

GC Food: Khi thạch dừa Việt Nam tỏa sáng trên kệ hàng quốc tế

09:49 03/12/2025

Với chiến lược phát triển bền vững, đầu tư công nghệ hiện đại và cam kết nâng cao giá trị nông sản Việt, GC Food đang trở thành một trong những doanh nghiệp tiên phong đưa thạch dừa non Việt Nam chinh phục hơn 27 thị trường quốc tế.

Từ vùng nguyên liệu Bến Tre đến dây chuyền 17 công đoạn khép kín tại nhà máy Vinacoco, hành trình của GC Food là minh chứng cho nỗ lực không ngừng trong đổi mới, bền vững và hội nhập toàn cầu.

Từ tầm nhìn chiến lược đến khát vọng nâng tầm nông sản Việt

GC Food xác định, thạch dừa không chỉ là một sản phẩm kinh doanh, mà còn là hướng đi chiến lược dài hạn nhằm nâng cao giá trị nông sản Việt Nam, đặc biệt là dừa Bến Tre – vùng đất được mệnh danh là “thủ phủ dừa” của cả nước.

Với hơn 14 năm kinh nghiệm trong ngành chế biến thực phẩm, doanh nghiệp đã khẳng định vị thế tiên phong trong sản xuất nha đam và thạch dừa, xuất khẩu sang hơn 27 quốc gia.



“Vua nha đam” Nguyễn Văn Thứ - Chủ tịch Hội đồng quản trị GC Food.

Bến Tre có điều kiện thổ nhưỡng giàu khoáng chất, giúp nước dừa giữ được độ tinh khiết và vị ngọt tự nhiên. Đây là yếu tố quan trọng tạo nên độ giòn dai, thanh mát đặc trưng của thạch dừa GC Food. Việc hợp tác với nông dân địa phương không chỉ đảm bảo nguồn nguyên liệu ổn định mà còn góp phần phát triển kinh tế và nâng cao giá trị nông sản của vùng.

GC Food hướng đến xây dựng một chuỗi cung ứng thực phẩm sạch, an toàn và bền vững, đưa thạch dừa Việt Nam trở thành thương hiệu được thừa nhận trên thị trường quốc tế.

Quy trình 17 công đoạn khép kín và bí quyết giữ trọn độ giòn - vị thanh mát

Tại nhà máy Vinacoco, GC Food vận hành dây chuyền sản xuất thạch dừa gồm 17 công đoạn khép kín, trong đó quan trọng nhất là quá trình lên men nước dừa tươi với vi khuẩn *Acetobacter xylinum* trong 8-10 ngày. Nhiệt độ và độ pH được kiểm soát nghiêm ngặt để tạo ra lớp màng cellulose có độ giòn và độ dai chuẩn xác.

Sau khi thu hoạch, thạch dừa được rửa, cắt và đưa vào tiệt trùng bằng công nghệ Pasteur giúp tiêu diệt vi sinh mà vẫn giữ được hương vị tự nhiên.



Nhà máy Vinacoco: “Trái tim” vận hành dây chuyền sản xuất thạch dừa của GC Food.

Đặc biệt, GC Food ứng dụng công nghệ Aseptic UHT – xử lý ở nhiệt độ cực cao trong thời gian ngắn, vừa đảm bảo an toàn thực phẩm tuyệt đối, vừa tối ưu hóa năng lượng, giảm nhân công và hạn chế thất thoát nguyên liệu. Công nghệ này tạo lợi thế lớn khi xuất khẩu sang các thị trường khó tính như Nhật Bản, Hàn Quốc, Mỹ hay châu Âu.

Nhờ hệ thống hiện đại, năng suất sản xuất tăng 30%, trong khi chất lượng thạch dừa vẫn giữ nguyên độ giòn dai, vị thanh mát và giá trị dinh dưỡng.

Chinh phục thị trường quốc tế bằng tiêu chuẩn cao và chiến lược bền vững

GC Food đã đạt nhiều chứng nhận quốc tế như FSSC 22000, ISO 22000, HACCP, Halal... – những “tấm hộ chiếu chất lượng” giúp sản phẩm dễ dàng thâm nhập thị trường toàn cầu. Quá trình đạt chứng nhận đòi hỏi doanh nghiệp cải tiến từ nguyên liệu đầu vào, kiểm soát chất lượng, quy trình chế biến đến đóng gói.

Song song với chiến lược mở rộng xuất khẩu, GC Food theo đuổi các sáng kiến bền vững: Bao tiêu dừa cho nông dân Bến Tre và Trà Vinh (nay là Vĩnh Long), đảm bảo đầu ra ổn định; Tối ưu hóa sử dụng nước dừa, giảm lãng phí, tái sử dụng cho các công đoạn khác; Ứng dụng năng lượng mặt trời, giảm phát thải và chi phí sản xuất.



GC Food đã đạt nhiều chứng nhận quốc tế như FSSC 22000, ISO 22000, HACCP, Halal...

Các dòng sản phẩm thạch dừa của GC Food ngày càng đa dạng: thạch ăn liền, thạch nguyên liệu cho F&B, thạch tạo hình, thạch hương trái cây... Doanh nghiệp liên tục điều chỉnh công thức và bao bì để phù hợp khẩu vị, tiêu chuẩn và thói quen tiêu dùng của từng thị trường như Nhật Bản, Hàn Quốc, Mỹ hay Trung Quốc.

GC Food còn tập trung phát triển dòng sản phẩm “healthy” – ít đường, giàu chất xơ, giàu khoáng chất như kali, canxi, magiê. Công nghệ Aseptic UHT và Pasteur giúp giữ lại tối đa dưỡng chất của nước dừa tươi, phù hợp xu hướng tiêu dùng lành mạnh. Các chiến dịch thương hiệu hướng đến lối sống sạch, tự nhiên và an toàn được xem là mũi nhọn tiếp cận người tiêu dùng trẻ.

GC Food đang từng bước xây dựng vị thế nhà sản xuất thạch dừa hàng đầu Việt Nam, vừa giữ gìn tinh hoa nông sản bản địa, vừa tiên phong ứng dụng công nghệ quốc tế, mở ra cơ hội đưa thạch dừa Việt vươn cao trên bản đồ thực phẩm toàn cầu.

Sông Trường