

Được thành lập từ năm 2001 tại xã Phúc Xuân, TP. Thái Nguyên, Hợp tác xã Chè Tân Hương là tập thể Hợp tác xã (HTX) đầu tiên của vùng chè Đặc sản Tân Cương Thái Nguyên. HTX cũng là cơ sở đầu tiên áp dụng quy trình sản xuất chè sạch, an toàn vào sản xuất và chế biến chè mô hình HTX, được cấp chứng nhận tiêu chuẩn quốc tế UTZ Certified tại Việt Nam cho cây chè Thái Nguyên nói chung và chè Tân Cương nói riêng.

Đến xã Phúc Xuân, 1 trong 9 xã của TP. Thái Nguyên, điều đầu tiên mà chúng tôi nhận thấy là người dân ở đây sinh sống chủ yếu vào nghề trồng, chế biến chè và làm ruộng. Theo như các hộ dân cho biết, trước đây, HTX cũng như các hộ gia đình trong xã chủ yếu đóng gói và bảo quản chè bằng phương pháp thủ công, việc áp dụng công nghệ tiên tiến trong việc chế biến chè chưa thực sự được quan tâm đầu tư đúng hướng, do trình độ nhận thức của người dân và điều kiện kinh tế xã hội của xã, sản phẩm chỉ để được 3 tháng là bắt đầu giảm chất lượng, dẫn đến hiệu quả kinh tế không cao. Chính vì vậy, HTX Tân Hương đã đầu tư máy móc thiết bị hiện đại, ứng dụng tiến bộ khoa học vào sản xuất, đặc biệt là khâu đóng gói, bảo quản sản phẩm, nhằm giữ được chất lượng và hương vị sản phẩm trong một thời gian dài, đồng thời đưa sản phẩm chè của địa phương trở thành thương hiệu nổi tiếng trên thị trường trong nước và thế giới.

Thực hiện chính sách của Đảng và Nhà nước về khuyến khích phát triển công nghiệp nông thôn, đặt biệt là Quyết định



CHÈ TÂN HƯƠNG ĐẦU TƯ
MÁY ĐÓNG GÓI BẢO QUẢN

Nâng tầm thương hiệu

● BÙI NGÀ

số 136/2007/QĐ-TTg, ngày 20/8/2007 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Chương trình Khuyến công quốc gia đến năm 2012, cùng với sự quan tâm giúp đỡ của Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển công nghiệp Thái Nguyên, HTX đã được thụ hưởng nguồn kinh phí khuyến công của địa phương để đầu tư máy đóng gói bảo quản

chè theo công nghệ hút chân không của Đài Loan, bảo quản chè trong thời gian 2 năm mà không làm giảm chất lượng của sản phẩm.

Máy hút chân không của HTX đầu tư có công suất thiết kế 2 kg/h (đối với loại túi có trọng lượng 0,2 kg/túi) và 120 kg/h (đối với loại túi có trọng lượng 20 kg/túi). Máy có thể đóng gói thành nhiều loại với



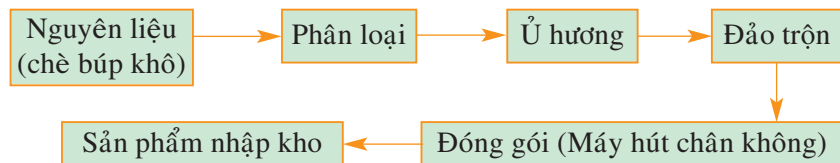
khối lượng khác nhau (loại 0,2 kg, 0,5 kg, 1,0 kg, 20 kg) nên dễ chủ động theo yêu cầu của thị trường và khách hàng.

Nguồn nguyên liệu chính là chè búp khô được HTX đặt hàng thu mua từ vùng nguyên liệu an toàn trên địa bàn các xã Phúc Xuân, Tân Cương, Phúc Trìu và các vùng chè nổi tiếng của các huyện khác. Sau khi qua quy trình đóng gói bằng công nghệ hút chân không, sản phẩm chủ yếu của HTX là chè xanh đặc biệt, trong đó, chè loại I chiếm 70%, loại II chiếm 30% tổng sản lượng sản xuất trong năm (khoảng hơn 50.000 kg chè búp khô).

Với đặc điểm 100% sản phẩm chè của HTX được sản xuất từ nguyên liệu chè búp tươi trên chính mảnh đất trời phú có chỉ dẫn địa lý là “Tân Cương”, 100% sản phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, nguyên liệu chè được trồng và thu hoạch theo đúng tiêu

UTZ Certified là một tổ chức phi chính phủ (NGO), phi lợi nhuận, hoạt động trên phạm vi quy mô toàn cầu trong lĩnh vực cấp chứng chỉ sản xuất các sản phẩm chè tốt, có trách nhiệm, truy nguyên nguồn gốc, an toàn thực phẩm và bền vững trong 3 lĩnh vực: Kinh tế - Môi trường - Xã hội. UTZ Certified đến Việt Nam vào cuối năm 2001 và triển khai công tác chứng nhận vào năm 2002.

Quy trình đóng gói bằng công nghệ hút chân không:



chuẩn quốc tế UTZ, nên sản phẩm của HTX được tiêu thụ mạnh trên thị trường trong nước, một phần được xuất khẩu, được người tiêu dùng trong và ngoài nước ưa chuộng.

Dự án đầu tư máy đóng gói bảo quản chè theo công nghệ hút chân không của Đài Loan của HTX Chè Tân Hương hoàn thành và đi vào sản xuất ổn định, đã tạo doanh thu cho HTX khoảng 4 tỷ đồng/năm.

Không chỉ mang lại lợi ích về kinh tế, tăng thu nhập cho bản thân doanh nghiệp, dự án còn góp phần đáng kể vào công cuộc phát triển kinh tế - xã hội và bảo vệ môi trường của địa phương, tạo việc làm và thu nhập ổn định cho trên 40 người lao động địa phương với mức lương khoảng 1,6 triệu đồng/người/tháng; đồng thời nâng cao chất lượng lao động trong lĩnh vực chế biến chè, thực hiện phân công lại lao động xã hội, tăng tỷ lệ lao động công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp, giảm tỷ lệ lao động nông nghiệp. Bên cạnh đó, dự án cũng góp phần vào tăng trưởng kinh tế (GDP) trong lĩnh vực chế biến

nông sản, có tác động tích cực vào chuyển đổi cơ cấu kinh tế địa phương theo hướng phát triển mạnh ngành dịch vụ và chế biến sâu sản phẩm nông, lâm sản, thực hiện chính sách xóa đói giảm nghèo. Hơn nữa, loại máy HTX đầu tư là máy hút chân không của Đài Loan không sinh ra bụi, nên không ảnh hưởng tới môi trường, đảm bảo an toàn sức khỏe cho người lao động và môi trường khu vực xung quanh.

Với những kinh nghiệm làm chè truyền thống lâu năm, lại được thiên nhiên ưu đãi ban tặng cho chè Tân Hương một hương vị đặc biệt mà không ở đâu có được, sản phẩm chè sạch, an toàn, chất lượng cao của HTX Chè Tân Hương đã được nhiều người biết đến như một đặc sản của vùng trung du miền núi Thái Nguyên, được tham gia các cuộc triển lãm, hội chợ ở nhiều vùng miền trên cả nước và đã khẳng định được chất lượng của mình bằng những tấm huy chương vàng tại các kỳ thi chất lượng chè xanh toàn quốc hàng năm do Hiệp hội Chè Việt Nam tổ chức ■