

Khuyến công Bắc Giang: Hỗ trợ doanh nghiệp ứng dụng máy móc, thiết bị hiện đại vào sản xuất

Hàng nghìn lao động nông thôn được đào tạo nghề, hàng chục doanh nghiệp, cơ sở sản xuất công nghiệp nông thôn (CNNT) được hỗ trợ đổi mới thiết bị, nhiều sản phẩm công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp của tỉnh được quảng bá rộng rãi... Đó là những hiệu quả tích cực mà hoạt động khuyến công Bắc Giang đã mang lại cho ngành công nghiệp của tỉnh trong những năm qua.

Theo Trung tâm Khuyến công và Tư vấn phát triển (TTKC) Bắc Giang, việc sản xuất mỳ gạo trên địa bàn huyện Lục Ngạn chủ yếu được làm theo phương pháp thủ công truyền thống, từ công đoạn ngâm ủ gạo, tráng bánh, phơi sấy... đến đóng gói sản phẩm.

Do đốt than, củi và chưa được đầu tư xây dựng bể biogas để xử lý chất thải (nước ngâm gạo, bột thừa...), nên không thể tránh khí thải, chất thải gây ô nhiễm môi trường, mặt khác, do làm theo phương pháp thủ công nên sản phẩm thiếu tính ổn định, chất lượng sản phẩm không đồng đều, lãng phí nguyên vật liệu... Do năng suất và chất lượng sản phẩm hoàn toàn phụ thuộc vào thời tiết, nên thu nhập của người lao động cũng vì thế mà rất bấp bênh.

Để kịp thời động viên, khuyến khích cơ sở CNNT, đặc biệt là những cơ sở mới thành lập mạnh dạn đầu tư cho sản xuất, TTKC Bắc Giang đã phối hợp với Công ty Cổ phần DTQ (Bắc Giang) xây dựng đề án “Ứng dụng máy móc thiết bị hiện đại trong sản xuất mỳ gạo” tại thôn Minh Lập, xã Nghĩa Hồ, huyện Lục Ngạn, với tổng kinh phí dự kiến trên 2,58 tỷ đồng, trong đó Quỹ khuyến công quốc gia hỗ trợ 80 triệu đồng. Đây là dây chuyền hiện đại đầu tiên của huyện Lục Ngạn - nơi có làng nghề truyền thống sản xuất mỳ gạo Thủ Dương (mỳ Chũ) nổi tiếng. Toàn bộ hệ thống máy móc sản xuất được đầu tư đồng bộ, hiện đại, gồm hai hệ thống là máy tráng và sấy mỳ vi sóng và tủ sấy tĩnh (máy sấy mỳ gạo). Hệ thống máy móc đảm bảo các thông số kỹ thuật, gia nhiệt một cách chọn lọc cho nước bay hơi đến khi đạt độ khô. Công suất tối thiểu đạt từ 40 - 50 kg/h, tiết kiệm điện từ 3,5 - 50 kW/h. Ưu điểm của hệ thống sản xuất này là tốc độ bay hơi nhanh, thời gian sấy ngắn, giữ nguyên liệu không bị biến chất, kiểm soát dễ dàng, tự động hoàn toàn; Sản phẩm đạt yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm, không gây ô nhiễm môi trường, không có tiếng ồn, vệ sinh dễ dàng do toàn bộ làm từ thép inox không gỉ.

Trao đổi với chúng tôi, ông Nguyễn Trung Dũng - Giám đốc Công ty Cổ phần DTQ cho biết, việc thực



Sản phẩm mỳ Chũ của Bắc Giang

hiện dự án đầu tư xây dựng xưởng sản xuất và kinh doanh mỳ gạo có tính khả thi cao, phù hợp với năng lực về tài chính, quản lý của nhà đầu tư; phù hợp với quy hoạch chung của địa phương, của tỉnh Bắc Giang từ nay đến năm 2020 và với mục tiêu kinh doanh của doanh nghiệp trong tương lai. Sau khi dự án đi vào hoạt động sẽ tiếp nhận, tạo việc làm và thu nhập cho khoảng 20 lao động địa phương. Ông Hoàng Minh Tuấn - Phó Giám đốc Sở Công Thương Bắc Giang nhận định: “Nguyên liệu chính của quá trình sản xuất này là gạo. Việc đầu tư ứng dụng máy móc thiết bị hiện đại trên trong sản xuất đã khắc phục được những nhược điểm từ phương pháp sản xuất thủ công truyền thống, đó là đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, sản phẩm mỳ gạo có thể cạnh tranh được ở thị trường trong nước và đủ điều kiện hướng tới xuất khẩu. Bên cạnh đó, còn giải quyết việc làm cho người lao động, đặc biệt là lao động dôi dư trong nông nghiệp ở địa phương, tăng thu nhập cho doanh nghiệp, từ đó góp phần tăng thêm nguồn thu ngân sách và chuyển dịch cơ cấu kinh tế của địa phương”.

Việc xây dựng đề án ứng dụng máy móc hiện đại vào sản xuất cho các doanh nghiệp trên địa bàn là một trong những hoạt động mang lại hiệu quả và ý nghĩa cho sự phát triển kinh tế - xã hội ở tỉnh Bắc Giang. ❖

Nguyễn Hậu