

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÀ RỊA – VŨNG TÀU
KHOA DU LỊCH – SỨC KHỎE**



**BARIA VUNGTAU
UNIVERSITY**
CAP SAINT JACQUES



KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

ĐỀ XUẤT MÔ HÌNH KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG FOOD TRUCK CHO SỰ PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH BÀ RỊA - VŨNG TÀU

Trình độ đào tạo	: Đại học
Hệ đào tạo	: Chính quy
Ngành	: Quản trị kinh doanh
Chuyên ngành	: Quản trị du lịch nhà hàng khách sạn
Khóa học	: 2018 – 2022
Giảng viên hướng dẫn	: Th.S Phạm Thu Huyền
Sinh viên thực hiện	: Nguyễn Hoàng Anh
MSSV	: 18034089
Lớp	: DH18DL2

Bà Rịa- Vũng Tàu, Tháng 10 Năm 2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÀ RỊA - VŨNG TÀU
KHOA DU LỊCH – SỨC KHỎE

PHIẾU GIAO ĐỀ TÀI
ĐỒ ÁN/ KHOÁ LUẬN TỐT NGHIỆP

(Đính kèm Quy định về việc tổ chức, quản lý các hình thức tốt nghiệp ĐH, CĐ ban hành kèm theo Quyết định số 585/QĐ-ĐHBRVT ngày 16/7/2013 của Hiệu trưởng Trường Đại học BR-VT)

Họ và tên sinh viên: Nguyễn Hoàng Anh Ngày sinh: 08/10/1995

MSSV : 18034089 Lớp: DH18DL2

Địa chỉ: 261/22 Lê Hồng Phong, Phường 8, Vũng Tàu, Bà Rịa - Vũng Tàu

E-mail: Nguyenhoanganh1995vt@gmail.com

Trình độ đào tạo : Đại học

Hệ đào tạo: Chính quy

Ngành : Quản trị kinh doanh

Chuyên ngành: Quản trị du lịch - nhà hàng - khách sạn

1. Tên đề tài: “ĐỀ XUẤT MÔ HÌNH KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG
FOOD TRUCK CHO SỰ PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH BÀ RỊA - VŨNG TÀU”

2. Giảng viên hướng dẫn: Thạc sĩ Phạm Thu Huyền

3. Ngày giao đề tài : 09/08/2021

4. Ngày hoàn thành đồ án/ khoá luận tốt nghiệp: 31/10/2021

Bà Rịa –Vũng Tàu, ngày 31 tháng 10

năm 2021

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

(Ký và ghi rõ họ tên)

SINH VIÊN THỰC HIỆN

(Ký và ghi rõ họ tên)

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi rõ họ tên)

TRƯỞNG KHOA

(Ký và ghi rõ họ tên)

LỜI CAM ĐOAN

Trong quá trình nghiên cứu và hoàn thành bài khóa luận tốt nghiệp, em đã thu thập những số liệu và dữ liệu cần thiết cho việc hoàn thành đề tài của mình. Em xin cam đoan bài khóa luận tốt nghiệp với đề tài: “ ĐỀ XUẤT MÔ HÌNH KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG FOOD TRUCK CHO SỰ PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH BÀ RỊA VŨNG TÀU” là khóa luận nghiên cứu của cá nhân em với sự hướng dẫn của Thạc sĩ Phạm Thu Huyền. Mọi dữ liệu và số liệu đã thu thập đều là trung thực. Nếu có gì không chính xác em xin chịu trách nhiệm.

LỜI CẢM ƠN

Người xưa đã có câu :

« Nhất Tự Vi Sư, Bán Tự Vi Sư »

« Một Chữ Cũng Là Thầy, Nửa Chữ Cũng Là Thầy »

Với tấm lòng biết ơn vô cùng sâu sắc, em xin gửi lời cảm ơn chân thành nhất từ đáy lòng đến quý thầy, cô thuộc Khoa Du Lịch – Sức Khỏe và Ban Giám Hiệu nhà trường đã luôn tạo mọi điều kiện hỗ trợ, giúp đỡ, cũng như dành tâm huyết và tri thức của mình để truyền đạt những kiến thức, kinh nghiệm quý báu giúp bản thân em trưởng thành hơn trong thời gian học tập tại trường. Đây sẽ là hành trang quý báu giúp bản thân em đủ bản lĩnh, đủ tự tin đối mặt với sóng gió cuộc đời.

Một lần nữa, em xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến giảng viên hướng dẫn, Thạc sĩ Phạm Thu Huyền, về sự hướng dẫn tận tình của cô trong suốt thời gian em hoàn thành bài khóa luận tốt nghiệp. Em xin chân thành cảm ơn cô.

Vì bản thân em còn nhiều hạn chế nên bài khóa luận tốt nghiệp với chủ đề : ĐỀ XUẤT MÔ HÌNH KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG FOOD TRUCK CHO SỰ PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH BÀ RỊA VŨNG TÀU không thể tránh khỏi những thiếu sót. Em rất mong nhận được sự chỉ bảo từ các quý thầy, cô và mọi người để giúp bài khóa luận tốt nghiệp của em được hoàn thiện tốt hơn, nâng cao hiểu biết của bản thân và phục vụ cho công tác thực tế sau này.

Em xin chân thành cảm ơn quý thầy cô rất nhiều.

Kính chúc quý thầy cô luôn khỏe mạnh và thành công trong sự nghiệp và cuộc sống.

Sinh viên thực hiện

Nguyễn Hoàng Anh

MỤC LỤC

DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮT	iii
DANH MỤC CÁC BẢNG.....	iv
DANH MỤC CÁC BIỂU ĐỒ, ĐỒ THỊ, SƠ ĐỒ, HÌNH ẢNH.....	v
LỜI MỞ ĐẦU	1
CHƯƠNG 1. CƠ SỞ LÝ LUẬN VỀ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG TRONG DU LỊCH	4
1.1. Cơ sở lý luận về kinh doanh dịch vụ ăn uống	4
1.1.1. Khái niệm, nguồn gốc, thị trường và vai trò dịch vụ ăn uống	4
1.1.2. Thúc đẩy phát triển các loại hình dịch vụ ăn uống và dịch vụ khác trong du lịch tại Việt Nam.....	7
1.1.3. Tiêu chuẩn công nhận cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong du lịch đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch	8
1.1.4. Quyền và nghĩa vụ của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong du lịch được công nhận đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch	9
1.2. Cơ sở lý luận về vệ sinh An Toàn Thực Phẩm.....	9
1.2.1. Trong Luật An Toàn Thực Phẩm năm 2010, một số từ ngữ được hiểu như sau:	10
1.2.2. Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm.....	11
1.2.3. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống	11
1.2.4. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố	12
1.2.5. Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm	13
1.3. Tổng quan mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck trên thế giới	15
1.3.1. Lịch sử phát triển của mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck trên thế giới.....	15
1.3.2. Ưu và nhược điểm mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck.	16
1.3.3. Đặc điểm xe và một số mô hình xe Food Truck.....	18

1.4. Xu hướng phát triển của mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck tại Việt Nam.....	21
KẾT LUẬN CHƯƠNG 1.....	23
CHƯƠNG 2. THỰC TRẠNG KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG TRONG DU LỊCH TẠI TỈNH BÀ RỊA VŨNG TÀU.....	24
2.1. Thực trạng điều kiện tự nhiên và tài nguyên thiên nhiên Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu	24
2.2. Thực trạng dịch vụ du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.....	27
2.3. Thực trạng kinh doanh dịch vụ ăn uống và vệ sinh An Toàn Thực Phẩm tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.....	30
KẾT LUẬN CHƯƠNG 2.....	38
CHƯƠNG 3. ĐỀ XUẤT MÔ HÌNH KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG FOOD TRUCK CHO SỰ PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH BÀ RỊA VŨNG TÀU	39
3.1. Định hướng và chiến lược phát triển du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu	39
3.1.1. Phát triển du lịch chất lượng cao tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu	39
3.1.2. Các hoạt động xúc tiến phát triển du lịch cộng đồng	43
3.1.3. Về công tác đảm bảo hạ tầng phục vụ phát triển du lịch.....	44
3.1.4. Tổ chức và quản lý.....	44
3.2. Xu hướng phát triển mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck trong du lịch tại thành phố Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.....	45
3.2.1. Đề xuất ý tưởng phát triển mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck tại thành phố Vũng Tàu cho doanh nghiệp, nhà đầu tư cá nhân khởi nghiệp	45
3.2.2. Đề xuất phát triển mở rộng mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống xe Food Truck tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu	50
KẾT LUẬN CHƯƠNG 3.....	52
KẾT LUẬN.....	53
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	54

DANH MỤC CÁC TỪ VIẾT TẮT

F&B : Food and Beverage Service

4P - sản phẩm (Product), giá cả (Price), phân phối (Place), chiêu thị (Promotion)

3P - con người (People), quy trình (Process), môi trường vật chất (Physical Evidence)

DANH MỤC CÁC BẢNG

Bảng 1.3.1: Thông số kỹ thuật Xe Food Truck T30

Bảng 1.3.2: Thông số kỹ thuật Xe Food truck VP950

Bảng 3.6.1.1: Chi phí đầu tư ban đầu mô hình kinh doanh Food Truck

Bảng 3.6.1.2: Bảng kế hoạch chi phí xây dựng thực đơn mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck

DANH MỤC CÁC BIỂU ĐỒ, ĐỒ THỊ, SƠ ĐỒ, HÌNH ẢNH

Hình 1.3.1 và 1.3.2: Hình ảnh xe T30 thực tế

Hình 1.3.3, hình 1.3.4 và hình 1.3.5: hình thực tế xe VP950

Hình 3.6.1.1: Menu dự kiến mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food truck

Hình 3.6.1.2: Mô hình xúc tiến hỗn hợp chiêu thị mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck

LỜI MỞ ĐẦU

1. Lý do chọn đề tài:

Ngành du lịch được xác định là một ngành mũi nhọn tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu. Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu có rất nhiều tiềm năng để khai thác và phát triển du lịch bền vững như đường bờ biển dài, đẹp và có nhiều di tích lịch sử để tham quan... Nhưng nhu cầu của khách du lịch bây giờ không chỉ lựa chọn du lịch để tham quan, nghỉ dưỡng hay vui chơi, giải trí nữa mà nhu cầu và thước đo giá trị dịch vụ du lịch ngày càng được nâng cao.

Đối mặt với những thách thức mới, cũng như với mong muốn góp phần thúc đẩy ngành du lịch của Tỉnh nhà. Đề tài khóa luận tốt nghiệp với chủ đề: “**ĐỀ XUẤT MÔ HÌNH KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG FOOD TRUCK CHO SỰ PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH BÀ RIẢ VŨNG TÀU**” được đề xuất nhằm giải quyết những vấn đề cấp thiết hiện tại, cũng như góp một phần đề xuất ý tưởng, sự sáng tạo nhằm thay đổi và tạo ra một màu sắc mới, một sự nâng cấp uy tín cho thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

2. Mục tiêu nghiên cứu và nhiệm vụ nghiên cứu:

a. Mục tiêu nghiên cứu:

Phát triển mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck nhằm thúc đẩy ngành du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu có thêm một “làn gió mới”, thu hút thêm khách du lịch đến du lịch, nghỉ ngơi, vui chơi và giải trí tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu. Mặt khác nhằm tăng thêm nguồn doanh thu cho Tỉnh nhà, cũng như nâng tầm thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

b. Nhiệm vụ nghiên cứu:

Để đạt được mục tiêu nghiên cứu đã đề ra, đề tài tiến hành giải quyết các nhiệm vụ sau:

- Nghiên cứu cơ sở lí luận liên quan đến kinh doanh dịch vụ ăn uống trong du lịch.
- Nghiên cứu về thực trạng hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống trong du

lich tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

- Đề xuất mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck cho sự phát triển du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

3. Đối tượng nghiên cứu:

Mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

4. Phạm vi nghiên cứu:

- Về nội dung: Nghiên cứu về thực trạng kinh doanh dịch vụ ăn uống và đề xuất mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

- Về không gian: Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

- Về thời gian: do ảnh hưởng chung của đại dịch Covid-19 hiện tại, tác giả sử dụng những số liệu và dữ liệu thứ cấp được thu thập và thống kê về du lịch trong khoảng thời gian từ tháng 1/2019 đến tháng 1/2021 nên một số dữ liệu không sát sao và đồng bộ với những dữ liệu chính xác thực tế.

5. Phương pháp nghiên cứu:

Trong quá trình thực hiện khóa luận, tác giả đã sử dụng kết hợp các phương pháp nghiên cứu sau:

- Phương pháp đánh giá: Vận dụng những kiến thức đã học trên giảng đường liên quan đến du lịch kết hợp quan sát thực tế nhằm đưa ra những đề xuất phù hợp xu hướng cập nhật và đổi mới cho bài luận.

- Phương pháp thu thập và xử lý tài liệu: Phương pháp này cho phép kế thừa, tích lũy thành tựu của quá khứ. Đây là phương pháp sử dụng nhiều trong bài khóa luận tốt nghiệp, bao gồm hai giai đoạn: thu thập tài liệu và xử lý tài liệu. Nguồn tài liệu sử dụng trong khóa luận có thể được trích lọc từ các Bộ luật, Nghị quyết, bài báo cáo khoa học, tạp chí khoa học ... Tác giả thu thập và xử lý dữ liệu từ những nguồn dữ liệu thứ cấp để đi đến đề xuất mô hình kinh doanh.

6. Bố cục của bài báo cáo khóa luận:

Bài khóa luận được tác giả đã chia bố cục thành 3 chương, gồm:

CHƯƠNG 1: CƠ SỞ LÝ LUẬN VỀ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG TRONG DU LỊCH

CHƯƠNG 2: THỰC TRẠNG KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG TRONG DU LỊCH TẠI TỈNH BÀ RỊA VŨNG TÀU

CHƯƠNG 3: ĐỀ XUẤT MÔ HÌNH KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG FOOD TRUCK CHO SỰ PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH BÀ RỊA VŨNG TÀU.

CHƯƠNG 1. CƠ SỞ LÝ LUẬN VỀ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG TRONG DU LỊCH

1.1. Cơ sở lý luận về kinh doanh dịch vụ ăn uống

Theo Bộ Luật du lịch Việt Nam năm 2017, kinh doanh du lịch bao gồm:

- Dịch vụ lữ hành
- Vận tải khách du lịch
- Lưu trú du lịch
- Dịch vụ du lịch khác
- Trong đó, các loại hình dịch vụ du lịch bao gồm:
 - Dịch vụ ăn uống.
 - Dịch vụ mua sắm.
 - Dịch vụ thể thao.
 - Dịch vụ vui chơi, giải trí.
 - Dịch vụ chăm sóc sức khỏe.
 - Dịch vụ liên quan khác phục vụ khách du lịch.

1.1.1. Khái niệm, nguồn gốc, thị trường và vai trò dịch vụ ăn uống

a) Khái niệm dịch vụ ăn uống

Có thể hiểu, Dịch vụ ăn uống là dịch vụ cung cấp đồ ăn và thức uống, có tên tiếng Anh là Food and Beverage Service, viết tắt là F&B. Ngoài ra, F&B còn được định nghĩa là dịch vụ của nhà hàng, khách sạn và các khu nghỉ dưỡng, du lịch cung cấp dịch vụ ăn - uống đến khách hàng.

Ngành F&B hay ngành kinh doanh dịch vụ ăn uống cũng xuất phát từ khái niệm trên.

Kinh doanh F&B hay kinh doanh dịch vụ ăn uống chính là kinh doanh trong lĩnh vực ẩm thực, nhà hàng, ăn uống...

Doanh nghiệp F&B hay doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống chính là các doanh nghiệp, tổ chức, cơ sở kinh doanh hoạt động trong lĩnh vực ẩm thực, nhà hàng, ăn uống...

b) Nguồn gốc thuật ngữ F&B (Food and Beverage Service)

Ngành F&B đã xuất hiện từ rất lâu nhưng chưa phổ biến và chưa được nghiên cứu, tìm hiểu kỹ về loại hình dịch vụ này.

Tuy nhiên, khái niệm về F&B chỉ mới được tìm hiểu chuyên sâu và được phân bổ rộng rãi vào khoảng thế kỉ IX, khi mà Nicholas Appert phát minh ra đồ ăn đóng hộp và Louis Pasteur tìm ra được "kỹ thuật thanh trùng" (còn gọi là Pasteurisation). Từ đó, đồ ăn và thức uống có thể được bảo quản và lưu trữ lâu hơn thì khái niệm và ngành F&B cũng được phát triển mạnh mẽ hơn cho đến ngày nay. Tại Việt Nam, thuật ngữ F&B được định nghĩa chung là dịch vụ ăn uống.

Trên thực tế, thuật ngữ F&B thường được dùng phổ biến trong các nhà hàng khách sạn nhiều hơn. Trong nhà hàng khách sạn, F&B Service là bộ phận chịu trách nhiệm đáp ứng các nhu cầu về ăn uống cho du khách khi họ lưu trú tại khách sạn. Bên cạnh đó, bộ phận F&B cũng cung cấp các dịch vụ kèm theo như: tổ chức tiệc sinh nhật, tiệc liên hoan, tiệc dành cho hội nghị, hội thảo, tiệc theo yêu cầu của khách... Các khách sạn có quy mô lớn, bộ phận F&B còn có nhiệm vụ quan tâm về vấn đề ăn uống cho nhân viên tại khách sạn của mình.

Đối với các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống nhỏ lẻ, F&B Service có thể hiểu là dịch vụ của các đơn vị, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phục vụ khách tại chỗ hoặc bán mang đi.

c) Thị trường ngành kinh doanh dịch vụ ăn uống (ngành F&B)

Nói về thị trường của ngành F&B cũng giống như các ngành khác, đều có thị trường mở và thị trường ngách trong lĩnh vực này. Đây được xem là một ngành

công nghiệp có tính cạnh tranh cao, tốc độ biến động nhanh và danh tiếng của các công ty trong lĩnh vực F&B ảnh hưởng ít nhiều từ hành vi khách hàng. Ngoài quy trình 4P - sản phẩm (Product), giá cả (Price), phân phối (Place), chiêu thị (Promotion), F&B còn có những yêu cầu cao hơn là quy trình 3P về marketing dịch vụ - con người (People), quy trình (Process), môi trường vật chất (Physical Evidence). Thị trường F&B tuy có ít rào cản và có nhiều cách để gia nhập thị trường nhưng phải cân nhắc và đưa ra những chiến lược rõ ràng trước khi gia nhập vào lĩnh vực F&B này, một môi trường có tốc độ đào thải biến động cực kỳ cao.

d) Vai trò ngành dịch vụ ăn uống (ngành F&B)

- Đáp ứng nhu cầu ăn uống và tăng trải nghiệm của khách hàng.

Đây có thể được coi là vai trò tiên quyết trong ngành F&B này. Kể cả trong tháp nhu cầu của Maslow cũng đã nêu ra rằng: “thở, ăn, uống là nhu cầu tối thiểu của mỗi con người”. Khi bước vào lĩnh vực có thể mạnh về ăn uống thì điều đầu tiên là đáp ứng được nhu cầu ăn uống của khách hàng, sau đó là tăng trải nghiệm của khách hàng nhằm gia tăng giá trị và nâng tầm thương hiệu lên. Nếu nhà hàng khách sạn phục vụ khách hàng tốt mọi thứ, từ chất lượng dịch vụ ăn uống đến chất lượng phục vụ..., thì hiệu ứng lan truyền từ khách hàng đã sử dụng dịch vụ đến khách hàng chưa sử dụng dịch vụ sẽ giúp nâng tầm giá trị của thương hiệu đi lên.

- Thúc đẩy doanh thu.

Sự đổi mới trong ngành F&B luôn đi kèm theo nhiều yếu tố khác nhau, từ những sự kiện nổi bật cho đến những trào lưu nổi tiếng hoặc tạo ra một điều gì đó mang đậm thương hiệu riêng biệt nhằm gia tăng lợi nhuận từ khách hàng.

- Quảng cáo không đồng.

Để được nhiều người biết đến thì bằng mọi hình thức, mọi phương tiện truyền thông, phải đẩy mạnh quảng bá thương hiệu đến mọi người. Nếu chất lượng dịch vụ ăn uống tốt thì chính khách hàng sẽ là phương tiện truyền thông, quảng bá thương hiệu đến người thân, bạn bè và nhiều người khác đến sử dụng dịch vụ ăn uống. Lúc đó, sẽ không tốn một đồng nào để làm quảng cáo nhưng vẫn được nhiều

người biết đến.

- Tạo phễu khách hàng, bán “chéo” dịch vụ khác.

Bằng cách tổ hợp nhiều dịch vụ chức năng khác nhau trong cơ sở kinh doanh, kết hợp với chiến lược “luôn làm hài lòng” khách hàng thì nguồn doanh thu sẽ chính là nguồn chi tiêu từ chính khách hàng vào những dịch vụ chức năng mà chính tại nơi khách hàng lưu trú có thể cung cấp cho những mong muốn của họ.

- Tặng trải nghiệm chăm sóc hậu mãi khách hàng.

Khách hàng sau khi sử dụng dịch vụ nhưng vẫn được quan tâm, có thể là một món quà nhỏ tri ân khách hàng đã sử dụng dịch vụ, nhằm làm tăng trải nghiệm chăm sóc hậu mãi khách hàng thì đó chính là chìa khóa ghi điểm trong lòng khách hàng và khiến khách hàng trở thành khách hàng trung thành.

1.1.2. Thúc đẩy phát triển các loại hình dịch vụ ăn uống và dịch vụ khác trong du lịch tại Việt Nam

Nhà nước khuyến khích các tổ chức, cá nhân thực hiện các hoạt động :

- Đầu tư, xây dựng các chuỗi nhà hàng ăn uống, khu ẩm thực, lễ hội ẩm thực nhằm bảo tồn và phát huy các giá trị ẩm thực truyền thống, tiếp thu tinh hoa ẩm thực thế giới.

- Đầu tư, xây dựng các khu phố mua sắm, trung tâm mua sắm, chuỗi cửa hàng kinh doanh hàng hóa, đồ lưu niệm, hàng thủ công mỹ nghệ có xuất xứ trong nước, cửa hàng miễn thuế, tổ chức các chương trình khuyến mại hằng năm.

- Đầu tư phát triển dịch vụ du lịch gắn với thể thao trên cơ sở tài nguyên du lịch và lợi thế về địa hình của Việt Nam, tổ chức các sự kiện thể thao để thu hút khách du lịch.

- Xây dựng và tổ chức các chương trình nghệ thuật biểu diễn truyền thống và đương đại, kết nối hệ thống bảo tàng, nhà hát với hoạt động du lịch, khai thác trò chơi dân gian, lễ hội truyền thống hấp dẫn khách du lịch, xây dựng các công viên chủ đề, trung tâm giải trí.

- Cung cấp các dịch vụ y tế, chăm sóc sức khỏe, chăm sóc sắc đẹp trên

cơ sở khai thác giá trị y học cổ truyền, y học hiện đại.

– Cung cấp các dịch vụ có liên quan khác theo nhu cầu của khách du lịch và phù hợp với quy định của pháp luật.

Qua đây có thể thấy, Nhà nước Việt Nam rất chú trọng về phát triển ngành du lịch Việt Nam nói chung và ngành F&B nói riêng, luôn luôn khuyến khích, thúc đẩy và thu hút những ý tưởng, sự sáng tạo góp phần phát triển các dịch vụ liên quan đến ngành du lịch. Qua đó có thể thấy, mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck tuy không mới trên thế giới nhưng chưa phổ biến tại Việt Nam của tác giả sẽ góp phần làm mới hình ảnh, nâng tầm thương hiệu du lịch Việt Nam.

1.1.3. Tiêu chuẩn công nhận cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong du lịch đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch

a) Tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống trong du lịch được tự nguyện đăng ký công nhận cơ sở kinh doanh dịch vụ đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch với cơ quan nhà nước có thẩm quyền.

b) Hồ sơ đăng ký công nhận bao gồm:

- Đơn đề nghị theo mẫu quy định ;
- Bản thuyết minh đáp ứng các tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch.

c) Trình tự, thủ tục, thẩm quyền công nhận được quy định như sau:

- Tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống trong du lịch nộp 01 bộ hồ sơ đến cơ quan chuyên môn cấp tỉnh nơi đặt cơ sở kinh doanh;

- Trong thời hạn 20 ngày kể từ ngày nhận được hồ sơ hợp lệ, cơ quan chuyên môn cấp tỉnh thẩm định và công nhận; trường hợp không công nhận, phải trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

d) Phí thẩm định công nhận cơ sở kinh doanh dịch vụ đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch được thực hiện theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

e) Quyết định công nhận cơ sở kinh doanh dịch vụ đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch có thời hạn 03 năm. Sau khi hết thời hạn, tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ có nhu cầu đăng ký công nhận lại cơ sở kinh doanh dịch vụ đạt tiêu

chuẩn phục vụ khách du lịch thực hiện trình tự theo quy định.

f) Cơ quan chuyên môn cấp tỉnh có trách nhiệm tổ chức thanh tra, kiểm tra chất lượng cơ sở kinh doanh dịch vụ đã được công nhận đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch trên địa bàn; thu hồi quyết định công nhận trong trường hợp cơ sở kinh doanh dịch vụ không bảo đảm các tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch theo quy định của pháp luật.

g) Các Bộ, Ban ngành sở tại ban hành tiêu chuẩn và mẫu biển hiệu đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch cho cơ sở kinh doanh dịch vụ.

1.1.4. Quyền và nghĩa vụ của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong du lịch được công nhận đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch

- Được đưa vào cơ sở dữ liệu xúc tiến du lịch quốc gia.
- Được ưu tiên tham gia các hoạt động xúc tiến du lịch do cơ quan quản lý nhà nước về du lịch ở trung ương và địa phương tổ chức.
- Được treo biển hiệu đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch và sử dụng danh hiệu này để quảng cáo, thu hút khách du lịch.
- Phải bảo đảm điều kiện kinh doanh, tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch theo quy định của Luật và quy định khác của pháp luật có liên quan trong suốt quá trình kinh doanh.

1.2. Cơ sở lý luận về vệ sinh An Toàn Thực Phẩm

Theo Luật An Toàn Thực Phẩm năm 2010, Luật này quy định về quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong : bảo đảm an toàn thực phẩm ; điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, sản xuất, kinh doanh thực phẩm và nhập khẩu, xuất khẩu thực phẩm; quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm; kiểm nghiệm thực phẩm; phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm; thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm; trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

1.2.1. Trong Luật An Toàn Thực Phẩm năm 2010, một số từ ngữ được hiểu như sau:

- An toàn thực phẩm là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.
- Chế biến thực phẩm là quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.
- Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căn tin và bếp ăn tập thể.
- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm là những quy chuẩn kỹ thuật và những quy định khác đối với thực phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành nhằm mục đích bảo đảm thực phẩm an toàn đối với sức khỏe, tính mạng con người.
- Kinh doanh thực phẩm là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm.
- Ngộ độc thực phẩm là tình trạng bệnh lý do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc.
- Thực phẩm là sản phẩm mà con người ăn, uống ở dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến, bảo quản. Thực phẩm không bao gồm mỹ phẩm, thuốc lá và các chất sử dụng như dược phẩm.
- Thức ăn đường phố là thực phẩm được chế biến dùng để ăn, uống ngay, trong thực tế được thực hiện thông qua hình thức bán rong, bày bán trên đường phố, nơi công cộng hoặc những nơi tương tự.
- Thực phẩm bao gói sẵn là thực phẩm được bao gói và ghi nhãn hoàn chỉnh, sẵn sàng để bán trực tiếp cho mục đích chế biến tiếp hoặc sử dụng để ăn ngay.

1.2.2. Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm

- Bảo đảm an toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh.
- Quản lý an toàn thực phẩm phải trên cơ sở quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng.
- Quản lý an toàn thực phẩm phải được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.
- Quản lý an toàn thực phẩm phải bảo đảm phân công, phân cấp rõ ràng và phối hợp liên ngành.
- Quản lý an toàn thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế xã hội.

1.2.3. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống

- a) Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống
 - Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
 - Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.
 - Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.
 - Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.
 - Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ,

có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

- Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.

- Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm.

b) Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

- Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

- Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.

- Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

c) Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn.

- Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.

- Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

1.2.4. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố

a) Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi bày bán thức ăn đường phố

- Phải cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm.

- Phải được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm vệ sinh an

toàn thực phẩm, mỹ quan đường phố.

b) Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm và người kinh doanh thức ăn đường phố

- Nguyên liệu để chế biến thức ăn đường phố phải bảo đảm an toàn thực phẩm, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
- Dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm an toàn vệ sinh.
- Bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm.
- Có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại.
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.
- Tuân thủ quy định về sức khoẻ, kiến thức và thực hành đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

1.2.5. Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm

a) Đối tượng, điều kiện cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

- Cơ sở được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm khi có đủ các điều kiện sau đây:
 - Tổ chức, cá nhân bị thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm khi không đủ điều kiện quy định.
 - Chính phủ quy định cụ thể đối tượng không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
 - Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương quy định cụ thể thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

b) Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an

toàn thực phẩm

– Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
gồm có:

+ Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;

+ Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

+ Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;

+ Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp;

+ Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định của Bộ trưởng Bộ quản lý ngành.

– Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được quy định như sau:

+ Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ quan nhà nước có thẩm quyền quy định;

+ Trong thời hạn 15 ngày, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ, cơ quan nhà nước có thẩm quyền kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; nếu đủ điều kiện thì phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; trường hợp từ chối thì phải trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

c) Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có hiệu lực trong thời gian 03 năm.

Trước 06 tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn

thực phẩm hết hạn, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải nộp hồ sơ xin cấp lại Giấy chứng nhận trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh. Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp lại được thực hiện theo quy định của Luật này.

1.3. Tổng quan mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck trên thế giới

Food Truck dùng để chỉ mô hình kinh doanh dịch vụ ẩm thực (Food & Beverage) trên những chiếc xe bán tải, gọi tắt là xe Food Truck.

Những chiếc xe Food Truck này đỗ lại và kinh doanh buôn bán trên đường phố nơi có lượng người qua lại đông đúc hoặc tại các công viên, ven bờ biển, khu trung tâm thương mại trong thành phố...

Những chiếc xe này có thể bán đồ ăn, thức uống hay hàng hóa, thực phẩm... Đa phần các xe Food Truck bán đồ ăn, những món ăn nhanh, tiện lợi và giá cả hợp lí.

Mô hình xe Food Truck rất thông dụng và phổ biến tại các nước như Mỹ, Anh... Nhưng trong những năm gần đây, mô hình này đang có xu hướng phát triển mạnh mẽ tại các nước châu Á, Đông Nam Á và đặc biệt là Việt Nam.

1.3.1. Lịch sử phát triển của mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck trên thế giới

Xe Food Truck có nguồn gốc tại Mỹ. Qua thời gian, các mô hình xe Food Truck được thay đổi về hình dạng, kích thước, màu sắc và món ăn cho phù hợp với thời đại và thị trường khách hàng mục tiêu.

Khởi nguồn xe Food Truck phục vụ đồ ăn là Chuckwagon. Vào những năm 1866, Charles Goodnight, “Father of the Texas Panhandle”, đã trang bị trong toa xe cũ của quân đội với kệ, ngăn kéo đựng thực phẩm và các trang thiết bị thiết yếu cho những chuyến đi đường dài.

Tới những năm 1872, Walter Scott đã tạo ra Lunchwagon. Ông cắt một ô cửa sổ nhỏ trong một toa xe có mái che, đặt trước cửa một văn phòng báo chí ở

Providence Rhode Island và bán bánh sandwich, bánh nướng và cà phê.

Đến những năm 1880, Thomas H. Buckley cải tiến Lunchwagon thành Owl and White House Cafe và thêm các thiết bị như bồn rửa, tủ lạnh, bếp nấu và được trang trí bắt mắt hơn.

Cuối những năm 1950, mô hình canteens mobile ra đời bởi U.S. Army và phục vụ trong các căn cứ quân đội Mỹ. Những chiếc xe khi đó có tên gọi là “Roach coaches” hoặc “Gut trucks”, chúng rất tiện lợi và linh động.

Trong những năm sau đó, xe Food Truck phát triển mạnh mẽ bởi tình hình suy thoái và bất ổn của thế giới. Xe Food Truck là nơi khởi nghiệp của những nhà kinh doanh trẻ hay là nơi tiếp tục niềm đam mê ẩm thực của các đầu bếp chuyên nghiệp khi chi phí vận hành và kinh doanh của một cửa hàng đồ ăn hay một nhà hàng quá đắt đỏ.

Hiện nay, tùy theo đặc điểm vùng miền hay đặc điểm riêng của mỗi vùng, mỗi quốc gia mà mô hình xe Food Truck được thay đổi đa dạng và đặc sắc hơn. Các loại xe, từ lớn đến bé được tận dụng triệt để trên các đường phố, từ bán quần áo, tới bán đồ ăn, thức uống, dùng để quảng cáo sản phẩm, hay quảng cáo thương hiệu.

Xe Food Truck thường xuất hiện tại các lễ hội, lễ kỉ niệm, các buổi tiệc hay tại các trường học, các công viên, khu vui chơi cũng như trước các công trường xây dựng, tòa nhà, văn phòng trong các thành phố lớn.

Hàng năm, mô hình kinh doanh của xe Food Truck ước tính mang lại lợi nhuận cao cho nền kinh tế nước Mỹ. Vì vậy, để hạn chế sự bùng nổ không kiểm soát về lượng xe hay mô hình kinh doanh này, một số nước đã ra chính sách pháp luật hay quy định riêng biệt và khắt khe cho việc xin giấy phép kinh doanh xe Food Truck.

1.3.2. Ưu và nhược điểm mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck

a) Ưu điểm

+ Thu hút được sự chú ý

Đây là hình thức kinh doanh vô cùng độc đáo, mới lạ nên thu hút được rất

nhieu khách hàng trải nghiệm. Những chiếc xe Food Truck được trang trí sắc sỡ, theo phong cách riêng và nổi bật khi đi trên đường hoặc ngừng lại bán tại một địa điểm.

+ Tiết kiệm được chi phí lưu động

Không cần tốn chi phí thuê mặt bằng hay các hoá đơn điện nước, wifi, nhân viên... như khi kinh doanh trực tiếp tại cửa hàng. Mọi hoạt động trên xe tốn ít chi phí hơn. Do đó, về lâu dài sẽ tiết kiệm được nhiều chi phí kinh doanh cho cửa hàng.

+ Tiếp cận được khách hàng mục tiêu dễ dàng hơn

Xe có thể di chuyển đến địa điểm khác nhau để phục vụ cho các nhóm khách hàng khác nhau nhằm nâng cao doanh số. Trong trường hợp mặt hàng đang bán có lượng khách hàng mục tiêu phân bố ở nhiều nơi khác nhau thì hình thức xe linh động này giúp tiếp cận họ dễ dàng hơn.

+ Tính linh động cao

Ngoài việc có thể thay đổi địa điểm kinh doanh, với hình thức bán hàng lưu động bạn còn có thể thay đổi hình thức bên ngoài của chiếc xe để phù hợp với từng thời điểm kinh doanh hay để bắt kịp những xu hướng khác nhau mà không mất nhiều thời gian hay chi phí như bán cố định.

+ Tạo sự khan hiếm

Hình thức bán hàng lưu động này phát huy rất tốt trong việc tạo nên sự khan hiếm trên thị trường vì xe không ở một chỗ cố định trong thời gian dài mà có thể di chuyển đến nhiều nơi nên khách hàng không dễ bắt gặp thường xuyên. Từ đó tạo cho khách hàng cảm giác háo hức chờ đợi hương vị từ những chiếc xe độc đáo này.

b) Nhược điểm

+ Chi phí mua xe cao

Chi phí mua xe không hề nhỏ thêm vào đó là các chi phí lắp đặt để việc bán hàng được thuận tiện.

Có một điều cần lưu ý là trước khi mua xe cần lưu ý về vấn đề xe có đủ điều kiện để được cấp phép hay không. Tránh trường hợp mua xe về nhưng không đủ

tiêu chuẩn để cấp phép và không thể kinh doanh.

+ Chưa có các chính sách riêng

Nếu như ở nước ngoài, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm khi bán hàng lưu động được kiểm soát rất chặt chẽ thì ở Việt Nam vẫn chưa có chính sách riêng cho hình thức kinh doanh này.

+ Khó tìm được địa điểm bán thích hợp

Đường phố Việt Nam khá chật hẹp và cùng với sự ảnh hưởng của các hình thức bán hàng truyền thống như các gánh hàng rong, các hàng quán vỉa hè, nhất là ở các thành phố nên tìm được địa điểm kinh doanh hợp lí khá khó khăn.

1.3.3. Đặc điểm xe và một số mô hình xe Food Truck

Về cơ bản xe Food Truck gồm 2 phần. Phần đầu xe và phần thân xe.

+ Phần đầu xe là khu vực của tài xế lái xe. Ngoài ra một số xe còn được gắn kèm thêm 1 máy phát điện dự phòng cỡ nhỏ để phục vụ cho xe khi cần thiết.

+ Phần thân xe là phần mà xe đã được thay đổi thành một khu vực nhà bếp mini gồm 1 khu vực nấu nướng chính với bếp, lò nướng, xoong nồi...; 1 khu sơ chế nguyên vật liệu với bồn rửa và 1 khu lưu trữ thực phẩm gồm tủ lạnh, tủ đựng các thiết bị cần thiết phục vụ cho nhà bếp.

Tại Việt Nam, các mô hình xe Food Truck vẫn chưa có quy định cụ thể nên các mô hình chung của xe Food Truck về cơ bản vẫn được xem là các loại gánh hàng rong nhưng hiện đại hơn gánh hàng rong truyền thống ở hình ảnh, chất lượng và quy trình phục vụ chuyên nghiệp. Có một vài nhà cung cấp tại Việt Nam, thiết kế và cung cấp mô hình xe Food Truck như:

+ Công ty ô tô Hyundai Nguyên Gia Phát đã thay đổi hình dạng kích thước cho xe để phù hợp và linh động khi di chuyển buôn bán. Ngoài ra, còn một số hãng khác...

+ Dưới đây là một số mẫu xe cơ bản:

Thông số kỹ thuật xe T30	
Kích thước bao	5000 x 1780 x 2430 (mm)
Kích thước lòng thùng hàng	2910 x 1630 x 1605 (mm)
Khoảng cách trục	3.050 mm
Công thức bánh xe	4 x 2R
Khối lượng bản thân	1.570 kg
Khối lượng hàng cho phép	450 kg
Số người cho phép chở	2 người
Động cơ :	
Nhãn hiệu động cơ:	DLCG14, 4 kỳ, 4 xy lạnh
Thể tích làm việc	1.499 Cm3
Công suất lớn nhất	80Kw/5.200 vòng/phút
Loại nhiên liệu	Xăng không chì
Cỡ lốp: Lốp trước/ Lốp sau	175/R14
Số tiến	5
Số lùi	1
Hệ thống treo	Sử dụng hệ thống treo độc lập, thanh cân bằng
Hệ thống phanh	Thanh rang, bánh răng cơ khí
Dung tích bình xăng	40
Tiêu hao nhiên liệu	7.2 lít/100km

Bảng 1.3.1: Thông số kỹ thuật Xe Food Truck T30



Hình 1.3.1 và 1.3.2: Hình ảnh xe T30 thực tế

THÔNG SỐ KỸ THUẬT XE VP950

Số người chở cho phép (Người)	2
Trọng lượng toàn bộ (kg)	1810
Kích thước bao DxRx C (mm)	4570 x 1680 x 2420
Chiều dài cơ sở (mm)	2960
Công thức bánh xe	4 x 2
Cabin	
Loại	Không Lật
Kích thước cabin: DxRx C (mm)	
Hệ thống âm thanh	Du lịch
Động cơ	
Kiểu loại động cơ	Phun xăng điện tử: CA4GX15
Công suất max/Tốc độ vòng quay (HP/vòng/phút)	102 HP / 5800 rpm
Momen max/Tốc độ vòng quay (N.m/vòng/phút)	130 Nm / 4000-4600 rpm
Hệ thống truyền động	
Ly hợp	Cơ khí
Hộp số	Cơ khí, 5 số tiến, 1 số lùi
Cầu chủ động	Cầu sau
Lốp xe	
Số lốp trên trục: I/II/dự phòng	02/02/01
Cỡ lốp	175/70R14
Hệ thống phanh	
Phanh trước	Phanh đĩa /thuỷ lực, trợ lực chân không
Phanh sau	Tang trống /thuỷ lực trợ lực chân không

Bảng 1.3.2: Thông số kỹ thuật Xe Food truck VP950



Hình 1.3.3, hình 1.3.4 và hình 1.3.5: hình thực tế xe VP950

1.4. Xu hướng phát triển của mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck tại Việt Nam

Tại khu vực Châu Á và Đông Nam Á, các mô hình Food Truck xuất hiện và rất phát triển tại một số quốc gia như: Thái Lan, Singapore, Philippines, Đài Loan, Hồng Kông...

Một số ý kiến cho rằng:

“Vậy đồ ăn trên xe Food Truck có an toàn thực phẩm, ngon và sạch sẽ không?”

Tùy theo quy mô mô hình và mục đích sử dụng của chủ xe mà các loại xe Food Truck được vận hành, trang trí theo những nét riêng áp dụng cho mô hình xe Food Truck của họ. Hoàn toàn yên tâm về vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm bởi vì các đầu bếp trên xe chắc chắn là các đầu bếp đều có bằng cấp chuyên môn nghiệp vụ liên quan. Về cơ bản, họ sẽ biết quy tắc và quy định trong kinh doanh dịch vụ ẩm thực là như thế nào. Và chắc chắn, sự sáng tạo, chất lượng thành phẩm sẽ là mấu chốt quan trọng trong hoạt động kinh doanh bởi vì nó quyết định hiện tại và tương lai của chính họ.

Mọi quy trình chế biến, phục vụ món ăn từ khi sơ chế nguyên liệu, đến khi chế biến và cuối cùng là thành phẩm đưa đến tay người tiêu dùng đều phải tuân theo quy tắc một chiều. Đồ chín không được để gần đồ sống để tránh lây nhiễm chéo, khu vực bếp lúc nào cũng luôn luôn phải sạch sẽ và các thiết bị an toàn phòng cháy chữa cháy là điều tất yếu không thể thiếu trên xe.

Thứ hai, muốn xe Food Truck đi vào kinh doanh, tại nước ngoài đều có quy

định riêng về sự vệ sinh, sạch sẽ như xe Food Truck phải cách khu vực vệ sinh công cộng bao nhiêu mét, khu vực được phép kinh doanh ở đâu và hàng tháng sẽ có nhà kiểm định chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm kiểm tra định kỳ. Còn tại Việt Nam tuy là chưa có quy chuẩn hay quy định riêng cho mô hình xe Food Truck nhưng chắc chắn một cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống muốn đi vào hoạt động cần có giấy phép vệ sinh an toàn thực phẩm, giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy an toàn phòng cháy chữa cháy...

Tại Việt Nam cũng đã xuất hiện một số mô hình kinh doanh Food Truck như:

➤ “Tại Huế, có xe Food Truck Thảo Bakery, do chị Phan Minh Hiếu làm chủ. Đây là xe chuyên bán bánh mì, bánh kem và bánh ngọt do gia đình chị tự làm. Xe chuyên bán tại khu vực đường Trần Hưng Đạo (chân cầu Trường Tiền) thành phố Huế, tỉnh Thừa Thiên – Huế. Chiếc xe Food Truck Thảo Bakery đầu tiên ra đời vào tháng 9/2014. Sau 18 tháng, chị đã cho ra đời thêm 1 chiếc xe nữa chuyên kinh doanh Bánh.” Nguồn: khởi nghiệp Việt Nam

➤ “Ngoài ra, tại Huế cũng có 1 xe Food Truck CoySuShi & Home, là cửa hàng SuShi đóng hộp di động kinh doanh tại số 27 Lý Tự Trọng, Huế (hoạt động từ 18h30)” Nguồn: Facebook Coyshushi

KẾT LUẬN CHƯƠNG 1

Từ lâu, thức ăn đường phố là một nhu cầu của người tiêu dùng, việc phát triển các loại hình dịch vụ ăn uống là một nhu cầu của xã hội, đem lại nhiều thuận tiện cho người tiêu dùng. Thức ăn đường phố hay thức ăn vỉa hè, thức ăn lề đường là các loại thức ăn, đồ uống đã được chế biến sẵn hay sẵn sàng chế biến và phục vụ tại chỗ theo yêu cầu của khách hàng được bày bán trên vỉa hè, lề đường, ở các đường phố, khu phố đông người hoặc những nơi công cộng khác. Các loại hình thức ăn đường phố cơ bản như bán trong cửa hàng cố định, bán trên hè phố và bán rong...

Thức ăn đường phố thường đa dạng và tiện lợi đồng thời hấp dẫn khách du lịch và người tiêu dùng. Loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống đường phố này tạo nguồn thu nhập đáng kể. Tuy nhiên, bên cạnh sự hấp dẫn này đi kèm là những mối nguy hại tới sức khỏe người tiêu dùng về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm. Hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố này đồng thời cũng khó kiểm soát bởi các cơ quan chức năng bởi sự đa dạng, cơ động tạm thời, mùa vụ... Mối nguy cơ cho sức khỏe cộng đồng là rất lớn (ngộ độc thực phẩm, các bệnh lây truyền qua thực phẩm). Không những thế, nó còn ảnh hưởng tới cảnh quan, an ninh trật tự và văn minh đô thị.

Chính vì vậy, với đề tài khóa luận: “ĐỀ XUẤT MÔ HÌNH KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG FOOD TRUCK CHO SỰ PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH BÀ RỊA VŨNG TÀU” tác giả đã dẫn chứng những cơ sở lý luận về kinh doanh dịch vụ ăn uống, vệ sinh an toàn thực phẩm cũng như tổng quan mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck trên thế giới nhằm giải quyết các vấn đề liên quan tới việc kinh doanh dịch vụ ăn uống, cũng như việc quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm đối mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck mà tác giả đề xuất góp phần xây dựng và nâng tầm thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

CHƯƠNG 2. THỰC TRẠNG KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG TRONG DU LỊCH TẠI TỈNH BÀ RỊA VŨNG TÀU

Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu là một trong những trung tâm du lịch hàng đầu của cả nước. Nhiều năm qua, Bà Rịa Vũng Tàu trở thành điểm đến của du khách trong và ngoài nước nhờ cơ sở hạ tầng phát triển, chất lượng dịch vụ ngày càng được nâng cao... Hàng loạt các bãi tắm, các resort, nhà hàng khách sạn cao cấp xây dựng dọc các bãi biển hoạt động hiệu quả, thu hút hàng triệu lượt du khách mỗi năm.

Xác định du lịch là ngành kinh tế mũi nhọn, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu đã và đang tập trung nhiều giải pháp để phát triển. Hiện tại, ngành du lịch Tỉnh cũng đã gặt hái được rất nhiều thành công, thể hiện sự cố gắng nỗ lực của chính quyền và cộng đồng người dân sinh sống trên địa bàn.

2.1. Thực trạng điều kiện tự nhiên và tài nguyên thiên nhiên Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu

a) Vị trí địa lý

Bà Rịa Vũng Tàu thuộc vùng Đông Nam Bộ, nằm trong vùng trọng điểm kinh tế phía Nam. Lãnh thổ gồm hai phần: phần đất liền và hải đảo.

Bà Rịa Vũng Tàu tiếp giáp thành phố Hồ Chí Minh, Đồng Nai, Bình Thuận và một phần biển Đông. Chiều dài bờ biển là 305,4 km với trên 100.000 km² thềm lục địa. Bà Rịa Vũng Tàu nằm trên trục đường chính vận tải đường bộ và đường thủy, có hệ thống cảng biển, sân bay và mạng lưới đường sông, đường biển thuận lợi. Các tuyến đường quốc lộ 51, 55, 56 cùng với hệ thống đường tỉnh lộ, huyện lộ là những tuyến đường huyết mạch gắn kết Bà Rịa Vũng Tàu với các tỉnh thành khác trong cả nước và quốc tế.

b) Đặc điểm địa hình

Địa hình toàn vùng phần đất liền có xu hướng dốc ra biển. Tuy nhiên, sát biển vẫn có một số núi cao. Núi có độ cao lớn nhất chỉ khoảng 500m. Phần đất liền

(chiếm 96% diện tích của tỉnh) thuộc bậc thềm cao nguyên Di Linh – vùng Đông Nam Bộ, độ nghiêng từ tây bắc xuống đông nam, giáp biển Đông. Quần đảo Côn Đảo (chiếm 4% diện tích của tỉnh) gồm 16 đảo lớn nhỏ, trong đó đảo Côn Sơn có diện tích lớn nhất rộng 57,5 km², cách Vũng Tàu khoảng 180 km.

Toàn tỉnh có hơn 3/4 diện tích đồi núi, thung lũng thấp, có trên 50 ngọn núi cao 100m trở lên, khi ra biển tạo thành nhiều vũng, vịnh, mũi, bán đảo, đảo. Độ cao trên 400 – 500m có núi Ông Trịnh, núi Chúa, núi Thánh Giá. Địa hình tập trung vào 4 loại đặc trưng (đồng bằng hẹp, các núi, gò đồi, thềm lục địa).

c) Khí hậu

Bà Rịa Vũng Tàu nằm trong vùng nhiệt đới gió mùa. Nhiệt độ trung bình khoảng 27°C, sự thay đổi nhiệt độ của các tháng trong năm không lớn. Lượng mưa trung bình hàng năm thấp (khoảng 1.600 mm) và phân bố không đều theo thời gian, tạo thành hai mùa rõ rệt: mùa mưa khoảng từ tháng 5 đến tháng 11 và mùa khô là các tháng còn lại trong năm.

Khí hậu Bà Rịa Vũng Tàu nhìn chung mát mẻ, rất phù hợp với du lịch, thuận lợi cho phát triển các loại cây công nghiệp dài ngày (như tiêu, điều, cao su, cà phê) và phát triển lâm nghiệp đa dạng.

d) Tài nguyên nước

Nguồn nước mặt của Bà Rịa Vũng Tàu chủ yếu do ba con sông lớn cung cấp, đó là sông Thị Vải, sông Dinh và sông Ray. Trên các con sông này có 3 hồ chứa lớn là hồ Đá Đen, hồ sông Ray, hồ Châu Pha...

Bên cạnh đó, nguồn nước ngầm của tỉnh cũng khá phong phú, trữ lượng khai thác tập trung vào ba khu vực chính là: Bà Rịa – Long Điền; Phú Mỹ – Mỹ Xuân; Long Đất – Long Điền. Ngoài ba vùng trên, khả năng khai thác nước ngầm rải rác. Nước ngầm trong tỉnh nằm ở độ sâu khoảng 60-90 m, có dung lượng dòng chảy trung bình nên khai thác tương đối dễ dàng. Các nguồn nước ngầm bảo đảm cung cấp đủ nước cho nông nghiệp, công nghiệp và cho sinh hoạt người dân.

e) Tài nguyên đất

Với diện tích 197.514 ha, chia thành 4 loại: đất rất tốt là loại đất có độ phì rất cao (chủ yếu là đất phù sa và đất xám); đất tốt chiêm; đất trung bình và đất nhiễm phèn, mặn, đất xói mòn.

Đánh giá các loại đất của Bà Rịa Vũng Tàu cho thấy: nhóm đất để sản xuất nông - lâm nghiệp chiếm 60% đất toàn Tỉnh, tỷ trọng này tương đối lớn so với nhiều tỉnh thành trong cả nước. Nhóm đất này bao gồm: đất phù sa, đất xám, đất đen và đất đỏ vàng. Điều này cho phép Tỉnh có thể phát triển một nền nông nghiệp đủ mạnh. Ngoài ra, còn một tỷ trọng cũng khá lớn là đất không thuận lợi cho phát triển nông nghiệp bao gồm đất cát, đất nhiễm phèn, mặn, đất xói mòn...

f) Tài nguyên rừng

Diện tích rừng của Bà Rịa Vũng Tàu không lớn. Đất có khả năng trồng rừng chiếm 19,7% diện tích tự nhiên, trong đó đất hiện đang có rừng là 30.186 ha và khoảng 8,664 ha đất lâm nghiệp chưa có rừng.

Hiện nay, Tỉnh có hai khu rừng nguyên sinh là: khu bảo tồn thiên nhiên Bình Châu – Phước Bửu và khu vườn quốc gia Côn Đảo. Tài nguyên rừng đang có xu hướng giảm, trước kia trong rừng có trên 700 loài gỗ, thảo mộc và hơn 200 loài động vật trong đó có nhiều loại gỗ và động vật quý hiếm nhưng đến nay hầu như các loại gỗ và động vật quý hiếm không còn.

Rừng của Bà Rịa Vũng Tàu có tầm quan trọng trong tạo cảnh quan, môi trường, phòng hộ và phát triển du lịch, còn việc khai thác rừng lấy gỗ, nguyên liệu là không lớn.

g) Tài nguyên khoáng sản

Bà Rịa Vũng Tàu có nhiều loại khoáng sản, nhưng đáng kể nhất là dầu mỏ, khí thiên nhiên và khoáng sản làm vật liệu xây dựng. Bà Rịa Vũng Tàu nằm trong vùng có tiềm năng lớn về dầu mỏ và khí thiên nhiên của Việt Nam.

Tài nguyên dầu khí với trữ lượng đủ điều kiện để tỉnh phát triển công nghiệp

dầu khí thành ngành công nghiệp mũi nhọn trong chiến lược phát triển công nghiệp cả nước và đưa Bà Rịa Vũng Tàu thành một trung tâm khai thác và chế biến dầu khí lớn nhất Việt Nam.

Khoáng sản của Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu rất đa dạng, chất lượng khá tốt, có thể dùng cho xây dựng, giao thông, thủy lợi hoặc cho xuất khẩu. Nhìn chung các mỏ nằm gần trục đường giao thông nên khai thác thuận lợi.

h) Tài nguyên biển

Bà Rịa Vũng Tàu có bờ biển dài 305,4 km, trong đó khoảng 70 km có bãi cát thoải thoải, nước xanh, có thể dùng làm bãi tắm quanh năm. Vịnh Giành Rái rộng khoảng 50 km² có thể xây dựng một hệ thống cảng hàng hải.

Với diện tích thềm lục địa trên 100.000 km² đã tạo cho Tỉnh không những có vị trí quan trọng về an ninh quốc phòng, mà còn tạo ra một tiềm năng to lớn để phát triển các ngành kinh tế biển.

Thềm lục địa của Bà Rịa Vũng Tàu có hơn 661 loài cá, 35 loài tôm, 23 loài mực, hàng ngàn loài tảo, trong đó có nhiều loài có giá trị kinh tế cao. Trữ lượng hải sản có thể khai thác tối đa hàng năm từ 150.000 – 170.000 tấn.

Tài nguyên biển của Bà Rịa Vũng Tàu rất thuận lợi cho phát triển vận tải biển, hệ thống cảng, du lịch và công nghiệp khai thác, chế biến hải sản.

2.2. Thực trạng dịch vụ du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu

a) Cơ sở lưu trú, lượng khách du lịch và doanh thu từ du lịch của Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu

Những năm gần đây thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu được lan tỏa và dần khẳng định được vị thế trong lòng của du khách trong và ngoài nước. Không chỉ riêng danh lam thắng cảnh, khí hậu tự nhiên mà còn thể hiện ở chất lượng dịch vụ, cơ sở lưu trú, sự thân thiện, môi trường xanh - sạch - đẹp. Sức hút của Bà Rịa Vũng Tàu đối với du khách trong và ngoài nước hàng năm khá lớn.

Theo thống kê từ Sở Du lịch, năm 2019, toàn Tỉnh đón khoảng 15,55 triệu

lượt khách, tăng 15,19% so với cùng kỳ, trong đó khách lưu trú đạt 3,71 triệu lượt, riêng khách quốc tế có lưu trú đạt hơn 500 ngàn lượt, tăng hơn 17% so với cùng kỳ, tổng doanh thu du lịch đạt 16.558 tỷ đồng, tăng 16,16% so với cùng kỳ. Toàn tỉnh có trên 2000 cơ sở lưu trú kinh doanh phục vụ du lịch với hơn 16.000 phòng.

Năm 2020, Bà Rịa Vũng Tàu đặt mục tiêu đón 18 triệu lượt du khách, tăng hơn 15% so với năm 2019, tổng doanh thu du lịch đạt 19.160 tỷ đồng nhưng do ảnh hưởng chung của dịch bệnh Covid 19 diễn biến phức tạp nên lượng khách du lịch năm 2020 giảm mạnh, ảnh hưởng khá lớn đến nguồn thu từ du lịch.

Tại Hội nghị đánh giá tổng kết năm 2020 và triển khai nhiệm vụ ngành du lịch năm 2021, Ông Trịnh Hàng – Giám đốc Sở Du lịch tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu đánh giá kết quả du lịch của tỉnh: “Năm 2020, là năm chịu tác động ảnh hưởng đại dịch Covid-19 đã lan rộng 213 quốc gia và vùng lãnh thổ. Bà Rịa Vũng Tàu phải đối mặt với không ít khó khăn, đại dịch Covid-19 tác động đến hầu hết các ngành, lĩnh vực kinh tế - xã hội, khiến ngành du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu bị ảnh hưởng rất lớn, lượng khách du lịch và doanh thu giảm nhiều so với kỳ cùng năm 2019, trong đó khách lưu trú giảm 27,75%, khách quốc tế giảm 64,13%, doanh thu từ cơ sở lưu trú du lịch giảm 23,15%. Nhưng với sự nỗ lực của toàn ngành, Sở du lịch đã tham mưu chủ động triển khai nhiều đề án giải pháp, thực hiện nhiều chương trình kế hoạch phát triển du lịch, chương trình kích cầu du lịch, phát huy kết nối du lịch nội địa, nâng cao chất lượng dịch vụ, phát triển nhiều sản phẩm phục vụ khách du lịch trong tình hình mới, triển khai nhiều chỉ đạo kiểm soát phòng chống dịch bệnh Covid-19, hỗ trợ và tạo điều kiện tốt nhất cho doanh nghiệp phát triển, tổ chức chương trình ký kết với Tổng Công ty Hàng không Việt Nam kết nối các tuyến bay nội địa đưa khách đến tham quan và công bố giới thiệu Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu là điểm đến an toàn.”

b) Các đơn vị lữ hành và hướng dẫn viên du lịch

Theo Sở Du lịch tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu, các khu, điểm du lịch trên địa bàn tỉnh đã đón và phục vụ 1,738 triệu lượt khách, tăng hơn 15% so với cùng kỳ. Tổng

doanh thu du lịch đạt 1.675 tỷ đồng, tăng 6,4% so với cùng kỳ nhưng tính tổng thì du lịch toàn tỉnh vẫn sụt giảm hơn 30% về lượng khách và 26,7% doanh thu so với cùng kỳ. Nguyên nhân do ảnh hưởng của dịch COVID-19 giãn cách toàn xã hội, hoạt động du lịch, vui chơi, giải trí phải đóng cửa trong thời gian dài.

Theo đó, Sở Du lịch tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu đã ban hành nhiều văn bản gửi các doanh nghiệp du lịch đề nghị các đơn vị thường xuyên theo dõi, cập nhật chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ và tuân thủ nghiêm các quy định, khuyến cáo của Bộ Y tế và các cơ quan chức năng về việc đảm bảo phòng, chống lây nhiễm COVID-19.

Các doanh nghiệp lữ hành quốc tế tạm dừng tổ chức tour du lịch cho khách đến các khu vực có nguy cơ lây nhiễm cao theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới và Bộ Y tế, không đón khách du lịch từ vùng có dịch vào Việt Nam. Bên cạnh đó, có biện pháp phòng, chống dịch bệnh cho khách du lịch khi đi du lịch nước ngoài, đồng thời hướng dẫn, thông tin đầy đủ đến du khách để khách chủ động phối hợp phòng, chống dịch bệnh.

Cùng với đó, các cơ sở kinh doanh lưu trú và dịch vụ du lịch, vận chuyển khách du lịch, các khu điểm du lịch trên địa bàn tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu phải chăm lo phục vụ khách chu đáo, không có hành vi phân biệt khách du lịch làm ảnh hưởng đến thương hiệu du lịch của tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu. Trường hợp khách du lịch có biểu hiện ốm sốt, nhất là khách du lịch đến từ các quốc gia, vùng lãnh thổ đã có bệnh nhân nhiễm COVID-19 thì phải nhanh chóng báo cáo cho cơ quan y tế địa phương để hỗ trợ kịp thời cho du khách và báo cáo về Sở Du lịch để phối hợp trong công tác phòng, chống dịch bệnh, tránh để lây nhiễm.

c) Các dự án du lịch - khu du lịch

Hiện nay, Tỉnh đã và đang nỗ lực thu hút các dự án đầu tư vào các lĩnh vực kinh tế trụ cột tập trung phát triển công nghiệp, cảng biển, du lịch và nông nghiệp công nghệ cao. Riêng dự án đầu tư du lịch, đến nay Bà Rịa Vũng Tàu đã thu hút tổng vốn đầu tư 114 dự án đầu tư trong nước, 16 dự án đầu tư nước ngoài, 50 dự án

đã đi vào hoạt động, 35 dự án đang triển khai xây dựng, 45 dự án đang làm thủ tục pháp lý.

Nhiều dự án du lịch chất lượng cao đã hình thành và hoạt động kinh doanh có hiệu quả như: khu nghỉ dưỡng Vietsovpetro, khu du lịch phức hợp Hồ Tràm Strip, khu du lịch Cáp treo Hồ Mây, khu du lịch suối khoáng nóng Bình Châu, khu du lịch Lan Rừng Resort Phước Hải, khu du lịch Oceanami, Sanctuary Hồ Tràm, Sixsenses Côn Đảo, khách sạn Pull Man, Resort Melia Hồ Tràm... đã góp phần tăng doanh thu và lượng khách cho ngành du lịch của tỉnh. Song song đó, môi trường du lịch, nhất là ở các khu du lịch ven biển, các bãi tắm, các điểm du lịch, khu vui chơi công cộng ngày càng sạch đẹp, an toàn, văn minh, cơ bản đáp ứng được nhu cầu của du khách.

Tình hình an ninh, trật tự ổn định, các tệ nạn xã hội và hiện tượng mất an ninh, an toàn tại các khu - điểm du lịch đã giảm rất nhiều so với trước đây nhờ nỗ lực lãnh đạo, chỉ đạo của cấp ủy, chính quyền các địa phương.

Cộng đồng dân cư tại các khu vực trọng điểm du lịch đã có sự chuyển biến mạnh về nhận thức, cách ứng xử, giao tiếp văn minh, thân thiện với du khách đã được cải thiện hoàn toàn.

2.3. Thực trạng kinh doanh dịch vụ ăn uống và vệ sinh An Toàn Thực Phẩm tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu

Hiện nay, thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống đang là vấn đề đặc biệt quan trọng, số vụ ngộ độc thực phẩm chủ yếu là do thực phẩm bẩn nhiễm hóa chất, các cơ sở nấu ăn không đảm bảo an toàn vệ sinh... Ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe của người dân và uy tín thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

Vì vậy, an toàn vệ sinh thực phẩm đã trở thành một vấn đề quan tâm hàng đầu của người tiêu dùng, người sản xuất chế biến, người quản lý và các cấp chính quyền; việc tăng cường bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm được các cấp Đảng ủy, chính quyền quan tâm chỉ đạo, tổ chức triển khai thực hiện với nhiều biện pháp sát

sao và tích cực.

Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu có lợi thế lớn về du lịch với nhiều bãi tắm đẹp, tập trung nhiều di tích lịch sử, danh lam thắng cảnh nên hàng năm lượng khách đổ về đây luôn chiếm phần lớn tổng lượng khách tới toàn tỉnh. Vì vậy, ngành du lịch của Tỉnh nhà cũng đã có những bước phát triển mạnh mẽ, cơ sở hạ tầng được đầu tư đồng bộ, nhiều khách sạn, nhà hàng mới mọc lên tạo ra một diện mạo mới cho thành phố.

Lượng khách đông kéo theo nhu cầu ăn, uống tăng cao nên các cơ sở sản xuất, chế biến lương thực, thực phẩm nhỏ, thủ công, hộ cá thể, dịch vụ ăn uống, nhà hàng, quán ăn, thức ăn đường phố cũng nở rộ theo.

Theo thống kê sơ bộ, hiện tại thành phố Vũng Tàu có hơn 2.000 cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố. Thế nhưng, bộ máy quản lý nhà nước về an toàn vệ sinh thực phẩm chưa theo kịp khiến cho nguy cơ mất an toàn vệ sinh, ngộ độc thực phẩm đối với du khách tăng cao. Vì vậy, Thành phố Vũng Tàu đã chỉ đạo các đơn vị liên quan đẩy mạnh tuyên truyền, nâng cao nhận thức của người sản xuất, chế biến, kinh doanh và người tiêu dùng, thường xuyên tổ chức các lớp tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm cho các đối tượng kinh doanh dịch vụ du lịch, các hộ sản xuất, chế biến thực phẩm để họ hiểu và thực hiện tốt công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Bên cạnh đó, thành phố Vũng Tàu cũng yêu cầu các cơ sở chế biến thực phẩm, các nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng trên địa bàn ký cam kết không sử dụng thực phẩm, sản phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ hoặc quá hạn sử dụng. Các đoàn kiểm tra liên ngành cũng tăng cường kiểm tra định kỳ và đột xuất tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh, kịp thời nhắc nhở, xử lý tập thể, cá nhân vi phạm, yêu cầu chấn chỉnh, thực hiện nghiêm túc.

a) Thực trạng buôn bán hàng rong, chợ cóc, chợ tạm lấn chiếm lòng lề đường gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm, mất an ninh trật tự trên địa bàn Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu

Vấn nạn buôn bán hàng rong, chợ cóc, chợ tạm lấn chiếm lòng lề đường có

mặt ở hầu hết các tỉnh, thành phố Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu. Gây nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm cũng như ảnh hưởng đến an ninh trật tự, hình ảnh, thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu. Cơ quan chức năng ghi nhận có khá nhiều “điểm nóng” về trật tự đô thị, tập trung tại các điểm du lịch, khu du lịch và khu dân cư sinh sống. Chính quyền và lực lượng chức năng đã nhiều lần vào cuộc quyết liệt nhằm xóa bỏ tình trạng buôn bán hàng rong, chợ cóc, chợ tạm lấn chiếm lòng lề đường gây mất mỹ quan đô thị, trật tự an toàn giao thông và vệ sinh an toàn thực phẩm.

« Đơn cử như cuối tháng 2/2020, lực lượng chức năng đã đồng loạt ra quân lập lại trật tự đô thị với mục tiêu xây dựng thành phố sạch đẹp, trật tự, văn minh. Kết quả thật đáng mừng: “Vấn nạn buôn bán hàng rong, các chợ cóc, chợ tạm lấn chiếm lòng lề đường đã giảm; tình trạng xe máy dừng, đỗ không đúng nơi quy định, các loại bảng, biển quảng cáo, bàn ghế, thùng nhựa, hàng hóa... do các hộ kinh doanh coi nói, “trung dụng” để buôn bán cũng không còn. Đáng mừng hơn khi lãnh đạo thành phố khẳng định, sẽ duy trì việc xử lý nghiêm việc vi phạm cho đến khi tình trạng buôn bán hàng rong, lấn chiếm vỉa hè chấm dứt, không còn chợ cóc, chợ tạm. Thế nhưng, thành quả đó không giữ được lâu, chỉ một thời gian mọi thứ lại trở về như cũ.”. Điều này cho thấy rằng vấn nạn buôn bán hàng rong, chợ cóc, chợ tạm lấn chiếm lòng lề đường thực sự là một bài toán khó, muốn giải quyết triệt để cần những giải pháp đồng bộ, lâu dài. Để giải quyết triệt để nạn buôn bán hàng rong, chợ cóc, chợ tạm, rất cần sự tham gia tích cực của mỗi người dân bằng việc thay đổi thói quen mua sắm. Mặt khác phải sớm quy hoạch, tổ chức sắp xếp lại chợ truyền thống, siêu thị, cửa hàng tiện lợi trên địa bàn để đáp ứng nhu cầu mua sắm đa dạng của người dân. Song Song đó, Thành phố và Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu sẽ vừa chấn chỉnh tình trạng lấn chiếm lòng, lề đường, vừa bảo đảm an sinh cho người dân bao năm nay sống bằng nghề buôn bán trên vỉa hè. Đối với tuyến đường tập trung kinh doanh buôn bán nhiều, sẽ dành một phần vỉa hè phục vụ cho nhu cầu của người dân và quy định rõ khu vực nào dành cho người đi bộ, vị trí nào được để xe, chỗ nào được làm nơi kinh doanh, buôn bán. Thành phố và Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu đã thí điểm thu phí sử dụng vỉa hè, lòng đường đối với một số tuyến đường. Thực hiện đề

án này cũng là cách để “xóa sổ” tạm thời buôn bán hàng rong, chợ cóc, chợ tạm trên địa bàn. ». Nguồn: Báo Bà Rịa Vũng Tàu

b) Thực trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, cơ sở kinh doanh buôn bán thực phẩm ăn uống trong du lịch tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu

Mặc dù các cơ quan chức năng tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu đã tăng cường công tác kiểm tra, xử lý nhưng tình trạng buôn bán thực phẩm ăn uống kém chất lượng, thực phẩm chế biến không đạt an toàn vệ sinh thực phẩm cho khách du lịch vẫn còn tồn tại ở nhiều nơi trên địa bàn Tỉnh.

Với vai trò trách nhiệm của mình, các cơ quan chức năng tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu nỗ lực triển khai tuyên truyền, thực hiện các chương trình, đề án về vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn Tỉnh.

« Trong Tháng hành động an toàn thực phẩm (tháng 5/2020), Đoàn kiểm tra liên ngành Tỉnh tổ chức kiểm tra an toàn thực phẩm, đã phát hiện 5 cơ sở sản xuất, cơ sở kinh doanh buôn bán thực phẩm ăn uống trong du lịch chưa chấp hành tốt điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định. Đoàn Kiểm tra liên ngành cũng kiểm tra đột xuất công tác vệ sinh an toàn thực phẩm tại một số cơ sở kinh doanh buôn bán, cơ sở chế biến kinh doanh ăn uống trong du lịch trên địa bàn Thành phố Vũng tàu, qua kiểm tra ban đầu, đã có hơn 8/12 cơ sở có vi phạm quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Các vi phạm chủ yếu như: không xuất trình hoặc xuất trình không đầy đủ các giấy tờ có liên quan về vệ sinh an toàn thực phẩm, sổ khám sức khỏe hết hạn, nhân viên tiếp xúc với thực phẩm tại cơ sở dịch vụ ăn uống không đeo khẩu trang, bao tay, phụ gia thực phẩm không nhãn mác, hàng hóa hết hạn sử dụng... Đoàn đã yêu cầu các cơ sở chấp hành nghiêm về vệ sinh an toàn thực phẩm và yêu cầu tiêu hủy sản phẩm vi phạm.

Qua kết quả kiểm tra, nhìn chung các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn chấp hành tốt các quy định của pháp luật về An toàn thực phẩm. Tuy nhiên, vẫn còn một số cơ sở chưa chấp hành tốt các quy định về An toàn thực phẩm. Thậm chí một số cơ sở sản xuất còn dùng nguyên liệu không rõ nguồn gốc, chất

lượng kém để chế biến thực phẩm; sử dụng hương liệu, phẩm màu quá mức quy định để chế biến thực phẩm. Tại các địa điểm buôn bán thực phẩm, phục vụ ăn uống, nhiều điểm, cơ sở kinh doanh còn có tình trạng che đậy thực phẩm nấu chín sơ sài, mất vệ sinh. Để công tác An toàn thực phẩm được đảm bảo, cấp Ban Ngành địa phương cần tăng cường tuyên truyền, phổ biến pháp luật về An toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh và quảng cáo thực phẩm cũng như cho người dân trên địa bàn. Có như vậy sẽ hạn chế được các vi phạm xảy ra, giữ gìn thị trường sản xuất, kinh doanh thực phẩm sạch và đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng. ».

Nguồn: Báo Bà Rịa Vũng Tàu

c) Thực trạng kinh doanh dịch vụ ăn uống tại các khu du lịch và điểm du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu

Các khu du lịch, điểm du lịch đã nhận được sự chỉ đạo sát sao về An ninh trật tự, vệ sinh môi trường, an toàn cho nhân dân và du khách từ các lực lượng chức năng Ban Ngành – Sở tại. Ngoài ra, các lực lượng chức năng Ban Ngành – Sở tại còn tổ chức tuyên truyền và hướng dẫn các tổ chức, cá nhân kinh doanh đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn uống tại các khu du lịch, điểm du lịch thực hiện đúng các quy định của pháp luật.

Các lực lượng chức năng Ban Ngành – Sở tại còn tăng cường kiểm tra, giám sát, chấn chỉnh, xử lý kịp thời những hành vi vi phạm như mất an toàn vệ sinh thực phẩm, chắt chém khách du lịch.... nhằm bảo đảm môi trường du lịch an toàn, lành mạnh và thân thiện cho khách du lịch.

Bên cạnh đó, Ban lãnh đạo Tỉnh, Thành phố và các Phòng- Ban liên quan thành lập các Đoàn kiểm tra liên ngành về du lịch, vệ sinh an toàn thực phẩm và an ninh trật tự cũng như cử nhân sự định kỳ tuần tra kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại các khu du lịch, điểm du lịch trên địa bàn.

Khi nhận được phản ánh của du khách về giá cả, chất lượng, đo lường, của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Các cơ quan chức năng sẽ nhanh chóng có mặt giải quyết những hành vi làm ảnh hưởng đến hình ảnh, uy tín, thương hiệu du

lich Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

Các Ban Ngành Sở tại đã làm việc với Ban quản lý các Khu du lịch, một số doanh nghiệp du lịch lớn nhằm tuyên truyền các hoạt động, đồng thời nhắc nhở các doanh nghiệp du lịch về công khai, minh bạch và uy tín trong kinh doanh dịch vụ. Niêm yết giá và bán đúng giá niêm yết, nâng cao chất lượng, đa dạng các loại hình dịch vụ, tăng cường sản phẩm du lịch mới lạ, thực hiện các chương trình khuyến mại, giảm giá để tạo ấn tượng với du khách, chú trọng công tác phòng chống cháy nổ, vệ sinh an toàn thực phẩm, bố trí nhân lực thường xuyên ứng trực để xử lý kịp thời các sự cố phát sinh, vận động du khách không mang rượu bia, không tổ chức ăn uống, nấu nướng, xả rác tại các bãi biển, nơi công cộng. Các cơ sở kinh doanh tại các khu du lịch, điểm du lịch được yêu cầu thực hiện văn hóa ứng xử văn minh và chấp hành đầy đủ các quy định của pháp luật trong hoạt động kinh doanh.

Nhận thức rõ ý nghĩa của việc phát triển du lịch bền vững là tạo dựng được uy tín với khách hàng, các doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống trong du lịch cam kết niêm yết giá dịch vụ và cung cấp dịch vụ đúng giá niêm yết. Vấn đề bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, nâng cao hiểu biết về quy trình xử lý thực phẩm, chế biến và bảo quản thực phẩm cũng như lưu hành mẫu, vệ sinh sạch sẽ thường xuyên khuôn viên kinh doanh đều được chú trọng.

d) Thực trạng ‘lừa đảo, chặt chém’ khách du lịch tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu

Thời gian trước đây, khi nhắc đến du lịch Vũng Tàu, đa phần khách du lịch nghĩ ngay đến tình trạng “cò mồi, lừa đảo và chặt chém” khách du lịch. Nhớ lại thời điểm trên, đội quân xe ôm, taxi dù hoạt động liên tục. Kèm theo đó là những lời mời, tò roì “chào hàng” khí thế nhưng chất lượng lại không đúng, giá cả cắt cổ, khiến nhiều người khiếp đảm...

Đến nay, tình trạng này đối với ngành du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu đã khác. Các cơ quan chức năng, ban ngành sở tại quyết liệt kiểm tra, xử lý và kiểm soát các cơ sở kinh doanh ăn uống trên địa bàn nên không còn tình trạng “chặt

chém” cũng như xe ôm, taxi dù chào mời như trước. Bên cạnh đó, báo đài kết hợp với các cơ quan chức năng hỗ trợ và liên kết với nhau nhanh chóng xử lý ngay khi có tin tức tố cáo phản ánh về các vấn nạn “chặt chém”, cũng như lập các danh sách “điểm đen” các cơ sở đã từng “chặt chém”, cho dù quán đã thay tên đổi họ nhằm làm tăng sự uy tín cũng như thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

Việc công khai tên, địa chỉ của các quán ăn, nhà hàng từng bị xử lý về hành vi “chặt chém” hoặc cơ quan chức năng đã nhận được phản ánh của du khách là một động thái thể hiện rõ quyết tâm của tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu nhằm chấn chỉnh hoạt động kinh doanh trong lĩnh vực du lịch. Bên cạnh đó, nhiều giải pháp cũng đã được đưa ra để tạo sự yên tâm và thoải mái cho du khách khi đặt chân tới thành phố biển.

Ủy Ban Nhân Dân Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu đã chỉ đạo đặt một trạm thông tin về du lịch tại bãi sau, nhiều pano, áp phích lớn về thông tin du lịch của tỉnh. Bên cạnh đó, công bố cũng như quảng bá rộng các địa chỉ kinh doanh dịch vụ ăn uống tin cậy để du khách có thể biết và yên tâm khi sử dụng các dịch vụ, mua sắm sản phẩm...

Sở Văn Hóa Du Lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu tiếp tục vận động các doanh nghiệp, nhà hàng, quán ăn, cơ sở mua sắm nâng cấp cơ sở và chất lượng dịch vụ để được cấp biển hiệu đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch theo đúng Thông tư số 88/2008/TT-BVHTTDL của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch (Thông tư Hướng dẫn thực hiện Nghị định số 92/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 6 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Du lịch về lưu trú du lịch).

Nói về tình trạng chặt chém của một số quán ăn, nhà hàng thời gian qua, ông Trần Viết Thành - Giám đốc Công ty Dịch vụ Du lịch Công Đoàn Bà Rịa Vũng Tàu chia sẻ: “nhiều năm qua có một số đơn vị không có uy tín, chặt chém, chèo kéo... khách du lịch. Tệ nạn này đã làm ảnh hưởng đến hình ảnh du lịch Bà Rịa Vũng Tàu, nhưng đây chỉ là thiểu số. Một vài đơn vị làm ăn chộp giựt, đơn lẻ đã bị các cơ quan chức năng địa phương có nhiều hình thức xử phạt cả hành chính và kinh tế... Trong tương lai, những đơn vị làm ăn theo kiểu như thế này sẽ không còn đất sống. Ngược lại, những đơn vị uy tín sẽ ngày càng phát triển. Tôi mong là danh sách các cơ sở

kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Thành phố Vũng Tàu ngày càng dài ra, để du khách trong và ngoài nước không chỉ biết đến Bà Rịa Vũng Tàu đẹp với các thắng cảnh thiên nhiên mà còn đáp ứng được các tiêu chuẩn về chất lượng và dịch vụ của du khách một cách chuyên nghiệp, sự thân thiện của người dân địa phương”.

Mặt khác, lượng khách từ các nơi đến tham quan, tắm biển luôn tăng đột biến trong kỳ nghỉ lễ. Qua đó cho thấy thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu có sức hút như thế nào. Vì vậy, các cơ quan chức năng quản lý ngành du lịch tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu luôn có kế hoạch kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống định kỳ nhất là kiểm tra, kiểm soát các điểm nóng về “chặt chém” du khách trên địa bàn Tỉnh, kiên quyết xử lý đúng theo quy định của pháp luật.

Bà Trương Thị Hương, Phó Chủ tịch Ủy Ban Nhân dân Thành phố Vũng Tàu cho biết: “thời gian qua Thành phố Vũng Tàu rất quyết liệt trong việc ngăn chặn bán phá giá, chặt chém ở các cơ sở kinh doanh lưu trú, ăn uống, điếm giữ xe... trong dịp lễ. Trong dịp lễ chúng tôi thành lập các đoàn liên ngành, triển khai kiểm tra các điểm mà có nguy cơ cao về gian lận thương mại, đặc biệt là các quán ăn, nhà nghỉ, điếm giữ xe... nếu phát hiện chúng tôi sẽ kiên quyết xử lý, có thể là đình chỉ kinh doanh”.

Theo ông Nguyễn Anh Tuấn, Giám đốc khách sạn Thùy Vân, TP Vũng Tàu, để ổn định lượng khách cả năm đơn vị này không tăng giá phòng và các dịch vụ. Trước lễ lượng khách đặt phòng chưa nhiều, chỉ 50 – 60% công suất, giá phòng được niêm yết công khai và bán đúng giá niêm yết, đến cao điểm giá bán phòng cũng chỉ tăng nhẹ khoảng 20% theo quy định. “Trong dịp lễ, chúng tôi luôn đảm bảo giá cả ổn định, vào cao điểm thì chúng tôi cũng có kế hoạch tăng giá, nhưng cũng nằm trong phạm vi 20%. Bao nhiêu năm chúng tôi cũng không tăng đột biến để duy trì lượng khách ổn định cả năm”, ông Tuấn cho biết.

Ông Trần Văn Trường, thành viên đoàn kiểm tra liên ngành du lịch Thành phố Vũng Tàu cho biết: “ngành du lịch Thành phố Vũng Tàu đã cung cấp đường dây nóng công khai số: 0888800247 tại các điểm kinh doanh du lịch, khi nhận được phản ánh của du khách về tình trạng chặt chém sẽ cương quyết xử lý ngay. Ngoài

ra, các đoàn liên ngành đã xuống các nhà hàng, khách sạn trong danh sách “ điếm đen, chặt chém” khách du lịch để làm việc trước, tất cả điều cam kết thực hiện tốt. Khi chúng tôi nhận được sự phản ánh của du khách, sau 15 phút sẽ có mặt để giải quyết nhanh nhất”, ông Trường nói.

Ông Trịnh Hàng - Giám đốc Sở du lịch tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu cho biết: “Về nguyên tắc, các cơ sở kinh doanh du lịch được yêu cầu là phải đăng ký giá, niêm yết giá và bán theo giá niêm yết. Tuy nhiên, khi nhận được phản hồi của du khách chúng tôi sẽ lập tức xác minh tất cả các thông tin, nếu đúng sự thật mà du khách phản ánh hay báo chí phản ánh thì chúng tôi sẽ xử lý nghiêm theo đúng pháp luật”.

Để lấy lại hình ảnh đẹp trong lòng du khách, có thể thấy Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu kiên quyết dẹp nạn “lừa đảo, chặt chém” đối với các cơ sở kinh doanh du lịch nói chung và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống nói riêng trên địa bàn Tỉnh. Nhằm nâng tầm uy tín và thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

KẾT LUẬN CHƯƠNG 2

Tuy tình hình thực tại có nhiều khó khăn ảnh hưởng ít nhiều đến ngành du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu nhưng không thể làm chùn bước sự phát triển, cũng như sự đổi mới đối với thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu trong nhiều năm qua.

Có thể thấy rằng với sự quyết tâm và nỗ lực thay đổi của các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống cùng với sự quản lý quyết liệt, sát sao của các cấp chính quyền địa phương, ngành du lịch cũng như thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu dần trở thành điểm dừng chân lý tưởng, sự uy tín, sự chuyên nghiệp và sự an toàn trong lòng của du khách.

Nhằm đẩy mạnh phát triển bền vững thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu, cũng như tạo một ‘ làn gió mới’ kích cầu du lịch Tỉnh nhà, bài khóa luận tốt nghiệp với đề tài: “ ĐỀ XUẤT MÔ HÌNH KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG FOOD TRUCK CHO SỰ PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH BÀ RIẢ VŨNG TÀU” là một đề xuất giải pháp, một ý tưởng khởi nghiệp góp một phần cho sự phát triển định hướng chung, chiến lược chung phát triển du lịch Tỉnh nhà.

CHƯƠNG 3. ĐỀ XUẤT MÔ HÌNH KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG FOOD TRUCK CHO SỰ PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH BÀ RỊA VŨNG TÀU

3.1. Định hướng và chiến lược phát triển du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu

3.1.1. Phát triển du lịch chất lượng cao tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu

Trích từ “Nghị quyết số 09-NQ/TU ngày 27/12/2017; Nghị Quyết của BAN CHẤP HÀNH ĐẢNG BỘ TỈNH BÀ RỊA VŨNG TÀU về phát triển du lịch chất lượng cao giai đoạn 2017-2020, định hướng đến 2023” :

a) Quan điểm:

- Xác định, phát triển du lịch trở thành ngành kinh tế mũi nhọn, ưu tiên phát triển du lịch chất lượng cao, phát triển đa dạng các sản phẩm du lịch, dịch vụ du lịch là định hướng chiến lược quan trọng và là nhiệm vụ, trách nhiệm của các cấp, các ngành, các tổ chức xã hội, các doanh nghiệp du lịch và các tầng lớp nhân dân.

- Phát triển du lịch bền vững; bảo vệ môi trường sinh thái; phát huy giá trị các di tích lịch sử, văn hóa; bảo đảm quốc phòng, an ninh, trật tự an toàn xã hội.

- Phát triển đồng thời cả du lịch nội địa và quốc tế, trong đó chú trọng thu hút khách cao cấp và du khách quốc tế tới tỉnh; bảo đảm phát huy tốt vai trò là trung tâm du lịch của vùng, tăng cường liên kết với các tỉnh, thành phố trong nước, với khu vực và quốc tế.

- Huy động sức mạnh cộng đồng và toàn hệ thống chính trị chủ động, tích cực tham gia vào hoạt động du lịch, phát huy vai trò, tạo động lực phát triển du lịch tỉnh theo hướng chuyên nghiệp, hiện đại, có trọng tâm, trọng điểm.

- Kết hợp hài hòa giữa lợi ích của nhà nước, doanh nghiệp du lịch và người dân, nhất là quan tâm đến lợi ích của người dân tại các vùng dự án phát triển du lịch.

b) Mục tiêu:

- Nâng tỷ trọng đóng góp của ngành du lịch trong GRDP toàn tỉnh,

hướng tới mục tiêu đưa du lịch trở thành ngành kinh tế mũi nhọn của tỉnh, tạo động lực thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội.

- Quy hoạch không gian phát triển du lịch và tổ chức quản lý tốt quy hoạch không gian du lịch.

- Phấn đấu đến năm 2030, du lịch thực sự là ngành kinh tế mũi nhọn của tỉnh, thúc đẩy mạnh mẽ sự phát triển của các ngành, lĩnh vực khác.

c) Nhiệm vụ và giải pháp:

- Nâng cao nhận thức về vị trí, vai trò của ngành du lịch.

“Các cấp chính quyền, các sở, ngành liên quan đến hoạt động du lịch tiến hành xây dựng và triển khai các giải pháp tăng cường hoạt động truyền thông về du lịch trong mọi tầng lớp nhân dân. Nâng cao ý thức của người dân, doanh nghiệp và cộng đồng (nhất là những người làm việc trong lĩnh vực du lịch) trong xây dựng, bảo vệ hình ảnh, môi trường, góp phần phát triển bền vững, không ngừng nâng cao uy tín, thương hiệu và sức thu hút của du lịch tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu. Triển khai và thực hiện xuyên suốt nhiệm vụ đưa giáo dục về du lịch vào hệ thống giáo dục phổ thông.”

- Xây dựng mới, rà soát điều chỉnh các quy hoạch hiện có, tạo quỹ đất cho các nhà đầu tư phát triển du lịch.

“Tiếp tục nghiên cứu, điều chỉnh lại Quy hoạch phổ du lịch Bãi sau thành điểm nhấn quan trọng cho tuyến du lịch ven biển. Trong đó khu vực bên ngoài đường Thùy Vân phải bảo đảm có đủ 03 không gian: không gian tắm biển, không gian dịch vụ và không gian cảnh quan; nghiên cứu tạo quỹ đất cho các nhà đầu tư phát triển du lịch, đồng thời lập bản đồ thu hút, kêu gọi đầu tư vào lĩnh vực du lịch.”

- Tạo môi trường thuận lợi cho doanh nghiệp và cộng đồng phát triển du lịch.

“Triển khai thực hiện tối đa, nhanh nhất các chính sách ưu đãi phát triển du lịch trên tinh thần hỗ trợ, tháo gỡ khó khăn, vướng mắc kịp thời cho các doanh

nghiệp, nhà đầu tư. Tích cực hỗ trợ các dự án du lịch tại tỉnh, triển khai thực hiện dự án nhanh chóng, thuận lợi. Ưu tiên thực hiện các chính sách hỗ trợ, tăng cường phổ biến các kiến thức, kỹ năng về khởi nghiệp kinh doanh du lịch. Có giải pháp hỗ trợ, nâng cao hiệu quả, tạo điều kiện thuận lợi để người dân trực tiếp tham gia kinh doanh và hưởng lợi từ du lịch; hỗ trợ phát triển du lịch cộng đồng. Xây dựng và triển khai Đề án cơ cấu lại ngành du lịch theo hướng ưu tiên đầu tư phát triển kết cấu hạ tầng du lịch và phát triển du lịch chất lượng cao, bảo đảm môi trường du lịch an toàn, văn minh, thân thiện. Hàng năm, tổ chức gặp gỡ, đối thoại nhằm hỗ trợ, tháo gỡ khó khăn cho các doanh nghiệp, tổ chức và cá nhân tham gia phát triển du lịch.”

- Huy động các nguồn lực đầu tư phát triển kết cấu hạ tầng và cơ sở vật chất kỹ thuật ngành du lịch.

“Ưu tiên bố trí vốn ngân sách cho công tác xây dựng các quy hoạch về du lịch; đào tạo, nâng cao trình độ cho đội ngũ cán bộ, công chức làm công tác du lịch và tuyên truyền quảng bá, xúc tiến du lịch. “

- Phát triển sản phẩm du lịch chất lượng cao, gắn với xây dựng thương hiệu du lịch tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu.

“Hoàn thiện và triển khai Kế hoạch phát triển sản phẩm du lịch tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu giai đoạn 2017 – 2020. Tập trung phát triển du lịch nghỉ dưỡng biển; du lịch hội nghị, hội thảo (MICE); du lịch sinh thái chất lượng cao, du lịch văn hóa, lịch sử, tâm linh, du lịch đường sông và du lịch cộng đồng. Kiểm soát và nâng cao chất lượng sản phẩm, dịch vụ du lịch theo hướng hiện đại, khác biệt; bảo đảm các sản phẩm du lịch phải mang tính độc đáo, hấp dẫn và đặc trưng. Vận động các doanh nghiệp du lịch chủ động đầu tư, nâng cao chất lượng, đa dạng các loại hình dịch vụ, nhằm tạo những sản phẩm đa dạng, đặc sắc, có sức hấp dẫn.”

- Tăng cường xúc tiến quảng bá du lịch.

“Xây dựng Chiến lược thị trường khách du lịch đến năm 2020, định hướng đến năm 2025 và Kế hoạch tuyên truyền, quảng bá, hợp tác phát triển du lịch trong và ngoài nước với quy mô, trình độ chuyên nghiệp, có nội dung cụ thể gắn với nhu

cầu, thị hiếu của từng thị trường, phù hợp với các mục tiêu đã được xác định. Chọn lọc, đăng cai tổ chức một số sự kiện, chương trình của Trung ương và quốc tế về việc khuyến khích, tạo điều kiện cho các doanh nghiệp khởi nghiệp tham gia “Giải thưởng du lịch Việt Nam”, đồng thời xây dựng kế hoạch hàng năm tổ chức “Giải thưởng du lịch tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu”.

- Nâng cao chất lượng nguồn nhân lực.

“Hàng năm xây dựng và tổ chức thực hiện kế hoạch đào tạo nhân lực du lịch phù hợp với nhu cầu phát triển; đặc biệt, chú trọng đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao, đáp ứng yêu cầu về trình độ chuyên môn, ngoại ngữ, nhận thức chính trị, trách nhiệm công dân, ý thức, đạo đức nghề nghiệp, văn hóa giao tiếp. Chủ động liên kết với các viện, trường đại học, cao đẳng có các chuyên ngành đào tạo du lịch nhằm đào tạo, thu hút đội ngũ sinh viên tốt nghiệp xuất sắc, đúng chuyên ngành về làm việc tại cơ quan, doanh nghiệp du lịch trên địa bàn tỉnh.”

- Tăng cường năng lực và hiệu quả quản lý nhà nước về du lịch, liên kết phát triển du lịch.

“Đẩy mạnh công tác lãnh đạo, chỉ đạo chặt chẽ của các cấp ủy đảng, phát huy vai trò tham mưu của các sở, ngành chức năng, các địa phương cũng như vai trò động lực của doanh nghiệp và cộng đồng dân cư trong việc đưa ra những giải pháp phát triển du lịch, tạo sự thống nhất, đồng bộ trong quá trình phối hợp triển khai nhiệm vụ. Phát huy hiệu quả hoạt động của Hiệp hội Du lịch tỉnh trong công tác vận động, hỗ trợ doanh nghiệp nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch. Chủ động xây dựng kế hoạch tăng cường phối hợp, liên kết các ngành, các địa phương trong nước có tiềm năng du lịch; khai thác triệt để các lợi thế mối quan hệ, sự giúp đỡ của cộng đồng quốc tế và trong nước cho phát triển du lịch.”

- Tạo môi trường du lịch văn minh, thân thiện, an toàn và hấp dẫn du khách.

“Tăng cường công tác quản lý giá dịch vụ, vệ sinh an toàn thực phẩm, bảo đảm môi trường, an ninh trật tự, an toàn cho du khách. Yêu cầu các cơ sở kinh doanh du lịch thực hiện nghiêm việc đăng ký, niêm yết và bán đúng giá niêm yết.

Tăng cường công tác kiểm tra và xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm quy định về giá. Bổ sung hoàn chỉnh hệ thống thông tin hướng dẫn du khách, các loại hình dịch vụ tại các khu, điểm du lịch. Tổ chức công bố và duy trì hoạt động hiệu quả đường dây nóng trên tất các địa bàn du lịch của tỉnh.”

3.1.2. Các hoạt động xúc tiến phát triển du lịch cộng đồng

- Ban hành kế hoạch triển khai các mô hình du lịch cộng đồng trên địa bàn từng huyện, thị xã, thành phố.
- Ra quyết định thành lập các đội/tổ/hộ gia đình tham gia vào các mô hình, địa điểm thực hiện các mô hình.
- Xây dựng nội dung thực hành và huấn luyện nghiệp vụ cho các hộ; tổ chức học tập kinh nghiệm ngoài tỉnh trên cơ sở đề xuất của các huyện, thị xã, thành phố.
- Tổ chức famtrip và presstrip giới thiệu các mô hình.
- Hỗ trợ phương tiện, trang thiết bị ban đầu để thực hiện các mô hình khi được cấp có thẩm quyền ban hành chính sách hỗ trợ cụ thể.
- Ban hành các tiêu chí, tiêu chuẩn và điều kiện để các tổ chức, cá nhân tuân thủ khi tham gia mô hình du lịch cộng đồng.
- Đẩy mạnh truyền thông, quảng bá mô hình: Xây dựng clip, viết blog, xây dựng tờ rơi và các hình thức quảng bá, truyền thông khác phù hợp.
- Tối đa hóa lợi ích kinh tế và xã hội cho cộng đồng
- Quan tâm sử dụng tối đa các giá trị văn hóa phi vật thể, truyền thống của các địa bàn huyện, thị xã, thành phố trong hoạt động kinh doanh du lịch để một mặt tạo sự khác biệt, tính đặc sắc về sản phẩm để giới thiệu và tăng sức hấp dẫn với khách, mặt khác làm tăng tính bền chặt giữa du lịch và cộng đồng, góp phần gìn giữ và phát triển bản sắc văn hóa và truyền thống của Tỉnh:
- Khuyến khích các cơ sở du lịch hỗ trợ các hoạt động phục vụ cộng đồng với mục tiêu phát triển kinh tế - xã hội của các địa bàn huyện, thị xã, thành phố bằng các hoạt động thiết thực như: Đóng góp tài chính, nhân lực hay vật chất

vào các chương trình, hoạt động kinh tế, văn hóa, xã hội của địa phương; đóng góp cho các quỹ khuyến học, nuôi dưỡng và phát triển các loại hình văn hóa truyền thống của địa phương (các điệu múa, ca, nhạc, trang phục...).

- Ưu tiên tuyển dụng người có hộ khẩu tại địa phương hoặc người đến từ các vùng kinh tế kém phát triển và đào tạo thêm khi cần thiết.

- Ưu tiên sử dụng các dịch vụ và hàng hóa là sản phẩm nội địa hoặc sản phẩm của địa phương trong hoạt động kinh doanh của cơ sở lưu trú du lịch, ví dụ: vật liệu xây dựng, nông sản, thực phẩm, đồ uống, vật dụng trang trí, hàng thủ công mỹ nghệ, đồ điện tử, vật dụng văn phòng, vật dụng dùng trong các dịch vụ lưu trú du lịch (buồng ngủ, nhà hàng, dịch vụ bổ sung khác v.v.)

- Hỗ trợ các nhà cung ứng của tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu phát triển bằng cách trưng bày và bán các sản phẩm sản xuất tại địa phương tại cơ sở lưu trú (bao gồm thực phẩm và đồ uống, đồ thủ công mỹ nghệ, sản phẩm nông nghiệp, v.v.).

3.1.3. Về công tác đảm bảo hạ tầng phục vụ phát triển du lịch

- Ưu tiên việc thực hiện lồng ghép các chương trình, kế hoạch, dự án đầu tư cơ sở hạ tầng phát triển kinh tế hàng năm của huyện, thị xã, thành phố gắn với công tác phát triển du lịch trên từng địa bàn; thường xuyên tu bổ, sửa chữa hệ thống giao thông hiện có (đường bê tông và đường đất liên xã, liên phường) phục vụ khách tham quan du lịch.

- Xây dựng các điểm trưng bày và giới thiệu sản phẩm du lịch của từng huyện, thị xã, thành phố.

- Lựa chọn các hộ dân tham gia hoạt động du lịch cộng đồng, tiến hành tự đầu tư hoặc hợp tác đầu tư với các doanh nghiệp trang bị các điều kiện tối thiểu như nhà vệ sinh, nhà tắm,...phục vụ lưu trú cho khách du lịch.

3.1.4. Tổ chức và quản lý

- Tổ chức tuyên truyền, vận động người dân cùng tham gia thực hiện công tác phát triển du lịch. Xây dựng các quy chế, phương án phân chia công việc,

chia sẻ lợi nhuận trên cơ sở hợp tác cùng có lợi của cộng đồng, đề xuất các biện pháp triển khai thực hiện.

- Lựa chọn đội ngũ những người có trình độ của địa phương để tập huấn, đào tạo đảm nhiệm các công việc làm đầu mối tổ chức đưa đón khách, hướng dẫn viên tại điểm... phục vụ phát triển du lịch.

- Từng bước lập hồ sơ đề nghị công nhận khu, điểm du lịch, tuyến du lịch địa phương trên địa bàn các huyện, thị xã, thành phố theo quy định của pháp luật hiện hành.

- Tổ chức kết nối các khu, điểm du lịch; các dịch vụ du lịch và các doanh nghiệp lữ hành, các cơ quan báo chí để quảng bá, triển khai và đưa vào hoạt động có hiệu quả các tuyến, điểm du lịch đã được công nhận.

3.2. Xu hướng phát triển mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck trong du lịch tại thành phố Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu

Với lợi thế vị trí địa lý, đường bờ biển dài và có nhiều cảnh quan đẹp hấp dẫn ven biển, thành phố Vũng Tàu là một trong những thành phố du lịch hàng đầu thu hút khách du lịch đến tham quan, nghỉ dưỡng. Đi đôi với sự phát triển đồng bộ về cơ sở hạ tầng, chất lượng dịch vụ của lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ẩm thực tại các nhà hàng, khách sạn, khu du lịch, khu nghỉ dưỡng thì việc gia tăng những trải nghiệm mới cho khách du lịch tại điểm đến, góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống của cộng đồng địa phương thông qua mô hình kinh doanh mới, tiện lợi nhưng vẫn đảm bảo được tính chuyên nghiệp, sự sáng tạo. Tại thành phố Vũng Tàu cũng đã xuất hiện một vài mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck, hiện đang kinh doanh nước uống, đồ ăn vặt tại khu vực Bãi Trước thành phố Vũng Tàu. Tuy mới hoạt động nhưng khá thu hút giới trẻ, khách du lịch cũng như người dân địa phương đến tham quan và chụp hình.

3.2.1. Đề xuất ý tưởng phát triển mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck tại thành phố Vũng Tàu cho doanh nghiệp, nhà đầu tư cá nhân khởi nghiệp

a) Lên ý tưởng ban đầu:

- Loại hình kinh doanh: mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck bán các loại nước uống và chuyên các món ăn chay.

- Lí do chọn mô hình Food Truck bán đồ ăn chay:

Trong cuộc sống hối hả hằng ngày, mọi người thường không có đủ thời gian để nấu một bữa ăn hoàn chỉnh đầy đủ chất dinh dưỡng hoặc các món ăn thường nhiều dầu mỡ và các chất có hại cho sức khỏe gây ảnh hưởng không tốt cho sức khỏe và hệ tim mạch cơ thể. Vì vậy, các món ăn chay giúp cơ thể thanh lọc và nhẹ nhàng sẽ là ưu tiên khi mọi người cảm thấy cơ thể quá nhiều chất độc hại trong cơ thể. Và ý tưởng mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck bán đồ ăn chay ra đời với lí do phát triển nhằm cung ứng và phục vụ cho nhu cầu của khách hàng. Với mô hình ý tưởng về: “ Xe Food Truck bán đồ ăn chay” sẽ là dịch vụ mới lạ, độc đáo, giúp các tín đồ ăn chay hoặc thích đồ chay hoặc muốn khám phá ẩm thực thanh lọc cơ thể sẽ có thêm một địa chỉ mới, thay đổi khẩu vị nhẹ nhàng hơn, thanh lọc hơn và tốt cho sức khỏe hơn.

- Mục tiêu:

+ Tạo địa điểm check - in mới lạ.

+ Tiêu chí: Nhanh - gọn - lẹ, giá cả phù hợp. Có thể take away.

+ Linh động thay đổi, phù hợp với người khởi nghiệp với số vốn ít.

+ Tạo sự đa dạng màu sắc bản địa và phong phú nền ẩm thực địa phương..

b) Lên kế hoạch chuẩn bị:

- Chọn tên thương hiệu và thiết kế logo cũng như bao bì sản phẩm.

- Lên ý tưởng thiết kế menu đồ ăn. Món chủ lực, ngoài ra có thể bán thêm các loại đồ uống đi kèm.

- Xin các giấy phép hoạt động như: giấy phép vệ sinh an toàn thực phẩm, giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy an toàn phòng cháy chữa cháy... để mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck đi vào vận hành hoạt động.

- Tìm hiểu thị trường, khách hàng mục tiêu và kinh phí đầu tư, trang trí xe theo những nét riêng để nhận diện cho xe Food Truck.

c) Lập kế hoạch

- Chọn tên thương hiệu: BÁNH MÌ CHAY HB

- Địa điểm kinh doanh: khu vực công viên Bãi Trước, quảng trường Bãi

Sau hoặc trước các khu vực hành chính văn phòng...

- Lập kế hoạch chi phí đầu tư

	Đầu tư	Giá (VNĐ)
Chi phí bất biến	Mua và trang trí xe Food Truck	150.000.000
	Đăng kí giấy phép	20.000.000
	Xăng xe, sửa chữa bảo trì	10.000.000
Chi phí khả biến	Mua dụng cụ chế biến	5.000.000
	Mua nguyên vật liệu, bao bì	10.000.000
	Mua nước sinh hoạt trên xe	5.000.000
	Tổng cộng	200.000.000

Bảng 3.2.1.1: Chi phí đầu tư ban đầu mô hình kinh doanh Food Truck



- Menu dự kiến

Rau củ chay :	12.000 VNĐ	Thập cẩm:	45.000 VNĐ
Tàu hũ chay :	20.000 VNĐ	Nước suối :	7.000 VNĐ
Xứu mại chay:	20.000 VNĐ	Coca/Pepsi Light:	15.000 VNĐ
Vuông tròn chay:	30.000 VNĐ	Sparkling Lavie:	15.000 VNĐ

Hình 3.2.1.1 : Menu dự kiến mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food truck

- Nguồn gốc thực phẩm:

+ Bánh mì lấy tại lò bánh mì Ngã Năm (kế bên ngân hàng ACB Ngã

Năm)

- + Nguyên vật liệu rau củ, quả lấy tại sạp tiểu thương chợ Vũng Tàu.
- + Đậu hũ lấy tại lò đậu hũ đối diện công chợ Vũng Tàu.
- + Gia vị, nước uống các loại lấy tại tiệm tạp hóa Minh Đức đường Lê

Hồng Phong thành phố Vũng Tàu.

- Phương pháp định giá thành sản phẩm

Có 4 phương pháp

- + Định giá theo cộng lời vào chi phí
- + Định giá theo lợi nhuận mục tiêu
- + Định giá theo người mua
- + Định giá dựa vào đối thủ cạnh tranh

- Chiến lược định giá sản phẩm

Áp dụng phương pháp định giá dựa vào chi phí (VNĐ)

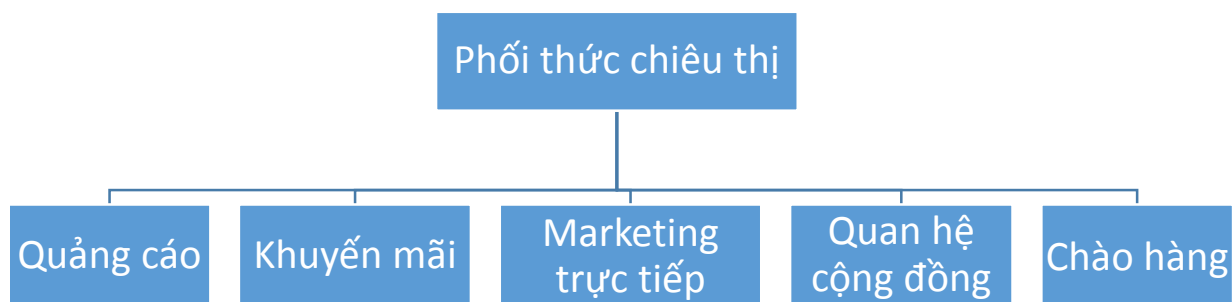
stt	tên thành phần	số lượng (kg)	giá bán lẻ (vnd/kg)	giá thành phần	lợi nhuận 30%
1	bánh mì (đơn vị tính ổ bánh)	100	3000	300000	90000
2	cà rốt	1	50000	50000	15000
3	đậu hũ	1	20000	20000	6000
4	nấm hương khô	0,3	50000	15000	4500
5	tàu hũ ky	0,3	20000	6000	1800
6	hẹ	0,2	20000	4000	1200
7	rau ngò	0,3	20000	6000	1800
8	dưa leo	1,5	40000	60000	18000
9	ớt quả	0,2	10000	2000	600
10	gia vị	1	10000	10000	3000
11	cà chua	2	20000	40000	12000
			Tổng chi phí	513000	153900

Bảng 3.2.1.2: Bảng xây dựng thực đơn mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống

Food Truck

- + Nếu trung bình 1 ổ bánh mì lãi : 13.000 VNĐ
 - + 1 ngày bán trung bình 50 ổ : 650.000 VNĐ
 - + 1 năm sẽ thu được: 237.250.000 VNĐ
- => Sau 1 năm sẽ thu hồi vốn và bắt đầu sinh lời.

- Xúc tiến hỗn hợp chiêu thị



Hình 3.2.1.2: Mô hình xúc tiến hỗn hợp chiêu thị mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck

+ **Quảng cáo**

Thông báo cho khách hàng biết về sản phẩm mới trên thị trường: bánh mì chay thương hiệu HB.

Đây là bánh mì dành cho tín đồ ăn chay hoặc thích đồ chay hoặc muốn khám phá ẩm thực thanh lọc cơ thể muốn thưởng thức một món ăn mới lạ độc đáo khác lạ với giá thành hợp lý, phù hợp với túi tiền. Lựa chọn hình thức quảng cáo qua các ứng dụng như: Facebook hoặc Zalo... Bởi vì đây là các nền tảng công nghệ trực tuyến mọi người sử dụng rất phổ biến và hiện nay các nền tảng này còn tích hợp chức năng hỗ trợ quảng cáo sản phẩm của doanh nghiệp qua các ứng dụng mạng xã hội nên rất phù hợp cho cho sản phẩm bánh mì mới kinh doanh trên thị trường.

+ **Khuyến mãi**

Áp dụng chương trình khuyến mãi trực tiếp giảm giá sản phẩm trong ngày đầu tiên ra mắt với mức giá giảm 10% trên tổng hóa đơn. Ngoài ra, khi khách hàng mua sản phẩm đặc biệt sẽ được tặng thêm phần đồ uống đi kèm

+ **Marketing trực tiếp**

Lựa chọn hình thức bán hàng qua mạng hoặc có thể đăng ký sản phẩm lên các nền tảng giao đồ ăn nhanh như Now hoặc Foody hoặc Grap Food...

- Thứ nhất, vừa quảng bá sản phẩm, vừa bán được sản phẩm.
- Thứ hai, có thể lấy được ý kiến phản hồi của khách hàng thông qua các ứng dụng giúp quảng cáo thương hiệu, quảng cáo sản phẩm bánh mì chay HB.

+ Quan hệ cộng đồng

Tham gia các buổi từ thiện lớn của chùa như chùa Linh Sơn Cổ Tự, chùa Phổ Diệu hay chùa Thích Ca Phật Đài... vừa được trợ giúp từ thiện, vừa tích góp một phần công quả làm từ thiện nhằm trợ giúp cho những hoàn cảnh khó khăn, vừa quảng bá được thương hiệu, sản phẩm.

+ Chào hàng

Tại thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu hiện tại có rất nhiều ngày Lễ lớn như lễ Nghinh Ông Nam Hải, lễ vía Dinh Cô Long Hải, lễ Phật Đản.... Vì vậy, dựa theo thời điểm mùa lễ hội diễn ra, ta có thể linh động đưa phương tiện tới các khu vực gần nơi cử hành lễ để bày bán, quảng bá và tiếp thị sản phẩm theo đúng quy định của ban tổ chức hoặc các cơ quan chính quyền quản lý kiểm soát buổi lễ.

3.2.2. Đề xuất phát triển mở rộng mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống xe Food Truck tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu

➤ Mô hình này còn khá mới tại Việt Nam. Vì vậy cần có sự hỗ trợ của các cấp, các Ban-Ngành-Sở của Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu vào cuộc. Cần có hướng dẫn bằng văn bản, quy định cho mô hình kinh doanh mới này tại tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu. Khai thác thế mạnh và ưu điểm của mô hình kinh doanh nhằm tạo sự mới mẻ và là sự tiên phong cho tinh thần khởi nghiệp. Hướng đến việc nắm bắt xu hướng và tạo nên thương hiệu du lịch riêng cho Thành phố Vũng Tàu.

➤ Thành lập thêm khu chợ đêm chuyên mô hình ẩm thực đường phố Food Truck song song với khu chợ đêm Vũng Tàu. Đăng cai tổ chức lễ hội ẩm thực đường phố (Festival Street Food), cùng với các chương trình lễ hội chắc chắn là nơi thu hút đông du khách và người dân địa phương, vừa quảng bá hình ảnh du lịch, lễ hội và văn hóa bản sắc địa phương, vừa quảng bá mô hình kinh doanh mới Food Truck tiếp cận với cộng đồng. Và trong tương lai, có thể thành lập các với hiệp hội quản lý mô hình Food Truck cho sự phát triển du lịch của Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

➤ Như dân gian có câu:

“Buôn có bạn, bán có phường”

“Muốn đi nhanh thì đi một mình, muốn đi xa thì đi cùng nhau”

Mô hình Food Truck được phát triển và mở rộng thì các nhà đầu tư khởi nghiệp đi đầu của mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck muốn tồn tại phải biết nắm giữ các bí mật trong kinh doanh của riêng mình như: hương vị, sự sáng tạo chế biến món ăn hay sự mới lạ trong cách chế biến, phục vụ... Và đó sẽ là mấu chốt để các nhà đầu tư hay các doanh nghiệp khởi nghiệp mới tìm đến để đầu tư hoặc nhượng quyền thương hiệu.

KẾT LUẬN CHƯƠNG 3

Bất kì một sản phẩm hay một dịch vụ nào muốn vận hành tốt thì đều phải có kế hoạch chiến lược cụ thể. Mọi chiến lược, kế hoạch đều có ưu điểm, nhược điểm riêng nhưng phải biết tối ưu hóa vào ưu điểm nhằm hạn chế tổn thất của nhược điểm thì doanh nghiệp hay sản phẩm kinh doanh mới tồn tại và phát triển trên thị trường.

Sự đảm bảo và độ uy tín với khách hàng đó là những điều kiện tiên quyết quyết định hoạt động kinh doanh của một mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck

Với tiến độ hội nhập với thế giới, chắc chắn trong tương lai, mô hình Food Truck sẽ trở nên phổ biến rộng rãi. Vì vậy, nắm bắt cơ hội nắm bắt xu hướng khi thị trường tiềm năng còn bỏ ngỏ chính chìa khóa thành công trong thời kì kinh tế hội nhập mới.

Với đề tài : “ ĐỀ XUẤT MÔ HÌNH KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG FOOD TRUCK CHO SỰ PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH BÀ RỊA VŨNG TÀU”, tác giả mong muốn tạo nên sự thu hút mới lạ đối với hình ảnh, thương hiệu du lịch Tỉnh nhà, dù mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck này không hề mới lạ trên thế giới nhưng chưa phổ biến tại Việt Nam.

KẾT LUẬN

Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu là một tỉnh nằm trong vùng kinh tế trọng điểm phía Nam. Trong những năm qua, ngành du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu đã đạt được những bước tiến vượt bậc và khả quan nhưng chưa bắt kịp xu thế và khai thác hiệu quả bền vững tiềm năng phát triển thương hiệu du lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.

Với chủ đề khóa luận tốt nghiệp: “ ĐỀ XUẤT MÔ HÌNH KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG FOOD TRUCK CHO SỰ PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH BÀ RIJA VŨNG TÀU” được lấy ý tưởng từ một gánh hàng rong nhưng muốn nâng cấp hình ảnh lên một tầm cao mới và để giải quyết vấn nạn hàng rong hiện hữu tại thành phố du lịch Vũng Tàu nói riêng hay Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu nói chung nhằm phát triển theo chiều hướng mới mẻ hơn, năng động hơn, mới lạ hơn và chuyên nghiệp hơn.

Như một “ làn gió mới” trong thời kì hội nhập mới, chắc chắn ẩm thực đường phố với các mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống Food Truck đa dạng về hình dáng và màu sắc, sẽ là nơi giới trẻ, khách du lịch cũng như người dân địa phương có thể trải nghiệm, chụp hình với những chiếc xe mang phong cách ẩm thực, màu sắc rất riêng. Là nơi mà khách du lịch có thể tìm kiếm và thưởng thức những món ăn mang đậm nét đặc trưng hay sáng tạo của các đầu bếp với một phong cách hoàn toàn khác biệt. Là nơi mà các đầu bếp chuyên nghiệp hay các doanh nhân trẻ có thể thăng hoa với niềm đam mê kinh doanh của riêng mình. Và đó cũng chính là nơi các thương hiệu, các cửa hàng quảng bá thương hiệu cho thương hiệu của họ.

Mô hình kinh doanh dịch vụ Food Truck là một màu sắc mới mẻ, nhộn nhịp thu hút không thua kém gì nét đặc sắc của phố đi bộ Nguyễn Huệ hay phố đi bộ Bùi Viện của thành phố Hồ Chí Minh. Mô hình kinh doanh dịch vụ Food Truck là loại hình khả quan mà bất kì một thành phố du lịch nào muốn có nếu họ biết nắm bắt “Thiên thời - Địa lợi - Nhân hòa” nhằm nâng tầm thương hiệu du lịch Tỉnh nhà cho sự phát triển bền vững du lịch.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Website Sở Du Lịch Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
<<http://sodl.baria-vungtau.gov.vn/trang-chu>>
2. Website Báo Bà Rịa Vũng Tàu
<<http://sodl.baria-vungtau.gov.vn/trang-chu>>
3. Website Cổng Thông Tin Điện Tử Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
<<https://baria-vungtau.gov.vn/sphere/baria/vungtau/page/trang-chu.cpx>>
4. Website Công Ty Cổ Phần Hyundai Nguyên Gia Phát
<<https://hyundainguyengiaphat.com/>>
5. Website Tinh Thần Khởi Nghiệp
<<http://khoi.ngiep.vn/guong/khoi-ngiep-viet-nam/9x-hue-khoi-ngiep-voi-mo-hinh-foodtruck-thao-bakery.html>>
6. Website Loop Mart Pops, Bán Hàng Lưu Động (Food Truck) Là Gì?
<https://loop.vn/ban-hang-luu-dong-food-truck-la-gi-tai-sao-mo-hinh-nay-tro-nen-pho-bien/#1_Ban_hang_luu_dong_Food_Truck_la_gi>
7. Quốc hội nước Cộng Hòa Xã Hội Chủ Nghĩa Việt Nam. (2017). Luật Du lịch, NXB Chính Trị Quốc Gia Sự Thật, Thành phố Hồ Chí Minh.
8. Ban Chấp Hành Đảng Bộ Tỉnh Ủy Ủy Ban Nhân Dân Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu. (2017). Nghị Quyết của BAN CHẤP HÀNH ĐẢNG BỘ TỈNH BÀ RIÀ VŨNG TÀU về phát triển du lịch chất lượng cao giai đoạn 2017-2020, định hướng đến 2023, Tỉnh Ủy Bà Rịa Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.
9. Quốc hội nước Cộng Hòa Xã Hội Chủ Nghĩa Việt Nam. (2010). Luật An Toàn Thực Phẩm, NXB Chính Trị Quốc Gia Sự Thật, Thành phố Hồ Chí Minh.
10. TS. Vũ Văn Đông (2020). Nghiên cứu những giải pháp phát triển du lịch bền vững tại Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu, Nghiên cứu khoa học, Trường Đại Học Bà Rịa Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu.