

NÂNG CAO GIÁ TRỊ GIA TĂNG CHO CÁC DOANH NGHIỆP TRONG CHUỖI CUNG ỨNG HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU TRÊN ĐỊA BÀN THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG

● ĐỖ VĂN TÍNH

TÓM TẮT:

Bài viết tổng quan về tình hình xuất khẩu thủy sản trên địa bàn TP. Đà Nẵng giai đoạn 2017 - 2021, chỉ ra giá trị gia tăng (GTGT) của các doanh nghiệp trong chuỗi cung ứng hàng thủy sản xuất khẩu trên địa bàn và các yếu tố ảnh hưởng đến GTGT của các doanh nghiệp. Từ đó, bài viết đề xuất một số giải pháp nâng cao GTGT cho các doanh nghiệp trong chuỗi cung ứng hàng thủy sản xuất khẩu trên địa bàn TP. Đà Nẵng thời gian tới.

Từ khóa: giá trị gia tăng, hàng thủy sản, xuất khẩu thủy sản, TP. Đà Nẵng.

1. Đặt vấn đề

Hiện nay, trên địa bàn TP. Đà Nẵng, GTGT của các doanh nghiệp trong chuỗi cung ứng hàng thủy sản xuất khẩu không cao, thậm chí còn rất thấp so với các doanh nghiệp trong ngành Thủy sản của các nước trong khu vực. Nguyên nhân là do sản xuất thủy sản thiếu bền vững, chất lượng con giống thấp, tỷ lệ sống không cao; cơ cấu sản phẩm chế biến chưa hợp lý, chủng loại hàng hóa còn đơn điệu, xuất khẩu chủ yếu ở dạng sơ chế, nên GTGT thấp; sản phẩm có chất lượng chưa cao, thiếu tính cạnh tranh, sản phẩm xuất khẩu qua nhiều khâu trung gian, giá thường thấp hơn sản phẩm cùng loại của các nước trong khu vực... Điều này, làm cho GTGT của các doanh nghiệp từng khâu trong chuỗi cung ứng hàng thủy sản xuất khẩu trên địa bàn TP. Đà Nẵng rất thấp, làm ảnh hưởng trực tiếp đến hiệu

quả hoạt động của doanh nghiệp. Chính vì vậy, việc nâng cao GTGT cho các doanh nghiệp trên địa bàn TP. Đà Nẵng là vấn đề cần sớm được giải quyết ngay ở từng công đoạn trong chuỗi cung ứng xuất khẩu thủy sản.

2. Tình hình xuất khẩu thủy sản trên địa bàn TP. Đà Nẵng trong thời gian qua

2.1. Sản xuất nuôi trồng của thủy sản trên địa bàn TP. Đà Nẵng

Giá trị sản xuất công nghiệp chế biến thủy sản của thành phố Đà Nẵng năm 2021 đạt 4.413 tỷ đồng, tăng 15% so với năm 2020. Tốc độ tăng trưởng bình quân trong toàn giai đoạn 2017 - 2021 là 17,11%.

Theo số liệu thống kê của Sở Công Thương Đà Nẵng năm 2021, trong những năm qua, xuất khẩu thủy sản liên tục tăng, với tốc độ tăng

trưởng trung bình hàng năm là 12,7%/năm. Năm 2020, tổng sản lượng thủy sản chỉ đạt 14.635 tấn, tăng 1,26% so với năm 2019. Năm 2021, với tổng sản lượng thủy sản 20.124 tấn tăng 1,37% so với năm 2020; trong đó, khai thác 19.000 tấn, nuôi trồng 1.124 tấn. Nhìn chung, xu hướng tăng sản lượng thủy hải sản của Đà Nẵng trong thời gian qua phù hợp với xu hướng chung của thành phố đang phát triển so với các thành phố khác trong khu vực. Như vậy, mức tăng trưởng bình quân hàng năm của Đà Nẵng đạt 12,7% trong thời gian qua rất đáng khích lệ.

2.2. Kim ngạch xuất khẩu thủy sản của trên địa bàn TP. Đà Nẵng

Đối với mặt hàng thủy sản đây là nhóm hàng chiếm tỷ trọng lớn trong kim ngạch xuất khẩu (KNXK) của địa phương (năm 2021, nhóm hàng này chiếm tỷ trọng 28,89% tổng KNXK trên địa bàn). (Xem Bảng)

Bảng. Giá trị kim ngạch xuất khẩu thủy sản qua các năm của TP. Đà Nẵng

Đơn vị tính: 1000 USD

Chỉ tiêu	2017	2018	2019	2020	2021
Tổng KNXK của Thành phố	235.326	249.030	260.824	309.824	346.009
KNXK thủy sản	85.000	87.389	88.639	93.100	99.943
Tỷ trọng xuất khẩu thủy sản trong cơ cấu KNXK của Thành phố	36,12	35,09	33,98	30,01	28,89

Nguồn: Vasep 2021

Bảng trên cho thấy, tỷ trọng xuất khẩu giảm, do Thành phố đang mở rộng và khuyến khích đầu tư nhiều ngành nghề khác phát triển, nhưng KNXK chung của Thành phố đã tăng dần đều. Điều đó chứng tỏ Đà Nẵng đầu tư đúng hướng và đang phát huy tốt vai trò xuất khẩu. Với sự giảm dần tỷ trọng thủy sản, tăng tỷ trọng các ngành công nghiệp và dịch vụ, nhiều khu vực đã phát triển mạnh các ngành công nghiệp nhẹ như dệt may, giày da, hàng thủ công mỹ nghệ,... phục vụ cho xuất khẩu, thu hút nhiều lao động Hoạt động xuất khẩu đang được coi là giải pháp quan trọng để thúc đẩy sự phát triển kinh tế - xã hội Thành phố. Thủy sản luôn chiếm 30% KNXK của Thành phố và là một trong những mũi nhọn chủ lực, đóng

vai trò quan trọng của nguồn thu ngoại tệ lớn, tạo công ăn việc làm cho người lao động .đồng thời góp phần thay đổi trang thiết bị công nghệ cho ngành Hải sản.

2.3. Cơ cấu thị trường xuất khẩu thủy sản của TP. Đà Nẵng

2.3.1. Cơ cấu mặt hàng xuất khẩu thủy sản của TP. Đà Nẵng

- *Tôm*: Trong cơ cấu sản phẩm thủy sản xuất khẩu, tôm ngày càng trở thành sản phẩm chủ lực. Do nhu cầu ngày càng tăng, nhưng sản lượng đánh bắt ngày càng ít đi, vì vậy tôm nuôi đã ngày càng đóng vai trò quan trọng trong tổng lượng hàng thủy sản xuất khẩu của TP. Đà Nẵng. Năm 2020, sản lượng sản phẩm tôm xuất khẩu của TP. Đà Nẵng chiếm tỷ trọng 46,38% sản lượng, đạt 54 triệu USD giá trị xuất khẩu thủy sản. Đến năm 2021, giá tôm giảm mạnh, nhưng sản lượng tôm xuất khẩu trong năm vẫn tăng, đạt 4.600 tấn, với

giá trị 72 triệu USD, chiếm tỷ trọng 50,61% tổng KNXK của Thành phố.

- *Cá*: Cá đông lạnh tuy có tăng về sản lượng, nhưng tỷ trọng giá trị xuất khẩu của cá trong cơ cấu sản phẩm xuất khẩu của thành phố có chiều hướng giảm dần từ 18,7% năm 2020, xuống còn 14,24% năm 2021.

- *Nhuễn thể*: Sản phẩm có thị trường tiêu thụ lớn, đặc biệt là thị trường EU, nhưng nguồn nguyên liệu hoàn toàn lệ thuộc vào tự nhiên, nên mức tăng trưởng không cao.

- *Hàng khô*: Mặt hàng khô là thế mạnh của Thành phố, như cá Bò khô tẩm gia vị các loại, ruốc khô, mực khô, mực xà,... ngày càng được nâng cao trong tỷ trọng xuất khẩu thủy sản. Sự tăng nhanh về

sản lượng và giá trị do hàm lượng công nghệ của sản phẩm được thay đổi theo quy trình hiện đại. Mặt hàng ăn liền, mặt hàng GTGT, hàng IQF tăng trưởng cả về giá trị, số lượng và chủng loại, đáp ứng nhu cầu tiêu dùng của thị trường, nhất là các thị trường EU và Mỹ.

2.3.2. Cơ cấu thị trường xuất khẩu thủy sản của TP. Đà Nẵng

Thị trường xuất khẩu thủy sản Đà Nẵng ngày càng được mở rộng và nay đã có mặt trên 20 quốc gia. Cụ thể:

Thị trường Mỹ: Là thị trường đầy tiềm năng, với sức mua lớn, giá cả tương đối cao và ổn định so với các thị trường khác, có xu hướng tăng dần so với mặt hàng tôm sú cỡ lớn (16-20 pound trở lên). Hàng thủy sản vào thị trường Mỹ so với thị trường Nhật Bản có giá cao hơn và tăng nhanh. Năm 2017, chiếm 16,2% tổng giá trị thủy sản xuất khẩu (4.784 triệu USD) đến năm 2021 đạt được 22,2% về tỷ trọng tương ứng với 10,007 triệu USD về giá trị xuất khẩu thủy sản của thành phố vào thị trường này.

Thị trường Nhật Bản: Đây là thị trường truyền thống của TP. Đà Nẵng. Năm 2017, giá trị kim ngạch xuất khẩu thủy sản tuy có cao về số lượng nhưng về tỷ trọng lại bị giảm xuống còn 50,1% và năm 2021 giảm 42,4%. Những sản phẩm tiêu thụ chính mà Đà Nẵng xuất khẩu vào thị trường Nhật gồm có tôm đông lạnh các loại, hàng tươi sống, hàng khô các loại và cá ngừ đại dương.

Thị trường Hàn Quốc: Những sản phẩm hải sản khô các loại như cá bò khô, mực khô, cá cơm mớm, ruốc khô,... được người tiêu dùng Hàn Quốc rất thích. Hàng năm, Đà Nẵng xuất vào thị trường này giá trị từ 2 - 3 triệu USD.

Thị trường Trung Quốc: Các loại sản phẩm xuất khẩu vào đây chủ yếu có Mực khô đen (Mực Xà) và các loại nguyên liệu tươi sống dưới dạng ướp đá. Năm 2021, các loại sản phẩm này chiếm 12% tổng giá trị xuất khẩu thủy sản.

Thị trường Đông Nam Á: Đây là thị trường mua nguyên liệu thô và chế biến cùng cạnh tranh xuất khẩu đi các nước trên thế giới. Hiện nay giá trị xuất khẩu vào thị trường này chiếm một tỷ trọng rất nhỏ, khoảng 1% giá trị xuất khẩu thủy sản của thành phố.

Thị trường khác: Các thị trường mà các doanh nghiệp đang chuẩn bị để hướng tới trong tương lai, như: Trung Đông, Nga, Đông Âu và châu Phi,... Các sản phẩm cá nổi như cá trích, cá nục, cá khô và một số loài cá đóng hộp rất thuận lợi vào thị trường châu Phi đầy tiềm năng, với nhu cầu rất lớn hàng năm khoảng 800.000 tấn, nhưng đây lại là thị trường thủy sản ít tiền.

2.4. Giá trị gia tăng của các doanh nghiệp trong chuỗi cung ứng hàng thủy sản xuất khẩu trên địa bàn TP. Đà Nẵng

Kết quả nghiên cứu có được từ Chi cục Bảo vệ nguồn lợi thủy sản Đà Nẵng, Sở Công Thương TP. Đà Nẵng và theo Hiệp hội các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu Việt Nam tại Đà Nẵng, thì việc nâng cao GTGT của các doanh nghiệp trong chuỗi cung ứng hàng thủy sản xuất khẩu trên địa bàn TP. Đà Nẵng được đánh giá cụ thể như sau:

Trong chuỗi cung ứng cá: Cá đông lạnh tuy có tăng về sản lượng nhưng tỷ trọng giá trị xuất khẩu của cá trong cơ cấu sản phẩm xuất khẩu của thành phố có chiều hướng giảm dần từ 18,7% năm 2019 xuống còn 14,1% năm 2021.

Trong chuỗi cung ứng tôm: Trong cơ cấu sản phẩm thủy sản xuất khẩu, tôm ngày càng trở thành sản phẩm chủ lực. Năm 2020, sản lượng sản phẩm tôm xuất khẩu chiếm tỷ trọng 16,5% sản lượng, chiếm 35,8% giá trị xuất khẩu thủy sản. Đến năm 2021, giá tôm giảm mạnh, nhưng sản lượng tôm xuất khẩu trong năm vẫn tăng, đạt 3.275 tấn với giá trị 27,462 triệu USD, chiếm tỷ trọng 50,6% tổng KNXXK của thành phố.

Trong chuỗi cung ứng nhuyễn thể: Sản phẩm có thị trường tiêu thụ lớn, đặc biệt là thị trường EU mặt hàng này có nhiều tiềm năng phát triển nhưng nguồn nguyên liệu hoàn toàn lệ thuộc vào tự nhiên, nên mức tăng trưởng không cao.

Trong chuỗi cung ứng sản phẩm hàng khô: Mặt hàng khô là thế mạnh của Thành phố như: Cá Bò khô tẩm gia vị các loại, ruốc khô, mực khô, mực xà,... ngày càng được nâng cao trong tỷ trọng xuất khẩu thủy sản, sự tăng nhanh về sản lượng và giá trị do hàm lượng công nghệ của sản phẩm được thay đổi theo qui trình hiện đại. Mặt hàng ăn liền,

mặt hàng GTGT, hàng IQF tăng trưởng cả về giá trị và số lượng lẫn chủng loại.

Qua tổng kết tình hình xuất khẩu thủy sản của các doanh nghiệp, cho thấy doanh nghiệp nào quan tâm đầu tư đúng mức về thiết bị và đi đúng quy trình từ khâu thu mua nguyên liệu, chú trọng công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, nhất là quy trình HACCP, tiến dần đến ISO 9000, đều có sản lượng và giá trị xuất khẩu tăng nhanh, thị trường được mở rộng và thị phần được nâng lên.

3. Các yếu tố ảnh hưởng đến nâng cao giá trị gia tăng cho doanh nghiệp trong chuỗi cung ứng xuất khẩu thủy sản TP. Đà Nẵng

Một trong những vấn đề khó khăn nhất mà các doanh nghiệp Đà Nẵng phải đối đầu, đó là năng lực cạnh tranh giữa các doanh nghiệp nội tại và cạnh tranh sản phẩm trên thị trường.

Đà Nẵng có nhiều doanh nghiệp khác nhau thuộc các thành phần kinh tế khác nhau, nhiều mức độ sản xuất khác nhau, cùng kinh doanh trên thị trường. Tuy nhiên, tại Thành phố, các đơn vị kinh doanh độc lập cạnh tranh ngay trên địa bàn với chính các thành viên trong công ty, trên thị trường nguyên liệu và thị trường tiêu thụ sản phẩm.

Đa số sản phẩm xuất khẩu của Đà Nẵng ở dạng block là nhiều (dạng thô) chất lượng chưa đồng bộ, chưa đảm bảo mức độ an toàn vệ sinh cần thiết mà các thị trường có yêu cầu cao đòi hỏi.

Thị trường tiêu thụ sản phẩm thủy sản của các doanh nghiệp Đà Nẵng chính là Nhật Bản, Hồng Kông, Đài Loan, Singapore, Hàn Quốc,... và thị trường lớn là Mỹ (chủ yếu tôm và cá da trơn), EU (chủ yếu tôm và mực các loại) và một số thị trường Đông Âu như Nga (cá ba sa). Trung Quốc là một thị trường lớn, nhưng hiện nay giữa hai nước quan hệ buôn bán còn có nhiều điều kiện khó khăn, nên hàng chuyển đến thị trường Trung Quốc vẫn phải qua đường tiểu ngạch biên giới Việt - Trung, chủ yếu là cá tươi các loại.

Thêm vào đó, các yếu tố chiến lược về phát triển thủy sản còn nhiều bất cập, ảnh hưởng đến nâng cao GTGT của doanh nghiệp Đến hình như: tư duy sản xuất nhỏ, thiếu định hướng, tầm nhìn, thiếu chính sách cụ thể sử dụng đất, mặt nước lâu dài, ổn định, thiếu vốn đầu tư, thiếu nghiên cứu khoa học

dẫn đường; Chưa thực hiện được truy xuất nguồn gốc sản phẩm thủy sản; Việc sử dụng các loại thuốc, hóa chất bị cấm trong NTTS vẫn xảy ra; Sản xuất thức ăn, chế phẩm sinh học, thuốc thú y thủy sản đã bị bỏ ngỏ; Cơ sở hạ tầng thủy lợi vùng nuôi còn nhiều bất cập, dẫn đến gây nguy cơ ô nhiễm nguồn nước và dịch bệnh,...

4. Giải pháp nâng cao giá trị gia tăng cho các doanh nghiệp trong chuỗi cung ứng hàng thủy sản xuất khẩu trên địa bàn TP. Đà Nẵng

Trong bài viết này, tác giả chỉ đề cập đến những giải pháp liên quan đến doanh nghiệp. Cụ thể như sau:

Một là, nâng cao năng lực cung ứng và chất lượng con giống của các doanh nghiệp.

- Cần tập trung thành các khu công nghệ cao nhằm lưu giữ nguồn gen, cải thiện gen di truyền nghiên cứu tạo ra những con giống thủy sản đạt năng suất và chất lượng cao, những giống thủy sản sạch bệnh chuyển giao cho sản xuất để đáp ứng nhu cầu con giống phục vụ cho hoạt động nuôi trồng và chuyển dịch cơ cấu kinh tế có hiệu quả và bền vững.

- Tăng cường nghiên cứu khoa học, nhập khẩu công nghệ, nhất là công nghệ sinh học, sản xuất giống sạch bệnh; hoàn thiện công nghệ nuôi giống theo tiêu chuẩn quốc tế. Nghiên cứu tập trung chọn tạo để có được đàn bố mẹ có chất lượng cao, sạch bệnh, ứng dụng công nghệ cao trong sản xuất giống (đàn bố mẹ, sinh sản,...) đảm bảo con giống có chất lượng cao, được kiểm soát tốt, đủ số lượng, kịp mùa vụ.

Hai là, nâng cao kỹ thuật nuôi trồng thủy sản và phát triển bền vững trong nguyên liệu sản xuất chế biến xuất khẩu.

- Doanh nghiệp phải tuân thủ quy định điều kiện sản xuất, các quy định về điều kiện quản lý vùng nuôi, quy trình quy phạm, được đánh số và cấp phép nuôi theo tiêu chuẩn VietGap và GlobalGap quy định.

- Tham gia sâu vào chuỗi liên kết sản xuất - chế biến - xuất khẩu, gắn kết doanh nghiệp chế biến với vùng nguyên liệu thông qua hợp đồng bao tiêu sản phẩm, doanh nghiệp cần hỗ trợ người nuôi trồng tiếp cận và áp dụng các tiến bộ kỹ thuật (như

giống, canh tác,...), tạo sự liên kết chặt chẽ trong toàn chuỗi sản xuất, chế biến và tiêu thụ.

- Thực hiện gắn kết các doanh nghiệp chế biến với vùng nguyên liệu, để đầu tư xây dựng vùng sản xuất nguyên liệu tập trung các biện pháp đồng bộ về giống, kỹ thuật thâm canh, đầu tư cơ sở hạ tầng, áp dụng quy trình thực hành sản xuất tốt (VietGap, GlobalGap), quản lý tốt vật tư, nguyên liệu đầu vào,... để tăng năng suất, chất lượng và đảm bảo an toàn thực phẩm.

Ba là, tăng cường đầu tư tổn thất sau thu hoạch, tiết kiệm chi phí và giảm giá thành sản phẩm của các doanh nghiệp.

- Cần nắm rõ phương pháp thu hoạch và bảo quản thủy sản, nghiên cứu ứng dụng công nghệ bảo quản tiên tiến để đảm bảo thủy sản từ vùng nuôi trồng đến doanh nghiệp chế biến đạt chất lượng tươi sống, đáp ứng đủ tiêu chuẩn về an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Xây dựng hệ thống vận tải hoạt động có hiệu quả rút ngắn được khoảng cách giữa chặng thu hoạch và chế biến, vận chuyển nguyên liệu cá tươi sống là việc rất quan trọng để đảm bảo độ tươi ngon và chất lượng của sản phẩm.

Bốn là, tiết kiệm chi phí sản xuất và giảm giá thành khâu chế biến.

- Chuyển dịch cơ cấu sản phẩm, giảm tỷ trọng sản phẩm cá da trơn phi lê đông lạnh, tăng tỷ trọng các sản phẩm chế biến sâu, làm sẵn, ăn liền bằng cách đầu tư trang thiết bị và công nghệ sản xuất mới.

- Chế biến được toàn bộ sản phẩm thủy sản để tạo ra các sản phẩm khác nhau, nâng cao được giá trị, giảm giá thành sản phẩm chính, góp phần bảo vệ môi trường, bằng cách: Nghiên cứu sản phẩm mới và đầu tư thiết bị, công nghệ chế biến phụ phẩm loại ra từ khâu chế biến phi lê đông lạnh cá da trơn để tạo ra các sản phẩm GTGT như surimi cá, dầu cá tinh luyện, bột cá, chà bông, bánh phồng, collagen và gelatin.

Năm là, xây dựng mối liên kết theo chiều dọc của chuỗi cung ứng xuất khẩu thủy sản.

- Các doanh nghiệp trong ngành thủy sản cần tham gia sâu vào chuỗi liên kết xuất khẩu thủy sản tạo ra sản phẩm thủy sản đạt chất lượng, hỗ trợ

công tác truy xuất nguồn gốc, gia tăng giá xuất khẩu, nâng cao GTGT cho các tác nhân trong chuỗi, phân chia hài hòa giữa lợi ích và rủi ro cho các tác nhân của chuỗi, đồng thời giúp cho ngành Thủy sản phát triển bền vững.

- Doanh nghiệp chế biến xuất khẩu cần giữ vai trò là “đầu tàu” và thậm chí đóng vai trò là yếu tố quyết định đến sự liên kết chuỗi sản xuất đối với mỗi sản phẩm, nhất là sản phẩm xuất khẩu.

Sáu là, hạn chế khâu trung gian xuất khẩu hàng hóa.

- Phát triển chiến lược marketing sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang các thị trường lớn như EU, Mỹ, Nhật Bản,... thông qua hình thức tiếp thị quảng cáo, đưa sản phẩm của mình đến trực tiếp người tiêu dùng cuối cùng, doanh nghiệp nên nhận thức bán cái mà họ cần chứ không phải bán cái mình có.

- Ứng dụng thương mại điện tử, tham gia, tổ chức các chương trình xúc tiến xuất khẩu cấp quốc gia, tham gia các hội chợ thủy sản quốc tế và các chuyến khảo sát nghiên cứu thị trường để giúp các doanh nghiệp thủy sản tiếp cận được thị trường xuất khẩu, tiếp cận trực tiếp khách hàng tiêu dùng, thu thập được thông tin thị trường.

Bảy là, nâng cao năng lực cạnh tranh để vượt qua các rào cản thương mại quốc tế.

- Tăng cường hợp tác quốc tế trong xúc tiến thương mại XKTS để mở rộng thị trường xuất khẩu các mặt hàng thủy sản, cần phát triển hệ thống xúc tiến thương mại tại khu vực thị trường lớn và có tiềm năng. Tăng cường hoạt động cung cấp thông tin về diễn biến, dự báo, nhu cầu của thị trường. Tăng cường hoạt động kết nối hợp tác, làm ăn giữa các doanh nghiệp thủy sản trong nước và nước ngoài.

- Đẩy mạnh hợp tác với các nhà nhập khẩu nhằm tìm các giải pháp vận động các nước nhập khẩu xem xét lại các quy định, tiêu chuẩn về dư lượng một cách phù hợp với thông lệ quốc tế, hạn chế những rào cản thương mại. Phối hợp với các cơ quan quản lý tăng cường chống gian lận thương mại, cạnh tranh không lành mạnh về giá giữa các doanh nghiệp, thúc đẩy cạnh tranh về chất lượng, nâng cao uy tín và giá trị sản phẩm thủy sản ■

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. Lâm Minh Châu (2015). Xuất khẩu thủy sản miền Trung - Những lợi thế và giải pháp phát triển. *Tạp chí Kinh tế và Phát triển*, 91, 16-18.
2. Cục Thống kê Đà Nẵng (2021). *Số lượng thống kê tình hình xuất khẩu năm 2020*.
3. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2020). *Chương trình Phát triển xuất khẩu thủy sản đến năm 2030*, Hà Nội.
4. Tổng cục Thủy sản (2020). *Đề án Quản lý hoạt động sản xuất, chế biến và xuất khẩu tôm nước lợ*, Hà Nội.
5. Sở Công Thương Đà Nẵng (2021). *Tổng kết đánh giá công tác 05 năm (2017-2021) của Chi cục Thủy sản TP. Đà Nẵng*.
6. Thành ủy Đà Nẵng (7/2021). *Dự thảo báo cáo chính trị của Ban Chấp hành Đảng bộ thành phố Đà Nẵng khóa XVIII tại Đại hội Đảng bộ lần thứ XIX*.
7. Ủy ban nhân dân TP. Đà Nẵng (2021). *Chiến lược xuất khẩu của thành phố Đà Nẵng đến năm 2030*, Đà Nẵng.

Ngày nhận bài: 16/2/2022

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 7/3/2022

Ngày chấp nhận đăng bài: 17/3/2022

Thông tin tác giả:

TS. ĐỖ VĂN TÍNH

Đại học Duy Tân, TP. Đà Nẵng

INCREASING THE ADDED VALUE OF DA NANG CITY'S ENTERPRISES IN THE SEAFOOD EXPORT SUPPLY CHAIN

● Ph.D **DO VAN TINH**

Duy Tan University, Da Nang City

ABSTRACT:

This paper presents an overview on the situation of Da Nang city's seafood export in the period from 2017 to 2021. This paper points out the added value of the city's enterprises and the factors affecting the added value of these enterprises in the seafood export supply chain. Based on the paper's findings, this paper proposes some solutions to increase the added value of Da Nang city's enterprises in the seafood export supply chain in the coming time.

Keywords: added value, aquatic products, seafood export, Da Nang city.