

## Bắc Ninh: Sản phẩm OCOP "hút" khách dịp Tết

06:38 14/02/2026

Những ngày giáp Tết Nguyên đán, thị trường đặc sản của tỉnh Bắc Ninh sôi động hơn. Từ những làng nghề truyền thống đến các đại lý phân phối sản phẩm OCOP, sức mua tăng mạnh góp phần tạo việc làm, nâng cao thu nhập cho người dân và thúc đẩy kinh tế địa phương.

### Làng nghề truyền thống vào vụ

Tại xã Hoàng Vân, làng nghề bánh chưng Vân bước vào cao điểm sản xuất ngay từ đầu tháng Chạp. Được công nhận sản phẩm OCOP 3 sao năm 2022, bánh chưng Vân nổi tiếng với cách gói bằng lá chít, giúp bánh giữ được màu sắc tự nhiên cũng như độ dẻo thơm, bùi, ngậy đặc trưng của gạo nếp cái hoa vàng, đỗ xanh và thịt mỡ.



Các sản phẩm OCOP thu hút khách hàng.

Gắn bó với nghề hơn 40 năm, bà Bùi Thị Đài (thôn Bảo An) cho biết, dịp Tết gia đình bà huy động thêm 3 - 4 lao động thời vụ. Trung bình mỗi tháng, cơ sở xuất bán hơn 1.000 chiếc bánh; riêng vụ Tết năm nay đã nhận đơn đặt hàng gần 6.000 chiếc. Ở thôn Vạn Thạch, bà Lê Thị Vân cũng có thâm niên trong nghề gói

bánh và được đông đảo thực khách ở nhiều tỉnh, thành phố tìm mua. Hiện mỗi ngày, gia đình bà gói khoảng 100 - 200 chiếc bánh. Bà Vân chia sẻ: "Năm nay do ảnh hưởng của bão lũ nên giá nguyên liệu cao hơn. Bởi vậy, giá bánh Tết tăng thêm khoảng 10 nghìn đồng/chiếc so với ngày thường, dao động từ 60 - 70 nghìn đồng/chiếc".

Không khí sản xuất nhộn nhịp cũng lan tỏa tại nhiều làng nghề khác. Ở phường Từ Sơn, bánh phu thê Đình Bảng tiếp tục là mặt hàng được ưa chuộng. Dọc tuyến đường thuộc tổ dân phố Thượng, hiện có khoảng 20 hộ sản xuất bánh theo phương thức thủ công, nguyên liệu gồm bột gạo nếp cái hoa vàng, đu đủ xanh và nước quả dành dành tạo màu tự nhiên. Không chỉ là món quà quê quen thuộc, bánh phu thê ngày càng được lựa chọn nhiều trong các giỏ quà Tết.

Từ lâu, bánh tẻ làng Chờ (huyện Yên Phong (cũ), nay thuộc xã Yên Phong) là món quà quê của bao người. Trong ngày Tết, món này được nhiều người ưa thích bởi dễ ăn, chống ngán. Hộ bà Nguyễn Thị Lan, thôn Ngô Nội (xã Yên Phong), chuyên kinh doanh bánh tẻ. Từ vài tháng trước, bà đã chủ động chuẩn bị nguyên liệu làm bánh. Dịp này, bà Lan huy động cả gia đình tham gia gói bánh, mỗi ngày gói khoảng 500 chiếc, tăng đáng kể so với ngày thường. Bánh có giá khoảng 6 nghìn đồng/chiếc, tùy yêu cầu của khách, gồm cả bánh hấp chín và bánh sống để tiện sử dụng. "Càng sát Tết, đơn hàng càng nhiều, làm vất vả nhưng rất phấn khởi", bà Lan chia sẻ.

Còn ở Hợp tác xã Dịch vụ - Nông nghiệp Thiện Lợi (xã Yên Định), những bếp lửa liên tục đốt lửa để chế biến khâu nhục - món ăn truyền thống của đồng bào dân tộc. Sản phẩm được đóng gói, hút chân không, thuận tiện cho vận chuyển và bảo quản. Tết năm nay, Hợp tác xã dự kiến cung ứng khoảng 2.000 suất khâu nhục ra thị trường, giá bán khoảng 160 nghìn đồng/suất.



Sản phẩm OCOP măng mai Thanh Luân ở xã Sơn Động được người tiêu dùng ưa chuộng.

Ngoài ra, nhiều đặc sản khác của vùng Kinh Bắc như: Nem nướng Liên Chung, nem ngựa Lục Ngạn, bánh đa nem Thổ Hà, miến dong Sơn Động, gạo nếp Thái Sơn, nem Bù, gà Hồ, gà đồi Yên Thế, táo Phì Điền, cam ngọt Lục Ngạn... cũng ghi nhận mức tiêu thụ tăng so với ngày thường. Qua đó tạo nguồn cung phong phú cho thị trường Tết.

### **Chú trọng mẫu mã, mở rộng kênh tiêu thụ**

Cùng với nhu cầu sử dụng thực phẩm an toàn, mỗi độ Tết đến, những món ăn gắn với ký ức quê hương vẫn giữ được sức hút riêng. Năm bắt xu hướng này, các địa phương trong tỉnh đã đẩy mạnh quảng bá, giới thiệu sản phẩm OCOP trên các phương tiện thông tin đại chúng, sàn thương mại điện tử, mạng xã hội, hội chợ; đồng thời khuyến khích các chủ thể đầu tư nâng cao chất lượng, mẫu mã, bao bì... đáp ứng thị hiếu ngày càng đa dạng của người tiêu dùng.

Siêu thị OCOP Bắc Giang (Trung tâm hỗ trợ hợp tác xã tỉnh Bắc Ninh) nằm trên đường Nguyễn Thị Minh Khai, phường Bắc Giang là một trong những điểm giới thiệu, tiêu thụ sản phẩm OCOP quy mô lớn của tỉnh. Nơi đây trưng bày hơn 1.000 mặt hàng từ nông sản tươi, thực phẩm chế biến đến dược liệu và sản phẩm làng nghề. Theo chị Nghiêm Thị Hường, quản lý siêu thị, người tiêu dùng không chỉ quan tâm đến chất lượng mà còn chú trọng hình thức, mẫu mã. Nhiều

hợp tác xã đã chủ động thiết kế hộp quà, giỏ quà Tết với mức giá linh hoạt, phù hợp cả phân khúc bình dân lẫn cao cấp. Càng cận Tết, lượng khách mua đặc sản địa phương càng tăng.

Hợp tác xã Sâm núi Dành Đức Hạnh (xã Phúc Hòa) phát triển các sản phẩm từ sâm Nam như trà hoa sâm, sâm hòa tan, rượu sâm... với thiết kế bao bì đẹp mắt, đóng gói thành các hộp quà sang trọng, phù hợp nhu cầu quà tặng dịp Tết. Hợp tác xã nuôi cấy đông trùng hạ thảo Hùng Uyên (phường Cảnh Thụy) ghi nhận sức mua tăng mạnh trong những tháng cuối năm với các mẫu hộp quà mới mang gam màu đỏ chủ đạo, góp phần nâng cao giá trị sản phẩm và sức cạnh tranh trên thị trường.



Siêu thị OCOP Bắc Giang cung cấp nhiều sản phẩm đặc trưng của tỉnh Bắc Ninh.

Không chỉ bán trực tiếp tại cơ sở, siêu thị hay chợ truyền thống, nhiều đặc sản như bánh chưng, bánh phu thê, miến dong, đông trùng hạ thảo, táo Phì Điền, bưởi ngọt... cũng được đưa lên các nền tảng thương mại điện tử, mạng xã hội, livestream, nhận đơn trực tuyến và giao tận nơi. Qua đó, mở rộng tệp khách hàng ngoài tỉnh trong dịp Tết. Chị Nguyễn Thị Lan (quê Bắc Ninh, hiện sinh sống tại thành phố Hà Nội) chia sẻ: “Dù ở xa, mỗi dịp Tết tôi vẫn đặt mua bánh chưng và một số sản phẩm OCOP của tỉnh để làm quà biếu bạn bè. Những món quà này vừa ngon, an toàn, lại mang đậm hương vị quê nhà nên ai cũng thích”.

Trong dịp Tết Nguyên đán, sản lượng tiêu thụ sản phẩm đặc sản địa phương qua hệ thống siêu thị OCOP, các kênh thương mại số và chuỗi phân phối liên kết tăng khoảng 230% so với ngày thường. Kết quả này cho thấy hiệu quả rõ nét của việc chuẩn hóa sản phẩm theo chương trình OCOP, khẳng định hướng đi

đúng trong mở rộng kênh phân phối và xây dựng thương hiệu.

**Bá Đoàn**