

Tiếp thị thanh long Việt Nam tại Úc

Một hướng dẫn để hiểu về tiềm năng của thanh long Việt Nam tại thị trường Úc

Mục	Thông tin
Các khu vực trồng trọt của Úc	<ul style="list-style-type: none">Thanh long được sản xuất với mục đích thương mại tại Northern Territory, Queensland, Nam Úc và phía bắc New South Wales. Bang Northern Territory chiếm 70% cây trồng tại Úc.Các giống ruột trắng và đỏ đều được trồng; các giống ruột trắng phổ biến hơn.
Tình hình sản xuất tại Úc	<ul style="list-style-type: none">Không có số liệu nào gần đây về việc sản xuất thanh long tại Úc. Tuy nhiên, trong hai năm 2011–12, theo ước tính có khoảng 740 tấn đã được thu hoạch, với tổng trị giá 2,2 triệu đô la Úc.
Tiêu thụ	<ul style="list-style-type: none">Thanh long thường được tiêu thụ tươi tại Úc
Thu hoạch và sau thu hoạch	<ul style="list-style-type: none">Mùa thanh long Úc kéo dài từ tháng Mười tới tháng Tư. Sản phẩm có thể được dự trữ 1 tháng, tuy nhiên lượng mức thấp của việc sản xuất trong nước không cho phép các chương trình dự trữ.Trái cây được rửa, để khô và thường được đóng gói vào các khay một lớp.Thanh long thường được bán theo số lượng hơn là theo cân, mỗi khay thường nặng từ 3,5 – 5,0 cân.
Thị trường	<ul style="list-style-type: none">Úc là một thị trường mà trái cây và rau củ tươi được cung cấp chủ yếu bởi các nhà sản xuất Úc.Lượng mức thương mại nhập khẩu của trái cây và rau củ tươi thấp, với lượng nhập khẩu tương đương ít hơn 2% của lượng mức sản xuất nội địaNhập khẩu phần lớn được giới hạn tới các sản phẩm trái mùaCác siêu thị nắm hơn 70% của tổng thị trường trái cây tươi và là kênh bán lẻ chủ yếu với số còn lại là dịch vụ bán lẻ bởi các hộ kinh doanh rau quả hoặc chợ tươi sống.Các siêu thị rất ủng hộ sản xuất trong nước và chủ động giới hạn lượng sản phẩm nhập khẩu trên các kệ hàng của họ.Coles và Woolworths, hai chuỗi siêu thị tại Úc, tuyên bố:<ul style="list-style-type: none">“Chúng tôi nỗ lực đảm bảo nguồn trái cây và rau củ tươi của chúng tôi từ nông dân Úc thông qua chính sách đặt nguồn gốc từ Úc lên hàng đầu” – ColesColes tuyên bố rằng họ bán sản phẩm nhập khẩu trong các trường hợp sau:<ul style="list-style-type: none">Sản phẩm không được trồng tại Úc (ví dụ: Dừa uống nước)Nguồn cung bị giới hạn tại Úc (ví dụ: Việt quất vào mùa hè)Đang không phải mùa tại Úc (ví dụ: cherry vào mùa đông)Khi khách hàng muốn một sản phẩm đặc biệt (ví dụ: Kiwi Vàng)Khi khách hàng của chúng tôi muốn có sản phẩm thay thế (ví dụ: Tỏi)“96% số trái cây và rau củ tươi được bán tại Woolworths được trồng tại các nông trường Úc” – Woolworths“Woolworths tích trữ thực phẩm tươi của Úc từ bất cứ nơi nào có thể và chỉ nhập khẩu khi trái cây và rau củ địa phương đã hết mùa” – WoolworthsVới sự tập trung của việc bán lẻ trái cây tươi tại các siêu thị, hiểu biết về sản xuất nội địa là một điều quan trọng để hiểu rõ hơn về phạm vi cơ hội trên thị trường đang tồn tại cho sản phẩm nhập khẩuCác hộ kinh doanh rau củ có ít hạn chế hơn trong cách nhìn nhận về sản phẩm nhập khẩu và là một kênh quan trọng, nhưng nhỏ hơn, cho trái cây ngoại nhập khẩu
Tiếp thị	<ul style="list-style-type: none">Thanh long được coi là một thị trường ngách và loại quả này đang được bán với số lượng khá nhỏ tại cả siêu thị và hộ kinh doanh rau củ.Vai trò của việc nhập khẩu thanh long là để bổ sung cho trái cây Úc và phát triển toàn thị trường thanh long bằng cách tăng cường hành vi mua của khách hàngMột chương trình cung cấp nên được xây dựng để bổ sung cho ngành sản xuất Úc thêm hiểu biết về sự cạnh tranh thị trường từ các loại trái cây ngoại vùng nhiệt đới khácSố lượng hạn chế của thanh long ruột đỏ có thể mang đến cơ hội cho trái cây nhập khẩuCác siêu thị lớn có vai trò chủ chốt, nắm giữ phần lớn cổ phần bán lẻCác chợ bán buôn trong các thủ phủ là con đường chính để trái cây nhập khẩu được phân phối và bán. Các siêu thị và các hộ mua bán lẻ tới các chợ này và mua sản phẩm đang cần, dựa trên lượng cung có sẵn.

	<ul style="list-style-type: none"> • Các chuỗi siêu thị thường ưu tiên mua bán trực tiếp với người trồng sản xuất số lượng lớn hoặc thay vào đó với nhà đóng gói hoặc đại lý thu gom nông sản từ một số người trồng để đảm bảo nguồn cung đều đặn. • Các siêu thị đối mặt với các thách thức liên quan tới việc duy trì một nguồn cung đều đặn của sản phẩm tươi, chất lượng tới các cửa hàng của họ. Để làm điều này, họ đề ra những đặc điểm mà nhà cung cấp phải tuân thủ. Các đặc điểm đưa ra yêu cầu về màu sắc, dạng ngoài, các thuộc tính cảm quan, hình thù, kích thước, độ chín, các hư hỏng/khiếm khuyết/rối loạn tự nhiên, nhiệt độ, bao bì, tem mác, các điều kiện nhận hàng, dư lượng hóa chất, các thuộc tính sức khỏe, các thực hành sản xuất và chính sách sử dụng lao động được áp dụng bởi nhà sản xuất. • Các nhà bán buôn và bán lẻ thường tìm các nhà cung cấp có thể giao hàng đều đặn đúng giờ và đáp ứng các đặc điểm và số lượng yêu cầu • Các nhà bán lẻ đặc chủng, bao gồm hộ kinh doanh rau củ, trái cây và chợ tươi, cạnh tranh dựa trên nền tảng chất lượng cao hơn, chủng loại đa dạng hơn và giá trị tốt hơn. Điều này được tạo nên qua các kỹ năng vận hành bán lẻ tốt hơn và khả năng cung cấp nhiều hơn một hạng sản phẩm (các đặc điểm ít hạn chế hơn) • Một trong những cách tốt nhất để theo dõi các dấu hiệu về thị trường và giá cả và để theo đó lên kế hoạch bán là thiết lập các mối quan hệ làm ăn tốt với nhà nhập khẩu của quý vị.
Cần nhắc luật lệ	<p>Mọi nhà cung cấp phải tuân thủ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BICON: BICON là cơ sở dữ liệu về các điều kiện nhập khẩu An toàn Sinh học của Chính phủ Úc cho hơn 20,000 cây trồng, động vật và các sản phẩm sinh học. Nó sẽ giúp quý vị xác định điều kiện nhập khẩu nào tồn tại và nếu một giấy phép nhập khẩu nào đó được yêu cầu. BICON nên được tham khảo thường xuyên trước khi xuất khẩu. https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0 • FSANZ: Thực phẩm nhập khẩu phải tuân thủ các yêu cầu của <i>Đạo luật Kiểm soát Thực phẩm Nhập khẩu 1992</i>, cũng như luật pháp về thực phẩm của các bang và vùng lãnh thổ Úc. Các luật này yêu cầu mọi thực phẩm nhập khẩu đáp ứng các tiêu chuẩn được đặt ra trong Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc và New Zealand (Australia New Zealand Food Standards Code) (“Bộ luật”). Bộ Luật bao gồm các giới hạn dư lượng tối đa (MRLs) và giới hạn dư lượng bên ngoài (ERLs) cho các chất hóa học nông nghiệp hoặc thú y được phép có trong thực phẩm, bao gồm thực phẩm nhập khẩu. <p>Các nhà cung cấp siêu thị phải tuân thủ thêm với:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HARPS: HARPS là một chương trình do nhà bán lẻ dẫn dắt được thiết kế để hỗ trợ việc tuân thủ an toàn thực phẩm, luật pháp và luật thương mại đối với các nhà cung cấp cho các nhà bán lẻ tạp hóa lớn tại Úc. ALDI, Coles, Costco, Metcash (IGA) và Woolworths tham gia vào HARPS và họ yêu cầu các nhà sản xuất đang cung cấp cho họ phải có SQF, Global G.A.P. hoặc chứng nhận Freshcare. www.harpsonline.com.au • SMETA: SMETA là một trong những thủ tục thẩm tra xã hội được sử dụng rộng rãi nhất trên thế giới. Nó cung cấp một cách được ghi nhận toàn cầu để đánh giá các hoạt động chuỗi cung ứng có trách nhiệm, bao gồm luật lao động, sức khỏe và an toàn, môi trường và đạo đức kinh doanh. Sử dụng SMETA, một nhà cung cấp có thể có một cuộc thẩm tra được thực hiện và chia sẻ nó với nhiều khách hàng, hơn là có một cuộc thẩm tra riêng cho từng khách hàng. Các tài liệu SMETA được thiết kế để được sử dụng bởi các thẩm định viên có kinh nghiệm phù hợp với các thực hành hiện đã thiết lập. www.sedexglobal.com • Đặc điểm siêu thị: Các nhà bán lẻ chính đặt ra đặc điểm cho các sản phẩm được bán trong các cửa hàng của họ. Thông tin này sẽ được cung cấp bởi nhà nhập khẩu.



AUSTRALIAN HORTICULTURAL
EXPORTERS' AND IMPORTERS' ASSOCIATION