019), *Giới thiệu về thị trường cà phê đặc sản tại Hoa Kỳ*.
5. Cục Thống kê Gia Lai (2019), *Niên giám thống kê tỉnh Gia Lai 2019*.
6. Mountain City Coffee Roasters, Inc. 2009-2019.

Ngày nhận bài: 8/5/2021

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 8/6/2021

Ngày chấp nhận đăng bài: 18/6/2021

Thông tin tác giả:

1. TS. TRẦN THỊ THU HƯƠNG

2. TS. NGUYỄN DUY ĐẠT

Trường Đại học Thương mại

SOLUTIONS TO DEVELOP THE SPECIALTY COFFEE SUPPLY CHAIN OF GIA LAI PROVINCE TO MEET DEMANDS OF THE EU AND US MARKETS

● Ph.D **TRAN THI THU HUONG**¹

● Ph.D **NGUYEN DUY DAT**¹

¹ Thuongmai University

ABSTRACT:

According to the Decision No.1329/QĐ-BNN-TT issued on 2nd April 2021, Gia Lai is one of 8 provinces in Vietnam and 5 provinces in the Central Highlands to implement the project on Vietnam's Specialty Coffee Development from 2021 to 2030. This projects goals are to develop Vietnam's specialty coffee to meet the increasing demand of Vietnam's export markets, contributing to the sustainable development of Vietnams coffee industry and to improving the competitiveness of Vietnamese coffee products. By using the desk research method and analyzing secondary data sources, this paper assesses the current situation and potential development of Gia Lai Province's specialty coffee supply chain. Based on this papers results, some solutions are proposed to develop the specialty coffee supply chain of Gia Lai Province in order to increase the provincial coffee exports to the EU and US markets.

Keywords: specialty coffee, supply chain, Gia Lai Province, the EU and US markets.