

Doanh nghiệp trẻ khởi nghiệp từ nông sản bản địa

Phong trào doanh nghiệp trẻ khởi nghiệp đang phát triển mạnh mẽ ở An Giang. Nhiều bạn trẻ dám nghĩ, dám làm đã biến tâm huyết, ước mơ ấp ủ thành hiện thực, mạnh dạn khởi nghiệp từ sản phẩm tài nguyên bản địa, đưa nông sản địa phương vươn xa trên thị trường.



Sản phẩm tinh dầu của Công ty Cổ phần Dược 247
được trưng bày tại một sự kiện

Vùng Bảy Núi có một loại trái cây vùng, miền đặc trưng, đó là cây chúc. Chúng thuộc họ chanh cam, thân có gai, lá hình giống lá bưởi nhưng nhỏ hơn, trái chua, vỏ dày, nhẵn, có màu xanh. Đặc biệt, hương mùi tỏa ra từ lá chúc rất nồng nàn. Loại cây này chỉ được trồng tươi tốt trên vùng đất Tịnh Biên, chứ đem về đất khác sẽ không sum suê bằng.

Sau một thời gian nghiên cứu, Công ty Cổ phần Dược 247, phường Long Xuyên quyết định chọn trái chúc làm nguyên liệu chính cho các sản phẩm tinh dầu. Bà Nguyễn Ngọc Lan Đình - Phó Giám đốc Công ty cho biết: “Với mong muốn sản xuất dòng sản phẩm thảo mộc giúp cải thiện chất lượng cuộc sống, bảo vệ sức khỏe, chúng tôi chọn khởi điểm từ dòng tinh dầu các loại. Sau khi chiết xuất

thành công, công ty trình làng một loại tinh dầu mới, cam kết không pha trộn tinh mùi hay hóa chất, không dầu nền”. Ngoài tinh dầu chúc, công ty còn sản xuất thành công tinh dầu bưởi, sản phẩm nông sản đặc trưng phổ biến của tỉnh.

Gần đây, một sản phẩm mới, độc đáo, khá “hot” ở An Giang, đó là bánh phòng nắm rơm của chị Nguyễn Hoàng Ngọc Yến (35 tuổi), quê ở Phú Tân. Ngọc Yến từ bỏ công việc kế toán ổn định, trở về quê lập nghiệp với trang trại trồng nắm rơm công nghệ cao tại xã Bình Hòa. Xuất phát từ thực trạng “được mùa, mất giá” trong ngành trồng nắm rơm, từ năm 2023, Ngọc Yến nghiên cứu, cho ra đời sản phẩm bánh phòng nắm rơm Tài Phát, một hướng đi sáng tạo nhằm gia tăng giá trị nắm rơm, góp phần ổn định đầu ra và tạo thu nhập bền vững cho nông dân.

Ngọc Yến chia sẻ: “Ý tưởng hình thành sản phẩm, tôi lấy cảm hứng từ món quà đồng quê và những dưỡng chất từ nắm rơm, một sự kết hợp tinh tế giữa truyền thống và hiện đại. Sản phẩm kết tinh từ 60% nắm rơm tươi và bột mì. Sau nhiều lần thử nghiệm thành công, tôi đã có công thức chuẩn nhất để tạo ra bánh phòng nắm rơm ngon, mới lạ”.

Bánh phòng nắm rơm Tài Phát giòn xốp, vị nắm đặc trưng, giàu dinh dưỡng, tiêu thụ rộng ở các tỉnh. Sản phẩm không chỉ mang giá trị kinh tế mà còn lan tỏa tinh thần sống xanh, ăn sạch - đúng như thông điệp Tài Phát theo đuổi: “Xanh hóa từ ngoài đồng đến bàn ăn”. Nắm rơm được trồng theo phương pháp an toàn, qua quá trình chế biến tỉ mỉ, trở thành lát bánh phòng giòn rụm, dậy lên hương thơm đặc trưng. Không phẩm màu, không hóa chất, công ty mong muốn giữ trọn vị ngọt thanh tự nhiên và giàu giá trị dinh dưỡng.

Sản phẩm đoạt giải nhất Cuộc thi Ý tưởng sáng tạo Khởi nghiệp An Giang năm 2023, top 30 dự án “Khởi nghiệp xanh toàn quốc” lần thứ 10 năm 2024; top 30 dự án “Khởi nghiệp thanh niên nông thôn” năm 2024; đạt chứng nhận sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu tỉnh An Giang năm 2024; giải ba Cuộc thi Sáng tạo Kỹ thuật tỉnh An Giang lần XIV (2024 - 2025).

Từ cơ sở nhỏ, Ngọc Yến thành lập Công ty Trách nhiệm hữu hạn Sản xuất Thương mại Tài Phát. Hiện, bình quân công ty sản xuất hơn 250kg bánh/tháng. “Sắp tới, tôi còn sản xuất và chế biến sâu sản phẩm từ nắm rơm như: Bột nêm nắm rơm, chà bông nắm, chả nắm, snack nắm... Sau đó, hướng tới cung cấp

sản phẩm cho chuỗi nhà hàng, hệ thống phân phối thực phẩm; phát triển chuỗi sản phẩm đặc trưng từ nấm rơm, nâng cao giá trị kinh tế cây nấm rơm, thương mại thực phẩm chay, thực phẩm sạch. Tài Phát mong muốn mỗi sản phẩm là nhịp cầu kết nối giữa nông nghiệp sạch, người tiêu dùng hiện đại và tinh thần khởi nghiệp xanh”.

Người phụ nữ trẻ này còn ấp ủ kế hoạch xây dựng sản phẩm đạt chứng nhận HACCP, Organic, GlobalGAP..., để đủ tiêu chuẩn xuất khẩu vào các thị trường. Đồng thời, đầu tư máy móc, nhân lực để đạt sản lượng 500kg - 1 tấn bánh/tháng vào năm 2026, góp phần đa dạng hóa sản phẩm nông nghiệp Việt và đưa bánh phồng nấm rơm thành đặc sản nổi tiếng.

Mỗi sản phẩm được nghiên cứu, thương mại hóa không chỉ tạo lợi ích kinh tế cho chính doanh nghiệp, cộng đồng mà còn tạo dựng niềm tin vững chắc trong lòng người tiêu dùng. Doanh nghiệp mong muốn được hỗ trợ xúc tiến thương mại và tìm kiếm, phát triển thị trường để sản phẩm vươn xa, qua đó, gắn kết nông dân, phát triển kinh tế nông thôn, bảo tồn và lan tỏa bản sắc địa phương qua từng sản phẩm mang đậm hương vị Việt.

Bài viết và ảnh: Hạnh Châu

Nguồn: Báo và Phát thanh, Truyền hình An Giang