

## The system of vegetables supplies to Hanoi city through wholesale markets

Bui Quang Nguyen, Nguyen Thi Tan Loc, Mai Ngoc Nga

### Abstract

This study aims to characterize the vegetable supply activity of the vegetable wholesale markets in Hanoi city. Result of the survey at 5 wholesale markets in Hanoi has show that the amount of vegetables supplied through this system accounts for 60% of the city's consumption demand. Types of vegetables are very diverse with between 80 - 100 different types. Origin of vegetables by origin is depends on the season. In which, domestic vegetables account for 90% of consumption, the main source is Hanoi (42%), and other provinces (48%). The wholesale markets in Hanoi also have the function of regulating prices and distributing vegetables to the Northern provinces in the context of increasing demand. However, the capacity of the vegetable supply system in the current wholesale markets is limited in terms of infrastructure, logistics services, quality control and food traceability. Therefore, improvement of the current vegetable supply system is essential for Ha Noi.

**Keywords:** Food, Hanoi, vegetable, wholesale market.

Ngày nhận bài: 19/8/2020

Ngày phản biện: 15/9/2020

Người phản biện: TS. Nguyễn Anh Trụ

Ngày duyệt đăng: 14/10/2020

## HỆ THỐNG PHÂN PHỐI RAU XANH TẠI THÀNH PHỐ HUẾ

Phạm Hải Vũ<sup>1</sup>, Võ Văn Quốc Bảo<sup>2</sup>

### TÓM TẮT

Nghiên cứu này tập trung vào hệ thống phân phối rau xanh của thành phố Huế. Tỉnh Thừa Thiên Huế có diện tích sản xuất rau khiêm tốn, và rau trồng địa phương chủ yếu là ăn lá và gia vị. Hệ thống phân phối rau của Huế phụ thuộc vào hai chợ bán buôn là chợ đầu mối Phú Hậu và chợ Đông Ba, trong đó chợ Phú Hậu là trọng điểm nơi tập trung hơn 70% rau đi vào thành phố. Khảo sát được tiến hành tại tất cả các chợ trong thành phố, cũng như phỏng vấn các tác nhân khác nhau trong chuỗi giá trị rau. 5 chủng loại rau được gặp nhiều nhất tại các quầy vào thời điểm khảo sát là rau khoai, mồng tơi, cải, xà lách và mướp. Trung bình một người bán tại chợ bán buôn bán trên 200 kg rau mỗi ngày, trong khi tại các chợ bán lẻ, con số này dao động quanh mức 23 - 29 kg/ngày. Con số bán lẻ thấp vì rất nhiều người bán hàng là nông dân chỉ mang bán rất ít rau vào phiên chợ sáng, sau đó đi làm việc khác. Tại Huế, các hình thức phân phối hiện đại như siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch bắt đầu phát triển, nhưng vẫn còn quy mô rất khiêm tốn so với phân phối qua chợ truyền thống. Hệ thống phân phối của Huế có thể được coi là một hệ thống đơn giản. Chuyên môn hóa và tập trung hàng hóa chỉ diễn ra ở một số thương lái tại chợ đầu mối, và đối với các loại rau nhập từ xa.

**Từ khóa:** Chợ đầu mối, chợ dân sinh, hệ thống phân phối, rau xanh, Huế

### I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Với dân số khoảng 450.000 người, thành phố Huế trực thuộc tỉnh Thừa Thiên Huế là một đô thị trung tâm quan trọng của miền Trung. Lịch sử của Huế là một phần lịch sử quan trọng của Việt nam. Huế có nhiều di sản văn hóa, trong đó không thể không kể đến ẩm thực. Thế nhưng nếu như mọi người ai cũng biết tiếng đồ ăn Huế, ít người biết các nguyên liệu đầu vào đến từ đâu. Đặc biệt, rau xanh là một thực phẩm tươi được tiêu thụ hàng ngày, nhưng ít người biết rau được đưa vào thành phố như thế nào. Nghiên cứu của chúng tôi tập trung vào nguồn gốc

rau xanh tiêu thụ tại 27 phường của thành phố ở Huế, để tìm hiểu tổ chức hệ thống cung ứng rau cho người dân Huế.

Rau xanh là một thực phẩm được người tiêu dùng Việt nam rất quan tâm đến nguồn gốc (Phạm Van Hoi *et al.*, 2009). Kể từ khi vấn đề An toàn thực phẩm trở nên nổi cộm, các thành phố lớn như Hà Nội và Thành phố Hồ Chí Minh đều có các chương trình phát triển rau an toàn (World Bank, 2017), tuy nhiên không đáp ứng đủ cho nhu cầu dân số quá lớn (Phạm Hải Vũ và *ctv.*, 2016). Huế với dân số nhỏ hơn, và các tiềm năng tự nhiên liệu có thể kỳ vọng đáp ứng

<sup>1</sup> UMR Cesaer, AgroSup Dijon, INRAE, Université Bourgogne-Franche Comté, France

<sup>2</sup> Đại học Nông Lâm Huế, Đại học Huế, Huế, Việt Nam

được nhu cầu rau? Về tiềm năng nông nghiệp, tỉnh Thừa Thiên Huế có đồng bằng duyên hải nhỏ hẹp, cùng với Quảng Bình, Quảng Trị, đây là khu vực hẹp nhất của Việt Nam. Tiềm lực chính của nông nghiệp địa phương là thủy sản và lúa, cùng một số ít cây đặc sản địa phương như nếm, hành lá, húng quế, và rau má. Nhìn chung, sản xuất rau xanh chiếm diện tích nhỏ so với các tỉnh thành khác của cả nước. Năm 2010, tỉnh Thừa Thiên Huế thí điểm chương trình trồng 7,4 ha rau theo tiêu chuẩn VietGAP tại huyện Quảng Điền và thị xã Hương Trà. Đến 2015, diện tích rau được chứng nhận lên đến 224ha, đứng thứ 3 cả nước chỉ sau Lâm Đồng và Hà Nội. Đến 2018, diện tích chứng nhận VietGAP chỉ còn hơn 70 ha, trong đó hơn 40 ha là diện tích rau má của xã Quảng Thọ. Các con số này cho thấy rau được chứng nhận cũng chiếm một phần nhỏ trong cơ cấu tiêu thụ rau của người dân Huế.

Vậy thì rau xanh thực phẩm cho Huế đến từ đâu? Đi vào thành phố qua kênh phân phối nào? Nếu rau địa phương không đủ đáp ứng thì nguồn rau chính cung cấp cho Huế là nguồn nào? Để trả lời cho những câu hỏi trên, chúng tôi đã tiến hành khảo sát tại Huế và xây dựng một sơ đồ mô tả hệ thống phân phối rau của thành phố.

## II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

### 2.1. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu là hệ thống phân phối của tất cả các chủng loại rau xanh, gồm rau ăn lá, rau ăn củ, rau ăn quả và rau gia vị, bán tại các chợ của thành phố Huế.

### 2.2. Phương pháp nghiên cứu

#### 2.2.1. Khảo sát định tính

Khảo sát định tính được thực hiện thông qua phỏng vấn với những người phụ trách của Nhà nước và các tác nhân khác nhau trong chuỗi giá trị rau. Mục đích là để hiểu logic sản xuất và phân phối trong chuỗi. Đối tượng khảo sát là:

- Chi cục bảo vệ thực vật, Thừa Thiên Huế.
- Chi Cục Quản lý chất lượng NLTS tỉnh Thừa Thiên Huế.
- 4 Hợp tác xã trồng rau ngoại thành (bao gồm phỏng vấn ban quản trị và nông dân) là: Quảng Thọ, Kim Thành, Hương Trà, và Phú Mậu.
- Ban Quản lý chợ đầu mối Phú Hậu và chợ Đông Ba.

#### 2.2.2. Khảo sát định lượng

Khảo sát định lượng được thực hiện thông qua phiếu câu hỏi trực tiếp đối với người bán rau. Khảo

sát được thực hiện tại toàn bộ các chợ của thành phố Huế. Cụ thể bao gồm 2 chợ Phú Hậu và Đông Ba, 23 chợ dân sinh được thành phố quy hoạch, và 29 chợ họp tự phát ngoài quy hoạch nhưng được các UBND phường biết vì họp chợ ổn định. Tại mỗi chợ, chúng tôi lựa chọn ngẫu nhiên 4 - 5 người bán rau. Tại hai chợ có bán buôn là Phú Hậu và Đông Ba, lựa chọn từ 12 - 15 người. Tổng cộng, chúng tôi đã thực hiện 312 phiếu khảo sát người bán hàng tại 54 chợ.

Ngoài ra, chúng tôi sử dụng số liệu thống kê từ Tổng cục Thống kê, cụ thể là số liệu về sản xuất rau (dữ liệu thông tin sản xuất từ 2012 - 2017), và số liệu tiêu thụ rau (dữ liệu VHLSS từ 2012 - 2016) để xác định các ngưỡng sản xuất và tiêu thụ cho toàn thành phố.

- Phương pháp thống kê cơ bản.

- Phương pháp xây dựng sơ đồ hệ thống phân phối rau, đã được sử dụng bởi Cadilhon và cộng tác viên (2003) tại Việt Nam.

### 2.3. Thời gian và địa điểm nghiên cứu

Thời điểm khảo sát được thực hiện là từ tháng 1 đến tháng 6 năm 2019 tại Thừa Thiên Huế.

## III. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

### 3.1. Tình hình sản xuất

Theo số liệu từ Tổng cục Thống kê (Hoàng Vũ Quang và Nguyễn Văn Ba, 2019), tổng sản lượng rau xanh của toàn tỉnh Thừa Thiên Huế đạt khoảng 44,3 nghìn tấn trong năm 2017. Năng lực sản xuất rau xanh của toàn tỉnh không có sự thay đổi đáng kể trong giai đoạn từ năm 2012 đến năm 2017, giữ ổn định ở mức khoảng 45 nghìn tấn rau xanh/năm.

Như nói trên, diện tích trồng rau của tỉnh Thừa Thiên Huế không lớn, chỉ rơi vào khoảng 4.300 - 4.600 ha, tùy theo từng năm. Đây là một trong những tỉnh nằm trong nhóm tỉnh có diện tích rau thấp nhất cả nước. Phần lớn diện tích đất nông nghiệp của Thừa Thiên là trồng lúa. Rau phổ biến có hai nhóm chính.

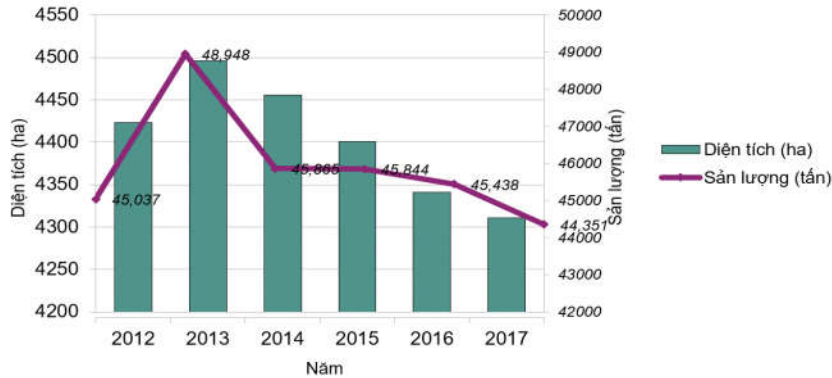
Nhóm 1: Rau ăn lá, tiêu thụ hàng ngày, diện tích chiếm hơn 3.000 ha. Chủ yếu là rau muống, các loại cải, xà lách và mồng tơi. Được trồng rải rác tại các huyện Phong Điền, Quảng Điền, Hương Trà, Phú Vang. Rau muống là rau chủ đạo, có sản lượng cao nhất so với các rau ăn lá còn lại. Năm 2017, sản lượng rau muống toàn tỉnh đạt 12,3 nghìn tấn.

Nhóm 2: Là nhóm các cây rau có tính đặc sản địa phương, đem lại giá trị cho nông dân, nhưng chỉ trồng trên những diện tích nhỏ, và được xuất bán đi nhiều nơi. Nhóm này gồm 3 loại rau chủ đạo, là

(1) cây nếm, có giá trị gia tăng cao, được trồng từ Quảng Trị tới Thừa Thiên Huế. Trong tỉnh Thừa Thiên, tổng diện tích nếm có khoảng 200 ha, chủ yếu

trồng tại huyện Phong Điền, (2) cây hành hương, chủ yếu trồng tại xã Hương Trà với diện tích 100 ha, (3) cây rau má: 50 ha, chủ yếu trồng tại xã Quảng Thọ.

Diện tích trồng và sản lượng rau tại Thừa Thiên Huế



Hình 1. Diện tích và sản lượng rau tỉnh Thừa Thiên Huế giai đoạn 2012 - 2017

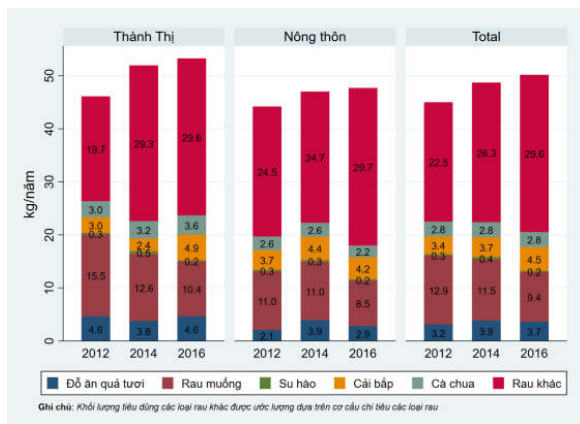
Nguồn: Tổng cục Thống kê (2018).

Khác với các thành phố lớn như Hà Nội được quy hoạch cùng rất nhiều diện tích đất nông nghiệp trồng rau, thành phố Huế hầu như không có diện tích đất trồng rau: vào khoảng 100 ha, so với 4.600 ha toàn tỉnh. Do đó, có thể nói người dân Huế chủ yếu ăn rau từ các xã gần kề nằm ngoài thành phố, và rau từ nơi khác chuyển đến.

### 3.2. Tình hình tiêu thụ

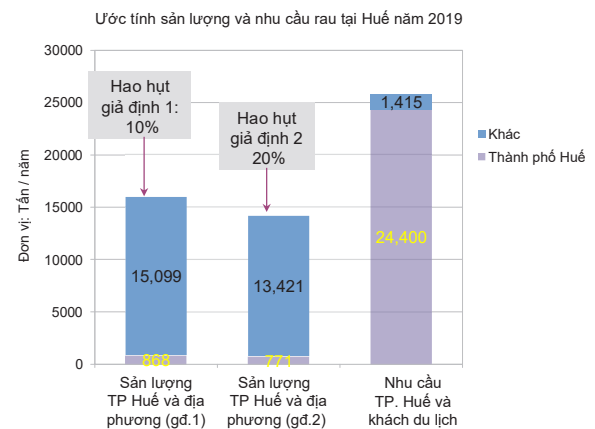
Theo số liệu VHLSS, năm 2016, tổng khối lượng rau tiêu dùng bình quân đầu người của tỉnh Thừa Thiên Huế tại thành thị là 53,6 kg/người/năm, còn tại nông thôn là 46,7 kg/người/năm. Người dân cả ở khu vực thành thị và nông thôn đều có xu hướng tăng

khối lượng tiêu dùng rau, tuy nhiên, tốc độ tăng bình quân ở khu vực thành thị cao hơn khu vực nông thôn. Mức trung bình toàn tỉnh là 50 kg/người/năm. Trong cơ cấu tiêu thụ có rau muống (9,4 kg/người/năm), đồ ăn quả (4,6 kg/người/năm), bắp cải hay bắp súp (4,9 kg/người/năm). Các loại rau khác theo thống kê VHLSS chiếm 29,9 kg/người/năm. Tuy nhiên thống kê này là thống kê quốc gia, được lập theo mẫu phiếu khảo sát chung toàn quốc, dẫn đến một số lượng rau ăn lá quan trọng tại Huế như mồng tơi, rau khoai hay xà lách, không có con số cụ thể. Trong khi đó qua khảo sát định tính và cả định lượng, đây là các rau được tiêu thụ nhiều nhất.



Hình 2. Tiêu thụ rau bình quân đầu người tại tỉnh Thừa Thiên Huế

(Nguồn: Hoàng Vũ Quang và Nguyễn Văn Ba, 2019, dữ liệu VHLSS).



Hình 3. So sánh sản lượng và tiêu thụ rau tại TP Huế bằng ngoại suy, với 2 mức giả định hao hụt sau trang trại 10% và 20% (Nguồn: Tác giả).

Theo thống kê dân số 2019, dân số tỉnh Thừa Thiên - Huế là 1 128 620 người, còn dân số thành phố Huế là 455.230 người (Tổng cục Thống kê, 2019). Con số khách du lịch đến Huế rất lớn, theo Sở du lịch tỉnh Thừa Thiên đạt 4,817 triệu người vào 2019. Vì không có thông tin về thời gian lưu trú trung bình tại thành phố Huế, nếu mỗi khách giả định ở lại đây 2 đêm, thì sẽ tương đương với 26 395 người thường trú. Như vậy, theo số liệu VHLSS nói trên, bình quân mỗi năm thành phố Huế ước tính tiêu thụ 25.815 tấn rau các loại, trong nhu cầu khách du lịch là 5%. Nhu cầu toàn tỉnh dựa trên ngoại suy sẽ là 56.656 tấn/năm. Tổng sản lượng rau sản xuất trong tỉnh được thống kê là 44.300 tấn/năm (Hình 1). Nhưng con số này chưa tính đến tỷ lệ hao hụt sau thu hoạch, trên đường đi từ trang trại đến bàn ăn. Trong điều kiện nhiệt đới, tỷ lệ rau bị thối hỏng sau khi thu hoạch tại Việt nam có thể rất cao, đặc biệt với nhóm rau ăn lá hoặc rau gia vị. Theo hiểu biết của chúng tôi, hiện chưa có nghiên cứu nào thống kê cụ thể các mức hao hụt. Với bất cứ mức giả định hao hụt nào lớn hơn 0, lượng rau được đến được người tiêu dùng cũng sẽ thấp hơn nhu cầu. Như vậy về lý thuyết, tỉnh Thừa Thiên Huế phải nhập rau từ các địa phương khác. Ngoài ra, đồng thời cũng là lý do chính, vì tỉnh Thừa Thiên chỉ trồng chủ yếu rau gia vị (đóng góp lớn cho hương vị ẩm thực Huế) và rau ăn lá. Với các loại rau khác như cà chua, bắp cải, su hào, khoai tây, cà rốt (rau ôn đới), thành phố Huế nói riêng và tỉnh Thừa Thiên nói chung, buộc phải phụ thuộc vào nguồn cung từ tỉnh khác (xem dưới đây).

Các thông số cơ bản này cho thấy cũng giống tỉnh Thừa Thiên, thành phố Huế phụ thuộc rất nhiều vào rau ngoại tỉnh, cả về số lượng và chủng loại. Dân số của thành phố Huế hiện chiếm 40 % dân số toàn tỉnh. Với giả thiết nguồn cung rau được phân bố đều theo nhu cầu: lượng rau của tỉnh đưa vào thành phố sẽ dao động quanh mức 40% sản lượng, tức là trên dao động ở 15.9 tấn/năm. Nếu áp mức hao hụt sau thu hoạch ở 20% con số này chỉ còn 14.192 tấn/năm. Cả hai mức này đều thấp hơn nhu cầu ước tính của thành phố là 25.815 tấn/năm (ngoại suy từ số liệu VHLSS).

### 3.3. Các kênh tiêu thụ rau vào thành phố

Kết quả khảo sát định tính tại các cơ quan phụ trách Nhà nước, cũng như các tác nhân trên kênh phân phối cho thấy hai chợ lớn nhất đưa rau vào thành phố Huế là chợ đầu mối Phú Hậu và chợ Đông Ba, cả hai đều thuộc quản lý của tỉnh Thừa Thiên Huế. Hai chợ này đóng vai trò bản lề trong kênh phân phối rau vào thành phố.

Nằm tại phường Phú Hậu, và được quản lý bởi công ty cổ phần đầu tư Phú Hậu, chợ đầu mối Phú

Hậu nhập vào từ 250 - 300 tấn rau củ quả. Khối lượng rau chiếm từ 200 - 250 tấn (loại bỏ một số quả như dưa gang, dưa bở, dưa, ổi, v.v...) Lượng rau này được tiêu thụ trên địa bàn thành phố Huế cũng như các huyện thuộc tỉnh Thừa Thiên Huế. Rau tại chợ đầu mối còn được đưa đi Quảng Trị, Quảng Bình và thậm chí Vinh. Tuy Huế ở gần Đà Nẵng, nhưng chỉ có ít thông thương giữa chợ đầu mối Huế với chợ đầu mối Đà Nẵng.

Chợ Đông Ba là chợ lớn nhất tỉnh Thừa Thiên Huế. Trong chợ có bán nhiều rau, trong đó có cả bán lẻ và bán buôn. Tuy nhiên, lượng rau bán tại chợ Đông Ba chỉ chiếm phần nhỏ so với chợ Phú Hậu. Theo thống kê của chúng tôi, với số lượng người bán quầy dưới 50 người, và khối lượng trung bình 1,8 tấn/người/ngày, lượng rau qua chợ Đông Ba nằm dưới mức 90 tấn/ngày.

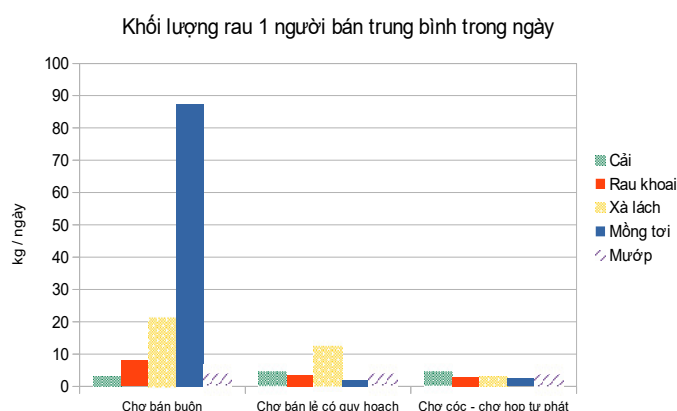
Nguồn rau của hai chợ bán buôn này gồm hai nguồn chính: (1) Rau nhập từ ngoài tỉnh Thừa Thiên. Nguồn cung chính là Lâm Đồng, Gia Lai, Đắk Lắk, cùng Hà Nội. Các loại rau chính là: xà lách, bắp cải, hành, rau khoai, cà chua, dưa chuột. Nguồn Hà Nội có thể được xác minh với một số loại như bắp cải, cà chua. Tuy vậy, với một số loại rau, đặc biệt với cải thảo, bí đỏ, cà rốt và khoai tây, thông tin nguồn Hà Nội là không đáng tin cậy vì Hà Nội không sản xuất được các rau này. Như vậy cần hiểu đây là nguồn do thương lái mang vào từ Hà Nội, chứ không phải là được sản xuất tại Hà Nội. (2) Nguồn rau địa phương do người dân trực tiếp mang đến bán từ sáng sớm (4 h - 6 h sáng). Đây là nguồn tự sản, tự tiêu, đến từ các xã, huyện lân cận như Quảng Điền, Phú Vang, Hương Trà, Kim Long, v.v... Các loại rau chủ yếu là rau ăn lá: rau khoai, xà lách, rau muống, mồng tơi, hành, rau má, v.v... Theo thống kê tại chợ Phú Hậu, mỗi sáng có khoảng 700 người bán rau, trong đó 200 người có đăng ký sạp, nhập rau khối lượng lớn về để bán; còn 500 người bán rau vãng lai, tức là mang rau nhà trồng, hoặc thu gom nông dân trong khu vực gần nhà để bán không chính thức.

Đặc biệt, một số người bán hàng tại chợ Đông Ba nhập lại từ người bán buôn chợ Phú Hậu, nhất là với các loại rau quả như bí ngô, bí đỏ, hay rau củ như khoai tây, cà rốt. Về mặt vị trí địa lý, hai chợ này khá gần nhau, nên việc vận chuyển tương đối dễ dàng. Sau khi đi qua hai chợ bán buôn, tất cả rau từ 2 nguồn nói nói trên được chuyển đến kênh chợ dân sinh có quy hoạch hoặc chợ tự phát. Khách hàng là người tiêu dùng gia đình, cũng như các hàng quán, khách sạn trong thành phố. Chúng tôi đã tiến hành khảo sát tại hai chợ Phú Hậu, Đông Ba, cũng như toàn bộ các chợ dân sinh có bán rau trong thành phố Huế.

**Bảng 1.** Thông tin khảo sát chợ tại thành phố Huế

	Số chợ	Số người bán phỏng vấn	Trung bình 1 người bán (kg)	Khối lượng nhỏ nhất 1 người bán (kg)	Khối lượng lớn nhất 1 người bán (kg)
Chợ bán buôn	2	34	214	4	1808
Chợ bán lẻ có quy hoạch	23	192	29	2	982
Chợ cóc - chợ họp tự phát	29	86	23,32	4	69

Nguồn: Khảo sát 2019.



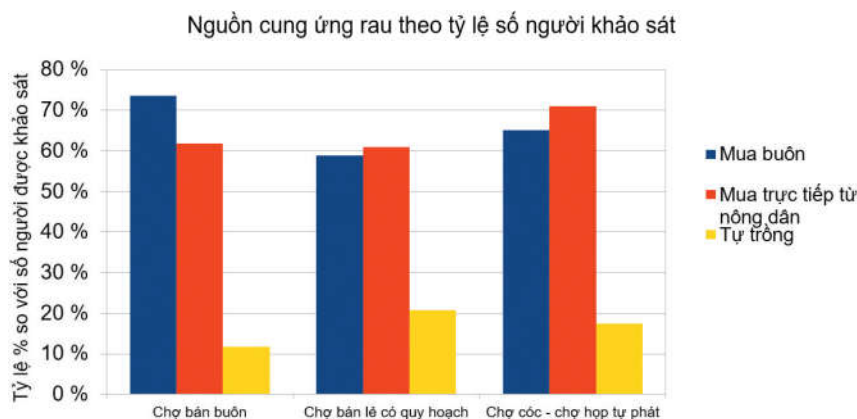
**Hình 4.** Khảo sát khối lượng bán trung bình của 5 loại rau phổ biến nhất tại thành phố Huế

(Nguồn: dữ liệu khảo sát).

Kết quả khảo sát cho thấy giữa chợ bán buôn (Phú Hậu và Đông Ba) và các chợ bán lẻ, mô tả kênh phân phối từ người bán rất khớp nhau, chứng tỏ độ tin cậy của các mô tả này. Điểm khác biệt lớn giữa các chợ là khối lượng bán trung bình mỗi ngày. Trung bình một người ngồi bán tại chợ buôn bán được 214 kg. Còn tại chợ bán lẻ, con số này chỉ dao động từ 23 tới 29 kg/ngày. Con số trung bình tại chợ bán lẻ tất nhiên không phản ánh hết các hình thức bán lẻ đa dạng. Một rổ hành - rau thơm bán bên vỉa hè chợ An Cựu có thể chỉ rơi vào 2 kg/ngày, với hình

thức bán đơn sơ và thời gian bán là phiên họp chợ sáng từ 6h00 đến 9h30 sáng. Trong khi đó, một quầy bán chính thức trong chợ có thể tiêu thụ tới gần 1 tấn (982 kg) bán lẻ, bán từ 6h30 sáng đến 18h00 tối.

Theo khảo sát, 5 loại rau chính được bán nhiều nhất tại thành phố Huế là rau cải, rau khoai, xà lách, mồng toi, và mướp. Kết quả này phụ thuộc vào thời điểm khảo sát. Tuy nhiên việc rất nhiều sạp hàng có bán khẳng định đây cũng là những loại rau được trồng nhiều, và tiêu thụ nhiều ở địa phương. Hình 4 đưa thông tin về các loại rau này tại 3 loại chợ.



**Hình 5.** Nguồn cung cấp rau cho các chợ tại Huế

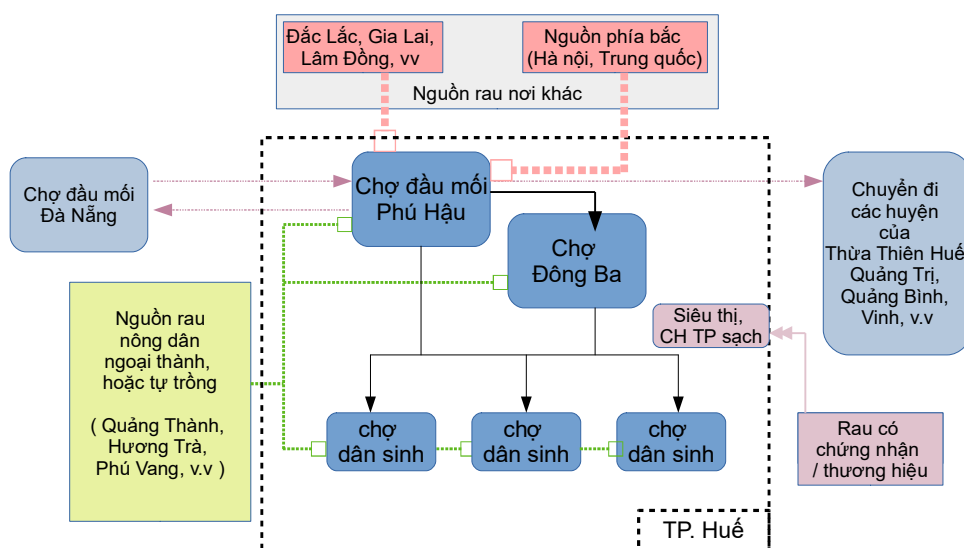
(Nguồn: dữ liệu khảo sát).

Về nguồn cung ứng, hầu như tất cả người bán đều có hai nguồn là nguồn rau địa phương và nguồn rau từ nơi khác đến. Trong số đó, nguồn Gia Lai, Lâm Đồng (Đà Lạt) được đề cập đến nhiều nhất. Nhưng do sự thiếu tin cậy về nguồn gốc địa lý (ví dụ, trường hợp rau đến từ Hà Nội nhưng không được trồng tại Hà Nội nói trên), chúng tôi quyết định không tiến hành thống kê cụ thể. Việc truy xuất ngược để biết điểm sản xuất là một thách thức lớn cho tất cả nghiên cứu liên quan đến chủ đề hệ thống thực phẩm hiện đại.

Thay vào đó, chúng tôi chỉ tìm cách truy xuất người cung cấp rau đứng trước trong chuỗi. Kết quả (Hình 5) cho thấy người bán tại tất cả các chợ đều có xu hướng cân đối giữa hai nguồn, là mua buôn (rau từ nơi khác), và mua trực tiếp từ nông dân (rau địa phương). Không có sự khác biệt lớn giữa người bán tại chợ bán buôn, chợ bán lẻ, hay chợ cóc. Tại chợ bán buôn, xu thế mua lại từ người buôn (chủ vựa, đại lý bán buôn) để bán cao hơn tại chợ dân sinh một chút. 70% người được phỏng vấn trả lời mua

từ nguồn bán buôn, trong khi chỉ có 60% mua lại từ nông dân. Trong khi đó tại chợ bán lẻ và chợ cóc, tương ứng 58% và 65% người bán được phỏng vấn nhập hàng từ người bán buôn (chủ yếu từ chợ Phú Hậu), trong khi trên 60% và 70% mua từ nông dân (nông dân thu hoạch tại địa phương gần rồi mang trực tiếp vào thành phố bán cho người ngồi bán ở chợ). Tại tất cả các chợ đều có một phần nhỏ người bán hàng do gia đình tự trồng. Đây chủ yếu là những người bán duy nhất phiên họp chợ sáng.

Bên cạnh hệ thống chợ đầu mối, dân sinh, đã xuất hiện các siêu thị và hệ thống cửa hàng thực phẩm sạch tại Huế. Các cửa hàng này phân phối rau có thương hiệu và/hoặc được chứng nhận. Có thể lấy ví dụ cửa hàng thực phẩm hữu cơ Quế Lâm (lưu ý đây là thương hiệu của công ty chứ không phải quy trình được chứng nhận). Tuy nhiên, khối lượng bán rất nhỏ so với chợ dân sinh. Dựa trên những kết quả trên, chúng tôi phác họa sơ đồ hệ thống phân phối rau vào thành phố Huế như sau:



Hình 6. Sơ đồ mô phỏng phân phối rau vào thành phố Huế

(Nguồn: Tác giả xây dựng từ dữ liệu khảo sát).

### 3.4. Thảo luận

Khảo sát của chúng tôi cho thấy thành phố Huế có lợi thế rau ăn lá và gia vị đến từ các xã huyện gần kề, nhưng phụ thuộc gần như hoàn toàn với các loại rau ăn củ và ăn quả đến từ khu vực cao nguyên Lâm Đồng, gồm Gia Lai, Đắc Lắc, Lâm Đồng, là nguồn trồng rau trọng điểm của cả nước. Một phần khác đến từ miền Bắc sau khi trung chuyển qua Hà Nội. Rau có xuất xứ Trung Quốc cũng đi theo kênh qua

Hà Nội này. Cả hai nguồn, trong tỉnh và địa phương, được tập kết tại hai chợ bán buôn là chợ đầu mối Phú Hậu và chợ Đông Ba. Chợ Phú Hậu đóng vai trò điểm trung chuyển chủ chốt, nhiều tiểu thương chợ Đông Ba cũng mua lại từ chợ Phú Hậu để bán. Từ hai điểm này, rau được phân bổ đi các chợ dân sinh trong toàn thành phố. Rất khó để xác định lượng rau chính xác bán trong khu vực thành thị. Song song với luồng phân phối qua chợ bán buôn, các chợ dân

sinh còn có nguồn cung trực tiếp do nông dân địa phương mang lên bán tại chợ buổi sáng. Số người nông dân tham gia bán rau dạng này rất lớn trong khi số lượng bán nhỏ, và dao động theo ngày chứ không phải là một con số ổn định, vì bản chất là một hoạt động bán hàng không chuyên.

Thông qua phỏng vấn với nông dân tại Hợp tác xã và những người bán nhỏ lẻ tại chợ, có thể thấy rất nhiều người bán rau có gia đình nghề nông, mục đích chính là để tiêu thụ hết rau tự sản xuất, nghĩa là có bao nhiêu bán bấy nhiêu. Tại chợ đầu mối Phú Hậu, rất nhiều nông dân mang rau đến bán ngoài chợ từ sáng sớm (khoảng 4h30), sau đó đến hừng sáng họ bán lại giá rẻ cho người có quầy & sạp hàng trong chợ để về nhà. Địa điểm bán cũng không cố định. Tùy theo khối lượng rau và thời điểm, họ có thể lựa chọn chợ địa phương để tiêu thụ nhanh hơn, không nhất thiết luôn đưa vào thành phố. Tất cả những đặc điểm này làm việc ước lượng khối lượng rau địa phương mang vào thành phố Huế là một thách thức, và cũng lý giải vì sao một số thương lái vẫn nhập rau ăn lá như cải, mồng tơi với số lượng lớn từ Gia Lai, Lâm Đồng để bán. Các luồng rau này có thể có chi phí đầu vào cao hơn (chi phí vận chuyển), nhưng vì khối lượng và doanh số bán cho thương lái ổn định nên được ưu tiên.

Theo các nghiên cứu về hệ thống phân phối, một trong những yếu tố nền tảng quyết định sự ổn định của chuỗi là khối lượng hàng hóa (Phạm Hải Vũ và Marie Hélène Vergote, 2016). Các kênh phân phối ổn định có lưu lượng hàng trung chuyển lớn. Khi đó, các tác nhân trong chuỗi giá trị sẽ có một mức độ "chuyên môn hóa" nhất định. Phân công lao động diễn ra dọc theo chuỗi, và cho phép đạt hiệu quả kinh tế nhờ chuyên sâu vào một số thao tác cần thiết. Chính vì vậy, các chuỗi này chiếm một lợi thế cạnh tranh so với các kênh nhỏ, nơi số đơn hàng ít và không ổn định nên không thật sự có phân công lao động.

So sánh với một thành phố khác như Hà Nội, có thể thấy hệ thống Huế có sự khác biệt về mức độ chuyên môn hóa. Hà Nội có dân số lớn, nhu cầu rau cao, dẫn đến có sự phân hóa vai trò khá rõ ràng giữa các trung gian trong các kênh phân phối (Nguyễn Thi Tân Loc, 2003). Nông dân, người thu gom, người bán buôn, người bán lẻ tại Hà Nội có sự chuyên môn hóa nhất định với vai trò của mình. Tại Hà Nội, người bán buôn hoặc bán lẻ thường ngồi bán cả ngày, chỉ rất ít người bán duy nhất buổi sáng sớm như Huế.

Nếu có mua rau địa phương, họ cũng đi qua các trung gian thu gom, chứ không ưu tiên mua lẻ từ những nông dân cá thể. Theo thống kê của chúng tôi trong cùng dự án nghiên cứu tại Hà Nội, khối lượng bình quân ngày của một người bán buôn là 1,8 tấn, còn người bán lẻ là 108 kg rau các loại. Vì những lý do này, số lượng nông dân bán rau lẻ bán thời gian tại Hà Nội là rất ít, dù vẫn tồn tại ở một mức nhỏ.

Tại Huế, các chợ bán rau tại Huế chủ yếu phục vụ người dân theo chiến lược dàn trải trên không gian địa lý, với sự tham gia của nhiều nông dân bán trực tiếp, tức là chuỗi cung ứng ngắn. Ngay cả tại các chợ bán buôn, số người bán buôn chuyên một số ngành hàng ít hơn số người bán lẻ, bán rau tự trồng hoặc thu gom tại nhà. Họ không phải là người bán hàng toàn thời gian, và chỉ ngồi phía ngoài chợ bán buôn vì đây là điểm hút khách hàng buổi sáng. Về mặt logic, có thể nói rằng hiệu quả kinh tế của việc này là thấp so với ngồi bán ở quầy cả ngày. Nhưng dân số Huế rõ ràng thấp hơn rất nhiều so với Hà Nội, nên không thể yêu cầu số lượng hàng hóa lớn và ổn định. Bán rau ở thành phố chỉ là một phương tiện để có thêm thu nhập, thay vì đưa ra chợ địa phương tuy tiêu thụ nhanh nhưng không được giá.

#### IV. KẾT LUẬN

Trong nghiên cứu này, chúng tôi tìm hiểu tổ chức hệ thống phân phối rau xanh cho thành phố Huế. Hệ thống phân phối rau của Huế phụ thuộc rất lớn vào hai chợ bán buôn là chợ đầu mối Phú Hậu và chợ Đông Ba, trong đó chợ Phú Hậu là trọng điểm nơi tập trung hơn 70% rau đi vào thành phố. Khối lượng rau địa phương đi trực tiếp vào các chợ dân sinh cũng là một số đáng kể nhưng không thống kê được vì con số người bán vắng tại các chợ quá lớn, chủ yếu là người bán không chuyên. Hai loại rau chính mà tỉnh Thừa Thiên Huế sản xuất là rau ăn lá và rau gia vị. Trung bình một người bán tại chợ bán buôn bán trên 200 kg rau mỗi ngày, trong khi tại các chợ bán lẻ, con số này dao động quanh mức 23 - 29 kg/ngày. Tại Huế, các hình thức phân phối hiện đại như siêu thị, cửa hàng thực phẩm sạch bắt đầu phát triển, nhưng vẫn còn quy mô rất khiêm tốn so với phân phối qua chợ truyền thống. Hệ thống của Huế có thể coi là một hệ thống đơn giản, trong đó người nông dân phải đảm nhiệm cả vai trò bán hàng sáng sớm. Việc tập trung hàng hóa chỉ diễn ra chủ yếu ở chợ đầu mối, và đối với các loại rau nhập từ xa. Vì lý do này, hiệu quả kinh tế trên toàn chuỗi có thể bị coi là thấp hơn so với tại các thành phố

lớn khác, ví dụ như Hà Nội. Nhưng cần thấy đây là phương tiện mưu sinh của những người nông dân, và là nơi cung cấp thực phẩm cho hàng trăm nghìn người dân Huế, nên hiệu quả kinh tế không phải là thước đo chính xác giá trị của chuỗi phân phối này. Ngoài ra, ở một chừng mực nào đó, những gánh rau vỉa hè chính là một nét chấm phá cho chợ Huế, một không gian Việt nam mộc mạc và xa xưa vẫn chưa bị mai một bởi toàn cầu hóa.

### LỜI CẢM ƠN

Nghiên cứu này được tài trợ bởi Đại học Bourgogne-Franche Comté, Cộng hòa Pháp thông qua chương trình ISITE-BFC, số hợp đồng ANR-15-IDEX-0003. Tác giả cảm ơn các đồng nghiệp Khoa Cơ khí - Công nghệ thực phẩm, Đại học Nông Lâm Huế, cùng các em sinh viên trong khoa, đã giúp đỡ tiến hành khảo sát và nhập liệu, đặc biệt là Nguyễn Thị Thu Thủy, Quách Lê Hằng Nga, Nguyễn Thị Bích Hương.

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

**Hoàng Vũ Quang và Nguyễn Văn Ba**, 2019. Tiêu dùng rau xanh và thịt lợn của người dân thành phố Hà Nội và tỉnh Thừa Thiên Huế. Báo cáo Viện Nghiên cứu Chính sách và Chiến lược Phát triển nông thôn, Dự án Food2C. 35 trang.

**Tổng cục Thống kê**, 2018. *Cơ sở dữ liệu sản xuất rau Việt nam từ 2013 tới 2017*.

**Tổng cục Thống kê**, 2019. *Báo cáo sơ bộ, Tổng điều tra dân số và nhà thời điểm 01 tháng 4 năm 2019*. Nhà xuất bản Thống kê, 128 trang.

**Phạm Hải Vũ, Nguyễn Thị Tân Lộc, Nguyễn Đình Thi**, 2016. Ba tiêu chuẩn sản xuất rau an toàn tại Việt nam. Trong sách *An toàn thực phẩm nông sản* - Phạm Hải Vũ và Đào Thế Anh chủ biên. Nhà xuất bản Nông nghiệp. 210 trang.

**Phạm Hải Vũ và Marie Hélène Vergote**, 2016. Hệ thống an toàn thực phẩm của liên minh châu Âu. Trong sách *An toàn thực phẩm nông sản* - Phạm Hải Vũ và Đào Thế Anh chủ biên. Nhà xuất bản Nông nghiệp. 210 trang.

**Cadilhon, J.-J., Fearne, A. P., Moustier, P. and Poole, N. D.**, 2003. Modelling vegetable systems in South-East Asia: phenomenological insights from Vietnam. *Supply Chain Management: An International Journal*, 8: 427-411.

**Nguyen Thi Tan Loc**, 2003. "The development of volume distribution" in P. Moustier et al. Eds, Food markets and agricultural development in Vietnam, pp. 81-83.

**Pham Van Hoi, Arthur P.J. Mol, Peter J.M. Oosterveer**, 2009. Market governance for safe food in developing countries: The case of low-pesticide vegetables in Vietnam. *Journal of Environmental Management*, Vol 91: 380-388. 10.1016/j.jenvman.2009.09.008.

**World Bank**, 2017. Food safety risk management in Vietnam: Challenges and opportunities. Technical report.

## The vegetable supply system of Hue city

Pham Hai Vu and Vo Van Quoc Bao

### Abstract

This paper studies the supply system of vegetables of Hue City. The province of Thua Thien Hue has a modest surface of vegetables, of which leafy and aromatic vegetables are dominant. The supply system of vegetables to Hue city depends then largely on the two wholesale markets: Phu Hau and Dong Ba. The Phu Hau wholesale market is the key point of entry, where 70 % of vegetables delivered to Hue pass through. We made survey at every all markets in Hue city, and interviewed different stakeholders along the value chain. 5 most frequent vegetables bought in market were found: sweet potato leaf, asian spinach, mustards, lettuce and spong gourd. In average, a vendor at a wholesale market sold more than 200 kg/day, while this value was from 23 - 29 kg/day in a retail market. Such weak volume of sale could be explained by the fact that many vendors are farmers, who put in sale their production only in the morning, and who come back to farming activity in the day. At Hue city, modern channel of distribution such as supermarket or safe food shop begin to operate, but their size and scope are still modest comparing to wet markets. The vegetable supply system of Hue is then relatively simple. Labor division and the massification of goods are only effective at some wholesalers, and for vegetables received from remote areas.

**Keywords:** Hue, retail market, supply system, vegetables, Wholesale market

Ngày nhận bài: 24/8/2020  
Ngày phản biện: 29/8/2020

Người phản biện: PGS. TS. Đào Thế Anh  
Ngày duyệt đăng: 19/9/2020



## CHỢ BÁN LẺ HÀ NỘI: LỊCH SỬ VÀ TỔ CHỨC HOẠT ĐỘNG PHÂN PHỐI RAU XANH ĐẾN NGƯỜI TIÊU DÙNG

Lê Như Thịnh<sup>1</sup>, Nguyễn Thị Sáu<sup>1</sup>,  
Phạm Hải Vũ<sup>2</sup>, Nguyễn Thị Tần Lộc<sup>1</sup>

### TÓM TẮT

Nghiên cứu này tập trung vào hoạt động bán rau tại các chợ bán lẻ trong khu vực nội thành Hà Nội. Kết quả cho thấy chợ Hà Nội có nhiều thay đổi lớn sau khi Hà Nội được mở rộng tức là trong giai đoạn sau 2000. Đặc biệt chợ được quy hoạch, chịu sự quản lý phân cấp từ thành phố, và đã được yêu cầu quản lý ATTP; tuy nhiên thực tế việc kiểm soát nguồn gốc chất lượng còn lỏng lẻo. Các tổ chức tư nhân, như Hợp tác xã hay Công ty cổ phần đã bắt đầu được khai thác hoạt động quản lý. Liên quan đến vai trò phân phối rau, chợ bán lẻ là một kênh cung cấp quan trọng cho các hộ gia đình. Loại rau và nguồn gốc rau đa dạng, chủ yếu lấy từ chợ đầu mối. Nguồn cung rau từ Hà Nội tuy khá lớn nhưng không đủ và phải được bổ sung bởi các nguồn khác, từ các tỉnh lân cận, các tỉnh miền núi phía Bắc và rau được nhập khẩu từ Trung Quốc. Nguồn cung rau tại các chợ nằm trong quy hoạch của Nhà nước không đủ khi so sánh với nhu cầu người dân khu vực nội thành.

**Từ khóa:** An toàn thực phẩm, chợ bán lẻ, thuận lợi và khó khăn

### I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Rau xanh là một loại thực phẩm không thể thiếu trong bữa ăn người Hà Nội. Theo báo cáo của Viện Chính sách và Chiến lược nông nghiệp nông thôn (Hoàng Vũ Quang và Nguyễn Văn Ba, 2019), bình quân tiêu thụ rau các loại ở khu vực thành thị Hà Nội là 82 kg/người/năm. Đây là mức cao nhất cả nước, trung bình cả nước đạt 72 kg/người/năm. Trong những năm vừa qua, rau xanh được đặc biệt quan tâm trên bình diện an toàn thực phẩm. Việc hiểu đường đi và kênh phân phối của rau trước khi đến bàn ăn người tiêu dùng được trông đợi sẽ mở ra giải pháp quản lý ATTP cho rau xanh. Hướng đến mục đích trên, bài viết này nghiên cứu hoạt động bán lẻ rau tại các chợ dân sinh có quy hoạch của thành phố. Đây là một nấc quan trọng của kênh phân phối vì nó quyết định rau được đưa đến người tiêu dùng như thế nào.

Chợ là nơi giao thương mang một nét văn hóa dân dã của Việt Nam. Tuy nhiên, trải qua chiều dài lịch sử, hoạt động của chợ ngày hôm nay đã có nhiều thay đổi. Để phục vụ cho dân số chính thức khoảng trên 8 triệu người (Tổng cục Thống kê, 2019), chưa kể đăng ký tạm trú, thành phố Hà Nội tổ chức và quản lý một mạng lưới chợ dày đặc. Hệ thống chợ có quy hoạch của Hà Nội gồm 454 chợ, trong đó, có 15 chợ hạng 1; 60 chợ hạng 2; 334 chợ hạng 3 và 45 chợ chưa phân hạng. Riêng khu vực 12 quận nội thành, gồm có 106 chợ trong đó nhiều chợ đầu mối nông sản lớn, thậm chí của cả miền Bắc. Nếu như một số chợ vẫn giữ lại được cái tên có lịch sử lâu đời, giúp phát triển ngành kinh tế du lịch đặc

trung của địa phương (Hoàng Thị Hương, 2019), thì hoạt động bán hàng đã thể hiện sự chuyên môn hóa nhất định để có thể đảm nhận được lưu lượng rau lớn trong ngày. Tất cả những điều này làm chợ Hà Nội vào đầu thế kỷ 21 rất khác với với những gì mô tả trong sách báo cũ. Người bán hàng giờ đây không đơn giản mang rau “nhà trồng” đi bán như trong quá khứ. Họ không được phép họp chợ tự phát mà phải đăng ký và nộp phí để có chỗ ngồi trong chợ. Họ là người bán chuyên toàn thời gian, là cư dân thành thị, không có thời gian để vừa trồng vừa bán. Phần lớn hàng được lấy từ chợ đầu mối với nguồn gốc đa dạng, đảm bảo số lượng và hình thức. Hàng hóa được tính khít khao với nhu cầu, không để lại thừa quá nhiều khi hết ngày gây lãng phí. Họ chính là những mắt xích quan trọng để hệ thống cung ứng rau xanh hoạt động trơn tru, đảm bảo rau cho hàng triệu người dân Hà Nội. Thời gian qua, sự phát triển nhanh của hệ thống siêu thị và cửa hàng thực phẩm sạch cùng các dịch vụ tiện ích đi kèm đã đặt chợ truyền thống trước một ngưỡng cửa thay đổi (Figuié *et al.*, 2019). Chính sách của Nhà nước chuyển sang hỗ trợ các siêu thị và trung tâm thương mại, tức là các kênh phân phối hiện đại. Tuy nhiên, chợ truyền thống vẫn là một kênh cung cấp lương thực quan trọng bậc nhất. Viện chăn nuôi Quốc tế ILRI cho rằng chợ truyền thống cần được quan tâm hơn, vì hệ thống thô sơ này đã và đang nuôi sống hàng tỷ người nghèo trên thế giới. Báo cáo của ngân hàng thế giới (World Bank, 2017) cũng cho biết tại Việt Nam, chợ truyền thống vẫn là kênh phân phối lương thực chính cho người dân đô thị: 8.600 chợ so với

<sup>1</sup> Viện Nghiên cứu Rau Quả (FAVRI)

<sup>2</sup> UMR Cesaer, AgroSup Dijon, INRAE, Université Bourgogne Franche Comté, France