

Doanh nghiệp Việt tìm hướng đi mới cho cà phê Robusta

10:23 27/10/2026

Chuyến thăm Vĩnh Hiệp của Chủ tịch Lavazza cho thấy xu hướng nâng tầm cà phê Việt, từ lợi thế sản lượng sang chú trọng chất lượng, chế biến sâu và gia tăng giá trị.

Việt Nam giữ vị thế hàng đầu thế giới về sản xuất và xuất khẩu cà phê Robusta. Theo VICOFA, niên vụ 2025-2026, xuất khẩu cà phê đạt khoảng 1,8 triệu tấn, thu về 8,5 tỷ USD, mức cao nhất từ trước đến nay.

Tuy nhiên, trước yêu cầu ngày càng cao của thị trường, doanh nghiệp cần chuyển từ lợi thế sản lượng sang nâng cao chất lượng, chế biến sâu, truy xuất nguồn gốc và phát triển bền vững để gia tăng giá trị cà phê Việt.

Công ty TNHH Vĩnh Hiệp đang thúc đẩy nâng tầm cà phê Robusta thông qua đầu tư vùng trồng, phát triển chế biến sâu và gia tăng giá trị nguyên liệu. Đây là hướng đi nhằm chuyển từ lợi thế sản lượng sang nâng cao chất lượng và sức cạnh tranh của cà phê Việt Nam.

Thay vì chỉ tập trung vào năng lực cung ứng, doanh nghiệp chú trọng khai thác đặc trưng vùng trồng, kỹ thuật sản xuất và chất lượng thành phẩm. Trong đó, Fine Robusta được xác định là hướng phát triển tiềm năng, góp phần nâng cao giá trị hạt cà phê, làm nổi bật đặc tính hương vị và khẳng định bản sắc vùng nguyên liệu Việt Nam.

Ngày 22/10, ông Giuseppe Lavazza, Chủ tịch Tập đoàn cà phê Lavazza (Italy), cùng đoàn lãnh đạo cấp cao đến thăm Vĩnh Hiệp Organic Coffee Farm tại vùng đất núi lửa Hàm Rồng, Gia Lai.



Cà phê Robusta Việt Nam hướng tới nâng tầm chất lượng và giá trị gia tăng

Thành lập năm 1895, Lavazza có bề dày kinh nghiệm trong phối trộn cà phê từ nhiều vùng nguyên liệu. Chuyến thăm góp phần thúc đẩy kết nối giữa Vĩnh Hiệp và tập đoàn cà phê Italy, mở ra cơ hội hợp tác, nâng cao giá trị cà phê Việt Nam và hướng tới phát triển bền vững.

Vùng cà phê Hàm Rồng tập trung phát triển cà phê chất lượng cao, gắn canh tác với quản lý chất lượng, truy xuất nguồn gốc và phát triển bền vững. Thổ nhưỡng hình thành từ quá trình phong hóa vật liệu núi lửa, kết hợp khí hậu cao nguyên và kinh nghiệm canh tác lâu đời, tạo nên lợi thế riêng cho vùng nguyên liệu này.

Hàm Rồng không chỉ là vùng nguyên liệu mà còn là nơi Vĩnh Hiệp phát triển Fine Robusta mang bản sắc riêng. Chất lượng cà phê được kiểm soát xuyên suốt từ chăm sóc cây trồng, quản lý vườn, thu hoạch đến sơ chế và đánh giá thành phẩm.

Vĩnh Hiệp chú trọng liên kết với nông hộ, kết hợp kinh nghiệm canh tác với yêu cầu về chất lượng và minh bạch. Qua đó, doanh nghiệp hướng tới xây dựng vùng nguyên liệu có khả năng truy xuất nguồn gốc, đáp ứng tiêu chuẩn quốc tế và nâng cao giá trị khác biệt của cà phê Việt Nam.

Chuyến thăm của Chủ tịch Lavazza tại Gia Lai cho thấy tiềm năng kết nối giữa doanh nghiệp cà phê quốc tế với các vùng nguyên liệu Việt Nam.

Theo VICOFAN, bên cạnh lợi thế sản xuất và cung ứng quy mô lớn, ngành cà phê Việt cần đẩy mạnh đầu tư vào chất lượng, công nghệ chế biến và bản sắc sản

phẩm để gia tăng giá trị trong chuỗi cung ứng toàn cầu.

Phát triển bền vững cũng đòi hỏi doanh nghiệp bảo đảm chất lượng vùng nguyên liệu, sinh kế nông dân, truy xuất nguồn gốc và sản xuất có trách nhiệm. Đây là nền tảng để Robusta Việt Nam nâng cao vị thế, không chỉ bằng sản lượng mà còn bằng chất lượng và giá trị gia tăng.

Chi Chi