

## MỤC LỤC

### KINH TẾ VÀ QUẢN LÝ

1. **Vũ Văn Hùng** - Nghiên cứu chuỗi giá trị chè ở Việt Nam thông qua trường hợp điển hình ở khu vực Hà Nội. **Mã số: 127.1DEco.12** 2  
*A Study on Tea Value Chain in Vietnam through a Typical Case in Hanoi Area*
2. **Lê Thanh Phương** - Phân tích một số nhân tố tác động tới hiệu quả tài chính hệ thống ngân hàng thương mại Việt Nam trong giai đoạn tái cơ cấu. **Mã số: 127.1FiBa.12** 15  
*An Analysis on Factors Affecting Financial Efficiency of Vietnam's Commercial Banking System during the Restructuring Period*
3. **Nguyễn Tuấn Anh** - Kiểm soát chuyên giá đối với doanh nghiệp có vốn đầu tư trực tiếp nước ngoài trên địa bàn Thành phố Hà Nội. **Mã số: 127.1TrEM.12** 23  
*Controlling transfer pricing for enterprises with foreign direct investment in Hanoi City*

### QUẢN TRI KINH DOANH

4. **Nguyễn Hoàng Việt và Nguyễn Thị Mỹ Nguyệt** - Tác động của chiến lược cạnh tranh đến hiệu quả kinh doanh của các doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm Việt Nam. **Mã số: 127.2BMkt.21** 33  
*Impacts of Competitive Strategies on Business Performance of Vietnam Food Companies*
5. **Nguyễn Thanh Hùng, Dương Thị Tuyết Anh và Lâm Thị Mỹ Lan** - Tác động của thực tiễn quản trị nguồn nhân lực đến sự hài lòng công việc và cam kết tổ chức: Trường hợp các doanh nghiệp chế biến thủy sản tại Đồng bằng Sông Cửu Long. **Mã số: 127.2HRMg.21** 41  
*Impact of Human Resource Management Practices on Job Satisfaction and Organizational Commitment: The Case of Seafood Processing Enterprises in Mekong River Delta*
6. **Nguyễn Thị Minh Hòa** - Các yếu tố ảnh hưởng đến mức độ phù hợp của vị trí quy hoạch đối với cán bộ nữ: Nghiên cứu trường hợp tại thành phố Hồ Chí Minh. **Mã số: 127.2HRMg.21** 53  
*Factors Affecting the Relevance of Planning Position for Female Cadres: Case study in Ho Chi Minh City*

### Ý KIẾN TRAO ĐỔI

7. **Đoàn Thị Mỹ Hạnh** - Thiết kế và thử nghiệm sản phẩm du lịch ẩm thực nông trại ở Bến Tre. **Mã số: 127.3TRMg.32** 65  
*Designing and Testing Farm Food Tourism Products in Ben Tre Province*

## Ý KIẾN TRAO ĐỔI

# THIẾT KẾ VÀ THỬ NGHIỆM SẢN PHẨM DU LỊCH ẨM THỰC NÔNG TRẠI Ở BẾN TRE

**Đoàn Thị Mỹ Hạnh**

**Trường ĐH Văn Hiến Thành phố Hồ Chí Minh**

**Email: hanhdtm@vhu.edu.vn**

*Ngày nhận:* 21/02/2019

*Ngày nhận lại:* 13/03/2019

*Ngày duyệt đăng:* 19/03/2019

*Bến Tre có diện tích trồng Dừa lớn nhất Việt Nam, có rất nhiều món ăn và thức uống của người dân địa phương được chế biến từ Dừa. Với các tính năng độc đáo đó, sản phẩm du lịch ẩm thực nông trại có thể được thiết kế như thế nào? Thiết kế sản phẩm đã được thực hiện từ các thông tin thu thập được bằng phương pháp quan sát tham gia và phỏng vấn chuyên gia. Sản phẩm đã được thử nghiệm tại Nông trại du lịch sân chim Vàm Hồ - là nông trại duy nhất ở Bến Tre hoạt động theo mô hình sản xuất nông nghiệp kết hợp kinh doanh du lịch. Khảo sát ý kiến 60 khách tham gia thử nghiệm cho kết quả rất tốt nên sản phẩm đã được giới thiệu ra thị trường và đã có 84,7% khách rất hài lòng với sản phẩm.*

**Từ khóa:** ẩm thực, du lịch, nông trại, thử nghiệm.

### **1. Giới thiệu**

Quá trình ra quyết định chọn điểm đến của khách du lịch chịu ảnh hưởng rất lớn bởi hình ảnh điểm đến - là những gì khách du lịch biết được về một địa điểm. Bất kỳ điểm đến du lịch nào cũng đều có các tính năng phổ biến và độc đáo. Trong khi tính năng phổ biến như giá cả, khí hậu, cơ sở lưu trú... có thể so sánh được giữa các điểm đến thì tính năng độc đáo là những biểu tượng duy nhất. Tính năng độc đáo được lưu lại trong tâm trí của khách du lịch và là yếu tố quan trọng hàng đầu thúc đẩy họ đến thăm địa điểm đó.

Bến Tre là điểm đến có đặc trưng miền quê sông nước tương tự như các điểm đến khác trong vùng đồng bằng sông Cửu Long và riêng có danh tiếng “Xứ Dừa Việt Nam”. Danh tiếng này có được không chỉ là do Bến Tre có diện tích trồng Dừa lớn nhất so với các

địa phương khác trong cả nước mà còn do có đặc trưng ẩm thực độc đáo với những món ăn và uống dùng nguyên liệu từ cây Dừa. Với tính năng độc đáo này Bến Tre có thể phát triển sản phẩm du lịch ẩm thực nông trại như thế nào? Nghiên cứu này được thực hiện nhằm góp phần trả lời cho câu hỏi vừa nêu với đề xuất sản phẩm Du lịch ẩm thực nông trại đặc trưng của xứ Dừa. Sản phẩm đã được thiết kế và đưa vào thử nghiệm tại Nông trại Du lịch sân chim Vàm Hồ ở huyện Ba Tri tỉnh Bến Tre trong năm 2017.

### **2. Phương pháp nghiên cứu**

Nhằm đạt được mục tiêu là thiết kế và thử nghiệm sản phẩm Du lịch ẩm thực nông trại ở Bến Tre, nghiên cứu này mong đợi trả lời được bốn câu hỏi sau:

(1) Tài nguyên du lịch ẩm thực đặc trưng của Bến Tre có những gì?

## Ý KIẾN TRAO ĐỔI

(2) Xu hướng thị trường du lịch ẩm thực như thế nào?

(3) Sản phẩm Du lịch ẩm thực nông trại nên được thiết kế như thế nào?

(4) Kết quả thử nghiệm sản phẩm Du lịch ẩm thực nông trại như thế nào?

Phương pháp chuyên gia và quan sát tham gia được dùng để thu thập thông tin về cách chế biến và thưởng thức các món ăn và thức uống có dùng nguyên liệu từ cây Dừa. Kỹ thuật phỏng vấn mặt đối mặt được dùng để phỏng vấn 29 chuyên gia trong khoảng thời gian từ tháng 3/2017 - 12/2017. Các câu hỏi nhằm tham khảo ý kiến của họ về những món ăn và uống có nguyên liệu Dừa để thu thập dữ liệu trả lời câu hỏi thứ nhất. Chuyên gia là người địa phương có kiến thức về ẩm thực và có kinh nghiệm hoạt động trong ngành du lịch. Chi tiết về chuyên gia đã phỏng vấn được trình bày trong bảng 1.

**Bảng 1:** Số chuyên gia đã phỏng vấn chia theo địa bàn

STT	Địa bàn	Số người	Ghi chú
1	Châu Thành	4	Trong đó có 1 hướng dẫn viên
2	Mỏ Cày	4	
3	Chợ Lách	5	Trong đó có 1 quản lý hoạt động du lịch của huyện
4	Giồng Trôm	2	
5	Ba Tri	8	Trong đó có 1 lãnh đạo huyện
6	TP. Bến Tre	6	Trong đó có 3 hướng dẫn viên du lịch, 1 lãnh đạo Sở Văn hóa - Thể thao và Du Lịch
	<b>Tổng</b>	<b>29</b>	

Phương pháp phân tích văn bản được dùng để thu thập dữ liệu liên quan đến xu hướng thị trường du lịch ẩm thực để trả lời câu hỏi thứ hai. Từ kết quả phân tích hai cơ sở dữ liệu sản phẩm được thiết kế và giới thiệu trong các hội thảo khoa học để thu thập ý kiến của các chuyên gia là các nhà nghiên cứu về du lịch, lãnh đạo cơ quan quản lý du lịch địa phương và các công ty du lịch. Các

hội thảo khoa học đã tham dự được trình bày chi tiết trong bảng 2.

Câu hỏi thứ ba được trả lời với bản thiết kế sản phẩm có hiệu chỉnh từ việc tiếp nhận ý kiến của chuyên gia trong các hội thảo khoa học. Sản phẩm Du lịch ẩm thực nông trại đã được thử nghiệm tại Nông trại du lịch sân chim Vàm Hồ với hai nhóm khách, mỗi nhóm có 30 khách. Phân nhóm khách dựa vào hai tiêu chí là độ tuổi và kinh nghiệm về ẩm thực. Kết quả thử nghiệm được đánh giá qua khảo sát ý kiến khách dùng thử bằng bảng hỏi ngay sau khi dịch vụ được cung cấp hoàn tất.

### 3. Du lịch ẩm thực và khách du lịch ẩm thực

Erik Wolf được coi là người đầu tiên đưa ra khái niệm Du lịch ẩm thực. Ông định nghĩa đó là “chuyến đi mà động cơ chính của khách du lịch là khám phá ẩm thực ở nơi đến” (Wolf, 2002). Từ đó đến nay nhiều nhà nghiên cứu đã phát triển khái niệm này theo hướng làm rõ các hoạt động khám phá ẩm thực như mua hoặc tiêu thụ thực phẩm ở nơi đến, quan sát và nghiên cứu về sản xuất thực phẩm, tham dự các lễ hội ẩm thực, các cuộc trình diễn nấu ăn, tham quan nhà máy chế biến thực phẩm, dự hội thảo giáo dục và các

chuyến thăm nông trại...

Trong nghiên cứu này, Du lịch ẩm thực được định nghĩa là chuyến đi với mục đích chính của khách du lịch là tham gia các hoạt động liên quan đến ẩm thực bao gồm: thưởng thức các món ăn và thức uống đặc sản địa phương, tìm hiểu về thực phẩm nguyên liệu, cách chế biến và phối hợp món ăn, tham quan các nhà máy và làng nghề chế biến thực

**Bảng 2:** Các hội thảo đã tham dự và trình bày tham luận

STT	Tên hội thảo	Thời gian	Đơn vị tổ chức	Tên bài tham luận
1	Ứng dụng CNTT trong du lịch - Xu hướng và giải pháp đón đầu trước hội nhập ngành du lịch Việt Nam	5/2017	Trường Đại học Kinh tế TP. Hồ Chí Minh	Truyền thông cho du lịch ẩm thực qua kênh truyền miệng điện tử
2	Xúc tiến đầu tư phát triển du lịch huyện Ba Tri	7/2017	Sở Văn hóa - Thể thao và Du lịch Bến Tre, UBND huyện Ba Tri	Tạo hình ảnh điểm đến du lịch Xanh cho Ba Tri với du lịch nông trại và du lịch biển
3	Xây dựng sản phẩm du lịch đặc thù tỉnh Bến Tre	8/2017	UBND tỉnh Bến Tre	Phát triển du lịch ẩm thực tạo hình ảnh điểm đến “Xứ Dừa”
4	Xây dựng sản phẩm du lịch đặc thù cho vùng đồng bằng sông Cửu Long	12/2017	Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG TP.HCM	Thiết kế và thử nghiệm sản phẩm du lịch ẩm thực xứ Dừa

phâm, chợ nông thôn, bảo tàng thực phâm, tham gia lễ hội ẩm thực, cuộc thi về ẩm thực, hội chợ thực phẩm, hội nghị, hội thảo khoa học về ẩm thực...

Với định nghĩa về sản phẩm du lịch ẩm thực như trên thì khách du lịch ẩm thực là tất cả những người tham gia trải nghiệm các hoạt động liên quan đến ẩm thực bao gồm khách du lịch quốc tế và nội địa trong đó khách nội địa gồm cả người dân ở tại điểm đến. Du lịch ẩm thực là loại sản phẩm rất tinh tế, mỗi sản phẩm chỉ có thể đáp ứng tốt một khúc thị trường nhất định nên phân nhóm khách du lịch ẩm thực là rất cần thiết trong thiết kế sản phẩm. Khách du lịch ẩm thực có thể được phân nhóm theo đặc điểm nhân khẩu học, theo khu vực địa lý nơi xuất phát, theo động lực đi du lịch hay theo mức độ am hiểu ẩm thực.

#### 4. Xu hướng thị trường du lịch ẩm thực

Ẩm thực ngày càng có ảnh hưởng đến

quyết định chọn điểm đến cho kỳ nghỉ của khách du lịch. Vào năm 2010, chỉ có 8,1% khách du lịch cho rằng ẩm thực là yếu tố thúc đẩy chính trong quyết định mua dịch vụ du lịch, đến năm 2016 con số này là 18% và có 81% khách du lịch quan tâm tìm hiểu chi tiết về thức ăn và uống ở nơi họ đến thăm (World Food Travel, 2017). Theo kết quả khảo sát của Global Data vào năm 2018 thì có 27,6% khách du

lịch cho rằng ẩm thực địa phương là yếu tố thúc đẩy họ chọn điểm đến (Global Data, 2018). Thị trường du lịch ẩm thực đã hình thành bốn xu hướng là (1) tour du lịch ẩm thực địa phương, (2) nấu ăn tại nhà dân địa phương, (3) ẩm thực đường phố và chợ, (4) học nấu ăn (Boutsiouko, 2018).

Một cuộc khảo sát khác do mạng lưới Pangaea thực hiện với đối tượng khảo sát là những người làm việc trong ngành du lịch như đại lý du lịch, hướng dẫn viên, điều hành công ty lữ hành... ở năm quốc gia là Pháp, Đức, Ý, Tây Ban Nha và Anh cho biết có 29% người được hỏi trả lời là khách du lịch ẩm thực có xu hướng thích thăm các trang trại và chợ nông thôn, 26% cho là khách thích mua sản phẩm địa phương và có 55% cho rằng khách mong muốn có trải nghiệm ẩm thực đích thực (The Blueroom Project, 2014). Điều này gợi ý rằng du lịch ẩm thực tại nông

trại đang có xu hướng trở thành trào lưu theo xu hướng tiêu dùng thực phẩm tươi sạch, an toàn và xu hướng du lịch khám phá địa phương. Những xu hướng này tạo điều kiện cho du lịch ẩm thực nông trại trở thành khúc thị trường có vị trí quan trọng trong thị trường du lịch ẩm thực.

### 5. Tài nguyên du lịch ẩm thực của Bến Tre

Tài nguyên du lịch ẩm thực bao gồm tài nguyên hữu hình và vô hình có thể sử dụng được để phục vụ khách du lịch ẩm thực. Bến Tre sẵn có tài nguyên du lịch ẩm thực hữu hình là các vườn Dừa rộng lớn dọc hai bên tỉnh lộ 883 (đường về huyện Bình Đại), tỉnh lộ 885 (đường về huyện Giồng Trôm) và Dừa được trồng xen với các loại cây khác khắp nơi tạo nên một không gian ẩm thực độc đáo. Danh tiếng “Xứ Dừa Việt Nam” và văn hóa ẩm thực với các món ăn và uống dùng nguyên liệu từ cây Dừa là tài nguyên vô hình đáng giá. Trong danh mục 53 món được chia thành 3 nhóm là món ăn mặn, món ăn ngọt và món uống có một số món đã được khách du lịch trong và ngoài nước biết đến như gỏi củ hủ dừa, thịt kho nước dừa, bánh dừa, mứt dừa, kẹo dừa, sương sa dừa... Bảng 3 trình bày danh mục gồm 22 món ăn mặn với 11 món có dùng nước cốt dừa trong đó món bánh xèo dùng củ hủ dừa làm nhân. Có 9 món dùng nước dừa tươi, trong đó có 3 món dùng phối hợp với nước màu dừa và cơm dừa. Bảng 4 trình bày danh mục gồm 27 món ăn ngọt trong đó một số món tương tự được tập hợp thành nhóm như chè đậu các loại, xôi đậu các loại. Các món ngọt phần lớn dùng nước cốt dừa (23 món), có 2 món dùng nước dừa tươi trong đó Cốm dẹp phối hợp với cơm dừa và 2 món dùng cơm dừa. Món uống thông dụng nhất là dừa tươi với nhiều chủng loại, phổ biến nhất là dừa xiêm xanh, dừa dâu và đặc biệt là dừa dứa thoảng hương lá dứa tự nhiên. Ngoài các món ăn và món uống còn có các gia vị và nước chấm như nước màu dừa, nước mắm pha nước dừa tươi... Từ danh mục các

món cơ bản có thể tạo thành các món phiên bản để tăng số món như bánh xèo, bánh ít, bánh tét với nhiều loại nhân khác nhau, chè với các nguyên liệu khác nhau như bắp, khoai mì, khoai môn... bánh canh thì có thể dùng cá thay cho tôm hoặc bánh canh ngọt như là một loại chè...

Bến Tre còn có ngành công nghiệp chế biến thực phẩm từ Dừa rất phát triển. Một số công ty đã xuất khẩu sản phẩm sang thị trường nhiều quốc gia trên thế giới nhiều năm qua. Chẳng hạn như Công ty cổ phần xuất nhập khẩu Bến Tre (Betrimex) có ba nhà máy trong đó nhà máy chế biến Dừa Giồng Trôm có trang thiết bị hiện đại nhất. Công ty TNHH chế biến Dừa Lương Quới và công ty cổ phần chế biến Dừa Á Châu có nhà máy ở hai Khu công nghiệp cùng thuộc huyện Châu Thành. Sản phẩm và công suất của các nhà máy này được trình bày trong bảng 6. Ngoài ra, Bến Tre còn có các làng nghề chế biến thực phẩm từ Dừa như làng nghề Kẹo dừa ở phường 7, TP. Bến Tre; làng nghề Bánh tráng Mỹ Lông ở xã Mỹ Thạnh, huyện Giồng Trôm; làng nghề Bánh phồng Sơn Đốc ở xã Hưng Nhượng, huyện Giồng Trôm; làng nghề Bánh phồng Phú Ngãi ở xã Phú Ngãi, huyện Ba Tri.

### 6. Thiết kế sản phẩm Du lịch ẩm thực nông trại

Trong phạm vi nghiên cứu này chỉ thiết kế và thử nghiệm sản phẩm cơ bản của dòng sản phẩm ẩm thực tại nông trại nhằm thăm dò thị trường. Với tên sản phẩm là Du lịch ẩm thực nông trại, ba yêu cầu phải tính đến trong thiết kế sản phẩm là: (1) các món ăn và uống được chế biến từ nguồn thực phẩm do nông trại và cộng đồng dân cư lân cận sản xuất, (2) khách được tham gia vào tất cả các hoạt động từ chuẩn bị nguyên liệu, chế biến món ăn đến bày trí bàn ăn và (3) bữa ăn được phục vụ trong không gian thiên nhiên trong lành của nông trại. Sản phẩm cơ bản đưa vào thử nghiệm đã được thiết kế như sau:

**Bảng 3:** Danh mục các món ăn mặn có dùng nguyên liệu từ Dừa

STT	Tên món	Thành phần dừa
1	Bánh canh tôm	Nước cốt dừa
2	Bánh đúc tôm thịt	Nước cốt dừa
3	Bánh xèo	Nước cốt dừa + củ hủ dừa
4	Cá kho tộ	Nước dừa tươi + Nước màu dừa
5	Canh chua cá	Nước dừa tươi
6	Canh kiểng	Nước cốt dừa
7	Canh nấm mối	Nước cốt dừa
8	Cari gà/vịt	Nước cốt dừa
9	Cháo dừa	Nước cốt dừa
10	Cơm dừa	Trái dừa tươi
11	Củ hủ dừa xào chay	Củ hủ dừa + dầu dừa
12	Dừa kho thịt ba chỉ	Nước dừa tươi + Nước màu dừa + Cơm dừa
13	Gỏi củ hủ dừa tôm thịt	Củ hủ dừa
14	Lẩu gà lá giang	Nước dừa tươi
15	Lẩu mắm	Nước dừa tươi
16	Nghêu/lươn xào lăn	Nước cốt dừa
17	Tép rang dừa	Nước cốt dừa
18	Thịt heo nướng	Nước cốt dừa
19	Thịt kho tiêu	Nước dừa tươi + Nước màu dừa
20	Thịt kho trứng	Nước dừa tươi
21	Tôm hấp	Nước dừa tươi
22	Tương kho dừa	Nước cốt dừa

Nguồn: Trích cơ sở dữ liệu do tác giả khảo sát từ năm 2015 đến 2017.

Thời lượng: hai ngày một đêm, bắt đầu từ 9 giờ ngày thứ nhất và kết thúc lúc 15g ngày thứ hai.

Số bữa ăn được phục vụ: ba bữa ăn chính gồm bữa trưa và bữa tối của ngày thứ nhất và bữa trưa của ngày thứ hai. Hai bữa ăn phụ gồm bữa xế hoặc bữa khuya tùy khách chọn và bữa sáng ngày thứ hai. Mỗi bữa ăn chính có 5 món, bữa xế/khuya và bữa sáng có 3 món. Các món ăn và uống trong thực đơn của các bữa ăn hoàn toàn không trùng lặp được thiết kế theo nguyên tắc kết hợp món còn ít người biết như bánh canh tôm nước cốt dừa, dừa kho thịt ba chỉ, canh kiểng... với những món đã có danh tiếng như bánh xèo, thịt heo

nướng cốt dừa, chuối nếp nướng...

Hoạt động hỗ trợ bao gồm: (1) đưa khách tham quan nông trại để giới thiệu các loại cây trồng và công dụng của chúng, hướng dẫn cách thu hoạch đưa vào bếp sơ chế; (2) hướng dẫn khách cách chế biến món ăn và giúp khách tự làm nếu thích; (3) Đố vui có thưởng về tên các loài rau hoặc trái cây dùng trong bữa ăn chính được tổ chức ngắn gọn trong khoảng 10 phút trước khi bắt đầu bữa ăn để tạo không khí vui vẻ, hứng khởi; (4) hướng dẫn cách

thường thức món ăn.

Ngoài điểm nhấn là món ăn đặc trưng địa phương, sản phẩm còn có điểm độc đáo khác là tất cả các hoạt động đều do người dân địa phương phục vụ theo phong cách không chuyên nghiệp. Đội ngũ này được tuyển chọn từ những người dân địa phương có kiến thức rộng và kỹ năng giao tiếp tốt. Nhờ vậy khách được giao lưu thực sự với dân địa phương trong suốt chương trình.

**7. Kết quả thử nghiệm sản phẩm Du lịch ẩm thực tại nông trại**

Nông trại Du lịch sân chim Vàm Hồ là nông trại du lịch duy nhất ở Bến Tre hoạt động theo mô hình nông trại du lịch khá phổ

## Ý KIẾN TRAO ĐỔI

**Bảng 4:** Danh mục các món ăn ngọt có dùng nguyên liệu từ cây Dừa

STT	Tên món	Thành phần Dừa
1	Chuối nếp nướng	Nước cốt dừa
2	Bánh chuối hấp/ nướng	Nước cốt dừa
3	Bánh cuốn ngọt	Nước cốt dừa + Cơm dừa
4	Bánh đậu xanh nướng	Nước cốt dừa
5	Bánh dừa	Nước cốt dừa + Cơm dừa
6	Bánh hời	Nước cốt dừa
7	Bánh ít nhân dừa	Nước cốt dừa + Cơm dừa
8	Bánh khoai mì nướng	Nước cốt dừa
9	Bánh lá rau mợ	Nước cốt dừa
10	Bánh lọt	Nước cốt dừa
11	Bánh phồng khoai mì	Nước cốt dừa
12	Bánh tét	Nước cốt dừa
13	Bánh tráng Mỹ Lồng	Nước cốt dừa
14	Chè bà ba/thưng	Nước cốt dừa
15	Chè đậu các loại	Nước cốt dừa
16	Chè trôi nước	Nước cốt dừa
17	Chuối chưng	Nước cốt dừa
18	Chuối đập	Nước cốt dừa
19	Chuối xanh/khoai mì quết	Cơm dừa
20	Chuối xào	Nước cốt dừa
21	Cốm dẹp	Nước dừa tươi + Cơm dừa
22	Kem chuối	Nước cốt dừa
23	Kẹo chuối	Nước cốt dừa + Cơm dừa
24	Kẹo dừa	Nước cốt dừa
25	Mứt dừa	Cơm dừa
26	Sương sa dừa	Nước dừa tươi
27	Xôi đậu các loại	Nước cốt dừa + Cơm dừa

Nguồn: Trích từ cơ sở dữ liệu do tác giả khảo sát từ năm phẩm và ẩm thực: 2016 đến 2018

biên ở nhiều quốc gia châu Âu - đó là có hoạt động sản xuất nông nghiệp thật. Ở đây có vườn bưởi da xanh rộng 6 ha sai trái quanh năm và các loại cây ăn trái khác

**Bảng 5:** Danh mục các món uống có dùng nguyên liệu từ cây Dừa

STT	Tên món	Thành phần dừa
1	Nước dừa tươi	Trái dừa tươi
2	Cà phê cốt dừa	Nước cốt dừa
3	Rượu mật hoa dừa	Hoa dừa
4	Rượu dừa	Trái dừa khô

Nguồn: Trích từ cơ sở dữ liệu do tác giả khảo sát năm 2016, 2017

như mít, thanh long, xoài, mận, ổi, đu đủ, chuối... và Dừa. Ngoài các kênh mương trong vườn trái cây còn có một hồ nước rộng 1 ha vừa là nơi nuôi cá, tôm vừa là nơi để khách chèo xuồng, đu dây, đi cầu khi... Sản phẩm đã được thử nghiệm lần lượt với hai nhóm khách đến từ thành phố Hồ Chí Minh, mỗi nhóm 30 khách. Kết quả khảo sát ý kiến như sau:

Với nhóm khách ở độ tuổi  $50 \pm 5$ , có nhiều kinh nghiệm về thực phẩm và ẩm thực:

- Bữa ăn: có 51,7% đánh giá là rất ngon và 44,8% đánh giá là ngon, số còn lại cho là chấp nhận được, không có ai trả lời là không ngon.

- Món ăn: Hầu hết đều thích Bánh xèo và canh kiểng.

- Sản phẩm mua về: 82,1% chọn Bưởi da xanh, 52,6% chọn Bánh tráng Mỹ Lồng. Các sản phẩm từ dừa như Mứt dừa (39,3%), Dừa tươi (35,7%), Dầu dừa (32,1%) đều chưa đạt mức trung bình.

Với nhóm ở độ tuổi  $20 \pm 2$ , có ít kinh nghiệm về thực

**Bảng 6:** Công suất của ba công ty chế biến thực phẩm từ Dừa quy mô lớn ở Bến Tre

STT	Tên công ty	Công suất/năm	Địa điểm
1	Betrimex - Nhà máy chế biến Dừa Giồng Trôm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - 19 triệu lít nước dừa hộp</li> <li>• - 14.040 Sữa dừa</li> </ul>	Huyện Giồng Trôm
2	Công ty TNHH chế biến Dừa Lương Quới	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 12.000 tấn Cơm dừa nạo sấy</li> <li>- 2.500 tấn Dầu dừa các loại</li> <li>- 7.500 tấn Nước dừa đóng lon</li> <li>- 7.500 tấn Nước cốt dừa lon và hộp giấy</li> </ul>	Khu công nghiệp An Hiệp, Huyện Châu Thành
3	Công ty cổ phần chế biến Dừa Á Châu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 7.200 tấn Cơm dừa sấy</li> <li>- 6200 tấn Bột sữa dừa</li> <li>- 7.200 tấn Nước cốt dừa đông lạnh</li> <li>- 10 triệu lít Sữa dừa</li> <li>- 1200 tấn Dầu dừa</li> </ul>	Khu công nghiệp Giao Long, Huyện Châu Thành

Nguồn: Tổng hợp thông tin từ trang Web của các công ty Betrimex, Dừa Lương Quới, Dừa Á Châu

- Bữa ăn: 56,6% đánh giá là rất ngon, 26,6% đánh giá là ngon, số còn lại cho là chấp nhận được, không có ai trả lời là không ngon.

- Món ăn: 100% thích Bánh xèo, 76,7% thích chè chuối.

- Sản phẩm mua về: 60,7% chọn Bưởi da xanh, các sản phẩm khác đều dưới mức trung bình trong đó Mứt dừa đạt (32,1%).

Kết quả khảo sát ý kiến hai nhóm khách tham gia thử nghiệm đã cho thấy dù cho khách nhiều hay ít tuổi, có nhiều hay ít kinh nghiệm về thực phẩm và ẩm thực thì Bánh xèo cũng là món được ưa thích nhất. Do Bánh xèo dùng kèm nhiều loại rau nên cuộc thi Đồ vui trước bữa ăn rất sinh động và hào hứng đã góp phần tạo nên sự thành công của món này. Các món ăn khác dù không đạt tỷ lệ cao như Bánh xèo nhưng đánh giá chung về bữa ăn là rất tốt cho thấy sự hợp lý trong thiết kế thực đơn. Từ kết quả thử nghiệm này Bánh xèo đã được xác định là sản phẩm chủ lực trong thực đơn cho tất cả các sản phẩm thuộc dòng Âm

thực nông trại dù là tour trong ngày với 1 bữa ăn chính, tour 2 ngày 1 đêm với 3 bữa ăn chính hay tour 3 ngày 2 đêm với 5 bữa ăn chính. Với kết quả thử nghiệm đạt được như vậy, sản phẩm đã được giới thiệu ra thị trường và trong ba tháng đầu tiên khảo sát ý kiến khách đến nông trại đã được thực hiện và cho kết quả là 84,7% (100/118) khách đánh giá rất hài lòng với sản phẩm và Bánh xèo tiếp tục là món được ưa thích nhất.

Nông trại du lịch sân chim Vàm Hồ đã sẵn có hai dòng sản phẩm Du lịch nông trại và Du lịch giáo dục thu hút rất đông du khách. Độ tuổi của khách đến rất đa dạng từ trẻ em đến người cao tuổi đi theo đoàn là các tổ chức xã hội, trường học, cơ quan, doanh nghiệp... hoặc đi theo nhóm nhỏ là gia đình hay nhóm bạn. Dòng sản phẩm Du lịch ẩm thực nông trại có thể được tích hợp vào các dòng sản phẩm này để kéo dài thời gian lưu lại nông trại và tăng độ phong phú của các hoạt động.



### 8. Kết luận

Từ tài nguyên du lịch ẩm thực là danh mục 53 món ăn và uống có sử dụng nguyên liệu từ Dừa, sản phẩm Du lịch ẩm thực nông trại đã được thiết kế với thực đơn là những món dùng nguyên liệu do nông trại và cộng đồng dân cư lân cận sản xuất. Sản phẩm được đưa vào thử nghiệm tại Nông trại Du lịch sân chim Vàm Hồ với 60 khách tham gia thử nghiệm đã cho thấy khả năng thành công của sản phẩm vì không có khách nào đánh giá bữa ăn là không ngon. Khi sản phẩm được giới thiệu ra thị trường đã có 84,7% khách được hỏi đã trả lời là rất hài lòng về sản phẩm. Đến nay sau một năm sản phẩm được đưa ra thị trường, Nông trại đã tích hợp thành công sản phẩm này với các sản phẩm Du lịch nông trại và Du lịch giáo dục. Món Bánh xèo được hầu hết khách yêu cầu phục vụ nhờ hai điểm khác biệt dễ dàng nhận biết là bánh khô do bột pha với nước cốt dừa nên không dùng nhiều dầu khi chiên và dùng kèm với rau sạch trồng trong nông trại do khách tự hái.

Hạn chế của nghiên cứu này là chưa thực hiện khảo sát ý kiến khách du lịch quốc tế do số khách đến nông trại còn khá ít. Mặc dù vậy, với sự tiếp nhận tích cực của khách du lịch nội địa, sản phẩm đã được tích hợp với các sản phẩm khác của nông trại. Du lịch ẩm thực vốn là loại sản phẩm rất tinh tế và kén khách nên ngoài việc chọn đúng khúc thị trường để phục vụ còn phải làm cho khách hàng hiểu rõ về sản phẩm được phục vụ. Do đó đánh giá hài lòng của khách về chất lượng phục vụ để có những chương trình đào tạo nâng cao trình độ phục vụ của đội ngũ này nên là hướng nghiên cứu tiếp theo. Đối với các sản phẩm mua mang về chưa được khách quan tâm nhiều nên có những nghiên cứu cải tiến sao cho thuận tiện và hấp dẫn để tăng được số lượng bán cho khách mua mang về. ♦

### Tài liệu tham khảo:

1. Boutsoukou K. (2018), *Key trends in culinary tourism*, GlobalData Plc, September 2018, pp.[8, 11].
2. GlobalData (2018), *Global Consumer Survey*, Q3 - 2018.
3. The Blueroom Project (2014), *Culinary experiences as a means of travelling and discovering countries*, The survey was carried out across five European countries: France, Germany, Italy, Spain and the United Kingdom, September 2014.
4. Wolf E. (2002), *Culinary Tourism: A Tasty Economic Proposition*, Journal Retrieved, Vol. 25, June 2002.
5. World Food Travel (2017), *World Food Travel Association*, Available at: [www.worldfoodtravel.org](http://www.worldfoodtravel.org), truy cập tháng 7/2017.

### Summary

Ben Tre has the largest area of coconut cultivation in Vietnam, there are many local dishes and drinks made from coconut. With these unique features, how can farm food tourism products be designed? Product design has been made from information collected by participatory observation methods and expert interviews. The product was tested at the Vam Ho Bird Field Tourist Farm - the only farm in Ben Tre to operate under the agricultural production model combining with tourism business. Due to positive results from the survey of 60 test participants, the product was introduced to the market and gained 84.7% of customers' satisfaction.