TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Hành trình nâng tầm Robusta Việt: Từ vùng đất B’Lao đến những thị trường khó tính nhất thế giới

10:52 08/05/2026

Trong nhiều năm, Việt Nam luôn nằm trong nhóm quốc gia xuất khẩu Robusta lớn nhất thế giới. Thế nhưng nghịch lý là dù sở hữu sản lượng hàng đầu, hạt Robusta Việt Nam vẫn thường bị gắn với hình ảnh của dòng cà phê phổ thông, giá trị thấp và chủ yếu phục vụ xuất khẩu thô.



Golden Robusta xây dựng giá trị cho hạt Robusta từ chính vùng nguyên liệu. Ảnh: Golden Robusta

Giữa câu chuyện ấy, tại vùng đất B’Lao – Bảo Lộc (tỉnh Lâm Đồng), Golden Robusta đang chọn một hướng đi khác: xây dựng giá trị cho hạt Robusta từ chính vùng nguyên liệu, chất lượng sản phẩm và hệ sinh thái liên kết với nông dân. Hành trình đó không chỉ nhằm bán nhiều cà phê hơn. Mục tiêu lớn hơn là giúp Robusta Việt Nam được nhìn nhận đúng với giá trị vốn có.

Bắt đầu từ vùng nguyên liệu

Nhà máy của Golden Robusta nằm tại Khu công nghiệp Lộc Sơn, TP Bảo Lộc – nơi được xem là một trong những vùng trồng Robusta chất lượng cao của Việt Nam. Từ khi thành lập năm 2010, doanh nghiệp này xác định nền tảng quan trọng nhất không nằm ở sản lượng xuất khẩu, mà ở chất lượng hạt cà phê ngay từ khâu canh tác.



Một góc vùng nguyên liệu cà phê Robusta của Golden Robusta ở khu vực Bảo Lộc, tỉnh Lâm Đồng. Ảnh: Golden Robusta

Thay vì phát triển theo hướng thu mua ngắn hạn, Golden Robusta xây dựng mạng lưới liên kết với hơn 1.500 nông hộ tại Lâm Đồng để kiểm soát chất lượng từ vùng nguyên liệu. Ở đây, người nông dân không chỉ là nhà cung cấp. Họ được xem là đối tác trong cùng một hệ sinh thái.

“Chúng tôi gọi bà con là cô chú nông hộ”, chị Phạm Thị Hồng Đào – trưởng bộ phận chứng nhận của Golden Robusta – chia sẻ. “Bởi nếu muốn nâng chất lượng cà phê Việt Nam, doanh nghiệp và nông dân phải đi cùng nhau”.

Khi nông dân trở thành một phần của chuỗi giá trị

Tham gia chương trình sản xuất cà phê đạt chuẩn xuất khẩu châu Âu, nông dân hướng dẫn truy xuất mã vùng trồng, kỹ thuật canh tác bền vững, cách chăm sóc cây theo từng giai đoạn và tiêu chuẩn thu hoạch. Đổi lại, sản phẩm được bao tiêu với mức giá cao hơn thị trường khoảng 1.000 đồng/kg cùng nhiều chính sách hỗ trợ khác từ chương trình CRA – Canh tác cà phê thông minh thích ứng

biến đổi khí hậu.



Người nông dân không chỉ là nhà cung cấp, họ được xem là đối tác trong cùng một hệ sinh thái. Ảnh: Golden Robusta

“Tôi biết thêm nhiều kỹ thuật mới, từ cách bón phân đến chăm cây để quả chín đều hơn. Làm đúng quy trình thì đầu ra ổn định, giá tốt, mình yên tâm gắn bó lâu dài”, bà Đoàn Thị Cậy là một trong những nông hộ đã đồng hành cùng Golden Robusta suốt nhiều năm qua nói.

Theo Golden Robusta, điều quan trọng nhất trong mô hình liên kết không chỉ là hợp đồng thu mua. Đó là niềm tin. Niềm tin để người nông dân sẵn sàng thay đổi cách canh tác. Và niềm tin để doanh nghiệp đầu tư dài hạn cho chất lượng.

Từ B’Lao đến châu Âu, Nhật Bản và Hàn Quốc

Niên vụ 2024 – 2025, Golden Robusta xuất khẩu khoảng 20.000 tấn cà phê nhân xanh sang các thị trường khó tính như châu Âu, Nhật Bản và Hàn Quốc. Đằng sau con số ấy là cả một quy trình kiểm soát chất lượng được vận hành nghiêm ngặt tại nhà máy ở Bảo Lộc.



Golden Robusta nâng tầm Robusta Việt Nam bằng thương hiệu, trải nghiệm và giá trị gia tăng. Ảnh: Golden Robusta

Từ khâu sàng lọc, đánh bóng, phân loại đến thử nếm (cupping), mỗi lô cà phê đều được đánh giá chi tiết về hương thơm, độ ẩm, cấu trúc vị và hậu vị trước khi xuất khẩu. Trong phòng thử nếm, những chuyên viên chất lượng sẽ tuần tự ngửi hương bột khô, rót nước nóng, đánh giá tầng hương và thử vị theo quy trình chuẩn quốc tế. Đó là công đoạn quyết định liệu một lô cà phê có đủ tiêu chuẩn bước vào những thị trường cao cấp hay không.

Theo ông Đinh Hữu Vinh – Tổng giám đốc Golden Robusta, nếu năm 2010 doanh nghiệp chỉ xuất khẩu khoảng 4.000 – 5.000 tấn/năm thì đến nay sản lượng đã tăng trưởng gấp nhiều lần. Niên vụ 2025 – 2026, doanh nghiệp đặt mục tiêu xuất khẩu từ 30.000 – 36.000 tấn sang châu Âu, Mỹ, Hàn Quốc, Nhật Bản và Đài Loan. Nhưng với Golden Robusta, tăng trưởng sản lượng không phải đích đến cuối cùng.

Bài toán lớn hơn: Thoát khỏi "bẫy xuất khẩu thô"

Theo nhiều doanh nghiệp trong ngành, điểm yếu lớn nhất của cà phê Việt Nam hiện nay là phụ thuộc quá nhiều vào xuất khẩu nguyên liệu thô. Dù Việt Nam xuất khẩu hàng triệu tấn cà phê mỗi năm, phần lớn giá trị gia tăng vẫn nằm ở khâu chế biến và thương hiệu của nước ngoài.



Tiêu chuẩn thu hoạch là cả một quy trình kiểm soát chất lượng được vận hành nghiêm ngặt tại Golden Robusta. Ảnh: Golden Robusta

Golden Robusta chọn cách đi ngược lại mô hình đó. Trong ba năm gần đây, doanh nghiệp đầu tư thêm nhà máy cà phê hòa tan, nhà máy phối trộn và mở rộng hoạt động chế biến sâu ngay tại Bảo Lộc. Mục tiêu là tận dụng lợi thế vùng nguyên liệu để tạo ra các dòng sản phẩm mang thương hiệu Việt, thay vì chỉ bán cà phê nhân.

“Chúng tôi muốn nâng cao giá trị hạt Robusta Việt Nam bằng chính chất lượng và sản phẩm chế biến sâu”, ông Đinh Hữu Vinh chia sẻ. “Nếu chỉ bám vào giá cà phê thô trên các sàn quốc tế thì rất khó để ngành cà phê Việt Nam bước lên tầng giá trị cao hơn”.

Hành trình xây dựng thương hiệu Robusta Việt

Không chỉ xuất khẩu cà phê nhân xanh, Golden Robusta còn phát triển dòng cà phê hòa tan Gu Ngon với định hướng “Ngon như ở tiệm”. Sản phẩm sử dụng 100% tinh chất cà phê Robusta Việt Nam, giữ lại vị đậm đặc trưng nhưng được tinh chỉnh để phù hợp hơn với khẩu vị hiện đại. Theo doanh nghiệp, đây không chỉ là câu chuyện mở rộng sản phẩm.



Golden Robusta nâng tầm Robusta Việt Nam khẳng định vị thế bằng chất lượng, tiêu chuẩn và bản sắc riêng. Ảnh: Golden Robusta

Đó là cách họ kể tiếp hành trình nâng tầm Robusta Việt Nam bằng thương hiệu, trải nghiệm và giá trị gia tăng. Trong bối cảnh thị trường cà phê toàn cầu cạnh tranh ngày càng khốc liệt, Golden Robusta cho rằng điều quan trọng nhất không nằm ở việc bán bao nhiêu tấn cà phê.

Quan trọng hơn là thế giới nhìn nhận hạt Robusta Việt Nam như thế nào. Một loại hạt từng bị xem là “phổ thông”. Nhưng đang từng bước khẳng định vị thế bằng chất lượng, tiêu chuẩn và bản sắc riêng.

Và hành trình ấy đang bắt đầu từ chính vùng đất B’Lao – nơi những hạt Robusta Việt Nam được gieo trồng bằng kinh nghiệm, sự bền bỉ và niềm tin vào giá trị thật của cà phê Việt.

Hoàng Phương