

# NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN DU LỊCH ẨM THỰC TẠI HÀ NỘI

● LÃ TIẾN DŨNG

## TÓM TẮT:

Hà Nội là nơi hội tụ của những tinh hoa văn hóa của cả nước. Ẩm thực Hà Nội mang những nét đặc trưng riêng vô cùng hấp dẫn, thu hút khách du lịch. Tuy nhiên, trong quá trình phát triển, vẫn còn rất nhiều hạn chế trong quy hoạch, an toàn vệ sinh,... cản trở quá trình phát triển du lịch ẩm thực (DLAT) tại Hà Nội. Với mục đích nghiên cứu nhằm xác định các điều kiện và vấn đề trong phát triển du lịch ẩm thực, tại bài viết này, tác giả đã sử dụng tổng hợp các phương pháp nghiên cứu kết hợp giữa thu thập và xử lý dữ liệu sơ cấp với phương pháp quan sát, thu thập và xử lý dữ liệu thứ cấp. Trong đó, tác giả lựa chọn tiến hành phỏng vấn trực tiếp các chủ cửa hàng kinh doanh dịch vụ ăn uống, khách sạn, doanh nghiệp kinh doanh lễ hành trên địa bàn Hà Nội, đồng thời khảo sát online 100 bảng hỏi cho khách du lịch nội địa để điều tra về thực trạng phát triển DLAT tại Hà Nội trong bối cảnh hiện nay.

**Từ khóa:** phát triển, du lịch ẩm thực, thành phố Hà Nội.

## 1. Một số vấn đề lý luận về phát triển du lịch ẩm thực tại điểm đến

### 1.1. Một số khái niệm về du lịch ẩm thực tại điểm đến

DLAT là một hình thức du lịch dựa vào việc khai thác các giá trị ẩm thực gắn liền với bản sắc văn hóa địa phương, nhằm tạo nên sự hứng thú cho khách du lịch cũng như đáp ứng nhu cầu về thưởng thức tìm hiểu giá trị văn hóa, có sự tham gia gìn giữ, hỗ trợ của cộng đồng, đóng góp cho nỗ lực bảo tồn ẩm thực, văn hóa dân tộc.

Phát triển DLAT là một quá trình khai thác có hiệu quả những giá trị tiềm năng của tài nguyên du lịch ẩm thực kèm theo các điều kiện về cơ sở hạ tầng, cơ sở vật chất kỹ thuật và lao động du lịch, để từ đó tạo ra các sản phẩm du lịch (SPDL) có sức cạnh tranh và đáp ứng nhu cầu của du khách, đem lại lợi ích cho xã hội.

Phát triển DLAT tại một điểm đến là một quá trình khai thác có hiệu quả những giá trị tiềm năng của tài nguyên DLAT kèm theo các điều kiện về cơ sở hạ tầng, cơ sở vật chất kỹ thuật và lao động du lịch tại một địa phương, để từ đó tạo ra các sản phẩm du lịch có sức cạnh tranh và đáp ứng nhu cầu của du khách, đem lại lợi ích cho phát triển kinh tế địa phương và cho xã hội.

### 1.2. Điều kiện và nội dung phát triển du lịch ẩm thực tại điểm đến

Để phát triển DLAT tại một điểm đến cần có một số các điều kiện nhất định. Trước hết, cần có nền văn hóa ẩm thực phong phú độc đáo, sản phẩm du lịch hấp dẫn, chất lượng. Bên cạnh đó, cần có hệ thống cơ sở hạ tầng, cơ sở vật chất hoàn thiện, đặc biệt trong hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm đồ uống phát triển. Nguồn nhân lực dồi dào, chất lượng cao cũng đóng vai trò quan trọng.

Để phát triển được du lịch ẩm thực tại điểm đến cần có đội ngũ đầu bếp có tay nghề cao, đội ngũ hướng dẫn viên, nhân viên du lịch, phục vụ phối hợp nhịp nhàng. Đối tượng khách có đặc điểm tiêu dùng phù hợp với loại hình DLAT. Ngoài ra, còn cần có hệ thống chính sách quản lý và nguyên tắc đảm bảo sự phát triển lâu dài hoạt động kinh doanh DLAT. Cuối cùng, cần có sự tham gia tích cực của cộng đồng địa phương trong việc bảo tồn, phát triển các giá trị ẩm thực.

Về nội dung phát triển du lịch ẩm thực, tác giả tập trung vào các nội dung:

- Phát triển đa dạng các thị trường khách DLAT;
- Phát triển tuyến, điểm DLAT;
- Phát triển sản phẩm du lịch ẩm thực;
- Phát triển cơ sở vật chất kỹ thuật và cơ sở hạ tầng du lịch;
- Phát triển nguồn lực lao động DLAT;
- Tăng cường hoạt động quảng bá xúc tiến thu hút khách.

Ngoài ra, tác giả cũng phân tích các nhân tố ảnh hưởng tới phát triển DLAT tại một điểm đến như các nhân tố về tài nguyên thiên nhiên, cơ sở vật chất kỹ thuật, chính trị, kinh tế, văn hóa,... và nêu ra một số kinh nghiệm phát triển DLAT trong và ngoài nước, bài học kinh nghiệm cho Việt Nam.

## **2. Thực trạng phát triển du lịch ẩm thực tại Hà Nội**

Xuất phát từ những cơ sở lý luận nêu trên, tác giả phân tích thực trạng phát triển DLAT tại Hà Nội như sau:

Là Thủ đô của cả nước, Hà Nội đóng vai trò quan trọng trong việc phát triển du lịch của địa phương cũng như của đất nước. Trong giai đoạn 2018 - 2020, du lịch Hà Nội có sự phát triển lớn cả về số lượng khách, chất lượng dịch vụ, sản phẩm,... Tuy nhiên, từ cuối năm 2019, đặc biệt từ cuối năm 2020 đến hết năm 2021, ngành Du lịch Hà Nội nói chung, việc phát triển DLAT Hà Nội nói riêng gặp rất nhiều khó khăn, do đại dịch Covid-19 bùng phát và diễn biến phức tạp kéo dài, nhiều hàng, quán ăn buộc phải đóng cửa. Tại bài viết này, chúng tôi đề cập đến thực trạng phát triển DLAT Hà Nội, tập trung vào giai đoạn 2018 - 2020.

### **2.1. Điều kiện phát triển du lịch ẩm thực tại Hà Nội**

Hà Nội có đầy đủ các điều kiện thuận lợi để

phát triển DLAT. Nhắc về Hà Nội, bất cứ du khách nào cũng phải trầm trồ trước nền văn hóa ẩm thực phong phú độc đáo của thủ đô. Những món ăn đã tạo nên thương hiệu riêng cho ẩm thực Hà Nội phải kể đến như: Phở Bát Đàn, cốm Vòng, bánh tôm Hồ Tây, bánh mì Hà Nội, trà sen Tây Hồ, cà phê Giảng... Bên cạnh đó, Hà Nội cũng có hệ thống cơ sở hạ tầng, cơ sở vật chất kỹ thuật đầy đủ, hiện đại. Hệ thống đường xá được xây mới và khá hoàn thiện, số lượng cửa hàng dịch vụ ăn uống rất lớn và phân bố đều khắp các quận, huyện. Tính đến tháng 3/2022, Hà Nội có 21 nhà hàng đạt chuẩn cao cấp với nhiều nhà hàng đặc sản. Ngoài ra, đây còn là nơi quy tụ nguồn nhân lực dồi dào, phong phú, chất lượng khá cao của khu vực miền Bắc. Với vị trí địa lý thuận lợi, là nơi trung chuyển đi tới nhiều vùng miền khác, nhiều danh lam thắng cảnh, cùng món ăn ngon, Hà Nội trở thành nơi thu hút đa dạng khách du lịch phù hợp với loại hình du lịch. Trong những năm gần đây, thành phố Hà Nội cũng như Tổng cục Du lịch đã có nhiều chính sách ưu đãi, tạo nhiều điều kiện thuận lợi cho sự phát triển DLAT. Cuối cùng, góp phần quan trọng vào việc phát triển du lịch tại một địa phương nói chung và Hà Nội nói riêng chính là sự tham gia tích cực của cộng đồng địa phương trong việc duy trì, gìn giữ, phát huy các giá trị của DLAT.

### **2.2. Thực trạng phát triển du lịch ẩm thực tại Hà Nội giai đoạn 2018 - 2020**

Việc điều tra khảo sát, thực trạng phát triển DLAT tại Hà Nội giai đoạn 2018 - 2020 được thể hiện qua các khía cạnh sau:

*Sự phát triển về khách du lịch:* Tại các điểm du lịch tại Hà Nội hiện nay chưa có khách DLAT thực sự, mà chỉ mới là khách du lịch đại trà có định hướng muốn tìm hiểu văn hóa ẩm thực tại địa phương. Trong phạm vi nghiên cứu của bài viết, tạm coi đối tượng khách đến các điểm DLAT, thực hiện việc trải nghiệm văn hóa, ẩm thực tại Hà Nội là các khách du lịch ẩm thực. Khách du lịch tới Hà Nội rất lớn, khách quốc tế phần lớn tới từ các nước Trung Quốc, Hàn Quốc, Nhật Bản. Khách nội địa tới thăm Hà Nội cũng chiếm tỷ lệ rất đông, đa phần các khách du lịch đều có nhu cầu ăn uống, trải nghiệm ẩm thực Hà Nội trong quá trình lưu trú.

*Sự phát triển các tuyến điểm du lịch:* Các tuyến điểm du lịch tại Hà Nội hiện nay đã có sự gia tăng

về số lượng cũng như chất lượng. Tuy nhiên, theo đánh giá của khách hàng, chất lượng thực phẩm tại các điểm đến đôi khi chưa đảm bảo, các hoạt động tại điểm đến còn sơ sài, khoảng cách giữa các điểm đến khá xa, chưa thuận lợi. Các tuyến du lịch hiện nay bên cạnh các tuyến trong phố cổ, còn có sự liên kết với các làng nghề, các loại hình du lịch khác như du lịch tâm linh, du lịch văn hóa,...

*Sự phát triển sản phẩm du lịch ẩm thực:* Đánh giá về sản phẩm du lịch, theo khách hàng, các sản phẩm được phát triển đa dạng về hình thức: cách thức ăn uống, phục vụ, loại hình sản phẩm.... Tuy nhiên, vấn đề chất lượng sản phẩm đôi khi vẫn chưa thực sự đảm bảo, là nguyên nhân nhiều khách hàng e ngại khi sử dụng các ẩm thực vỉa hè. Bên cạnh đó, các dịch vụ bổ sung như vui chơi giải trí cũng còn sơ sài, chưa thu hút du khách.

*Về cơ sở vật chất kỹ thuật và cơ sở hạ tầng phục vụ du lịch ẩm thực:* Hà Nội đã đầu tư cơ sở vật chất, xây dựng hạ tầng kỹ thuật đồng bộ nhằm thúc đẩy phát triển du lịch và dịch vụ du lịch như phát triển hệ thống hạ tầng viễn thông, công nghệ thông tin, mạng wifi miễn phí, hạ tầng du lịch và công trình hạ tầng liên quan. Các cửa hàng cũng đã đầu tư cơ sở vật chất hiện đại.

*Sự phát triển nguồn nhân lực:* Hà Nội có một lực lượng nhân lực đông đảo và khá toàn diện, trong đó đội ngũ đầu bếp và công ty du lịch đóng vai trò quan trọng trong việc phát triển DLAT thành phố. Phát triển trình độ, tay nghề của cán bộ, nhân viên chất lượng cao trong lĩnh vực du lịch đã được đưa vào Đề án Giáo dục Quốc gia. Tuy nhiên, chất lượng của đội ngũ đầu bếp, nhân viên công ty lữ hành cung ứng dịch vụ không đồng đều, tập trung các tay nghề giỏi, chất lượng cao ở hầu khắp các khách sạn, nhà hàng lớn, các doanh nghiệp lữ hành lâu đời, thái độ phục vụ đôi khi chưa tốt.

*Tăng cường hoạt động quảng bá xúc tiến thu hút khách:* Hiện nay, các doanh nghiệp đã chú trọng tới nghiên cứu thị trường, xúc tiến quảng bá qua việc kết hợp sử dụng thông tin đại chúng, tờ rơi quảng cáo, phim ngắn,... thu hút khách du lịch đến với ẩm thực Việt Nam. Tuy nhiên, công tác nghiên cứu thị trường chưa được các doanh nghiệp quan tâm đúng mức; việc quảng bá, xúc tiến DLAT thiếu tính chiến lược, kế hoạch, thiếu tính tổng thể và chuyên nghiệp, kinh phí hạn hẹp,...

### **2.3. Đánh giá chung về tình hình phát triển du lịch ẩm thực tại Hà Nội**

Thông qua việc phân tích, đánh giá thực trạng phát triển du lịch tại Hà Nội, có thể khẳng định rằng, DLAT dù là một loại hình du lịch mới tách ra độc lập tại Hà Nội, tuy nhiên đã và đang phát triển rất tốt, đạt được nhiều thành quả vượt qua mức tiềm năng. Cụ thể như: Số lượng khách du lịch đông đảo, ổn định, đa dạng về giới tính, độ tuổi, thu nhập. Các tuyến, điểm cũng có sự gia tăng đáng kể. Đánh giá về sản phẩm du lịch ẩm thực, đa số khách hàng đánh giá cao sự gia tăng cả về chất và lượng của sản phẩm. Số lượng lao động trong ngành DLAT tăng lên, chất lượng lao động được cải thiện. Hình ảnh DLAT Hà Nội được phổ biến rộng rãi hơn với mọi người qua các phương tiện truyền thông.

Tuy nhiên, việc phát triển DLAT tại Hà Nội vẫn còn gặp phải một số hạn chế. Cụ thể như: thị trường khách có khả năng chi trả cao còn ít, cơ sở hạ tầng chưa thực sự đồng bộ. Các tuyến, điểm còn lẻ tẻ, cách xa nhau, khó khăn cho di chuyển và tiếp cận điểm đến, an ninh an toàn ở nhiều điểm du lịch đôi khi chưa đảm bảo. Ngoài ra, sản phẩm du lịch còn đơn điệu, trùng lặp, chưa có sản phẩm đặc trưng, việc kiểm soát chất lượng gặp nhiều khó khăn,...

### **3. Một số đề xuất giải pháp và kiến nghị phát triển du lịch ẩm thực tại Hà Nội**

#### **3.1. Một số giải pháp**

Nghiên cứu định hướng phát triển DLAT tại Hà Nội trong giai đoạn 2018 - 2020 cho thấy những phương hướng phát triển của hoạt động này tính đến năm 2025 chủ yếu chú trọng vào việc mở rộng thị trường khách và quy mô hoạt động du lịch, đa dạng hóa và nâng cao chất lượng sản phẩm, nâng cao chất lượng cơ sở vật chất, cơ sở hạ tầng, cùng việc nâng cao chất lượng đội ngũ lao động, chú trọng hơn nữa vào công tác xúc tiến quảng bá du lịch, trong đó có xúc tiến DLAT của Hà Nội.

Từ tình hình thực tế của phát triển DLAT tại Hà Nội và bám sát theo định hướng phát triển du lịch của thành phố, tác giả đề xuất một số giải pháp nhằm phát triển DLAT tại Hà Nội trong thời gian tới như sau:

Quy hoạch tổng thể phát triển DLAT một cách hài hòa hợp lý. Tiềm năng phát triển DLAT ở Hà Nội rất lớn. Tuy nhiên, hiện nay, công tác quy

hoạch để phát triển DLAT còn nhiều tồn tại. Hà Nội cần có quy hoạch những điểm, những tuyến đường, những con phố DLAT mang đặc trưng riêng, nhưng vẫn hài hòa trong bức tranh tổng thể của DL Hà Nội. Việc tạo ra quy hoạch tổng thể và những đầu tư cơ sở hạ tầng để tăng cường kết nối các tuyến điểm tạo sự thuận lợi cho du khách trong việc trải nghiệm và sử dụng SPDL đặc biệt quan trọng trong giai đoạn đến năm 2025.

Phát triển đa dạng về số lượng và chất lượng SPDL, xây dựng các SPDL cốt lõi của Hà Nội. Để phát triển DLAT, cần chú trọng tập trung vào thu hút thị trường nội địa. Cần có hoạt động nghiên cứu đặc tính thị trường để có những định hướng phù hợp hơn trong giai đoạn tới. Với thị trường đã được xác định là thị trường nội địa, các sản phẩm DLAT cũng phải hướng đến thị trường này. Cần hạn chế việc mở rộng quá nhiều, nhưng không có tính khác biệt, tập trung phát triển những sản phẩm có chất lượng cao và riêng có.

Nâng cao chất lượng nguồn nhân lực về thái độ và trình độ chuyên môn. Với thị trường nội địa, nhân lực cung cấp dịch vụ DLAT cần tập trung vào nâng cao trình độ chuyên môn và thái độ phục vụ. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cần chú trọng hơn công tác đào tạo và tuyển dụng nhân lực phù hợp.

Đầu tư, khuyến khích nhiều hơn cho hoạt động xúc tiến, quảng bá, nghiên cứu thị trường. Để thực hiện tốt nhiệm vụ này, các cơ sở kinh doanh dịch vụ cần hợp tác để tạo ra những hoạt động quảng bá mang tiếng vang lớn, như: Hội chợ ẩm thực Hà Nội tại các địa phương, các cuộc thi về ẩm thực, tạo ra các quảng cáo chung để quảng bá về DLAT Hà Nội,...

### 3.2. Kiến nghị

Một số kiến nghị đối với cơ quan quản lý nhà nước nhằm hỗ trợ DLAT phát triển trong thời gian tới, cụ thể là:

Tổng cục Du lịch cần tổ chức thêm các lớp tạo

tao nghiệp vụ cho các nhân lực tham gia vào lĩnh vực DL nói chung, DLAT của Hà Nội nói riêng, để nâng cao kỹ năng nghiệp vụ và chuyên môn cho đội ngũ nhân lực này.

Sở Du lịch Hà Nội cần định hướng và chủ trì tổ chức các hoạt động quảng bá cho DLAT Hà Nội để nâng cao tính chuyên nghiệp và thống nhất của hoạt động này. Bên cạnh đó, Sở có những hỗ trợ về kinh phí và cơ chế để tạo thuận lợi cho các đơn vị kinh doanh.

Cục Vệ sinh an toàn thực phẩm cần tăng cường kiểm tra và có những hình thức xử lý với các trường hợp không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sinh môi trường. Để đảm bảo tính chính xác, cần đầu tư các phương tiện trang thiết bị phục vụ công tác kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm.

### 4. Kết luận

Du lịch ẩm thực là loại hình du lịch mang lại hiệu quả về nhiều mặt. Vì vậy, việc tìm ra giải pháp phát triển DLAT ở Hà Nội nói riêng và Việt Nam nói chung là vấn đề cần thiết, nhằm góp phần thúc đẩy sự phát triển kinh tế đất nước.

Nghiên cứu đã hệ thống hóa những lý luận cơ bản về phát triển DLAT; đánh giá thực trạng phát triển DLAT ở Hà Nội trong những năm qua, từ đó xác định những nguyên nhân hạn chế làm căn cứ cho đề xuất các giải pháp phát triển DLAT Hà Nội trong xu thế hội nhập. Đề tài đã tập trung đề xuất hệ thống những giải pháp và kiến nghị nhằm phát triển DLAT Hà Nội trong những năm tới. Thông qua nghiên cứu, thấy rằng, DLAT tại Hà Nội đã và đang rất phát triển về nhiều mặt, đóng góp to lớn vào ngành Du lịch của Việt Nam nói chung. Việc đầu tư, phát triển DLAT tại Hà Nội trong tương lai là một hướng đi đúng đắn, mang lại hiệu quả nhiều mặt cho Thủ đô, cho ngành Du lịch và đất nước. Vượt qua những rào cản do dịch bệnh Covid-19, khi tất cả các ngành nghề được mở cửa trở lại, trong trạng thái “bình thường mới”, DLAT Hà Nội hứa hẹn phát triển mạnh trong thời gian tới ■

## TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. Cổng Thông tin điện tử Chính phủ (2011), *Quyết định số 2473/QĐ-TTG ngày 30/12/2011 của Thủ tướng Chính phủ về việc quyết định phê duyệt “Chiến lược phát triển du lịch Việt Nam đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030”*.

2. Nguyễn Thị Suối Linh (2021), “Câu chuyện ẩm thực” trong phát triển du lịch Việt Nam, *Tạp chí khoa học và công nghệ, Đại học Thái Nguyên*, <https://vjol.info.vn/index.php/tnu/article/view/58852>
3. Quốc hội (2017), *Luật Du lịch*.
4. Thủ tướng Chính phủ (2013), *Quyết định số 201/QĐ-TTg Phê duyệt “quy hoạch tổng thể phát triển du lịch Việt Nam đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030”*.
5. Tổng cục Du lịch (2010), *Chặng đường 50 năm phát triển của Du lịch Việt Nam, Số 132/CT\_BVHTTDL*. Hà Nội.
6. Tổng cục Du lịch (2012), *Chiến lược phát triển du lịch Việt Nam đến năm 2020, tầm nhìn đến 2030*.
7. Viện Nghiên cứu phát triển du lịch (2014), *Báo cáo chuyên đề: “Du lịch Việt Nam, thực trạng và giải pháp phát triển”*, Hà Nội.
8. Vương Xuân Tình (2018), *Du lịch ẩm thực: Kinh nghiệm thế giới và thực hiện ở Việt Nam*, Luận văn thạc sĩ, Đại học Văn hóa, Hà Nội.
9. Nguyễn Cẩm Tú (2017), *Phát triển sản phẩm du lịch ẩm thực đường phố tại Hà Nội*, Luận văn thạc sĩ, Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn, Hà Nội.
10. Các trang web: [www.vietnamtourism.gov.vn/](http://www.vietnamtourism.gov.vn/); <https://www.gso.gov.vn/>; <https://sodulich.hanoi.gov.vn/>

**Ngày nhận bài: 1/4/2022**

**Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 10/4/2022**

**Ngày chấp nhận đăng bài: 20/4/2022**

*Thông tin tác giả:*

**TS. LÃ TIẾN DŨNG**

**Trường Đại học Thương mại**

## **A STUDY ON THE DEVELOPMENT OF CULINARY TOURISM IN HANOI**

● **PhD. LA TIEN DUNG**

Thuongmai University

### **ABSTRACT:**

Hanoi city is the convergence of the cultural quintessence of Vietnam. Hanoi's cuisine has its own characteristics that are extremely attractive to tourists. However, the development of culinary tourism in Hanoi is hindered by many limitations in planning, safety and hygiene, etc. In order to determine the conditions and problems in the development of culinary tourism in Hanoi, this study observed, collected and analyzed primary data and secondary data. In this study, owners of restaurants, hotels, and travel agencies in Hanoi were interviewed directly and 100 online questionnaires were sent to domestic tourists in order to investigate the current development of culinary tourism in Hanoi.

**Keywords:** development, culinary tourism, Hanoi city.