

Xúc tiến tiêu thụ bí xanh thơm và các nông sản tỉnh Bắc Kạn năm 2022 trên các sàn thương mại điện tử

07:58 03/06/2022

Tại huyện Ba Bể, Bộ Công Thương phối hợp với UBND tỉnh Bắc Kạn vừa tổ chức Hội nghị xúc tiến tiêu thụ bí xanh thơm và các sản phẩm OCOP tỉnh Bắc Kạn năm 2022 và chương trình Ngày hội nông sản - OCOP tỉnh Bắc Kạn năm 2022.

Tham dự Hội nghị có đại diện các đơn vị thuộc Bộ Công Thương: Cục Xúc tiến thương mại, Cục Thương mại điện tử và Kinh tế số, Vụ Thị trường trong nước,... lãnh đạo UBND tỉnh Bắc Kạn, đại diện các sở, ngành tỉnh Bắc Kạn. Sự kiện cũng thu hút sự tham gia của đại diện lãnh đạo Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nhiều tỉnh, thành phố trên cả nước như Hà Nội, Cao Bằng, Lạng Sơn...

Nâng tầm vị thế các sản phẩm nông sản chủ lực Bắc Kạn

Phát biểu khai mạc Hội nghị, bà Đỗ Thị Minh Hoa, Phó Chủ tịch UBND tỉnh Bắc Kạn cho biết, bí xanh thơm, Nano Curcumin nghệ, tinh bột nghệ, bún khô, phở khô, gạo Japonica và các sản phẩm chế biến từ thịt ... là các sản phẩm đặc sản, đặc trưng có thể mạnh của tỉnh Bắc Kạn. Năm 2022, tỉnh Bắc Kạn có hơn 200 ha diện tích trồng bí xanh thơm, chủ yếu tại huyện Ba Bể, sản lượng ước đạt gần 8.000 tấn, thời gian thu hoạch từ tháng 6 năm 2022. Sản phẩm đạt vệ sinh an toàn thực phẩm, chuỗi sản phẩm sạch, một phần diện tích được cấp chứng nhận VietGAP và chứng nhận hữu cơ PGS, chứng nhận OCOP 3 sao. Bí xanh thơm là giống bí bản địa đặc hữu của tỉnh Bắc Kạn có dáng thon dài, vỏ dày và cứng, mùi thơm đặc trưng, khi chế biến có độ dẻo, vị đậm, hấp dẫn và là thức ăn bổ dưỡng tốt cho sức khỏe.



Bà Đỗ Thị Minh Hoa, Phó Chủ tịch UBND tỉnh Bắc Kạn phát biểu tại Hội nghị.

“Việc tổ chức sự kiện Xúc tiến tiêu thụ Bí xanh thơm, sản phẩm OCOP gắn với hoạt động trải nghiệm sinh thái, sẽ quảng bá, giới thiệu và kết nối tiêu thụ bí xanh thơm, các sản phẩm OCOP, sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu và các sản phẩm nông sản đặc trưng, có thế mạnh của tỉnh Bắc Kạn; hình thành các liên kết bền vững giữa doanh nghiệp, hợp tác xã với nhà phân phối; tạo điều kiện thuận lợi cho doanh nghiệp tỉnh Bắc Kạn phát triển sản xuất, mở rộng thị trường theo chuỗi giá trị.” lãnh đạo UBND tỉnh Bắc Kạn chia sẻ.

Để tạo điều kiện đưa nông sản của tỉnh Bắc Kạn khai thác hiệu quả thị trường trong nước và từng bước phát triển xuất khẩu bền vững, ông Vũ Bá Phú, Cục trưởng Cục Xúc tiến thương mại thay mặt các cục, vụ của Bộ Công Thương cho biết, thời gian qua, Bộ Công Thương cũng luôn đồng hành cùng các địa phương đẩy mạnh hoạt động kết nối, xúc tiến tiêu thụ nông sản, đặc biệt nông sản đến vụ ở cả thị trường trong nước và thị trường quốc tế. Bộ Công Thương sẵn sàng tiếp tục hỗ trợ các nhà cung ứng nông sản của tỉnh Bắc Kạn tiếp cận với đa dạng các kênh phân phối truyền thống và hiện đại, kênh phân phối trực tuyến thông qua các hoạt động nâng cao năng lực mở rộng thị trường.

Bên cạnh đó, vệ sinh an toàn thực phẩm và các chứng nhận liên quan rất quan trọng, không chỉ cho sản phẩm xuất khẩu ra thị trường nước ngoài mà cả cho thị trường trong nước. Tỉnh Bắc Kạn cũng cần có quy hoạch mã vùng trồng, xây dựng chỉ dẫn địa lý cho bí xanh thơm cùng các tiêu chuẩn VietGap, hữu cơ, để công tác xúc tiến thương mại dễ dàng hơn, nâng cao giá trị cho sản phẩm, đẩy

mạnh ứng dụng thương mại điện tử trong tiêu thụ sản phẩm.



Bộ Công Thương sẽ tiếp tục đồng hành hỗ trợ bà con đưa sản phẩm của tỉnh Bắc Kạn tiếp cận kênh phân phối mới, hiện đại trên nền tảng số.

Tại sự kiện, đại diện nhiều doanh nghiệp phân phối đều mong muốn tăng tính nhận diện cho sản phẩm bí xanh thơm Bắc Kạn với người tiêu dùng, qua việc giới thiệu quy trình trồng. Đồng thời cam kết, bằng những việc làm thúc đẩy tiêu thụ sản phẩm của tỉnh phấn đấu giảm hết mức chi phí nhằm đưa sản phẩm tới rộng rãi người tiêu dùng.

Bà Vũ Thị Hậu - Chủ tịch Hiệp hội các nhà bán lẻ Việt Nam chia sẻ thêm, diện tích trồng bí xanh thơm hữu cơ của tỉnh Bắc Kạn còn khá khiêm tốn so với nhu cầu thị trường, đề nghị địa phương hỗ trợ người trồng mở rộng vùng trồng theo quy mô hàng hoá. Đặc biệt, cần nâng cao vùng trồng chất lượng cao, dán tem truy xuất nguồn gốc, tem OCOP nhằm tạo điểm nhấn về uy tín, chất lượng cho sản phẩm bí xanh thơm của Bắc Kạn.

“Với các loại nông sản khác của Bắc Kạn dù tốt về chất lượng nhưng cần chú ý hơn tới kiểu dáng, bao gói sản phẩm để làm thế nào để thu hút ngay sự quan tâm của khách hàng. Để làm được điều này, địa phương, doanh nghiệp cần đầu tư thuê thiết kế bao bì sản phẩm, quảng bá hình ảnh lên các trang mạng xã hội...” - bà Vũ Thị Hậu chia sẻ.

Thêm cơ hội tiếp cận phương thức phân phối hiện đại



Ký kết biên bản ghi nhớ về việc hợp tác, kết nối tiêu thụ bí xanh thơm, sản phẩm OCOP và các sản phẩm đặc trưng của Bắc Kạn trên các sàn thương mại điện tử.

Nhằm hỗ trợ doanh nghiệp, hợp tác xã địa phương đẩy mạnh tiêu thụ bí xanh thơm và sản phẩm OCOP tỉnh Bắc Kạn qua các kênh tiêu thụ sản phẩm, trong khuôn khổ Hội nghị, với sự phối hợp tổ chức và kết nối của Cục Thương mại điện tử và Kinh tế số (Bộ Công Thương) đã diễn ra Lễ ký kết biên bản ghi nhớ về việc hợp tác, kết nối tiêu thụ bí xanh thơm, sản phẩm OCOP và các sản phẩm đặc trưng được sản xuất, chế biến tại tỉnh Bắc Kạn trên các sàn thương mại điện tử lớn tại Việt Nam như: Voso, Postmart... với Sở Công Thương tỉnh Bắc Kạn.

Sự hợp tác của các sàn thương mại điện tử lớn sẽ hỗ trợ tốt cho doanh nghiệp, hợp tác xã tỉnh Bắc Kạn thúc đẩy phân phối sản phẩm trên nền tảng thương mại điện tử uy tín. Đây cũng là cơ hội để các doanh nghiệp tỉnh Bắc Kạn tiếp cận với phương thức phân phối hiện đại, ứng dụng các giải pháp công nghệ số để nâng cao hiệu quả trong hoạt động sản xuất kinh doanh. Bên cạnh đó, doanh nghiệp sẽ có cơ hội khai thác tốt các chính sách hỗ trợ của Bộ Công Thương, của các sàn thương mại điện tử, tiếp cận các giải pháp hiện đại để thúc đẩy việc tiêu thụ nông sản của bà con nông dân bằng các nền tảng số, tích hợp giá trị, tạo sự thuận lợi cho người nông dân, hợp tác xã, người tiêu dùng.



Tìm sản phẩm, danh mục hay thương hiệu





Đặc sản bản địa
MÓN NGON MỌI NHÀ
BÍ THƠM BẮC KẠN

Bí thơm là cây bản địa của xã Địa Linh và Yến Dương, huyện Ba Bể. Với điều kiện thổ nhưỡng, khí hậu thuận lợi nơi đây nên quả bí có mùi thơm đặc trưng từ thân, lá, hoa, quả. Khi chế biến có độ dẻo, mùi thơm tự nhiên, vị đậm đà đặc biệt hơn hẳn so với các nơi khác.
Bí thơm Bắc Kạn có hai loại là bí phần và bí xanh



BÍ XANH THƠM
Vỏ xanh, thơm giòn, thích hợp dùng xào, nấu canh, ninh xương, làm nộm.



BÍ PHẦN THƠM
Vỏ bí được phủ lớp phấn trắng tự nhiên. Đặc điểm thơm mềm, dùng xào, nấu canh, ninh xương, thích hợp cho người già và trẻ em.

MỘT SỐ MÓN ĂN TIÊU BIỂU VỚI BÍ



CANH BÍ XANH NẤU THỊT GÀ

Nguyên liệu:
- 400g thịt gà ta, 1 quả bí xanh.
- 1 củ gừng, hành lá, ngò ri, đường và hạt nêm.
Cách chế biến:
- Thịt gà rửa sạch với nước, sau đó rửa lại với rượu trắng rồi lau khô, chặt thành khúc vừa ăn. Bí xanh gọt vỏ, rửa sạch rồi thái lát dày.
- Ướp sơ thịt gà với hạt nêm, đường, hành tím giã nát. Phi thơm tỏi, cho thịt gà vào xào săn. Cho nước vào đun sôi.
- Sau đó cho bí xanh vào, nêm lại gia vị vừa ăn. Tắt bếp, thêm ít hành lá, ngò ri.



BÍ XANH XÀO TỎI THƠM PHỨC

Nguyên liệu:
- 600g bí xanh, 1 củ tỏi, Hành lá, Múi tỏi.
- Gia vị: bột canh, bột ngọt, dầu hào, tiêu xay.
Cách chế biến:
- Bí xanh gọt vỏ, bỏ lõi, thái miếng vừa ăn. Sau đó rửa sạch, để ráo rồi xắt miếng vừa ăn. Và để bí xanh xào đậm vị hơn thì sau khi thái miếng, nên ướp bí với 1 thìa cà phê bột canh.
- Cho 2 thìa canh dầu ăn vào chảo, làm nóng dầu thì phi thơm tỏi băm, sau đó cho bí xanh vào xào. Vì bí xanh tiết nước khi xào, nên nếu muốn bí không bị nhũn nát và có độ giòn thì bạn nên xào bí xanh ở lửa lớn.
- Sau đó nêm gia vị vừa ăn. Tắt bếp, thêm ít hành lá, mùi tàu.



MỨT BÍ ĐAO

Nguyên liệu:
- 1 quả bí đao già, 600gr đường cát trắng
- 2 đến 3 giọt vanilla, 8gr vôi tôi.
Cách chế biến:
- Bí đao mua về rửa qua rồi sau đó gọt vỏ, cắt bỏ hết phần ruột và phần củ xanh đi rồi cắt thành từng miếng dài nhỏ, vừa ăn. Ngâm qua nước lạnh rồi để cho thật ráo nước.
- Cho bí đao vào ngâm với nước vôi trong, để ngâm như vậy tầm 3 đến 5 tiếng hoặc có thể ngâm qua đêm nếu muốn mứt bí đao được săn đều và dẻo hơn.
- Cho bí đao trộn với đường, sau đó trộn đều cho bí với đường trắng được thấm đều, sau đó sấy kín và để qua đêm, để đường được tan hết ra.

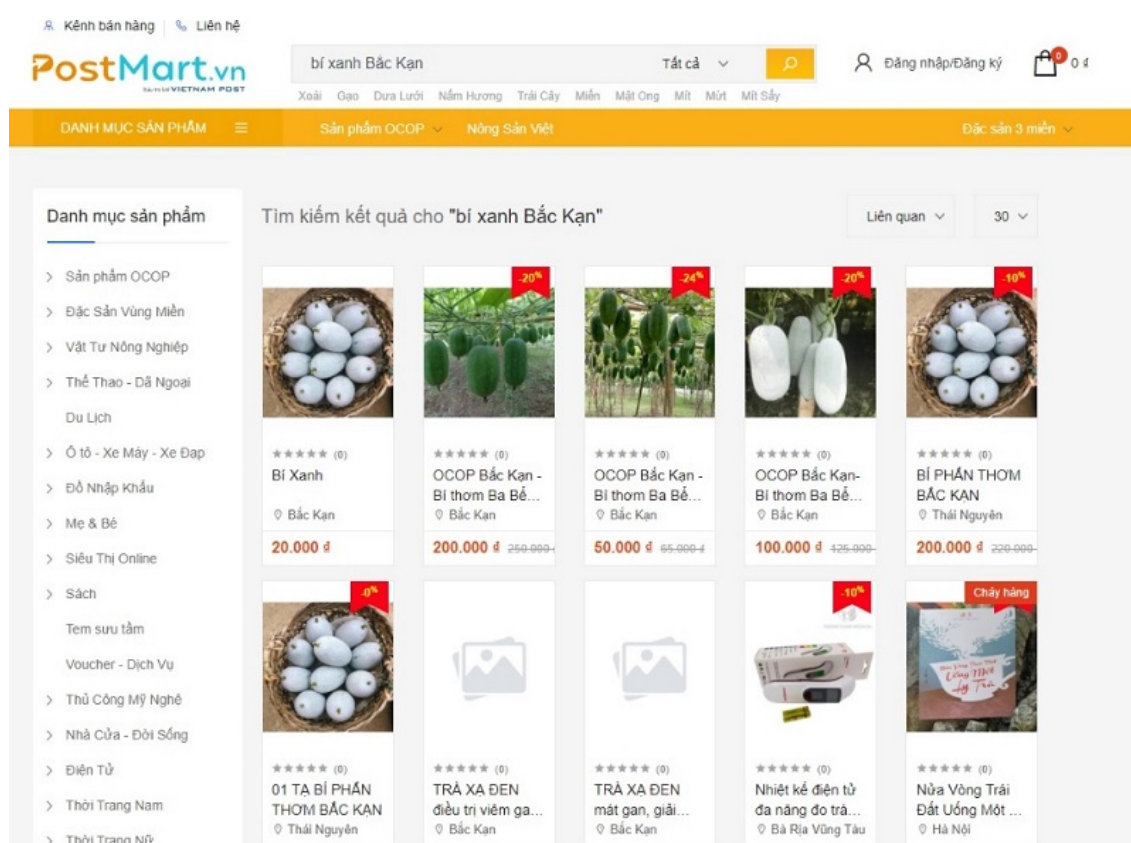
MUA HÀNG NGAY

Chat

Sản phẩm bí xanh thơm Bắc Kạn được bày bán trên Sàn thương mại điện tử Voso.vn.

Thời gian qua, Bộ Công Thương luôn đồng hành cùng các địa phương đẩy mạnh hoạt động kết nối, xúc tiến tiêu thụ nông sản đến vụ tại thị trường trong nước và thị trường quốc tế. Với chủ trương đa dạng hóa các hình thức tiêu thụ, Bộ đã hợp tác chặt chẽ với các cơ quan, tổ chức, doanh nghiệp để giúp doanh nghiệp và bà con nông dân mở rộng các kênh phân phối truyền thống và hiện đại, chú trọng khai thác các kênh trực tuyến, thương mại điện tử.

Với vai trò quản lý và định hướng, phát triển thị trường thương mại điện tử, Cục Thương mại điện tử và Kinh tế số (Bộ Công Thương) sẽ tiếp tục đồng hành với các tỉnh, địa phương, các doanh nghiệp thương mại điện tử xây dựng chương trình phân phối sản phẩm đặc sản địa phương, sản phẩm OCOP, sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu... qua các sàn thương mại điện tử, đưa sản phẩm của các tỉnh tiếp cận kênh phân phối mới, hiện đại trên nền tảng số; hướng dẫn, hỗ trợ truyền thông, tiêu thụ sản phẩm trên môi trường số.



Sản phẩm bí xanh thơm Bắc Kạn được bày bán trên Sàn thương mại điện tử Postmart.vn.

Tại Hội nghị, các doanh nghiệp của tỉnh Bắc Kạn, Lạng Sơn cũng như các doanh nghiệp đầu mối tiêu thụ ở Hà Nội, Hải Phòng đã chia sẻ nhiều kinh nghiệm thực tiễn để nâng cao hiệu quả trong sản xuất kinh doanh sản phẩm, đặc biệt là sản

phẩm nông sản theo mùa. Theo đó, các doanh nghiệp cho rằng, cần tập trung vào những sản phẩm có giá trị trong chất lượng, đảm bảo bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng và ứng dụng công nghệ an toàn sẽ có điều kiện thuận lợi phát triển sản phẩm, cũng như thành công trên thị trường. Bên cạnh đó, doanh nghiệp cũng nên trang bị cho mình tâm thế chủ động ứng phó với diễn biến thị trường cũng như linh hoạt trong quản trị doanh nghiệp. Bởi nếu doanh nghiệp cập nhật đầy đủ thông tin và bám sát diễn biến thị trường sẽ có những giải pháp phù hợp trong hoạt động sản xuất kinh doanh khi xuất hiện rủi ro...

Tại Hội nghị, các doanh nghiệp, hợp tác xã tỉnh Bắc Kạn, Lạng Sơn cũng như các doanh nghiệp đầu mối tiêu thụ ở Hà Nội, Hải Phòng... đã chia sẻ nhiều kinh nghiệm thực tiễn để nâng cao hiệu quả trong sản xuất kinh doanh sản phẩm, đặc biệt là sản phẩm nông sản theo mùa. Theo đó, các doanh nghiệp cho rằng, cần tập trung nâng cao chất lượng sản phẩm có giá trị trong chất lượng, đặc biệt là tăng cường khâu quảng bá thông tin về sản phẩm, những kỹ năng trong kinh doanh, phân phối sản phẩm, nâng cao năng lực và ứng dụng công nghệ số trong quản trị doanh nghiệp.

Ngay sau Hội nghị này, các doanh nghiệp, hợp tác xã, các nhà sản xuất và kinh doanh sẽ gặp gỡ, trao đổi, thống nhất các nội dung hợp tác, liên kết và sẽ có nhiều hợp đồng, bản ghi nhớ tiêu thụ, cam kết hợp tác sản xuất kinh doanh được ký kết, đưa sản phẩm có chất lượng cao tới người tiêu dùng trên thị trường toàn quốc và hướng tới thị trường xuất khẩu.

Thời gian qua, Bộ Công Thương (Cục Thương mại điện tử và Kinh tế số) đã triển khai mạnh mẽ các hoạt động thúc đẩy tiêu thụ nông sản, sản phẩm địa phương qua Gian hàng Việt trực tuyến và trên các sàn thương mại điện tử. Với các hội nghị, chương trình đào tạo tập huấn, kết nối thương mại điện tử được tổ chức tại tỉnh thành phố từ Bắc vào Nam đã giúp hàng nghìn doanh nghiệp Việt, hợp tác xã địa phương tiếp cận và được hỗ trợ từ chương trình, hàng trăm sản phẩm đặc sản địa phương, sản phẩm OCOP, sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu được lựa chọn hỗ trợ đưa lên phân phối trên các sàn thương mại điện tử mang lại hiệu quả thiết thực. Đặc biệt, trong giai đoạn dịch bệnh Covid-19 bùng phát ở các tỉnh, thành phố từ giữa năm 2021. Hàng nghìn tấn nông sản, thực phẩm, nhu yếu phẩm... đã được tổ chức phân phối qua các sàn thương mại điện tử lớn như Sendo, Voso, Postmart, Tiki, Shopee, Lazada... góp phần không nhỏ trong việc duy trì chuỗi lưu thông, tránh không để đứt gãy chuỗi cung ứng, đồng thời “chia lửa” với hệ thống phân phối truyền thống, đảm bảo nhu cầu tiêu dùng của người dân khắp các tỉnh, thành phố.

Minh Anh