

HƯỚNG ĐI MỚI TRONG ĐẦU TƯ PHÁT TRIỂN DU LỊCH ẨM THỰC TẠI VIỆT NAM

● PHƯƠNG MAI ANH¹ - NGUYỄN VĂN HỢP¹

¹Khoa Du lịch và Khách sạn
Trường Đại học Kinh tế Kỹ thuật công nghiệp

TÓM TẮT:

Bài viết tập trung phân tích tiềm năng và cơ hội phát triển du lịch ẩm thực tại Việt Nam, nhấn mạnh vai trò của đầu tư trong việc nâng cao chất lượng dịch vụ, hấp dẫn du khách quốc tế. Bài viết cũng đề xuất những giải pháp nhằm thúc đẩy sự phát triển bền vững, nhấn mạnh việc kết hợp giữa ẩm thực và văn hóa truyền thống.

Từ khóa: du lịch ẩm thực, đầu tư, phát triển bền vững, Việt Nam, văn hóa.

1. Đặt vấn đề

Việt Nam là quốc gia nổi tiếng với nền ẩm thực độc đáo, phong phú, mang đậm bản sắc dân tộc. Từ những món ăn đường phố như phở, bánh mì, đến những mâm cỗ truyền thống trong bữa cơm gia đình, mọi món ăn đều phản ánh đặc trưng văn hóa, khí hậu và con người từng vùng miền. Trong bối cảnh ngày càng nhiều du khách quốc tế tìm đến Việt Nam để trải nghiệm hương vị độc đáo này, việc đầu tư phát triển du lịch ẩm thực không chỉ mang ý nghĩa kinh tế, mà còn là cách bảo tồn, quảng bá văn hóa truyền thống. Tuy nhiên, để phát huy hết tiềm năng này, cần một chiến lược đầu tư bài bản từ hạ tầng, chính sách hỗ trợ, cho đến việc đào tạo nhân lực, quảng bá hình ảnh để giữ chân du khách.

2. Vai trò của đầu tư trong phát triển du lịch ẩm thực

Việc đầu tư vào du lịch ẩm thực đóng vai trò quan trọng trong việc nâng cao chất lượng dịch vụ, tạo ra các trải nghiệm độc đáo, thu hút du khách

quốc tế và thúc đẩy phát triển kinh tế địa phương. Theo báo cáo "Tình hình Du lịch Việt Nam 2023" của Tổng cục Du lịch Việt Nam, các địa phương tập trung đầu tư vào hạ tầng dịch vụ ẩm thực như Đà Nẵng, TP. Hồ Chí Minh, Hội An đã ghi nhận mức tăng trưởng du khách lên đến 25% trong năm 2023. Đặc biệt, TP. Hồ Chí Minh đã đầu tư mạnh mẽ vào việc xây dựng các khu phố ẩm thực, với lượng khách du lịch ước tính đạt 6,5 triệu lượt trong năm.

Bên cạnh đó, theo khảo sát "Thị hiếu Ẩm thực du khách quốc tế" do Sở Du lịch TP. Hồ Chí Minh thực hiện năm 2023, 85% du khách quốc tế đánh giá cao chất lượng dịch vụ ẩm thực tại đây nhờ sự đầu tư bài bản từ khâu chế biến đến phục vụ. Đà Nẵng cũng nổi bật với việc tổ chức thành công "Lễ hội Ẩm thực Quốc tế 2023", thu hút hơn 200.000 lượt khách tham dự, góp phần tạo ra doanh thu trên 100 tỷ đồng cho địa phương.

Trong năm 2024, theo Báo cáo dự thảo "Chiến lược Phát triển Du lịch Ẩm thực Bền vững" của Viện Nghiên cứu Phát triển Du lịch, các địa phương

tiếp tục đẩy mạnh đầu tư vào các hoạt động trải nghiệm thực tế như học nấu món ăn truyền thống, tham quan làng nghề chế biến thực phẩm, hay các chương trình giao lưu văn hóa ẩm thực quốc tế. Sự phát triển này không chỉ tạo ra nguồn thu bền vững cho ngành Du lịch, mà còn góp phần quảng bá rộng rãi văn hóa Việt Nam ra thế giới.

Ngoài ra, việc đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao cũng là một trọng điểm trong chiến lược đầu tư. Theo báo cáo "Chất lượng Nhân lực Du lịch 2023" của Tổng cục Du lịch, hơn 1.500 đầu bếp và nhân viên phục vụ đã được đào tạo trong năm qua, tập trung vào các kỹ năng như giao tiếp đa ngôn ngữ và giới thiệu ẩm thực truyền thống. Đây là bước đệm quan trọng để nâng cao trải nghiệm của du khách và khẳng định vị thế của du lịch ẩm thực Việt Nam trên bản đồ thế giới.

3. Thực trạng đầu tư phát triển du lịch ẩm thực tại Việt Nam

Trong những năm gần đây, du lịch ẩm thực đã trở thành một xu hướng quan trọng góp phần thúc đẩy sự phát triển của ngành Du lịch Việt Nam. Tuy nhiên, thực trạng đầu tư cho lĩnh vực này vẫn còn nhiều hạn chế và chưa thực sự tương xứng với tiềm năng sẵn có. Theo "Báo cáo Du lịch Việt Nam 2023" của Tổng cục Du lịch, chỉ khoảng 30% tổng nguồn vốn đầu tư vào du lịch được dành cho việc phát triển các sản phẩm du lịch ẩm thực, cho thấy sự phân bổ ngân sách chưa hợp lý.

Bên cạnh đó, khảo sát "Thực trạng Phát triển Du lịch Ẩm thực Việt Nam 2023" do Sở Du lịch TP. Hồ Chí Minh thực hiện cho thấy, 65% các doanh nghiệp kinh doanh ẩm thực gặp khó khăn trong việc tiếp cận các nguồn vốn ưu đãi để mở rộng quy mô, cải thiện chất lượng dịch vụ. Đặc biệt, tại các địa phương có tiềm năng ẩm thực lớn như Huế, Hội An và Cần Thơ, phần lớn các quán ăn, nhà hàng vẫn hoạt động theo mô hình nhỏ lẻ, thiếu liên kết với các công ty lữ hành và chưa có sự đầu tư bài bản về hạ tầng cũng như chất lượng phục vụ.

Một trong những vấn đề lớn là sự thiếu hụt nguồn nhân lực được đào tạo bài bản. Theo "Báo cáo Năng lực Cạnh tranh Du lịch 2024" của Viện Nghiên cứu Phát triển Du lịch, chỉ khoảng 40% nhân viên làm việc trong lĩnh vực ẩm thực được đào tạo chính quy, phần lớn còn lại học theo hình thức

truyền nghề. Điều này dẫn đến sự thiếu đồng nhất trong chất lượng phục vụ, ảnh hưởng trực tiếp đến trải nghiệm của du khách.

Ngoài ra, công tác quảng bá du lịch ẩm thực Việt Nam vẫn còn nhiều hạn chế. Theo số liệu từ Sở Du lịch TP. Hồ Chí Minh, trong năm 2023, chỉ khoảng 20% ngân sách quảng bá du lịch được dành cho việc giới thiệu các món ăn truyền thống, các tour trải nghiệm ẩm thực, dẫn đến việc nhiều món ăn độc đáo của các địa phương vẫn chưa được biết đến rộng rãi. Bên cạnh đó, các chương trình xúc tiến du lịch quốc tế vẫn tập trung chủ yếu vào các sự kiện lớn như Festival Huế hay Lễ hội Ẩm thực Quốc tế, chưa có chiến lược quảng bá bài bản và dài hơi.

Không chỉ vậy, vấn đề an toàn thực phẩm cũng là một rào cản lớn. Theo thống kê của Cục An toàn Thực phẩm, trong năm 2023, có đến 15% các cơ sở kinh doanh ẩm thực chưa đáp ứng được các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm. Điều này không chỉ ảnh hưởng đến sức khỏe du khách mà còn tác động tiêu cực đến hình ảnh du lịch Việt Nam trên trường quốc tế.

Tuy nhiên, không thể phủ nhận những nỗ lực bước đầu trong việc thu hút đầu tư cho du lịch ẩm thực. Một số địa phương như Đà Nẵng và TP. Hồ Chí Minh đã triển khai các chương trình khuyến khích đầu tư vào các khu phố ẩm thực, chợ đêm và tổ chức các sự kiện giao lưu văn hóa ẩm thực quốc tế, góp phần nâng cao nhận thức cộng đồng và tạo điều kiện để các doanh nghiệp địa phương phát triển.

Tóm lại, mặc dù có tiềm năng lớn, thực trạng đầu tư phát triển du lịch ẩm thực tại Việt Nam vẫn còn nhiều thách thức. Để khai thác tối đa lợi thế này, cần có những chính sách hỗ trợ cụ thể từ chính phủ, thúc đẩy hợp tác công tư và tăng cường công tác đào tạo nhân lực, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, cũng như xây dựng chiến lược quảng bá bài bản nhằm nâng cao vị thế của du lịch ẩm thực Việt Nam trên bản đồ thế giới.

4. Hướng đi mới trong đầu tư phát triển du lịch ẩm thực tại Việt Nam

Trong bối cảnh toàn cầu hóa và xu hướng khám phá bản sắc văn hóa qua ẩm thực ngày càng phổ biến, việc phát triển du lịch ẩm thực tại Việt

Nam cần một hướng đi mới, bền vững và có chiến lược dài hạn. Trước những thách thức được nêu ra, các giải pháp mới không chỉ nhằm khắc phục hạn chế mà còn tận dụng tối đa tiềm năng sẵn có để đưa Việt Nam trở thành điểm đến ẩm thực hấp dẫn toàn cầu.

Trước hết, cần tập trung vào việc đầu tư cải thiện cơ sở hạ tầng phục vụ du lịch ẩm thực. Theo "Báo cáo Phát triển Du lịch Việt Nam 2023" của Tổng cục Du lịch, nhiều địa phương như Huế, Hội An và Cần Thơ còn thiếu các tuyến giao thông thuận tiện, các khu phố ẩm thực, chợ đêm và khu trải nghiệm ẩm thực bài bản. Để khắc phục, chính quyền địa phương cần phối hợp với doanh nghiệp tư nhân nhằm nâng cấp đường sá, bãi đỗ xe và hệ thống chỉ dẫn du lịch, tạo điều kiện thuận lợi cho du khách trong việc tiếp cận các điểm ẩm thực nổi tiếng.

Bên cạnh đó, việc đào tạo nguồn nhân lực chuyên nghiệp đóng vai trò quan trọng trong nâng cao chất lượng dịch vụ. Theo "Báo cáo Năng lực Cạnh tranh Du lịch 2024" của Viện Nghiên cứu Phát triển Du lịch, chỉ khoảng 40% nhân lực trong lĩnh vực du lịch ẩm thực được đào tạo bài bản. Do đó, cần thành lập các trung tâm đào tạo chuyên sâu về kỹ năng phục vụ, quản lý nhà hàng, và kiến thức văn hóa ẩm thực địa phương, giúp đội ngũ nhân viên nâng cao trình độ và mang lại trải nghiệm tốt hơn cho du khách.

Một hướng đi khác là đẩy mạnh công tác quảng bá, truyền thông về du lịch ẩm thực Việt Nam trên thị trường quốc tế. Theo số liệu từ Sở Du lịch TP. Hồ Chí Minh, năm 2023, chỉ 20% ngân sách quảng bá du lịch được dành cho việc giới thiệu các món ăn truyền thống. Do đó, cần tăng cường hợp tác với các kênh truyền thông quốc tế, tổ chức các lễ hội ẩm thực mang tính thường niên, và xây dựng các chương trình truyền hình thực tế, phim tài liệu khám phá ẩm thực Việt Nam để thu hút sự chú ý của du khách nước ngoài.

Bên cạnh đó, phát triển các sản phẩm du lịch ẩm thực đặc sắc, mang đậm dấu ấn địa phương là một giải pháp thiết yếu. Việc tổ chức các tour du lịch kết hợp giữa tham quan, trải nghiệm chế biến món ăn truyền thống và tìm hiểu văn hóa địa phương sẽ giúp du khách có cái nhìn sâu sắc hơn

về ẩm thực Việt Nam. Một ví dụ điển hình là tour "Ẩm thực đường phố Hà Nội" do Công ty Du lịch Vietravel tổ chức, đã thu hút hơn 15.000 lượt khách quốc tế mỗi năm.

Ngoài ra, chính quyền cần đưa ra các chính sách hỗ trợ doanh nghiệp khởi nghiệp trong lĩnh vực du lịch ẩm thực. Các quỹ hỗ trợ phát triển du lịch địa phương cần ưu tiên cấp vốn cho những dự án sáng tạo, như xây dựng chuỗi nhà hàng giới thiệu đặc sản từng vùng miền hay phát triển ứng dụng hướng dẫn ẩm thực số hóa nhằm giúp du khách dễ dàng tìm kiếm thông tin và lựa chọn địa điểm ăn uống.

Cuối cùng, việc đảm bảo an toàn thực phẩm cần được chú trọng hơn nữa. Theo thống kê của Cục An toàn Thực phẩm, trong năm 2023, có đến 15% các cơ sở kinh doanh ẩm thực chưa đáp ứng được các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm. Do đó, cần xây dựng một hệ thống kiểm soát chặt chẽ, đồng thời tổ chức các lớp tập huấn định kỳ về vệ sinh thực phẩm cho các hộ kinh doanh nhằm đảm bảo chất lượng món ăn và bảo vệ sức khỏe cho du khách.

Tóm lại, hướng đi mới trong đầu tư phát triển du lịch ẩm thực tại Việt Nam cần sự phối hợp chặt chẽ giữa nhà nước, doanh nghiệp và cộng đồng địa phương. Việc nâng cao cơ sở hạ tầng, đào tạo nhân lực, đẩy mạnh quảng bá, phát triển sản phẩm đặc sắc và đảm bảo an toàn thực phẩm sẽ giúp Việt Nam tận dụng tối đa tiềm năng, khắc phục những hạn chế hiện tại và từng bước khẳng định vị thế của mình trên bản đồ du lịch ẩm thực thế giới.

5. Kết luận

Du lịch ẩm thực Việt Nam sở hữu tiềm năng rất lớn, với sự đa dạng của các món ăn truyền thống đặc sắc, mang đậm bản sắc văn hóa từng vùng miền. Tuy nhiên, để khai thác tối đa tiềm năng này và tạo ra một ngành Du lịch ẩm thực phát triển bền vững, Việt Nam cần phải đối mặt với một số thách thức lớn, bao gồm sự thiếu hụt hạ tầng, nguồn nhân lực chất lượng, sự thiếu quảng bá mạnh mẽ và vấn đề an toàn thực phẩm.

Để phát triển du lịch ẩm thực thành một ngành mũi nhọn trong ngành Du lịch Việt Nam, cần có một chiến lược đầu tư dài hạn và toàn diện từ cả phía Chính phủ và doanh nghiệp ■

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

Tổng cục Du lịch Việt Nam (2023), Báo cáo "Tình hình Du lịch Việt Nam 2023".

Sở Du lịch TP. Hồ Chí Minh (2023), Khảo sát "Thị hiếu Ẩm thực du khách quốc tế".

Tổng cục Du lịch (2023), Báo cáo "Chất lượng Nhân lực Du lịch 2023".

Tổng cục Du lịch (2023), "Báo cáo Du lịch Việt Nam 2023".

Sở Du lịch TP. Hồ Chí Minh (2023), khảo sát "Thực trạng Phát triển Du lịch Ẩm thực Việt Nam 2023".

Viện Nghiên cứu Phát triển Du lịch (2024), "Báo cáo Năng lực Cạnh tranh Du lịch 2024".

Tổng cục Du lịch (2023), "Báo cáo Phát triển Du lịch Việt Nam 2023".

Viện Nghiên cứu Phát triển Du lịch (2024), "Báo cáo Năng lực Cạnh tranh Du lịch 2024".

Ngày nhận bài: 20/1/2025

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 6/2/2025

Ngày chấp nhận đăng bài: 23/2/2025

NEW DIRECTIONS FOR INVESTMENT IN THE DEVELOPMENT OF CULINARY TOURISM IN VIETNAM

● **PHUONG MAI ANH¹**

● **NGUYEN VAN HOP¹**

¹Faculty of Tourism and Hospitality,
University of Economics - Technology for Industries

ABSTRACT:

This study analyzes the potential and opportunities for developing culinary tourism in Vietnam, highlighting the critical role of investment in enhancing service quality and attracting international tourists. It also examines the integration of culinary experiences with traditional cultural values to create unique and appealing tourism products. Based on the analysis, the study proposes solutions to promote the sustainable development of Vietnam's culinary tourism sector, contributing to improved competitiveness, cultural preservation, and long-term growth.

Keywords: culinary tourism, investment, sustainable development, Vietnam, culture.