

# Chọn quê hương để khởi nghiệp

Trái với làn sóng di cư từ nông thôn lên thành phố, một bộ phận không nhỏ các bạn trẻ lại chọn cách về quê khởi nghiệp. Xu hướng khởi nghiệp được không ít người cho là ngược đời này lại mang đến cho nhiều người những thành công bất ngờ. Bỏ phố về quê không phải là lựa chọn ngắn hạn, thích thì làm, không thích thì bỏ, đó là câu chuyện của ý chí lập nghiệp, có sinh kế bền vững.



Mô hình nuôi dê lấy sữa của anh Đào Nhân Nghĩa, thị trấn Diêm Điền (Thái Thụy).

Đó là những bạn trẻ 8X, 9X bao năm rời xa làng quê đến các thành phố lớn để học tập, tìm kiếm việc làm và gần bó nhiều năm sau đó với cuộc sống nơi chốn đô thị phồn hoa. Với họ, những năm tháng tuổi trẻ này thật đáng quý, vì họ đã kịp học hỏi được kiến thức, những tiến bộ khoa học, kỹ thuật được ứng dụng trong đời sống lao động và sản xuất. Từ đó, họ có cái nhìn tổng thể hơn về đời sống đô thị lẫn nông thôn, để rồi dần xác định được thể mạnh của địa phương nơi mình sinh ra và quyết tâm mang những điều học được để về áp dụng ngay tại quê nhà.

Đam mê ảnh xà cừ từ từ khám, sắp gụ đã dẫn lối để chàng trai Trần Đức Thuận, thôn Đông Hoàng, xã Đông Hoàng (Tiền Hải) qua các nghề từ đi tàu biển, bán gas tới nghề nuôi trai nước ngọt lấy ngọc. Anh Thuận cho biết: Quê hương đã nuôi dưỡng ước mơ, giúp tôi trưởng thành. Tôi mang ơn làng xóm. Tôi tự hỏi tại sao mình không trở về quê làm gì đó để có thu nhập ổn định hơn, mà vẫn thỏa mãn được niềm đam mê của mình. Vậy nên, tôi học và mang nghề nuôi trai nước ngọt lấy ngọc về quê để phát triển. Trải qua những khó khăn như về vốn, kinh nghiệm, anh Thuận đã tạo được niềm tin của người thân, bạn bè về nghề nuôi trai lấy ngọc. Sau 2 năm khởi nghiệp, anh Thuận cùng anh trai của mình đã đầu tư khoảng 2 tỷ đồng vào mô hình nuôi trai lấy ngọc. Đã có hàng chục nghìn cá thể trai được cấy nhân, mỗi

cá thể được cấy từ 2 - 4 nhân, tỷ lệ cấy sống đạt 98%, doanh thu ước tính đạt khoảng 6 tỷ đồng. Không chỉ mang lại thu nhập cao cho gia đình, anh Thuận còn tạo việc làm cho 6 lao động với thu nhập bình quân khoảng 6 triệu đồng/người/tháng. Anh dự định xây dựng khu vực ao nuôi của mình thành khu du lịch sinh thái kết hợp với du lịch trải nghiệm, võ trai có thể dùng làm đồ mỹ nghệ, thịt trai làm thức ăn chăn nuôi cho gia súc. Anh sẵn sàng chia sẻ kinh nghiệm với những người yêu và có quyết tâm gắn bó với nghề nuôi trai lấy ngọc.

Đó còn là câu chuyện của anh Đoàn Trọng Nghĩa, xóm 9, xã Bình Minh (Kiến Xương), chàng trai thuộc thế hệ 9X đã mạnh dạn từ bỏ công việc ổn định, thu nhập khá cao tại một công ty xuất nhập khẩu ở Hà Nội và quyết định về quê đào ao thả cá. Anh Nghĩa cho biết: Xác định đã trở thành nông dân, tôi nhất định phải sống được trên quê hương mình, mang những tiến bộ khoa học, kỹ thuật vào sản xuất để nâng cao giá trị sản phẩm, mang lại nhiều lợi ích thiết thực hơn cho công việc của nhà nông. Đầu tiên anh khó khăn ở phía trước nhưng với niềm tin và sức trẻ tôi nghĩ mình có thể làm được. Hiện anh Nghĩa có 7 ao nuôi cá với tổng diện tích khoảng 2ha. Trong đó, 5 ao để nuôi cá thương phẩm với các giống cá truyền thống như cá trắm, cá chép, cá rô phi và kết hợp nuôi thêm giống cá Koi của Nhật; 2 ao còn lại dùng để nuôi cá giống phục vụ hoạt động sản xuất của gia

đình. Coi trọng giá trị sạch của con cá, anh tự quản lý và sản xuất nguyên liệu thức ăn cho cá bằng việc đầu tư 1 máy chế biến thức ăn cho cá. Mỗi năm, sau khi trừ chi phí, anh thu về từ 300 - 400 triệu đồng.

Một ví dụ tương tự của xu hướng khởi nghiệp trên quê hương là anh Đào Nhân Nghĩa, thị trấn Diêm Điền (Thái Thụy). Với mong muốn cung cấp ra thị trường sản phẩm sữa giàu dinh dưỡng và không có hóa chất phụ gia, trên diện tích 450m<sup>2</sup>, anh Nghĩa đã xây dựng thành công mô hình nuôi dê lấy sữa. Mỗi con dê trong trang trại đều được gắn thẻ tai để quản lý, chăm sóc. Dê được nuôi theo hướng hữu cơ, thức ăn tinh từ bột ngô, cám gạo, khoáng, đầu đầu tương, cỏ Mỹ... hoàn toàn

không có cảm công nghiệp. Hai sản phẩm chính mà trang trại của anh Nghĩa cung cấp là sữa dê tươi thanh trùng và sữa chua dê. Mô hình nuôi dê lấy sữa giúp anh Nghĩa thu nhập hơn 900 triệu đồng mỗi năm. Anh Nghĩa cho biết: Để có được thành công như hôm nay, một phần là tự thân, một phần là sự giúp đỡ, đồng hành của gia đình, chính quyền và đoàn thanh niên. Tôi tham gia cuộc thi ý tưởng khởi nghiệp sáng tạo thanh niên nông thôn cấp tỉnh lần thứ nhất năm 2018 và đạt giải nhì, được vào vòng chung kết tham gia cuộc thi cấp quốc gia năm 2018. Từ đây, tôi có nhiều cơ hội giao lưu, học tập nhiều kinh nghiệm từ các mô hình khởi nghiệp, tham gia các chương trình đào tạo khởi nghiệp, tiếp cận nguồn vốn ưu đãi của tổ chức đoàn, giúp tôi càng thêm quyết tâm theo đuổi ước mơ của mình.

Đó còn là câu chuyện của rất nhiều bạn trẻ hiện nay với bao tâm tư trở về quê nhà gắn bó với công việc nhà nông như: trồng rau sạch, lúa sạch, làm vườn với nhiều loại rau, củ, cây trái với giá trị kinh tế cao. Hay tham gia vào các chuỗi phân phối nông sản, sản xuất, kinh doanh tất cả các mặt hàng phục vụ đời sống...

Trở về quê nghĩa là từ bỏ cuộc sống ổn định và bắt đầu dẫn thân lập nghiệp, cũng đồng nghĩa phải đối mặt với nhiều khó khăn về nguồn vốn khởi nghiệp, lời dè mồm của dư luận, sự thiếu niềm tin từ gia đình, tồn nhiều thời gian hơn để xây dựng mô hình và các mối quan hệ, đối tác. Nhưng điều đó không có nghĩa là họ sẽ chùn bước. Trong mọi gian khó, điều làm nên sức mạnh tự thân của người trẻ là họ luôn mang trong mình ý thức trưởng thành từ gian khó, họ sinh ra từ làng thì cần phải làm gì đó giúp ích cho làng quê mình càng trở nên tốt đẹp hơn. Chặng đường khởi nghiệp ấy, lực lượng đoàn viên, thanh niên nông thôn luôn có sự đồng hành, trợ lực từ tổ chức đoàn, từ các cấp, các ngành và cộng đồng để thêm vững vàng, tin cậy.

**XUÂN PHƯƠNG**

Sau nhiều năm làm việc ở các thành phố và nước ngoài, tôi chọn con đường về quê lập nghiệp bằng việc xây dựng mô hình trồng và chế biến các nông được hữu cơ. Theo tôi, áp lực cuộc sống nơi nào cũng có, để có thể sống tốt thì ở quê hay ở phố đều đòi hỏi những năng lực nhất định. Nếu từ bỏ một nơi đến một nơi khác bởi sự trốn tránh, không chuẩn bị tâm thế cho nơi mình sắp đến, sự thất bại có thể xảy ra bất cứ lúc nào. Việc mình cần làm lúc này không phải là từ bỏ mà là cập nhật bản thân, gia tăng năng lực và làm mới chính mình để mình có thể đáp ứng yêu cầu công việc, cuộc sống hiện tại. Và khi đáp ứng được rồi, hạnh phúc sẽ đến với các bạn.

(Chị Bùi Thị Duyên, xã Thụy Văn, huyện Thái Thụy, giải khuyến khích cuộc thi khởi nghiệp sáng tạo thanh niên nông thôn toàn quốc năm 2020)

# Xây dựng thương hiệu từ ứng dụng mã số, mã vạch cho sản phẩm



Người tiêu dùng luôn đánh giá cao về chất lượng và tin tưởng vào sản phẩm bánh kẹo của cơ sở sản xuất bánh kẹo Trương Hằng.

Tránh bị làm nhái thương hiệu, tạo dựng lòng tin của người tiêu dùng, mở rộng được thị trường, đó là ba trong những giá trị mà cơ sở sản xuất bánh kẹo Trương Hằng (thôn Đông Khê, xã Nguyễn Xá, huyện Đông Hưng) gặt hái được khi ứng dụng phần mềm quản lý và sử dụng mã số, mã vạch cho sản phẩm thời gian qua.

Làng Nguyễn, xã Nguyễn Xá nổi tiếng cả nước bởi nghề làm bánh cây, kẹo lạc. Trong số hàng trăm cơ sở, hộ sản xuất bánh kẹo ở đây, thương hiệu bánh cây, kẹo lạc Trương Hằng không chỉ người tiêu dùng biết đến mà chính người dân địa phương cũng ghi nhận, đánh giá cao về chất lượng. Bà Nguyễn Thị Phượng, xã Nguyễn Xá cho biết: Tôi chọn sản phẩm của cơ sở Trương Hằng để mua làm quà biếu người thân ở xa dịp tết này vì bánh ngon, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm và sản phẩm thông tin trên bao bì.

Cũng là những nguyên liệu truyền thống như nếp nê hoa, xôi con cá, vừng, lạc, gừng, mít dứa, đường, mỡ lợn và một số gia vị khác nhưng cơ sở Trương Hằng có công thức chế biến riêng tạo nên hương vị rất đặc biệt, không bị khô cứng như một số sản phẩm cùng chủng loại trên thị trường. Ngoài lựa chọn kỹ nguyên liệu, quá trình sản xuất được cơ sở thực hiện khép kín các khâu, kiểm soát

chặt mọi nguy cơ gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm nên sản phẩm có chất lượng tốt. Đặc biệt, cơ sở đã đầu tư hơn 1 tỷ đồng trang bị hệ thống máy móc tự động hóa các khâu rang sấy, đảo trộn nguyên liệu, cán ép, cắt và đóng gói sản phẩm.

Bà Nguyễn Thị Hằng, chủ cơ sở sản xuất bánh kẹo Trương Hằng cho biết: Xây dựng được thương hiệu, chúng tôi đã phải tốn rất nhiều tiền bạc, công sức và cả tâm huyết với nghề. Nhằm tránh bị lợi dụng thương hiệu, bị hàng nhái, hàng giả làm ảnh hưởng đến thương hiệu Trương Hằng, chúng tôi đã chủ động đăng ký bản quyền và sử dụng mã số, mã vạch nhận diện cho sản phẩm và thương hiệu của mình. Mã số, mã vạch chứa đầy đủ thông tin về cơ sở sản xuất, chất lượng sản phẩm đã kiểm tra, thời gian sản xuất, giá cả giúp người tiêu dùng dễ truy xuất được nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm.

Việc cơ sở sản xuất bánh kẹo Trương Hằng minh bạch thông tin trên sản phẩm thông qua mã số, mã vạch đồng nghĩa khẳng định cam kết và chịu trách nhiệm về chất lượng của sản phẩm đối với người tiêu dùng. Đây chính là yếu tố quan trọng tạo dựng niềm tin đối với các cơ sở kinh doanh và người tiêu dùng khi sử dụng sản phẩm của cơ sở Trương Hằng. Bà Nguyễn Thị Thanh Hoa, chủ cửa hàng kinh doanh Thao Hoa (thị trấn Đông Hưng, huyện Đông Hưng) cho biết:

Chúng tôi lựa chọn bánh cây, kẹo lạc của cơ sở Trương Hằng để kinh doanh vì sản phẩm có chất lượng tốt, mẫu mã đẹp, giá thành hợp lý và nhất là thông tin sản phẩm được công khai, rõ ràng, để kiểm soát nhờ có tem mã số, mã vạch.

Sử dụng mã số, mã vạch trên sản phẩm giúp cơ sở kinh doanh và người tiêu dùng kiểm soát được giá bán, hạn chế xảy ra gian lận thương mại, tăng giá không theo quy định, bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng. Mã số, mã vạch cũng giúp cơ sở kinh doanh thuận lợi trong việc xác định giá bán, lập hóa đơn thanh toán in giấy hoặc đơn đơn điện tử nhanh chóng, tham gia giao dịch thanh toán không dùng tiền mặt.

Mã số, mã vạch mang lại nhiều lợi ích thiết thực đã giúp cơ sở sản xuất bánh kẹo Trương Hằng không ngừng phát triển. Sản phẩm của cơ sở có mặt trên thị trường các tỉnh, thành phố: Thái Bình, Hà Nội, Lạng Sơn, Tuyên Quang, Hải Phòng, Quảng Ninh, Ninh Bình, Thanh Hóa và một số tỉnh khu vực miền Nam. Bình quân mỗi tháng cơ sở Trương Hằng sản xuất và tiêu thụ hơn 3 tấn bánh, kẹo; riêng tháng cao điểm dịp tết Nguyên Đán mỗi ngày cơ sở cung cấp ra thị trường gần 1,2 tấn bánh, kẹo các loại. Thương hiệu bánh kẹo Trương Hằng được cấp chứng thư top 100 thương hiệu, nhãn hiệu nổi tiếng năm 2018.

**KHÁC DUẬN**

# Nuôi cá lồng gắn với chế biến sản phẩm hàng hóa

Mô hình nuôi cá lồng trên sông đang phát triển mạnh tại nhiều địa phương trong tỉnh, mang lại hiệu quả kinh tế cao cho người dân. Tuy nhiên, thay vì nuôi cá lồng thương phẩm cung cấp cho thị trường tự do thì gia đình chị Hạnh ở thôn Cựu Lâm, xã Xuân Hòa (Vũ Thư) đã có hướng đi mới đó là sản xuất gắn với chế biến sản phẩm hàng hóa theo quy trình khép kín.

Đầu tư 3 tỷ đồng xây dựng lồng bè trên sông để nuôi cá từ năm 2018, lúc đầu gia đình chị Hạnh chỉ nuôi những giống cá truyền thống như trắm, chép. Do áp dụng phương thức chăn nuôi an toàn sinh học, thức ăn của cá hoàn toàn từ nguồn nguyên liệu sạch tự nhiên như cỏ, cám gạo nên thời gian sinh trưởng, phát triển của cá chậm hơn, thường chỉ nuôi được từ 1 - 2 vụ mỗi năm, thời gian thu hồi vốn cũng lâu hơn. Chính vì vậy, chị Hạnh đã tìm hiểu và nuôi thêm các giống cá đặc sản như cá lăng, cá hồ, cá diêu hồng, cá koi, đặc biệt là nuôi thử nghiệm giống cá tra, bởi đây là những giống cá sinh trưởng, phát triển nhanh, cho hiệu quả kinh tế cao hơn so với các giống cá truyền thống. Hiện tại, gia đình chị nuôi 30

lồng cá các loại với tổng thể tích gần 1.100m<sup>3</sup>, trong đó có 3 lồng nuôi cá tra. Chị Hạnh cho biết: Sau một thời gian nuôi thử nghiệm cá tra, tôi thấy đây là giống cá dễ nuôi vì cá ăn được nguồn thức ăn phong phú, thời gian sinh trưởng, phát triển và xoay vòng thu hồi vốn nhanh. Mỗi lứa cá tra nuôi khoảng 3 tháng là cho thu hoạch với kích cỡ cá thương phẩm từ 2

- 2,5kg/con thì xuất thịt và đạt tổng trọng lượng từ 5 - 6 tấn cá/lồng. So sánh cá truyền thống với cá tra thì cá tra cho giá trị dinh dưỡng và tỷ lệ thu hồi thịt cao hơn, tiềm năng phát triển

tốt hơn. Hiệu quả kinh tế từ nuôi cá tra cao hơn 20% so với cá truyền thống.

Không chỉ dừng lại ở việc nuôi thử nghiệm giống cá tra đặc sản để bán thịt thương phẩm, gia đình chị Hạnh còn đầu tư xây dựng khu nhà xưởng để chế biến thịt cá tra thương phẩm thành các sản phẩm hàng hóa cung cấp cho thị trường. Cá tra sau khi thu hoạch được lọc thịt để chế biến thành nhiều loại mặt hàng như chả cá, giò cá; phần đầu và xương lại được tận dụng để chế biến thành thức ăn cho cá. Sản xuất theo quy trình khép kín, gia đình chị Hạnh tự thực hiện các khâu về con giống, chế biến thức ăn sạch cho cá, toàn bộ hoạt động chăn nuôi, chế biến được quản lý chặt chẽ thông qua hệ thống camera giám sát. Chị còn mở một cửa hàng tại thành phố Thái Bình để giới thiệu các sản phẩm của cơ sở và phục vụ nhu cầu ăn uống tại chỗ của thực khách. Các sản phẩm chả cá, giò cá ép chân không được chế biến từ nguồn cá tươi tại chỗ nên chất lượng bảo đảm, giá trị



Các sản phẩm chả cá, giò cá được chế biến từ nguồn cá tươi tại chỗ nên chất lượng bảo đảm, giá trị dinh dưỡng cao, được người tiêu dùng ưa chuộng.



Mỗi lồng nuôi cá tra cho thu hoạch từ 5 - 6 tấn thịt thương phẩm.

dinh dưỡng cao được người tiêu dùng ưa chuộng. Hiện nay, sản phẩm của cơ sở với tên gọi "Chả cá sông Trà Lý" đã có mặt tại nhiều cửa hàng thực phẩm sạch ở khu vực phía Bắc và dự kiến cung cấp cho hệ thống các siêu thị trong thời gian tới.

Mô hình sản xuất gắn với chế biến sản phẩm hàng hóa theo quy trình khép kín không chỉ mang lại nguồn thu lớn cho gia đình chị Hạnh mà còn tạo việc làm ổn định cho 25 lao động địa phương với thu nhập 7 triệu đồng/người/tháng. Đánh giá về mô hình, ông Hà Văn Cường, Phó Chủ tịch UBND xã Xuân Hòa cho biết: Đây là mô

hình đặc trưng tại địa phương, qua 2 năm phát triển cho kết quả rất khả quan, không chỉ mang lại hiệu quả kinh tế cao mà còn giải quyết việc làm cho người lao động. Thời gian tới, cấp ủy, chính quyền địa phương sẽ tiếp tục tạo điều kiện thuận lợi, khuyến khích hộ gia đình mở rộng quy mô sản xuất.

Nhờ đam mê, dám làm, không ngừng tìm tòi hướng đi mới, gia đình chị Hạnh đã được hưởng thành quả xứng đáng từ mô hình nuôi cá lồng gắn với chế biến sản phẩm hàng hóa theo quy trình khép kín.

**THANH HUYỀN**