

Doanh nghiệp chế biến thủy sản ở thành phố Cần Thơ Thực trạng và giải pháp

TS. HỒ TIẾN DŨNG

Trong chiến lược phát triển kinh tế xã hội của TP. Cần Thơ, các doanh nghiệp chế biến thủy sản được đặc biệt chú ý đến vì nó không chỉ là nguồn tăng trưởng kinh tế, thu hút lao động xã hội, mà còn là nguồn xuất khẩu mang lại ngoại tệ lớn cho thành phố. Tuy nhiên, trong thời gian qua, mặc dù số lượng doanh nghiệp chế biến thủy sản ở TP. Cần Thơ không ngừng tăng lên, nhưng việc phát triển các doanh nghiệp chế biến thủy sản ở TP. Cần Thơ vẫn mang tính tự phát và hiệu quả hoạt động sản xuất chưa cao. Điều này bắt nguồn từ nhiều nguyên nhân như: Thiếu cơ chế và chính sách quản lý phù hợp; non yếu về quản lý, sản phẩm ít có tính cạnh tranh, giá thành chưa mang tính cạnh tranh với các nước ... Chính vì vậy, việc phân tích những hạn chế và tìm ra những giải pháp phát triển các doanh nghiệp chế biến thủy sản ở TP. Cần Thơ là rất cần thiết, đặc biệt là trong tình hình cạnh tranh khốc liệt trong ngành thủy sản hiện nay.

Về vị trí địa lý, TP. Cần Thơ là trung tâm ĐBSCL, trải dài 55km, dọc bờ Tây Sông Hậu, tổng diện tích tự nhiên 1.389,6km², chiếm 3,49% diện tích ĐBSCL. Cần Thơ là cửa ngõ giao lưu chính của vùng Tây Nam Sông Hậu và Tứ giác Long Xuyên, vùng Bắc Sông Tiền và vùng trọng điểm phía Nam, là giao điểm của

nhiều tuyến giao thông thủy quan trọng. Ngoài ra, TP. Cần Thơ có nhiều lợi thế về điều kiện tự nhiên để phát triển kinh tế thủy sản, đặc biệt là nuôi trồng thủy sản. Mạng lưới sông rạch của TP. Cần Thơ tương đối hoàn chỉnh, nằm giáp sông Hậu, nguồn nước dồi dào, đảm bảo cung cấp nước cho nông nghiệp và nuôi trồng thủy sản. Như vậy, ngành công nghiệp chế biến thủy sản TP. Cần Thơ có đủ điều kiện và cơ hội phát triển.

Có thể điểm qua một số hoạt động sản xuất kinh doanh của các doanh nghiệp chế biến thủy sản ở TP. Cần Thơ trong thời gian qua như sau:

1. Giá trị sản xuất công nghiệp và kim ngạch xuất khẩu

Các doanh nghiệp chế biến thủy sản thành phố Cần Thơ đứng thứ 3 ở ĐBSCL, sau tỉnh Cà Mau và Sóc Trăng.

Bảng 1: Giá trị sản xuất công nghiệp chế biến thủy sản ĐBSCL

(Đơn vị: triệu đồng)

Tỉnh, TP	2005	2006	2007	Nhịp độ tăng trưởng BQ (%)
An Giang	950.476	1.452.528	1.903.280	55,02
Bạc Liêu	955.600	903.260	1.035.000	9,12
Bến Tre	142.890	241.758	297.000	44,61
Cà Mau	4.885.685	5.517.593	6.295.000	17,44
Cần Thơ	1.221.930	1.739.520	2.661.885	24,74
Đồng Tháp	599.715	719.044	914.476	19,96
Hậu Giang	1.945.000	2.216.000	2.325.000	23,55
Kiên Giang	1.796.000	1.859.000	2.042.000	12,12
Long An	341.000	493.000	645.000	30,64
Sóc Trăng	2.480.744	2.920.258	2.939.457	19,52
Tiền Giang	139.588	436.148	684.807	61,97
Trà Vinh	543.780	660.190	813.110	67,76
Vĩnh Long	100.130	89.170	56.250	8,43

Nguồn: Số liệu thống kê các tỉnh

Bảng 2: Kim ngạch xuất khẩu chế biến thủy sản ở ĐBSCL

(Triệu USD)

Năm	2005	2006	2007
Long An	244,5	326,0	363
Đồng Tháp	111,2	115,1	167,4
An Giang	183,3	260,1	340,3
Tiền Giang	88,2	110,0	167,5
Vĩnh Long	81,7	96,0	157,6
Bến Tre	53,7	71,2	95,1
Kiên Giang	130,2	164,6	215,6
Cần Thơ	238,6	294,1	372,4
Hậu Giang	124,4	136,0	117,2
Trà Vinh	37,6	41,5	43,3
Sóc Trăng	277,1	329,0	390,4
Bạc Liêu	96,0	87,1	114,2
Cà Mau	412,0	468,8	520

Nguồn: Số liệu thống kê các tỉnh

Nhìn qua Bảng 2 ta thấy kim ngạch xuất khẩu của các doanh nghiệp chế biến thủy sản TP. Cần Thơ năm 2006 so với năm 2005 tăng 23%, năm 2007 so với năm 2006 tăng 26%, trong đó dù tỉnh Cà Mau có kim ngạch xuất khẩu cao hơn TP. Cần Thơ nhưng xét về tốc độ tăng về kim ngạch xuất khẩu chỉ nằm ở mức từ 9% - 12% đứng khá xa so với tốc độ tăng về kim ngạch xuất khẩu của TP. Cần Thơ là từ 18%-22%/năm. Xu hướng xuất khẩu thủy sản TP. Cần Thơ ngày càng tăng về qui mô và số lượng là vì TP. Cần Thơ trở thành thành phố trực thuộc trung ương nên thu hút các nhà đầu tư đến CT đầu tư nhất là các ngành chế biến.

2. Số lượng cơ sở chế biến thủy sản

Từ năm 2005 đến nay, các cơ sở chế biến thủy sản của TP. Cần Thơ tăng rất nhanh so với các tỉnh trong khu vực, tuy diện tích nuôi trồng và kim ngạch xuất khẩu không bằng một số tỉnh nhưng lại đứng hạng thứ nhất về số lượng cơ sở chế biến. Năm 2005, TP. Cần Thơ có 23 cơ sở chế biến, đến năm 2007 thành phố có 40 doanh nghiệp và cơ sở chế biến thủy sản chưa kể đến các doanh nghiệp tư nhân có quy mô nhỏ. Tình hình này xuất phát từ lý do TP. Cần Thơ là đầu mối giao thương của khu vực phía Nam, là nơi thu hút mạnh vốn đầu tư từ nước ngoài.

3. Nguồn nguyên liệu

Nguồn nguyên liệu của TP. Cần Thơ được tập trung ở các huyện Cờ Đỏ, Vĩnh Thạnh:

Bảng 3: Diện tích nuôi thủy sản phân theo khu vực (Ha)

Quận	2000	2005	2006	2007
Quận Ninh Kiều	65	17	22	26
Quận Ô Môn	300	438	556	554
Quận Bình Thủy	161	145	142	130
Quận Cái Răng	135	163	182	145
Huyện Thốt Nốt	209	400	539	537
Huyện Vĩnh Thạnh	323	968	1.067	1.278
Huyện Cờ Đỏ	5.674	8.550	9.610	10.542
Huyện Phong Điền	237	213	286	308
TỔNG	7.104	10.893	12.404	13.520

Nguồn: Thống kê 2007 của các quận, huyện TP. Cần Thơ.

Tổng diện tích nuôi trồng ở TP. Cần Thơ tăng qua các năm, trong đó có các quận như: Cờ Đỏ, Vĩnh Thạnh, Thốt Nốt, Phong Điền. Riêng quận Ninh Kiều, Bình Thủy, Cái Răng lại giảm do dùng diện tích đất vào xây dựng các khu công nghiệp, đô thị hoá.

Bảng 4: Sản lượng thủy sản phân theo quận huyện
Đơn vị: Tấn

Quận	2000	2005	2006	2007
Quận Ninh Kiều	152	485	478	490
Quận Ô Môn	1.973	8.398	9.602	12.889
Quận Bình Thủy	411	1.367	2.094	5.136
Quận Cái Răng	781	1.134	1.113	1.201
Huyện Thốt Nốt	2.896	33.698	47.396	53.095
Huyện Vĩnh Thạnh	3.255	8.103	7.866	14.611
Huyện Cờ Đỏ	4.800	10.780	13.559	19.683
Huyện Phong Điền	1.420	1.793	1.674	3.109
TỔNG	15.688	65.757	83.783	3.109

Nguồn: Thống kê 2007 của các quận, huyện TP. Cần Thơ

4. Thiết bị và công nghệ chế biến

Hiện nay các doanh nghiệp chế biến trên địa bàn TP. Cần Thơ đã nhận thức được tầm quan trọng của công nghệ chế biến và hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn quốc tế, nên các doanh nghiệp trong vùng đã chủ động áp dụng và xây dựng các tiêu chuẩn quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn quốc tế như: ISO, HACCP, SA.800... cùng các tiêu chuẩn khác về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm như BRC, IFS, ICC.

Hệ thống thiết bị đông lạnh được tuyển chọn kỹ từ các hãng thiết bị lạnh nổi tiếng trên thế giới như MYCOM (Nhật), JAKSTONE (UK), GUNTEV (Đức), EVAPCO (Bỉ). Giàn ngưng tụ, máy phân cỡ, máy đá vảy GENELAGE của Pháp, máy lạnh da, máy nén, băng chuyền IQF, kho lạnh POLISTAMP (Italia)... là những thiết bị lạnh được sản xuất theo công nghệ tiên tiến trong lĩnh vực chế biến thủy sản.

5. Lao động

Có đến 40 doanh nghiệp và cơ sở chế biến thủy hải sản đang hoạt động trên địa bàn TP. Cần Thơ, góp phần giải quyết việc làm cho gần 40.000 ngàn lao động phổ thông, đặc biệt là lao động nữ chiếm khoảng 60%. Doanh nghiệp chế biến thủy hải sản với quy mô trung bình có thể tạo công ăn việc làm cho khoảng 1.000 lao động.

6. Thị trường tiêu thụ

Thị trường tiêu thụ chính là các nước Nhật, Hàn Quốc, các nước ASEAN, Mỹ, Canada, Nga, Pháp, Đức, Italia, Anh, Australia, Bỉ, Hà Lan, Ba Lan, Thụy Sĩ, Tây Ban Nha, Italia, Mỹ... Năm 2007, TP. Cần Thơ đã xuất khẩu trên 50.000 tấn thủy sản sang hơn 30 thị trường truyền thống, tăng khoảng 10% so với cùng kỳ năm trước. Thị trường dự kiến mở rộng hiện nay là khối Liên minh châu Âu (EU)

Qua tình hình trên, có thể đúc kết một số mặt mạnh và hạn chế chủ yếu của các doanh nghiệp chế biến thủy sản TP. Cần Thơ như sau:

Điểm mạnh:

- Cần Thơ là thành phố trực thuộc trung ương, là thành phố đang trong giai đoạn phát triển, có nhiều nhà đầu tư trong và ngoài nước vào TP. Cần Thơ để đầu tư kinh doanh...

- Có trường đại học lớn nhất đại diện cho khu vực ĐBSCL, đây cũng là nơi có nhiều nhà khoa học nghiên cứu thủy sản, đồng thời là nơi đào tạo nguồn nhân lực quản lý có trình độ.

- Nhiều nhà máy chế biến thủy sản ở TP. Cần Thơ có quy mô lớn và trình độ kỹ thuật tương đối hiện đại như: Công ty TNHH Bình An, Công ty Hải sản 404, Pataya, Công ty cổ phần Chế biến Thực phẩm Sông Hậu...

- Diện tích nuôi trồng thủy sản của TP. Cần Thơ tăng khá nhanh.

- Cần Thơ là nơi giao thương cho các tỉnh ở khu vực ĐBSCL.

Hạn chế:

- Diện tích nuôi trồng tăng mạnh nhưng còn mang tính tự phát và chưa chú ý đến vấn đề môi trường.

Theo thống kê của Sở NN&PTNT TP. Cần Thơ, năm 1997, toàn thành phố hiện có 1.067 ha mặt nước nuôi cá tra, tăng gần 40% so với năm 1996. Phong trào nuôi cá tra tăng nhanh, theo kiểu tự phát đã kéo theo hệ quả là môi trường nước ở vùng nuôi thủy sản ngày càng bị ô nhiễm trầm trọng.

Tình hình trên xuất phát từ nguyên nhân là hầu hết các hộ nuôi cá tra không có ao lắng lọc trước khi xả nước thải ra sông rạch, không có diện tích chứa bùn đất khi sên vét ao nuôi. Nước thải, bùn trong ao nuôi thả trực tiếp ra sông rạch dẫn đến ô nhiễm môi trường nước nghiêm trọng, ảnh hưởng đến nước sinh hoạt và sức khỏe của người dân. Hiện tại, ở TP. Cần Thơ có trên 80% diện tích nuôi cá tra chưa chuyển mục đích sử dụng đất. Đặc biệt, ở các quận, huyện có đất bãi bồi ven sông Hậu, hiện tượng người dân tự đào ao nuôi cá tra đang diễn ra hết sức phức tạp. Việc làm này vi phạm qui hoạch vùng nuôi thủy sản của thành phố và không theo hướng dẫn của cơ quan chuyên ngành thủy sản về điều kiện sản xuất, kinh doanh thủy sản.

- *Lực lượng lao động không ổn định, thiếu lao động có tay nghề.*

Tình trạng thiếu lao động ở các khu công nghiệp, nhất là các doanh nghiệp chế biến thủy sản trở nên gay gắt, ảnh hưởng xấu đến quá trình sản xuất kinh doanh. Nhiều doanh nghiệp thông báo trong một khoảng thời gian dài mà vẫn không tuyển dụng được lao động. Điều này xuất phát từ nguyên nhân là do công việc nặng nhọc, thu nhập không ổn định khoảng 1.100.000 đồng/tháng. Đồng thời, trình độ học vấn của người lao động ngành chế biến thủy hải sản rất thấp- trình độ lớp 6, không qua một trường lớp chuyên ngành nào, chủ yếu là nguồn lao động từ nông thôn đổ ra thành phố, do vậy ảnh hưởng không ít đến tinh thần, thái độ làm việc và năng suất lao động.

- *Chất lượng sản phẩm của các doanh nghiệp chế biến thủy sản TP. Cần Thơ mặc dù có được cải tiến một bước nhưng còn thấp so với mặt bằng của các nước trên thế giới và khu vực.*

Nguyên nhân của hạn chế trên là do sản xuất còn manh mún, nhỏ lẻ, nuôi đơn loài; việc thực hiện quy hoạch còn chậm; đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng vùng nuôi còn kém; sản xuất thiếu liên kết có tính chiến lược ở quy mô cấp vùng; công tác quản lý chất lượng giống, dịch bệnh, chất lượng và an toàn vệ sinh thủy sản nguyên liệu, quản lý môi trường yếu kém, chưa đồng bộ. Mặt khác, mặc dù được trang bị tiên tiến, nhưng máy móc thiết bị và công nghệ của các doanh nghiệp chế biến thủy sản TP. Cần Thơ vẫn còn lạc hậu so với các nước trên



thế giới, đội ngũ lao động không ổn định và có trình độ thấp.

- Hoạt động nghiên cứu thị trường kém, chưa chú trọng đến Marketing và thương hiệu.

Thiếu thông tin thị trường và nắm bắt thông tin thị trường kém xuất phát từ nguyên nhân chủ quan, do thiếu hiểu biết, do chưa có tính chất chuyên nghiệp trong kinh doanh. Nếu ngày nay trong việc xuất khẩu thủy sản mà không chú ý đến thông tin thị trường sẽ dẫn đến những rủi ro không lường trước được. Nhu cầu khắt khe ngày nay của các thị trường như Mỹ, Anh, Nhật là một bài toán nan giải ngày nay của các doanh nghiệp chế biến thủy sản TP. Cần Thơ...

Nhìn chung hoạt động marketing của các doanh nghiệp chế biến thủy sản TP. Cần Thơ còn kém. Hiện nay, ngành chế biến thủy sản chưa có một thương hiệu bền vững nào về cá tra, cá ba sa để cho thị trường thế giới biết và nhớ đến thủy sản chế biến của VN nói chung và của TP. Cần Thơ nói riêng. Điều này là một trong những yếu tố làm cho thủy sản chế biến ở VN kém khả năng cạnh tranh so với Trung Quốc và Ấn Độ. Theo đánh giá của các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu, việc xây dựng thương hiệu cho thủy sản VN đang rất chậm, nên hầu hết sản phẩm thủy sản khi xuất ra nước ngoài đều phải mang thương hiệu của nhà nhập khẩu làm giảm giá trị sản phẩm và khả năng cạnh tranh.

Để phát huy những điểm mạnh và khắc phục những điểm yếu của các doanh nghiệp chế biến

thủy sản Cần Thơ cần có hệ thống các giải pháp như sau:

Một là, quy hoạch tổng thể nguồn nguyên liệu, tăng cường hoạt động bảo vệ môi trường.

Người dân nuôi thủy sản còn theo hướng tự phát, chưa có trình độ chuyên nghiệp từ khâu cho ăn đến khâu chăm sóc, tiềm ẩn nhiều rủi ro và thường dẫn đến tình trạng không đồng nhất về chất lượng và kích cỡ, sản phẩm, do vậy cần thực hiện một số công việc:

- Các cơ quan có thẩm quyền bố trí và quy hoạch tổng thể diện tích nuôi trồng thủy sản theo cụm công nghiệp, tập trung. Như thế dễ quản lý và hướng dẫn về mặt kỹ thuật.

- Hoàn chỉnh quy hoạch bổ sung cơ cấu sản xuất nông nghiệp, nông thôn, thực hiện chuyển đổi cơ cấu vật nuôi, cây trồng phù hợp với quy hoạch phát triển kinh tế-xã hội phù hợp địa phương.

- Phân bổ hợp lý các tài nguyên thiên nhiên để sản xuất – kinh doanh có hiệu quả nhất. Địa phương cần điều tra tốt nhu cầu thị trường trong và ngoài nước nhất là nhu cầu thị trường ngoài nước để phân bổ nguồn lực, tài nguyên hợp lý tránh tình trạng thiếu thừa, sản phẩm, mang thiệt hại cho nền kinh tế địa phương.

- Từng bước tổ chức sắp xếp lại các cơ sở chế biến nguyên liệu thủy sản trên địa bàn TP. Cần Thơ nhằm nâng cao hiệu quả sản xuất kinh doanh của các cơ sở chế biến.

- Xây dựng các khu cụm công nghiệp-tiểu thủ công nghiệp phục vụ sơ chế, tinh chế nông, lâm,

thủy sản phù hợp với tiềm năng, thế mạnh của từng vùng.

- Đối với con giống, các hộ nuôi nên kết hợp với các trung tâm khuyến nông nghiên cứu và tìm ra giống sạch, chính quyền địa phương cần quan tâm đến vấn đề này. Đòi hỏi có sự phối hợp giữa nhà khoa học – nhà nước – nhà chế biến – nhà nuôi trồng. Nếu sự kết hợp này nhịp nhàng thì việc có một con giống sạch là không khó.

- Tỉnh có các chính sách giúp các hộ kinh doanh cá thể tập hợp, liên kết lại với nhau tạo thành các làng nghề, hiệp hội những nhà chế biến giúp đỡ nhau lúc khó khăn hoạn nạn cùng nhau ổn định và phát triển sản xuất.

- Xây dựng các vùng chế biến tập trung gần vùng nguyên liệu tại Thốt Nốt, Ô Môn, Cờ Đỏ để khuyến khích, thu hút các tổ chức, cá nhân tham gia đầu tư vào phát triển chế biến, đồng thời khắc phục được tình trạng sản xuất manh mún, phi tập trung trong thời gian qua, qua để tạo điều kiện thuận lợi trong việc quản lý nhà nước và sản xuất chế biến thủy sản.

- Tăng cường hoạt động bảo vệ môi trường sinh thái nói chung và cho vùng nguyên liệu thủy sản TP. Cần Thơ nói riêng.

Hai là, ổn định nguồn lao động và nâng cao trình độ của người lao động.

Hoạt động kinh tế - khoa học gắn chặt với giáo dục và đào tạo. Giáo dục và đào tạo nhằm nâng cao chất lượng của nguồn lao động. Chất lượng đào tạo ở VN nói chung và ở Cần Thơ nói riêng còn thấp trong tầng lớp lao động phổ thông. Lực lượng công nhân hoạt động trong các doanh nghiệp chế biến thủy sản hiện nay hầu hết chưa qua một trường lớp đào tạo nào. Do vậy trong thời gian sắp đến phải chú ý:

- Đẩy mạnh công tác đào tạo cán bộ, nhất là cán bộ quản lý, cán bộ khoa học kỹ thuật và công nhân có tay nghề làm việc trong các doanh nghiệp nuôi và chế biến thủy sản.

- Nhà nước cần tăng cường hỗ trợ tài chính cho các hoạt động đào tạo của các doanh nghiệp.

- Cần có những khoá hay chứng chỉ đào tạo các công nhân qua các trường lớp chuyên ngành. Nâng cao trình độ dân trí trong các huyện thuộc vùng sâu vùng xa.

- Phát triển các trường dạy nghề cho ngành chế biến thủy hải sản cho TP. Cần Thơ.

- Để thu hút lực lượng lao động, giữ chân người lao động cho các doanh nghiệp chế biến thủy sản TP. Cần Thơ, phải xây dựng chế độ tiền lương, tiền

thưởng thích hợp, thu nhập của người lao động phải đảm bảo nhu cầu sinh hoạt tối thiểu trong tình hình giá cả tăng hiện nay. Ngoài ra cũng cần chú ý những biện pháp động viên tinh thần cho người lao động.

Ba là, nâng cao chất lượng sản phẩm.

Giải quyết bài toán chất lượng sản phẩm cho ngành thủy sản Cần Thơ, cần phải chú ý các giải pháp sau đây:

- Các đơn vị cần liên kết lại, hướng đến mô hình nuôi tôm – cá sinh thái. Người nuôi, doanh nghiệp và cơ quan quản lý thống nhất quan điểm từ diện tích đến sản lượng, thời điểm thu hoạch. Lâu nay, người ta cứ nghĩ chất lượng là do chế biến, điều này chưa đúng. Cần thấy rằng, để có sản phẩm thủy sản chất lượng, phải làm đồng bộ từ con giống, quy trình nuôi, thu hoạch, chế biến; trong đó môi trường là yếu tố không thể xem nhẹ. Tuy nhiên, việc nhân rộng cấp chứng nhận các tiêu chuẩn quốc tế cho người nuôi thủy sản còn yếu. Một hộ nuôi đơn lẻ khó lòng thực hiện tốt các điều kiện khắt khe khi bị chi phối, ảnh hưởng từ các hộ nuôi kế cận.

- Chống thủy sản “bẩn” bằng các biện pháp: Một là: tổ chức kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, đặc biệt là việc sử dụng hoá chất, kháng sinh cấm sử dụng trong bảo quản, sơ chế nguyên liệu hải sản; tổ chức các đội đặc nhiệm do các chi cục quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh, bảo vệ nguồn lợi thủy sản chủ trì, trong đó tập trung kiểm tra các đối tượng là tàu cá, nậu vựa, cơ sở thu mua, bảo quản, sơ chế. Hai là, cần có quy định tất cả các đại lý, cơ sở thu mua, cơ sở sơ chế nguyên liệu phải đáp ứng quy chuẩn về điều kiện an toàn vệ sinh; rà soát lại để ban hành chế tài xử phạt vi phạm không đáp ứng các điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh; ban hành quy định trách nhiệm về kiểm soát đưa tạp chất vào nguyên liệu thủy sản; tiến tới thực hiện yêu cầu các doanh nghiệp chế biến chỉ thu mua các lô nguyên liệu có giấy chứng nhận chất lượng.

- Nâng cấp các hệ thống nhà xưởng, kho bãi tại các cơ sở chế biến hàng thủy sản nội địa. Trang bị máy móc thiết bị hiện đại, công nghệ tiên tiến để sản xuất các sản phẩm có giá trị gia tăng cao phục vụ nhu cầu tiêu dùng của xã hội.

- Đa dạng hoá chủng loại sản phẩm theo hướng sản xuất những chủng loại sản phẩm mà người tiêu dùng cần hiện tại cũng như trong tương lai chứ không phải sản xuất những cái mình có sẵn.

- Đẩy mạnh công tác thông tin tuyên truyền và

dụng về vệ sinh an toàn thực phẩm tại cộng đồng nhằm nâng cao nhận thức và thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm của người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm. Trong đó đặc biệt quan tâm đến khối cộng đồng sản xuất và cung ứng nguyên liệu.

- Xã hội hóa các hoạt động đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, huy động sự tham gia của tất cả cộng đồng hình thành các tổ chức hội nghị nghiệp với cơ chế quản lý phối hợp có hiệu quả để đảm bảo sự phát triển bền vững, mang lại lợi ích cho tất cả mọi người.

- Tăng cường vai trò quản lý nhà nước đồng bộ từ tỉnh đến xã đối với công tác thu gom, bảo quản, chế biến thủy sản. Đặc biệt là quản lý về vấn đề đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Bốn là, mở rộng về thị trường và các hoạt động marketing

Như phân tích trên, các doanh nghiệp chế biến thủy sản TP. Cần Thơ hiện nay yếu về Marketing, sản phẩm chưa có thương hiệu, doanh nghiệp thiếu am hiểu về thị trường trong và ngoài nước. Hướng giải quyết như sau:

- Các doanh nghiệp chế biến thủy sản TP. Cần Thơ cần quan tâm đến thị trường trong nước, đây cũng là thị trường tiềm năng. Nhu cầu và tiêu thụ thủy sản của hộ gia đình và tiêu thụ thủy sản bình quân trên đầu người tại VN ngày càng tăng. Với số dân khoảng 86 triệu người và sản phẩm thủy sản đang được người tiêu dùng ưa chuộng đã tạo ra những thuận lợi lớn để phát triển thị trường thủy sản VN thành một trong những thị trường thủy sản lớn của khu vực.

- Phải nhanh chóng xây dựng hệ thống bán buôn thủy sản cho TP. Cần Thơ như các chợ cá bán buôn, các trung tâm giao dịch bán buôn, các bến cá để thực hiện chức năng là đầu mối nguồn thủy sản ở khu vực. Nhanh chóng đưa vào hoạt động các hệ thống kho tàng, các nơi lưu giữ và bảo quản sản phẩm ở các địa phương có nguồn sản phẩm tập trung. Cần phát triển nhanh các phương tiện vận tải lạnh để nhanh chóng phục vụ cho nhu cầu rất cao về các sản phẩm tươi của người tiêu dùng.

- Nhanh chóng xây dựng hệ thống thông tin về thị trường thủy sản trong nước nói chung và TP. Cần Thơ nói riêng thành hệ thống thống nhất với thị trường thế giới. Liên kết chặt chẽ và có hiệu quả giữa các kênh thông tin của nhiều ngành, nhiều cấp. Tạo ra các dòng thông tin xuôi và ngược một cách thống nhất và liên tục giữa các thành

phần tham gia vào thị trường thủy sản như: người sản xuất - người bán buôn - người chế biến - người bán lẻ - người tiêu thụ sản phẩm thủy sản. Bảo đảm cung cấp thông tin nhiều mặt cho các thành phần tham gia thị trường thủy sản một cách thường xuyên và liên tục.

- Xây dựng và nhanh chóng đưa vào thực hiện chiến lược về phát triển thị trường thủy sản Cần Thơ gắn liền với phát triển thị trường xuất khẩu. Mở rộng thị trường ra các nước Trung Đông, châu Âu...

- Đẩy mạnh xúc tiến thương mại ngay trên thị trường nội địa, tuyên truyền quảng cáo đối với các sản phẩm thủy sản TP. Cần Thơ để nhiều người tiêu dùng ở khắp các miền của đất nước không chỉ biết rõ mà còn yêu thích thủy sản TP. Cần Thơ.

- Xây dựng hệ thống thống kê thủy sản TP. Cần Thơ để có đầy đủ các số liệu đáng tin cậy nhằm quản lý tốt thị trường thủy sản và xây dựng chiến lược phát triển thị trường thủy sản tương lai.

- Khuyến khích các đơn vị chế biến thủy sản tìm kiếm các bạn hàng ở ngoài tỉnh, tạo điều kiện thuận lợi cho các đơn vị trong việc đăng ký thương hiệu sản phẩm nhằm giới thiệu, quảng bá sản phẩm của đơn vị tới người tiêu dùng, cũng như hỗ trợ các đơn vị trong việc nắm bắt thông tin về thị trường tại các địa phương trong cả nước để đơn vị có kế hoạch xúc tiến, mở rộng thị trường. Các công ty chế biến phải tạo cho mình thương hiệu riêng.

- Doanh nghiệp cần lập phòng marketing chuyên quảng bá sản phẩm và nghiên cứu thị trường, cải tiến công nghệ, tham gia các hội chợ triển lãm quốc tế.

Tóm lại, chế biến thủy sản hiện nay đang là ngành hấp dẫn đối với các nhà đầu tư trong và ngoài nước, là ngành giải quyết được việc làm, tận dụng được nguồn lao động dồi dào trong nước, ngành mang lại lợi nhuận cao. TP. Cần Thơ là địa phương có nhiều tiềm năng phát triển các doanh nghiệp chế biến thủy sản, do đó việc thực hiện hàng loạt các giải pháp đồng bộ về nguồn nguyên liệu, về công nghệ, về lao động, về thị trường là hết sức cần thiết để phát huy vai trò của ngành chế biến thủy sản TP. Cần Thơ trong tương lai. ■

Tài liệu tham khảo

- Thống kê 2007 của các quận, huyện TP. Cần Thơ, và các tỉnh ĐBSCL.
- Chiến lược phát triển kinh tế- xã hội TP. Cần Thơ đến 2010.