

Tạo đà thu hút đầu tư vào cụm công nghiệp Hưng Nhân

Tập trung quy hoạch, hoàn thiện hạ tầng để thu hút đầu tư, trong đó ưu tiên các ngành nghề công nghệ cao, không gây ô nhiễm môi trường là định hướng của huyện Hưng Hà trong việc thu hút đầu tư vào cụm công nghiệp Hưng Nhân.



Sản xuất tại Công ty TNHH May Hưng Nhân (cụm công nghiệp Hưng Nhân).

Là một trong những doanh nghiệp 100% vốn đầu tư nước ngoài, từ khi đi vào sản xuất đến nay, trung bình mỗi tháng Công ty TNHH Plummy Garment Việt Nam (cụm công nghiệp (CCN) Hưng Nhân) sản xuất gần 100.000 sản phẩm áo, quần xuất khẩu đi các nước châu Âu, châu Mỹ..., tạo việc làm ổn định cho 1.200 lao động. Ông Nguyễn Quang Trung, Chủ tịch Công đoàn Công ty cho biết: Công ty được xây dựng trên diện tích hơn 5ha, gồm 5 nhà xưởng, 24 dây chuyền hoạt động hết công suất. Đặc biệt, với vị trí địa lý thuận lợi cộng thêm nguồn lao động dồi dào đã giúp Công ty có doanh thu năm sau luôn cao hơn năm trước. Trong quá trình xây dựng và phát triển, Công ty luôn nhận được sự giúp đỡ của các ban, ngành của huyện và chính quyền địa phương trong việc thực hiện các thủ tục hành chính cũng như tạo mặt bằng để mở rộng sản xuất.

Một trong những điểm nhấn khi CCN được quy hoạch mở rộng sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho nhiều lao động địa phương cũng như các vùng lân cận có việc làm và thu nhập ổn định. Chị Nguyễn Thị Thu Hà, thị trấn Hưng Nhân cho biết: Chúng tôi rất phấn khởi khi địa phương ngày càng phát triển và có nhiều doanh nghiệp đầu tư vào địa bàn. Hơn nữa, chúng tôi không phải đi làm xa mà mức lương vẫn đạt từ 7 - 10 triệu đồng/tháng, bảo đảm cuộc sống cho gia đình.

Công ty Cổ phần Đầu tư QH Land là chủ đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng CCN Hưng Nhân. Với quy mô quy hoạch hơn 45ha, Công ty sẽ đầu tư xây dựng đồng bộ hệ thống giao thông, hệ thống điện, nguồn nước sạch, hệ thống thoát nước, xử lý nước thải và chất thải, phòng cháy, chữa cháy, vệ sinh môi trường và hệ thống cây xanh nhằm tạo cơ sở hạ tầng khang trang, hiện đại thu hút các nhà đầu tư thứ cấp. Ông Trần Xuân Quảng, Giám đốc

đự án Công ty Cổ phần Đầu tư QH Land cho biết: Trong quá trình triển khai xây dựng cơ sở hạ tầng, chúng tôi được các cấp chính quyền địa phương tạo điều kiện thuận lợi về thủ tục pháp lý cũng như giải phóng mặt bằng để triển khai thi công. Chúng tôi cam kết sẽ xây dựng đồng bộ các hạng mục bảo đảm đúng quy định, tiến độ và chất lượng. Cùng với đó, chủ động quảng bá, xúc tiến kêu gọi đầu tư, trên cơ sở đó chọn lọc thu hút các dự án đầu tư chất lượng, bảo đảm môi trường, đáp ứng yêu cầu giải quyết việc làm và phát triển bền vững. Hiện nay, CCN Hưng Nhân đã thu hút nhiều doanh nghiệp Mỹ, Nhật Bản, Hàn Quốc ký giao ước đầu tư vào CCN. Dự kiến khi lắp đặt đầy đủ các hạng mục đầu tư thứ cấp, tạo việc làm ổn định cho khoảng 5.000 lao động.

Ông Đặng Quang Tú, Chủ tịch UBND thị trấn Hưng Nhân cho biết: Đây là CCN đa ngành, các ngành công nghiệp chủ

yếu gồm chế biến lương thực, thực phẩm, đồ uống; dệt may; cơ khí, điện, điện tử; chế biến lâm sản, đồ gỗ; vật liệu xây dựng; sản xuất đồ gia dụng; sản xuất bao bì, nhãn mác; sản xuất các sản phẩm dược, mỹ phẩm; trang thiết bị, dụng cụ y tế; công nghiệp hỗ trợ; dịch vụ công nghiệp... Hiện tại, CCN đã có 5 doanh nghiệp đầu tư, bước đầu giải quyết việc làm cho nhiều lao động, góp phần đưa thị trấn Hưng Nhân ngày một phát triển theo hướng hiện đại. Đối với 45ha đang quy hoạch, chúng tôi đã thành lập tổ công tác tới từng gia đình để tuyên truyền, vận động nhân dân đồng thuận thực hiện giải phóng mặt bằng giúp chủ đầu tư xúc tiến xây dựng cơ sở hạ tầng để thu hút các nhà đầu tư thứ cấp.

CCN Hưng Nhân có vị trí địa lý thuận lợi, nằm về phía Tây quốc lộ 39 giáp tỉnh Hưng Yên. Cùng với đây mạnh đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng và có nguồn lao động dồi dào là một trong những thuận lợi để các nhà đầu tư lựa chọn CCN này là điểm đến. Ông Trần Hữu Nam, Bí thư Huyện ủy Hưng Hà cho biết: Đến nay, CCN Hưng Nhân đã có trên 50% diện tích có nhà đầu tư đăng ký. Quan điểm của huyện luôn tạo mọi điều kiện thuận lợi nhất cho nhà đầu tư khi triển khai dự án tại CCN Hưng Nhân. Bên cạnh đó, chúng tôi tập trung tháo gỡ khó khăn cho doanh nghiệp thông qua các cuộc đối thoại, các hội nghị trao đổi; quyết liệt chỉ đạo thực hiện công tác giải phóng mặt bằng, tạo quỹ đất sạch, rất thâm độ thu hút đầu tư. Huyện mong muốn tiếp nhận những dự án được đầu tư ngay, ý tưởng thiết thực, tính khả thi cao, đáp ứng nhu cầu cả khu vực và thân thiện môi trường.

THANH THỦY

HỒNG TIẾN Đẩy nhanh tiến độ xây dựng nông thôn mới nâng cao



Mô hình nuôi tôm thẻ chân trắng của hộ ông Đào Văn Đại, xã Hồng Tiến.

Nhằm khai thác tối đa tiềm năng, thế mạnh sẵn có, thời gian qua, xã Hồng Tiến (Kiến Xương) đã dồn sức thực hiện các tiêu chí xã nông thôn mới (NTM) nâng cao với mục tiêu cuối cùng nhằm nâng cao đời sống vật chất, tinh thần cho nhân dân.

Ông Vũ Văn Luyến, Chủ tịch UBND xã Hồng Tiến cho biết: Địa phương có 8km chiều dài nằm sát triền đê sông Hồng nên có nguồn nước lợi thích hợp cho nhiều sản vật quý sinh sống và phát triển như rươi, cáy, tôm, cua, cây cối. Với 90ha bãi dọc triền sông Hồng cho thu hoạch mỗi năm hàng chục tấn rươi, 120 tấn cáy tự nhiên, bà con thu về hàng chục tỷ đồng. Cũng từ vùng đất "lộc trời" này mà xã đã có sản phẩm OCOP mằm cáy Hồng Tiến. Để có chỗ ở cho rươi và cáy phát triển, bà con nông dân còn trồng 30ha cói, cho thu nhập hơn 4 triệu đồng/sào/năm, đồng thời duy trì vùng lúa rươi 100ha và bắt đầu mở rộng vào diện tích đất lúa thêm 7ha. Ngoài ra, xã còn quy hoạch vùng nuôi thủy sản với diện tích 140ha để nuôi tôm thẻ chân trắng và các loại cá truyền thống cho thu nhập bình quân mỗi năm trên 50 tỷ đồng. Ông Đào Văn Đại, hộ nuôi trồng thủy sản xã Hồng Tiến cho biết: Năm 2005, tôi chuyển đổi từ vùng đất cấy lúa kém hiệu quả sang chăn nuôi tập trung với diện tích trên 11.000m². Trước đây, khi chưa có dịch Covid-19, tôi làm ăn khá thuận lợi, bình quân mỗi năm xuất bán trên 2,5 tấn tôm, thu lãi khoảng 200 triệu đồng. Nhờ đó tôi có tiền xoay vòng vốn đầu tư vào nuôi trồng thủy sản và trang trải cho cuộc sống gia đình.



Mô hình lúa hữu cơ kết hợp nuôi rươi trên diện tích 7ha ở xã Hồng Tiến.

Hồng Tiến còn là xã có làng chài với 214 hộ, trong đó 100 hộ chuyên đi đánh bắt xa bờ ở các vùng biển Nam Định, Hải Phòng, Quảng Ninh, số còn lại đều có việc làm, thu nhập ổn định. Vì thế, mức sống của người dân toàn xã nói chung, làng chài nói riêng đều khá giả, ổn định với 100% hộ đều có việc làm. Ông Phạm Ngọc Thành, Giám đốc HTX SXKD DVNN Hồng Tiến cho biết: Mặc dù là xã cuối huyện, giao thông đi lại còn nhiều khó khăn song Hồng Tiến đã phát huy triệt để tiềm năng, thế mạnh sẵn có để đẩy mạnh phát triển nông

nghiệp. Ngoài việc được thiên nhiên ban tặng sản vật quý là rươi, cáy, phát triển nghề đánh bắt thủy sản ven sông, từ năm 2012 trở lại đây HTX duy trì liên kết với Công ty Cổ phần Tập đoàn Thái Bình Seed sản xuất 116ha lúa giống, bình quân mỗi năm cung cấp cho Công ty từ 500 - 800 tấn thóc, giá trị thu nhập cao gấp 1,3 lần so với cấy lúa thông thường. Ngoài ra, tận dụng nguồn nước lợi, chất đất ở Hồng Tiến, từ vụ xuân năm 2022 xã bắt đầu thực hiện mô hình lúa hữu cơ kết hợp nuôi rươi trên diện tích 7ha với giống lúa ST25. Đây là mô hình hướng tới sản phẩm hàng hóa, sản phẩm sạch, không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, không bón phân vô cơ và tiến tới đóng túi sản phẩm để bán trên thị trường. Do đó, HTX đã tổ chức họp, tập trung nhân dân cũng như áp dụng đồng bộ các biện pháp chuyển giao khoa học kỹ thuật, để ra các cơ chế hỗ trợ giống, phân bón hữu cơ, hoàn thiện hệ thống thủy lợi cho mô hình.

Ông Vũ Văn Luyến, Chủ tịch UBND xã khẳng định: Những lợi thế trên giúp đời sống, thu nhập

THU THỦY

Đậm đà nước mắm Nam Hải

Về xã Nam Hải (Tiền Hải), phảng phất trong không gian nơi đây là vị mặn nơi đặc trưng của nước mắm truyền thống. Hương vị ấy mang lại cho lòng người một cảm giác yên bình, gần gũi như được tìm về với quê hương của mình.

Ông cha xưa có câu: "Thịt không hành, canh không mắm" là để chỉ tầm quan trọng của nước mắm trong chế biến các món ăn của người Việt. Mắm làm nước mắm trong mỗi món ăn đã ngấm vào từng người dân Việt Nam, tạo nên cái hồn cho các món ăn nên từ lâu gia vị này đã không thể thiếu trong mỗi bữa ăn của các gia đình. Nghề làm mắm đã có từ rất lâu đời và được người dân xã Nam Hải truyền từ đời này sang đời khác. Đã có những gia đình 4 - 5 thế hệ cùng lớn lên với hương vị mặn mòi của biển cả; những đời trai gái bén duyên vợ chồng cũng nhờ lưu giữ hương vị truyền thống của

quê hương. Gia đình anh Nguyễn Văn Đoán và chị Bùi Thị Tuyết, thôn Nội Lang Nam là một ví dụ, nhờ nghề làm mắm của gia đình mà hai anh chị đã nên duyên vợ chồng. Chị Tuyết chia sẻ: Nghề làm mắm của gia đình tôi được truyền lại trước cả đời ông bà tôi, đến nay đã được hơn 100 năm và được tôi tiếp tục truyền lại cho con cháu trong gia đình. Thường thì tôi sử dụng tép và muối biển làm nguyên liệu chính để ủ mắm, cứ mỗi khi đến mùa nước lên tôi thường dẫn thương lái để cho gia đình những mẻ tép tươi ngon, đem về nhặt sạch sẽ là cáy rồi mới đem đi chế biến. Tôi không thu mua tép của người lạ mà chỉ mua của những người quen bán cho gia đình, con tép được tôi chọn phải là loại tép được đánh bắt gần rừng sù, rừng vẹt của Nam Định, Thanh Hóa hay Thái Bình để đem về ủ mắm. Trước khi ủ, tôi vệ sinh toàn bộ bề mặt, hủ dụng, kiểm

tra chất lượng muối rồi mới tiến hành làm mắm. Hàng ngày, tôi thường xuyên nhắc nhở người lao động trong cơ sở phải vệ sinh khu vực ủ mắm 3 lần nhằm hạn chế mùi hôi, tránh thu hút ruồi, bọ. Nhờ các khâu được kiểm định chặt chẽ, tỷ lệ muối, con tép luôn giữ được ổn định nên hương vị nước mắm của gia đình tôi nhiều năm qua không thay đổi. Người ăn quen sẽ thấy khi dầm, có vị mặn nhưng khi vào đến cổ họng thì lại có vị ngọt thanh của tép chứ không phải vị ngọt của hương liệu hay chất bảo quản.

Hiện gia đình chị Tuyết là một trong những hộ có cơ sở kinh doanh nước mắm lớn nhất của xã Nam Hải với hơn 50.000 lít nước mắm được xuất bán mỗi năm, tạo việc làm ổn định cho 6 lao động với thu nhập bình quân từ 5 - 7 triệu đồng/người/tháng. Thị trường vươn tới tận các tỉnh miền Nam, doanh thu luôn ở mức ổn định từ 2 - 2,5 tỷ đồng/năm.

Khác với gia đình chị Tuyết, gia đình ông Trần Văn Thanh, thôn Nội Lang Nam mỗi năm chỉ xuất bán từ 500 - 700 lít nước mắm. Ông Thanh cho biết: Do điều kiện gia đình nên tôi không sản xuất lớn mà chỉ tập trung ở quy mô nhỏ lẻ, bán cho người quen, thế nhưng nước mắm của gia đình tôi xuất ra tới đâu là hết tới đó, giá bán từ 90.000 - 110.000 đồng/lít. Nhờ lưu giữ nghề truyền thống của quê hương mà gia đình tôi có thêm thu nhập, con cháu có thêm điều kiện học hành.

Hiện nay, ở Nam Hải, số hộ dân làm mắm tếp truyền thống còn trên 100 hộ, đa phần là buôn bán nhỏ lẻ, chưa xây dựng được chuỗi liên kết hàng hóa nên khách hàng chủ yếu là con em xa quê mua về ăn hoặc làm quà biếu, hoặc những người từ xa biết tiếng nước mắm Nam Hải mà tìm tới mua.

Ông Phạm Văn Minh, Phó Bí thư Đảng ủy xã Nam Hải cho biết: Nam Hải có lợi thế về ngành nghề truyền thống, đặc biệt là nghề làm nước mắm, người dân với kinh nghiệm được truyền lại từ

ông cha đã lưu giữ được hương vị truyền thống của quê hương, nâng tầm nước mắm Nam Hải thành sản phẩm thơm ngon nức tiếng trong và ngoài tỉnh, góp phần không nhỏ thúc đẩy phát triển kinh tế của địa phương. Tuy nhiên, nghề làm nước mắm đòi hỏi cao về vệ sinh môi trường và an toàn vệ sinh thực phẩm, chính vì thế xã đã gặp gỡ các gia đình sản xuất nước mắm để thống nhất xây dựng vùng sản xuất nước mắm tập trung với diện tích từ 10 - 15ha, để không ảnh hưởng đến đời sống người dân trong khu dân cư. Bên cạnh đó, xã sẽ tập trung quảng bá thương hiệu, liên kết các hộ sản xuất nước mắm thành các tổ hợp tác, hợp tác xã để có thể bảo đảm nguồn cung cho thị trường, phấn đấu hàng năm sẽ cung cấp hàng trăm nghìn lít nước mắm cho người dân trong và ngoài tỉnh.

Nghề làm nước mắm truyền thống đòi hỏi người làm phải thực sự cần mẫn, kiên nhẫn và có tình yêu với nghề; cứ 10 cân tếp tươi sau một quá trình ủ với muối biển, lọc cặn, phơi nắng mới được gần 3

lít nước mắm tếp nguyên chất; chính vì thế, trong từng giọt mắm không chỉ có hương vị của biển cả mà còn thấm đượm nỗi vất vả của người làm ra. Trong nền kinh tế thị trường hiện nay, công nghệ phát triển không ngừng, nhiều ngành nghề truyền thống bị mai một dần, trong đó có nghề sản xuất nước mắm gia truyền. Những người dân

có kinh nghiệm làm nghề lâu năm, tay nghề cao ngày càng ít, lớp trẻ thì mãi mê với cuộc sống mưu sinh mà quên mất nghề của ông cha để lại. Các sản phẩm nước mắm công nghiệp được quảng cáo khắp nơi với giá thành cực kỳ cạnh tranh khiến nước mắm truyền thống càng gặp khó khăn với việc tìm đầu ra cho sản phẩm.

Chính vì vậy, sự quan tâm của các cơ quan chức năng về cơ sở vật chất, nguồn vốn, đầu ra cho sản phẩm sẽ giúp không chỉ người làm mắm Nam Hải nói riêng, các ngành nghề truyền thống khác nói chung có động lực, tiếp sức cho sản phẩm đậm đà bản sắc quê hương ngày một vươn xa.

TIẾN DAT



Cơ sở sản xuất của gia đình chị Bùi Thị Tuyết, thôn Nội Lang Nam, xã Nam Hải xuất bán hơn 50.000 lít nước mắm mỗi năm.