

Thái Nguyên: Nâng cao chất lượng chè Tân Cương

07:25 30/09/2020

Các chỉ tiêu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã Chè Hảo Đạt tăng liên tục qua các năm. Đặc biệt, Hợp tác xã xây dựng được vùng nguyên liệu chè được chứng nhận đạt tiêu chuẩn VietGAP diện tích 10 ha với sản lượng chè búp tươi đạt khoảng 130 tấn/năm.

Đứng chân trên vùng lõi của Vùng chè đặc sản Tân Cương, tỉnh Thái Nguyên, Hợp tác xã Chè Hảo Đạt (xóm Nam Đồng, xã Tân Cương, thành phố Thái Nguyên) đã chăm sóc, chế biến chè truyền thống từ nhiều năm nay, góp phần đưa sản phẩm trà Tân Cương ngày càng phát triển, nâng cao chất lượng, mở rộng thị trường, tạo công ăn việc làm cho người lao động địa phương, chấp cánh cho thương hiệu chè Tân Cương ngày càng vươn xa.



Khu vườn chè của HTX Chè Hảo Đạt

Hợp tác xã Chè Hảo Đạt tiền thân là Tổ hợp tác với 7 thành viên. Đến năm 2016, được sự vận động của Liên minh Hợp tác xã tỉnh Thái Nguyên, Hợp tác xã Chè Hảo Đạt được thành lập. Bà Đào Thanh Hảo, Giám đốc Hợp tác xã cho biết, ngày mới thành lập Hợp tác xã chỉ có 7 thành viên, canh tác 6 ha chè, với số

vốn điều lệ 300 triệu đồng. Để xây dựng thương hiệu cho Hợp tác xã, tạo ra sản phẩm chè sạch, an toàn, chất lượng cao nổi tiếng của vùng đất chè Tân Cương, ngay từ đầu Hợp tác xã Chè Hảo Đạt đã xây dựng kế hoạch, hướng dẫn các thành viên tổ chức sản xuất chè theo tiêu chuẩn VietGAP, an toàn hữu cơ,... nhằm sản xuất ra sản phẩm trà an toàn, chất lượng, đáp ứng nhu cầu thị trường.

Đến nay, sau 5 năm hình thành và phát triển, Hợp tác xã Chè Hảo Đạt đã có 30 thành viên thường xuyên và 50 thành viên thời vụ với số vốn điều lệ là 3 tỷ đồng. Các chỉ tiêu sản xuất kinh doanh của Hợp tác xã tăng liên tục qua các năm, riêng năm 2019 doanh thu của Hợp tác xã đạt trên 10 tỷ đồng, tạo công ăn việc làm cho hơn 50 lao động tại địa phương với mức thu nhập bình quân 6 triệu đồng/người/tháng, góp phần tích cực tạo việc làm, phát triển kinh tế, giảm nghèo của địa phương.

Đặc biệt, Hợp tác xã đã xây dựng được vùng nguyên liệu chè được chứng nhận đạt tiêu chuẩn VietGAP diện tích 10 ha với sản lượng chè búp tươi đạt khoảng 130 tấn/năm. Ngoài ra, Hợp tác xã còn bao tiêu sản phẩm chè búp tươi của các tổ hợp tác trên địa bàn xã Tân Cương và vùng lân cận đáp ứng đủ với các tiêu chí theo tiêu chuẩn VietGAP khoảng 650 tấn/năm. Với nguyên liệu chè sạch, Hợp tác xã sản xuất ra các sản phẩm trà an toàn, chất lượng cao, đa dạng mẫu mã với giá thành từ 250.000- 2.500.000 đồng/kg.

Là thành viên Hợp tác xã Chè Hảo Đạt, hiện tại gia đình ông Phạm Anh Tài (xóm Nam Đồng, xã Tân Cương) đang canh tác 5.000 m² các giống chè trung du truyền thống và chè lai F1. Theo ông Tài, để tạo được vùng nguyên liệu sạch, an toàn, đạt tiêu chuẩn VietGAP... Hợp tác xã hướng dẫn cụ thể cho các thành viên hoặc các hộ liên kết cung cấp nguyên liệu chè búp tươi cho Hợp tác xã từ việc ghi chép, phương pháp chăm sóc, chế biến chè theo quy trình VietGAP. Đồng thời, hàng năm Hợp tác xã đều cử cán bộ, thành viên đi tập huấn kỹ thuật về chăm sóc, chế biến chè, sở hữu trí tuệ... Có như vậy mới xây dựng được Hợp tác xã ngày càng vững mạnh, tạo ra sản phẩm trà ngon có sức cạnh tranh trên thị trường.

Có 1 ha chè, vừa sản xuất vừa cung cấp nguyên liệu cho Hợp tác xã chè Hảo Đạt, ông Đào Văn Toàn (xóm Y Na, xã Tân Cương) thành viên hợp tác xã chia sẻ, ngay từ khi thành lập đến nay, Hợp tác xã luôn thực hiện rất tốt hoạt động liên kết, hỗ trợ thành viên trong việc tiêu thụ sản phẩm, hỗ trợ về giống, phân bón, kỹ năng chế biến chè. Đặc biệt, các thành viên có hoàn cảnh khó khăn còn được Hợp tác xã hỗ trợ vay vốn không lãi xuất để sản xuất, kinh doanh...

Với vùng nguyên liệu chè an toàn VietGAP, để tạo ra các phẩm trà ngon, Hợp tác xã Chè Hảo Đạt đã đầu tư đồng bộ hệ thống nhà xưởng rộng 2.000 m² lắp đặt thiết bị máy móc, ứng dụng công nghệ hiện đại để chế biến chè như máy sao chè bằng ga của Đài Loan (Trung Quốc), máy đóng gói hút chân không, vò chè lấy nhiệt bằng điện, củi... theo dây truyền sản xuất chế biến chè đặc sản khép kín được tự động hóa đến 70% góp phần nâng cao năng xuất, chất lượng sản phẩm, giảm chi phí sản xuất. Do đó, Hợp tác xã chế biến được từ 2 - 3 tấn chè búp tươi/ngày, bình quân mỗi năm Hợp tác xã chế biến được từ 700 - 900 tấn chè búp tươi, cung cấp ra thị trường từ 140 - 200 tấn chè búp khô.

Từ vùng nguyên liệu chè đạt tiêu chuẩn VietGAP, dây truyền sản xuất hiện đại, năm 2019, Hợp tác xã Chè Hảo Đạt có 3 sản phẩm chè được công nhận đạt chuẩn OCOP cấp 4 sao của tỉnh Thái Nguyên. Hiện sản phẩm chè Tôm nõn của Hợp tác xã đang được các cấp Trung ương đánh giá, xếp hạng, để công nhận là sản phẩm OCOP cấp quốc gia.

Bà Đào Thanh Hảo, Giám đốc Hợp tác xã chia sẻ: Từ những lá chè đặc sản Tân Cương được sản xuất an toàn VietGAP, chất lượng chè khó nơi nào có được..., thời gian qua các sản phẩm chè của Hợp tác xã đã vươn tới khắp các tỉnh thành, siêu thị trên cả nước. Để có được những kết quả đó, Hợp tác xã đã chủ động phát huy được nội lực, khai thác tiềm năng, sử dụng nguồn vốn hiệu quả, đặc biệt là tiếp thu các ứng dụng tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào sản xuất.

Bên cạnh đó, Hợp tác xã đã mạnh dạn chuyển đổi cây trồng theo hướng sản xuất hàng hóa phù hợp nhu cầu thị trường và điều kiện sinh thái của địa phương, kết hợp hài hòa giữa phát triển sản xuất gắn với bảo vệ môi trường. Đồng thời, tích cực chia sẻ kinh nghiệm chế biến, sản xuất với các Hợp tác xã khác, lấy tiêu chí sản phẩm an toàn để nâng cao uy tín, chất lượng thúc đẩy tiêu thụ sản phẩm, tăng thu nhập, bảo vệ sức khỏe cho gia đình và cộng đồng...

Ông Nguyễn Văn Dũng, Chủ tịch Liên minh Hợp tác xã tỉnh Thái Nguyên đánh giá, nhờ liên kết sản xuất và sản xuất sản phẩm an toàn hữu cơ, VietGAP..., Hợp tác xã Chè Hảo Đạt ngày càng được nhiều người biết tới, từ đó tạo dựng thương hiệu, góp phần đưa hương trà Tân Cương vươn xa.

Với những thành tích đã đạt được, Hợp tác xã Chè Hảo Đạt được Liên minh Hợp tác xã Việt Nam tặng Cờ thi đua cho đơn vị dẫn đầu phong trào thi đua các hợp tác xã nông nghiệp cụm thi đua các tỉnh Đông Bắc năm 2018; được tặng Bằng khen của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn do có thành tích trong phong trào đổi mới, phát triển và nâng cao hiệu quả kinh tế tập thể và nhiều bằng

khen của các cấp ngành, tỉnh Thái Nguyên.

Hoan Nguyễn