

Các nhà chế biến nói gì về thị trường tôm năm nay?

□ Nguyễn Thái Phương



Sản phẩm của Seaproduct Hà Nội

Chưa năm nào nghề nuôi tôm nước ta lại lặn độn và thiệt hại lớn như năm nay. Hết những khó khăn do thời tiết mát bất thường trong những tháng đầu hè lại tiếp đến dịch bệnh tràn lan ở các vùng sản xuất trọng điểm khiến cho tôm nuôi bị chết hàng loạt trên diện rộng, khiến các nhà máy chế biến rơi vào tình trạng thiếu nguyên liệu trầm trọng. Trong dịp Hội chợ Vietfish vừa qua một số nhà chế biến tôm ở các vùng trong nước đã có một số ý kiến đánh giá về tình hình nguyên liệu, chế biến, xuất khẩu và thị trường tiêu thụ tôm Việt Nam trong những tháng cuối năm 2011 này.

Theo ông Trần Văn Linh, TGD Công ty CP Thủy sản và Thương mại Thuận Phước, hiện nay nhu cầu tôm của các thị trường trên thế giới vẫn còn rất lớn, đặc biệt đối với mặt hàng GTGT chế biến tại Việt Nam. Nguyên nhân chủ yếu là do nguồn cung cấp nhiều mặt hàng của Trung Quốc đến nay đã giảm do giá nhân công ở nước này đã tăng cao đáng kể so với vài năm trước, đồng thời uy tín chất lượng thủy sản Trung Quốc giảm sút do nhiều sự cố về ATTP xảy ra khiến nhiều thị trường NK quan ngại. Vì thế một mảng thực phẩm trước đây do Trung Quốc sản xuất đến nay dường như đang bị chuyển giao sang các nguồn sản xuất thay thế khác.

Thái Lan cũng đang có giá nhân công cao, nên họ sử dụng lao động nhập cư chủ yếu đến từ Myanmar với trình độ tay nghề kém, vì vậy khối lượng hàng chế biến GTGT của Thái Lan cũng giảm và giá tăng. Nhiều nhà cung cấp đang muốn quay về Việt Nam, nơi có điều kiện sản xuất tốt tương đương với Thái Lan, tay nghề của người lao động khéo léo và quan trọng hơn là công tác quản lý chất lượng của Việt Nam đã có quá trình thực hiện lâu dài và có bài bản, vì vậy nhu cầu với sản phẩm tôm GTGT đang lớn.

Tuy nhiên, điều bất cập hiện nay là sự “kháng giá” giữa hai bên. Các nhà cung cấp như Việt Nam, Thái Lan đang muốn bán và buộc phải bán với giá cao hơn, hay có thể nói là muốn xác lập một mặt bằng giá mới cao hơn, do các yếu tố chi phí đầu vào gia



Ông Trần Văn Linh, TGD Công ty CP Thủy sản và Thương mại Thuận Phước - Ảnh:H.T

tăng và do lạm phát toàn cầu, trong khi đó người tiêu dùng chưa thích nghi với mức giá mới. Mâu thuẫn này đã gây khó khăn cho việc mua bán hiện nay.

“Tình trạng giá cả tăng khiến nhiều nhà chế biến và XK tôm Việt Nam đau đầu, vì nếu không ký được hợp đồng thì “đau đầu” vì lo cho hoạt động của nhà máy, lo giá chào có cao quá không, nhưng nếu ký hợp đồng rồi thì lại “đau tim” bởi vì không biết sẽ mua nguyên liệu sao đây để xuất bán được với giá đó, và lo giá chào có thấp quá không?” - ông Linh nói.

Theo đánh giá chung, năm nay do dịch bệnh và thời tiết, sản lượng tôm sú nuôi có khả năng mất đi 60%. Tôm chân trắng có phát triển nhưng không đủ lớn để bù đắp đủ cho lượng thiếu hụt của tôm sú. Tình trạng thiếu nguyên liệu đẩy giá bán thành phẩm lên cao, nhưng ngay cả khi có đủ nguyên liệu thì giá của sản phẩm vẫn ở mức cao, do giá thức ăn tăng gần gấp đôi trong vài năm gần đây.

Tiền lượng khó khăn về khả năng cung cấp cho các thị trường chính, nhưng cũng không quá lo ngại về việc con tôm Việt Nam bị các nhà cung cấp khác chiếm mất thị phần ở Mỹ, Nhật Bản và EU, vì hầu hết các nước như Thái Lan, Indônêxia giá cũng ở mức cao và vừa qua sản lượng tôm sú của Thái ở vùng phía Nam cũng bị thiệt hại do lũ lụt. Tuy nhiên, thế mạnh về cung cấp tôm sú cỡ lớn của Việt Nam đang có nguy cơ bị đe dọa, vì nếu chúng ta mất đi một sản lượng lớn sẽ ảnh hưởng đến tổng nguồn cung và làm giảm tính cạnh tranh của tôm sú. Nếu sản lượng không đủ lớn để đảm bảo cung cấp ổn định, khách hàng sẽ chuyển qua mua từ các nguồn khác và như vậy dễ dẫn đến nguy cơ bị tranh thủ chiếm lĩnh thị phần.

Đối với thị trường Nhật, nhu cầu còn rất lớn, vì sau thảm họa thiên tai, người dân vẫn thích ăn đồ thực phẩm NK, vốn chiếm 70% tổng tiêu thụ thủy sản, do lo ngại hàng nội địa bị nhiễm



Ông Nguyễn Văn Kịch
TGD Công ty CP Thủy sản CAFATEX
Ảnh: H.T

phóng xạ. Tuy nhiên, hàng rào kỹ thuật, nhất là đối với vệ sinh ATTP được xác lập tương đối khắt khe, hiện nay Nhật đang thực hiện kiểm tra gần như 100% đối với các loại kháng sinh cấm.

Lo ngại mất thị trường Nhật là một thực tế vì các nguy cơ dư lượng kháng sinh và các chất bị cấm. Thực phẩm là một trong những vấn đề nhạy cảm, các nhà NK lớn của Nhật rất sợ tai tiếng ảnh hưởng tới chứng khoán của họ, vì vậy càng thận trọng và nếu có nguy cơ rủi ro, họ sẽ không nhập. Do đó, cộng đồng các nhà chế biến thủy sản Việt Nam phải đề cao cảnh giác, phải "tự cứu mình trước khi trời cứu", tuy nhiên cũng không thể thiếu sự can thiệp tích cực của các cơ quan quản lý Nhà nước.

Theo ông Linh, thị trường tôm EU mạnh trong năm qua có một phần nguyên nhân từ đồng euro mạnh hơn đồng USD khiến giá mua bằng đôla tương đối rẻ. Nhưng năm nay đến lượt EU cũng có những khó khăn: cuộc chiến về tiền tệ giữa các nước

cũng đang làm cho đồng euro yếu trở lại và không nên nghĩ rằng EU sẽ phát triển với tốc độ mạnh như vậy trong năm nay, bởi ngay cả EU cũng không muốn đồng euro mạnh hơn. Mặt khác, đi vào EU cũng cần thận trọng vì đây là một khối các thị trường đơn lẻ, ngoài việc tuân thủ quy định chung, mỗi nước cũng có những quy định riêng, nhất là về ngưỡng dư lượng kháng sinh, chất cấm và còn có thêm nhiều tiêu chuẩn tự nguyện của từng hệ thống phân phối nên cũng không phải dễ dàng gì.

Một nguyên nhân khác khiến tiêu thụ tôm châu Á tăng lên là năm qua do ô nhiễm dầu vùng Vịnh Mêhicô nên tôm Nam Mỹ đã dồn vào phục vụ cho thị trường Mỹ, ít tập trung cho EU, cho nên những nguồn cung cấp truyền thống cho EU đã bị giám sát.

Nhìn chung, trong năm nay mục tiêu XK tôm có thể đạt được với điều kiện là thời tiết vụ 2 tốt hơn, tôm chân trắng thay thế một phần tôm sú là khả quan về mặt cung ứng nguyên liệu, nhưng đồng thời cũng đòi hỏi phải có sự chuyển biến đồng bộ của các nhà máy vì chế biến tôm chân trắng cần nhiều công nhân và thiết bị hơn. Tuy nhiên những đòi hỏi này các nhà máy vẫn có khả năng đáp ứng.

Cải vượt quá khả năng chịu đựng là lãi suất ngân hàng quá cao. Bên cạnh đó tất cả các chi phí đầu vào gia tăng, do vậy mục tiêu về khối lượng và giá trị XK tôm chúng ta có thể đạt được nhưng mục tiêu cuối cùng của từng DN là lợi nhuận thì chắc

chắn không thể đạt được.

Ông Nguyễn Văn Kịch, TGD Công ty CP Thủy sản CAFATEX, nhận xét: tới thời điểm này vùng ĐBSCL, nhất là hai tỉnh trọng điểm là Sóc Trăng và Bạc Liêu đã có 3-4 đợt thả giống tôm sú nhưng bị chết đến 80%. Nhiều vùng chuyển sang nuôi tôm chân trắng một phần còn phần khác cố gắng giữ để thời gian tới thu hoạch. Sản lượng tôm sú dự kiến còn lại khoảng 30-40% so với năm ngoài. Vì thế, rất thiếu cỡ trung và cỡ lớn XK cho thị trường Nhật và Mỹ. Theo dự đoán năm nay chắc chắn giá tôm sú sẽ cao, hiện đã cao hơn của Ấn Độ 1 USD/kg tôm cùng cỡ. Tôm chân trắng cũng đang cao hơn các nước khác.

Tình hình khan hiếm đã làm cho giá tôm nguyên liệu năm nay tăng cao nhất trong vòng 10 năm trở lại đây. Có khả năng sản lượng tôm sú toàn cầu chỉ đạt 50% so với năm ngoài vì hiện Ấn Độ chỉ còn khoảng 40% sản lượng



Ông Trịnh Bá Hoàng
TGD Công ty CP Đầu tư Thương mại Incomfish
Ảnh: N.K



Ông Dierner J. Charles
TGD Công ty TNHH OFCO Sourcing VN
Ảnh: OFCO

là tôm sú, tôm chân trắng 60%, trong khi Việt Nam, Malaixia, Philippin và Thái Lan đều mất mùa hay bị thiệt hại do dịch bệnh.

Riêng thị trường Nhật, hiện nay chưa mua vào mạnh do giá cao, nhưng đến khoảng tháng 8 - 9 tới họ sẽ phải mua do tình hình nguyên liệu khó có thể cải thiện hơn.

Hiện nay, Việt Nam đang giữ vị trí độc tôn về tôm chế biến, vì vậy chúng tôi liên tục yêu cầu được tăng cường NK tôm về để chế biến và tái xuất. Đây mới là cách để nuôi sống cả hai thành phần đó là người nuôi tôm hiện đang bị mất mùa và nhà máy chế biến. Chỉ có bổ sung nguyên liệu sản xuất mới giữ được thị trường, để mai một người nuôi tôm vực dậy và tiếp tục quay lại sản xuất, còn nếu không chúng ta sẽ mất luôn các thị trường quan trọng như Mỹ và Nhật Bản do không duy trì được nguồn cung ổn định.

Theo ông Kịch, đối với con tôm - một ngành hàng giá trị

hơn hai tỷ USD - nếu cộng thêm khoảng 1 tỷ USD từ nguyên liệu NK chế biến tái xuất nữa thì sẽ rất tốt cho Việt Nam khi nguồn nguyên liệu sản xuất trong nước chưa thể đáp ứng đầy đủ cho năng lực chế biến của nhà máy.

Từ vị trí của một nhà chế biến đóng tại Tp Hồ Chí Minh, ông Trịnh Bá Hoàng, TGD Công ty CP Đầu tư Thương mại Incomfish, cho biết công ty có quá trình sản xuất khá lâu dài các mặt hàng tôm GTGT. Để đối phó với tình trạng nguyên liệu căng thẳng, vừa qua Incomfish đã cố gắng tháo gỡ bằng cách chủ động phát triển vùng nuôi riêng ở Bến Tre với khoảng 40 ha dành cho tôm chân trắng. Nguồn nguyên liệu tôm sú, công ty đã liên kết với một số đại lý lớn ở các tỉnh sản xuất nguyên liệu tập trung, còn một phần nguyên liệu tôm sú khác được khai thác từ các tỉnh Bình Thuận và Ninh Thuận, đồng thời công ty cũng đã đầu tư để có các hợp đồng dài hạn nhằm duy trì nguồn cung cấp theo yêu cầu.

Với vai trò là một cầu nối đưa thủy sản Việt Nam ra thế giới, nhất là thị trường EU, TGD của Công ty TNHH OFCO Sourcing VN - ông Dierner J. Charles - nhận xét, hiện nay tình hình khan hiếm thủy sản xảy ra trên toàn cầu, Việt Nam là một địa điểm mà nhiều khách hàng quốc tế tìm đến để thiết lập nguồn cung lâu dài. Tuy nhiên điều rõ ràng là Vietfish năm nay chưa thu hút được nhiều nhà chế biến và cung cấp hải sản trong cả nước, hầu như chỉ có hai mặt

hàng độc quyền là tôm và cá tra. Việt Nam có thể nhập khẩu cá ngừ, cá mahi-mahi, cá kiểng từ các nước về để chế biến và tái xuất, nhằm tận dụng điều kiện nhà máy và nhân công trình độ cao để giảm áp lực cho khai thác, nhất là vùng ven bờ.

Năm nay, Việt Nam gặp khó lớn về nguyên liệu tôm, nhiều nhà máy phải tìm mua nguyên liệu ở các vùng xa xôi hơn, ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm nhất là độ tươi. Tôm chân trắng cũng đang được sử dụng nhiều hơn để thay thế cho phần thiếu hụt của tôm sú. Tuy nhiên, Việt Nam nên cố gắng giữ vững uy tín đối với tôm sú trên các thị trường lớn.

Tôm sú của Việt Nam đang được giá rất cao do chất lượng tốt, vị ngon, đã có quá trình cung cấp lâu dài và tạo dựng được danh tiếng tốt, được coi như một đặc sản, vì vậy Việt Nam không nên vì khó khăn trong một năm và không vì lợi ích trước mắt mà hy sinh lợi ích, lợi thế lâu dài của tôm sú. Việt Nam không nên chuyển đổi quá nhiều sang tôm chân trắng vì tôm sú là mặt hàng chất lượng cao phục vụ cho tầng lớp khách hàng cao cấp. Họ có đủ khả năng để mua hàng với giá cao hơn, trong khi đó tôm chân trắng của Việt Nam khó cạnh tranh so với các nguồn cung cấp khác và giá cũng cao hơn.

Tôm sú của VN, nhất là tôm sú quảng canh của Cà Mau, là một trong những mặt hàng có thể cạnh tranh hoặc so sánh với tôm của Madagatsca trên thị trường EU. ■

N.T.P.