

# DU LỊCH ẨM THỰC Ở MỘT SỐ QUỐC GIA VÀ BÀI HỌC CHO THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

VŨ THU HIỀN\* - NGUYỄN THỊ THẠCH NGỌC\*\*

**Tóm tắt:** Du lịch ẩm thực là một loại hình du lịch hấp dẫn, không chỉ mang đến cho du khách những trải nghiệm thú vị về món ăn đặc sắc mà còn giúp họ khám phá sâu sắc văn hóa truyền thống của từng dân tộc, quốc gia, vùng miền. TP.HCM sở hữu nền ẩm thực đa dạng và phong phú. Phát triển du lịch ẩm thực tại TP.HCM còn nhiều tiềm năng cần được khai thác hiệu quả hơn. Bài viết phân tích mô hình du lịch ẩm thực tại Hy Lạp và Thái Lan, nhằm rút ra bài học về khai thác ẩm thực trong phát triển du lịch, góp phần thu hút du khách và thúc đẩy du lịch ẩm thực tại TP.HCM.

**Từ khóa:** du lịch ẩm thực, bài học, TP.HCM.

**Abstract:** Food tourism - a captivating form of tourism - not only offers tourists unique culinary experiences but also enables them to gain a profound understanding of the traditional culture of each ethnic group, country, and region. Ho Chi Minh City boasts a rich and diverse culinary heritage. However, the potential for developing food tourism in Ho Chi Minh City has yet to be fully and effectively tapped. This study analyzes the food tourism models implemented in Greece and Thailand in order to draw valuable lessons to optimize the utilization of culinary resources in tourism, thereby contributing to the attraction of tourists and the promotion of food tourism in Ho Chi Minh City.

**Keywords:** food tourism, lesson, Ho Chi Minh City.

## 1. Đặt vấn đề

Du lịch ẩm thực đã trở thành một loại hình du lịch quan trọng trong chiến lược phát triển du lịch của nhiều quốc gia, tạo ra cơ hội không chỉ cho ngành Du lịch mà còn cho nền kinh tế và văn hóa. Trong đó, Hy Lạp và Thái Lan là hai quốc gia có những chiến lược và mô hình phát triển du lịch ẩm thực thành công. Hy Lạp đã xây dựng du lịch ẩm thực trong các tour, kết hợp giữa bảo tồn các giá trị ẩm thực truyền thống và quảng bá rộng rãi các nguồn nguyên liệu và món ăn địa phương. Trong khi đó, Thái Lan lại chú trọng phát triển các sự kiện lễ hội ẩm thực, đào tạo nghề và bảo tồn ẩm thực địa phương kết hợp với du lịch cộng đồng, tạo nên một mô hình bền vững và mang lại hiệu quả cao.

Ẩm thực TP.HCM đa dạng và phong phú, tuy nhiên, du lịch ẩm thực tại TP.HCM vẫn chưa xây dựng được thương hiệu mạnh để thu hút du khách. Để thúc đẩy du lịch ẩm thực tại TP.HCM, chúng ta cần học hỏi từ những kinh nghiệm phát triển du lịch

ẩm thực của Hy Lạp và Thái Lan, đồng thời, áp dụng các giải pháp phù hợp với bối cảnh của TP.HCM.

## 2. Du lịch ẩm thực tại Hy Lạp và Thái Lan

### Du lịch ẩm thực tại Hy Lạp

Tại Hy Lạp, du lịch ẩm thực không chỉ giúp du khách trải nghiệm món ăn truyền thống mà còn khám phá được văn hóa, lịch sử và các phương pháp chế biến độc đáo của đất nước này. Những chuyến du lịch ẩm thực đã làm nổi bật sự phong phú và đa dạng trong ẩm thực Hy Lạp, từ đó tạo nên một trải nghiệm đầy đủ và hấp dẫn cho du khách. Cụ thể:

Các khách sạn ở Hy Lạp đã triển khai “Bữa sáng Hy Lạp” - sản phẩm chính của chế độ ăn Địa Trung Hải. Các hãng hàng không cung cấp cho khách hàng/du khách các bữa ăn, đồ ăn nhẹ, đồ uống và món tráng miệng, thường nhấn mạnh nguồn gốc của chúng. Các công ty du thuyền Hy Lạp quảng bá bản sắc ẩm thực Hy Lạp, nhấn mạnh chất lượng và sự đa dạng của nó, kết hợp với sự đơn giản và các đặc tính có lợi của nó.

\* TS, Trường Đại học Tài chính - Marketing

\*\* Ths, Trường Đại học Văn hóa TP.HCM

Ẩm thực quốc tế được tổ chức phục vụ nhu cầu du khách thích thưởng thức những món ăn mang tính quốc tế hoặc ẩm thực của đất nước họ khi đi du lịch (đối với du khách quốc tế). Xuất hiện những chuỗi nhà hàng nổi tiếng trên thế giới ở Hy Lạp như chuỗi nhà hàng hoạt động trong khu phức hợp khách sạn Astir Palace.

Những địa điểm tham quan liên quan đến việc trồng trọt và sản xuất thực phẩm và đồ uống. Trong chuyến tham quan, khách du lịch có thể tham dự và tìm hiểu về quy trình sản xuất, sử dụng công cụ, thử sản phẩm và cuối cùng là mua trực tiếp từ nơi sản xuất.

Tuyến đường và tour du lịch văn hóa: những người khởi xướng thường là các tổ chức du lịch địa phương, khu vực, cũng như các hiệp hội chuyên nghiệp (tức là các hiệp hội sản xuất rượu vang). Một trong những tuyến đường được biết đến và phổ biến nhất ở Hy Lạp là “Con đường rượu vang của miền Bắc Hy Lạp”. Hay một chuyến tham quan đến các địa điểm khảo cổ, chỗ ở tại các khách sạn được chọn và ăn các món ăn địa phương.

Chương trình của các nhà điều hành chuyên nghiệp: bao gồm nhiều hoạt động đa dạng, chẳng hạn như hội thảo ẩm thực, có sự tham gia của các tác giả nổi tiếng, nhà báo ẩm thực và blogger ẩm thực, tham quan các chợ thực phẩm và nơi làm việc của những người sản xuất quy mô nhỏ, tham quan các trang trại hữu cơ, tham quan và tham gia các tour có hướng dẫn viên, trình diễn nấu ăn của các đầu bếp nổi tiếng, dùng bữa tại các nhà máy rượu vang hoặc tại các nhà hàng từng đoạt giải thưởng...

Sự kiện ẩm thực: đây là những sự kiện dành riêng cho ẩm thực, dành cho cả người dân địa phương và khách du lịch.

Ở Hy Lạp, một số công ty du lịch cung cấp các bài học nấu ăn như một phần của các tour du lịch trọn gói, chẳng hạn như Công ty du lịch Cook Med cung cấp “chuyến đi hương vị” cho nhiều người Hy Lạp, lớp học nấu ăn do đầu bếp giàu kinh nghiệm hướng dẫn, dựa trên ẩm thực địa phương.

Liên kết ẩm thực với du lịch chăm sóc sức khỏe: tại Hy Lạp, có nhiều dịch vụ đặc biệt được cung cấp, ví dụ như spa cao cấp trên đảo Santorini cung cấp các liệu pháp bằng dầu ô liu hoặc mật ong; Spa Lotus cung cấp các liệu pháp bằng mastic của đảo Chios, mật ong hoặc dầu ô liu; Khu nghỉ dưỡng & Spa sang trọng Cavo Olympo trên núi Olympus

cung cấp các liệu pháp bằng dầu ô liu. Ở những nơi có suối nước nóng như Platystomo, người ta khuyến khích sử dụng các liệu pháp spa có thành phần tự nhiên như mật ong, hoa cúc và sữa kết hợp với nước khoáng nóng.

#### *Du lịch ẩm thực tại Thái Lan*

Du lịch ẩm thực Thái Lan mang đến cho du khách cơ hội khám phá văn hóa qua các món ăn và đồ uống đặc trưng. Để phát triển hình thức du lịch này, Chính phủ Thái Lan đã triển khai nhiều chương trình hành động. Từ năm 2002, Thái Lan đã xây dựng kế hoạch ngoại giao ẩm thực, bao gồm việc thành lập các nhà hàng Thái trong chương trình Thái toàn cầu (Global Thai), cung cấp đào tạo và hỗ trợ vốn cho các doanh nghiệp mở rộng các nhà hàng Thái. Trong giai đoạn 2012-2013, Thái Lan đã khởi động chiến dịch Amazing Thai Food nhằm nâng cao nhận thức và hiểu biết của du khách quốc tế về ẩm thực Thái. Đến năm 2014, Thái Lan tiếp tục phát động chương trình Thailand: Kitchen of the World, với mục tiêu tạo ra các sản phẩm ẩm thực đạt tiêu chuẩn quốc tế. Những hoạt động này thể hiện cam kết của Thái Lan trong việc phát huy giá trị ẩm thực của mình như một yếu tố quan trọng trong ngành Du lịch. Hiện nay, du lịch ẩm thực Thái Lan tiếp tục phát triển mạnh mẽ và trở thành một loại hình quan trọng trong ngành Du lịch quốc gia. Với sự kết hợp giữa những món ăn truyền thống đậm đà hương vị và sự sáng tạo trong chế biến, ẩm thực Thái Lan thu hút một lượng lớn du khách quốc tế đến trải nghiệm. Các thành phố lớn như Bangkok, Chiang Mai hay Phuket đã trở thành những điểm đến nổi bật trong việc giới thiệu các món ăn đặc sản, từ những quán ăn đường phố đơn giản đến các nhà hàng sang trọng.

Chính sách phát triển du lịch ẩm thực của Thái Lan được xây dựng nhằm thúc đẩy ngành Du lịch bền vững, bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa ẩm thực, đồng thời nâng cao trải nghiệm của du khách. Chính phủ và các tổ chức liên quan đã thực hiện một số chiến lược quan trọng để phát triển du lịch ẩm thực Thái Lan thành một điểm đến hấp dẫn trên thế giới. Cụ thể:

Các sự kiện như Lễ hội ẩm thực quốc tế (International Food festival) và Tuần lễ ẩm thực Thái Lan (Thailand Restaurant week) được tổ chức thường niên để giới thiệu những món ăn đặc sắc và nền văn hóa ẩm thực phong phú của đất nước Thái Lan ra thế giới.

Phát triển cơ sở hạ tầng ngành công nghiệp thực phẩm và du lịch: hỗ trợ các nhà hàng, quán ăn và các doanh nghiệp du lịch liên quan đến ẩm thực trong việc cải thiện chất lượng dịch vụ, phát triển các sản phẩm mới, cũng như tạo dựng một môi trường thân thiện với du khách.

Bảo tồn và phát huy giá trị ẩm thực truyền thống: Thái Lan luôn chú trọng đến việc bảo tồn các món ăn truyền thống và giới thiệu chúng trong các tour. Chính sách này giúp du khách không chỉ thưởng thức món ăn mà còn hiểu về lịch sử, văn hóa và các yếu tố truyền thống đã tạo nên những món ăn đặc trưng của đất nước.

Đào tạo và nâng cao tay nghề: các khóa đào tạo về ẩm thực và nghề đầu bếp được tổ chức rộng rãi cho người dân và các doanh nghiệp trong ngành Du lịch. Điều này không chỉ giúp nâng cao chất lượng các món ăn truyền thống mà còn tạo ra những đầu bếp tài năng, góp phần phát triển du lịch ẩm thực bền vững.

Kết hợp du lịch ẩm thực với du lịch cộng đồng: một phần quan trọng trong chiến lược phát triển du lịch ẩm thực Thái Lan là kết hợp các hoạt động ẩm thực với du lịch cộng đồng. Du khách có thể tham gia vào các chương trình du lịch nông thôn, trải nghiệm các phương thức nấu ăn của người dân địa phương, từ đó, tăng cường sự hiểu biết về nền văn hóa đặc sắc của các khu vực nông thôn Thái Lan.

Khuyến khích phát triển du lịch bền vững: Chính phủ Thái Lan khuyến khích phát triển du lịch ẩm thực theo hướng bền vững, bảo vệ tài nguyên thiên nhiên, bảo vệ môi trường và thúc đẩy các sản phẩm thực phẩm hữu cơ, an toàn, có nguồn gốc rõ ràng. Đây là yếu tố quan trọng giúp thu hút du khách yêu thích du lịch có trách nhiệm và bền vững.

Các lễ hội ẩm thực địa phương: Thái Lan tổ chức nhiều lễ hội ẩm thực tại các khu vực khác nhau như lễ hội ẩm thực Chiang Mai, lễ hội ẩm thực Bangkok, lễ hội hải sản Phuket... nhằm thu hút du khách tham gia và khám phá các món ăn đặc sắc từ các vùng miền khác nhau.

### 3. Thực trạng du lịch ẩm thực tại TP.HCM và bài học kinh nghiệm

#### *Du lịch ẩm thực TP.HCM*

Văn hóa ẩm thực TP.HCM thể hiện tính đa dạng và cởi mở, là kết quả của quá trình giao thoa Đông - Tây, giữa truyền thống và hiện đại. Thành phố không chỉ là nơi hội tụ các món ăn đặc trưng 3 miền Bắc - Trung - Nam, mà còn phản ánh sự tiếp biến với ẩm

thực quốc tế. Đặc biệt, ẩm thực TP.HCM mang đậm dấu ấn của các cộng đồng dân tộc như Việt, Hoa, Chăm, Khmer, tạo nên bức tranh ẩm thực phong phú, cho phép du khách trải nghiệm nhiều nền văn hóa ngay tại một điểm đến.

Đặc trưng của ẩm thực TP.HCM là sự kết hợp hài hòa giữa việc tiếp nhận các giá trị truyền thống và quá trình “địa phương hóa” để phù hợp khẩu vị địa phương. Sự hòa trộn giữa món Á và Âu, giữa vùng miền trong nước nhưng vẫn giữ được bản sắc truyền thống đã góp phần tạo nên các món ăn tiêu biểu như bánh mì, cơm tấm, hủ tiếu, bánh xèo, lẩu, chè, cùng nhiều món ăn đường phố (gỏi cuốn, bò bía, bánh tráng trộn, bột chiên...), vốn đã trở thành biểu tượng ẩm thực được thế giới biết đến.

Vị thế quốc tế của ẩm thực TP.HCM ngày càng được khẳng định. Theo Tạp chí *Time Out*, TP.HCM được xếp hạng 4 trong số 20 thành phố có ẩm thực ngon nhất thế giới. Thành phố đã tích cực khai thác ẩm thực trong phục vụ du khách, không chỉ thông qua hệ thống nhà hàng, quán ăn truyền thống mà còn bằng sự đa dạng hóa hình thức tiếp cận: từ quán ăn vặt, ẩm thực đường phố đến nhà hàng cao cấp, từ chợ ẩm thực, khu phố ẩm thực đến dịch vụ giao hàng trực tuyến. Bên cạnh đó, các lễ hội ẩm thực quốc tế, lễ hội ẩm thực Sài Gòn và nhiều sự kiện theo mùa, theo chủ đề được tổ chức thường niên, góp phần nâng cao thương hiệu ẩm thực TP.HCM trên bản đồ du lịch.

Tiềm năng phát triển du lịch ẩm thực của TP.HCM được củng cố bởi nhiều yếu tố: nguồn tài nguyên ẩm thực phong phú, lượng khách du lịch lớn, sự đa dạng văn hóa, hệ thống hạ tầng phát triển, cùng với sự bùng nổ truyền thông và xu hướng “food tour”. Trong những năm gần đây, Sở Du lịch TP.HCM đã sản xuất phim quảng bá ẩm thực phát sóng trên kênh Discovery, đồng thời, nhiều sản phẩm food tour hoạt động thường xuyên, cho phép du khách trực tiếp trải nghiệm đời sống ẩm thực thành phố. Một số sự kiện đã đạt tầm quốc tế, tiêu biểu như Lễ hội Bánh mì Việt Nam hay Lễ hội Món ngon Saigontourist Group được Tổng Công ty Du lịch Sài Gòn tổ chức hàng năm từ năm 2022 đến nay đã vinh dự dành giải thưởng Asia’s Best Culinary Festival (Lễ hội ẩm thực đặc sắc nhất châu Á) 3 năm liên tiếp 2022, 2023, 2024 và World’s Best Culinary Festival (Lễ hội ẩm thực đặc sắc nhất thế giới) 2 năm liên tiếp

2023, 2024. Ẩm thực TP.HCM nói riêng và Việt Nam nói chung ngày càng được công nhận, nâng cao danh tiếng trên toàn cầu. Đặc trưng ẩm thực Sài Gòn là “vị Tinh” - Theo tác giả Nguyễn Thị Hậu, đó là “tình người Sài Gòn: chấp nhận nhau, khoan dung nhau. Những thành tựu này góp phần nâng cao vị thế ẩm thực TP.HCM và Việt Nam trên toàn cầu.

Tuy nhiên, phát triển du lịch ẩm thực của TP.HCM vẫn đối diện những hạn chế như thiếu tính sáng tạo, chưa định hình thương hiệu rõ ràng, nguồn nhân lực còn hạn chế về chuyên môn và phương thức triển khai chưa đa dạng. Do đó, Thành phố cần tiếp tục học hỏi kinh nghiệm trong và ngoài nước. Chẳng hạn, Hải Phòng xây dựng bản đồ food tour “Hải Phòng lòng vòng check-in”, Hội An (trước đây) tổ chức lớp học nấu ăn tại làng rau Trà Quế với trải nghiệm “from farm to table”, hay Đà Nẵng phát triển chương trình “10.000 hộ chiếu ẩm thực” dành cho du khách. Những mô hình này cho thấy hướng đi sáng tạo, có thể tham khảo để làm phong phú hơn sản phẩm du lịch ẩm thực TP.HCM.

#### *Bài học phát triển du lịch ẩm thực ở Hy Lạp và Thái Lan cho TP.HCM*

Dựa vào phân tích mô hình du lịch ẩm thực của Hy Lạp và Thái Lan, chúng tôi nhận thấy sự thành công trong triển khai du lịch ẩm thực ở Hy Lạp và Thái Lan dựa vào những điều kiện cụ thể như sau: Khai thác lợi thế văn hóa, lịch sử, tự nhiên: cả hai quốc gia đều dựa trên nền tảng văn hóa, lịch sử lâu đời và nguồn tài nguyên thiên nhiên phong phú để phát triển du lịch ẩm thực, biến ẩm thực thành trải nghiệm văn hóa gắn liền với bản sắc dân tộc; gắn kết ẩm thực với di sản và trải nghiệm du lịch: ẩm thực không chỉ đơn thuần là món ăn mà được kết hợp với tham quan, tìm hiểu văn hóa, lịch sử, qua đó tạo ra giá trị gia tăng cho du khách; vai trò định hướng của Chính phủ: cả Hy Lạp và Thái Lan đều có chính sách và chiến lược rõ ràng, coi ẩm thực là một phần quan trọng trong phát triển du lịch quốc gia; nắm bắt xu hướng toàn cầu: hai nước đều nhanh chóng tiếp cận và khai thác xu hướng du lịch ẩm thực và trải nghiệm văn hóa bản địa đang được ưa chuộng trên thế giới; kết hợp quảng bá và đào tạo nhân lực: Hy Lạp tận dụng di sản UNESCO và các kênh truyền thông để quảng bá, trong khi Thái Lan còn chú trọng đào tạo nguồn

nhân lực ẩm thực và ứng dụng nền tảng số, cho thấy cả hai đều gắn kết quảng bá với nâng cao chất lượng dịch vụ.

Du lịch ẩm thực TP.HCM đã đạt được một số thành tựu nhất định và ẩm thực TP.HCM có nhiều tiềm năng để thúc đẩy du lịch ẩm thực phát triển. Trong giai đoạn hiện nay, việc học tập các mô hình du lịch ẩm thực đã được triển khai thành công, nhằm phát triển du lịch ẩm thực tại TP.HCM là việc làm cần thiết. Một số bài học TP.HCM cần lưu ý khi triển khai du lịch ẩm thực: việc phát triển cần gắn với bảo tồn và phát huy ẩm thực truyền thống. Điều này có thể thực hiện thông qua giới thiệu món ăn đồ uống đặc trưng, gắn với các câu chuyện văn hóa và lịch sử của món ăn đồ uống đó; tổ chức định kỳ các sự kiện lễ hội ẩm thực gắn với món ăn đồ uống tiêu biểu của TP.HCM; duy trì các lễ hội ẩm thực trong nước và của TP.HCM đã được vinh danh, có thể mở rộng quy mô và có sự quảng bá rộng rãi; kết hợp du lịch ẩm thực với các làng nghề truyền thống như làng muối, nuôi và đánh bắt thủy sản ở Cần Giờ, khoai mì ở di tích lịch sử Củ Chi... nhằm tham quan cơ sở sản xuất thực phẩm và thưởng thức đặc sản địa phương. Đồng thời, các tour ẩm thực kết hợp khám phá di tích lịch sử, văn hóa như Dinh Độc Lập, Bảo tàng Chứng tích Chiến tranh, Nhà thờ Đức Bà, bên Nhà Rồng...; tăng cường sản phẩm food tour, tạo ra các tuyến du lịch ẩm thực đặc trưng như du lịch ẩm thực người Hoa Quận 5 (cũ), khu vực Chợ Lớn, ẩm thực Halal Quận 1 (cũ), ẩm thực đường phố, ẩm thực đêm, tour ẩm thực trên du thuyền; đào tạo và nâng cao tay nghề về ẩm thực Việt Nam cho các đầu bếp, nguồn nhân lực tham gia dịch vụ ăn uống, mở các lớp nấu ăn cho du khách tham gia, đặc biệt là du khách quốc tế; phát triển du lịch ẩm thực đường sông, và triển khai giới thiệu đặc sản của TP.HCM trên các hãng hàng không và du thuyền; xây dựng khu nông nghiệp chất lượng cao với mô hình đưa sản phẩm sạch từ khu nông nghiệp đến với du khách (phục vụ tại chỗ, mang đi).

#### **4. Kết luận**

Có thể nói, du lịch ẩm thực TP.HCM hiện nay vẫn chưa khai thác hết tiềm năng, phát triển chưa tương xứng với nguồn tài nguyên văn hóa ẩm thực đa dạng và phong phú. Để thúc đẩy du lịch ẩm thực tại TP.HCM phát triển, không chỉ cần sự năng động của các doanh nghiệp tư nhân, hệ thống nhà hàng

hay các hiệp hội, mà còn cần sự hỗ trợ mạnh mẽ từ chính quyền địa phương và các cơ quan chức năng. Bài học từ Hy Lạp và Thái Lan cho thấy sự kết hợp giữa chính sách nhà nước và sự phát triển bền vững của ngành Du lịch nói chung và du lịch ẩm thực nói riêng là yếu tố quan trọng để đưa du lịch trở thành một ngành mũi nhọn. Dựa trên những phân tích và kinh nghiệm quốc tế, để phát triển du lịch ẩm thực tại TP.HCM, chúng tôi đề xuất một số khuyến nghị sau:

Cần điều chỉnh, bổ sung chiến lược phát triển du lịch: TP.HCM cần điều chỉnh chiến lược phát triển du lịch ẩm thực gắn với quy hoạch phát triển du lịch thành phố đến năm 2030.

Phát triển du lịch ẩm thực có sự phối kết hợp giữa các cơ quan chính quyền: TP.HCM cần có sự phối hợp chặt chẽ giữa các sở như: Du lịch, Nông nghiệp và Môi trường, Công Thương và chính quyền các cấp để phát triển du lịch ẩm thực một cách toàn diện, từ sản xuất thực phẩm đến quảng bá các món ăn đặc trưng.

Chú trọng phát triển ẩm thực đặc trưng và kết hợp với các yếu tố văn hóa: TP.HCM cần chú trọng phát triển các tuyến du lịch ẩm thực gắn với các đặc sản của từng quận, huyện. Điều này không chỉ giúp giới thiệu những món ăn đặc trưng mà còn tạo cơ hội cho du khách khám phá văn hóa và lịch sử của từng quận, huyện. Tạo các tour ẩm thực kết hợp khám phá di tích lịch sử, văn hóa như Địa đạo Củ Chi, Chiến khu Rừng Sác, chợ truyền thống, đặc biệt, phát huy ẩm thực trên các du thuyền tại TP.HCM.

Tăng cường bảo tồn và phát huy giá trị ẩm thực truyền thống: TP.HCM cũng cần chú trọng bảo tồn và giới thiệu những món ăn đặc trưng, gắn liền với văn hóa lịch sử của thành phố. Việc phát triển các tour du lịch kết hợp với tham quan các làng nghề sản xuất thực phẩm truyền thống sẽ giúp nâng cao trải nghiệm cho du khách và quảng bá những giá trị văn hóa đặc sắc của TP.HCM.

Định vị thương hiệu ẩm thực TP.HCM: Thành phố cần tập trung vào việc xác định những món ăn tiêu biểu, có giá trị để xây dựng thương hiệu ẩm thực độc đáo. Các món ăn như hủ tiếu, bánh mì, cơm tấm có thể trở thành biểu tượng ẩm thực của thành phố và cần được quảng bá mạnh mẽ.

Đầu tư vào nghiên cứu và phát triển du lịch ẩm thực: TP.HCM cần đầu tư vào nghiên cứu, đào tạo

về du lịch ẩm thực. Việc phát triển các chương trình đào tạo nghề cho đầu bếp, xây dựng các khóa học về du lịch ẩm thực và tổ chức các hội thảo, sự kiện chuyên đề sẽ giúp nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch ẩm thực tại thành phố.

Truyền thông và quảng bá mạnh mẽ: tương tự như các quốc gia khác, TP.HCM cần đẩy mạnh truyền thông về du lịch ẩm thực thông qua các kênh truyền hình, báo chí, mạng xã hội và các chiến dịch quảng bá. Các hoạt động này không chỉ giúp du khách quốc tế biết đến mà còn giúp người dân địa phương nâng cao nhận thức về giá trị của du lịch ẩm thực.

Với những bài học từ Hy Lạp và Thái Lan, TP.HCM có thể xây dựng chiến lược phát triển du lịch ẩm thực bền vững, bảo tồn giá trị truyền thống và thu hút du khách quốc tế, góp phần đưa TP.HCM trở thành điểm đến hấp dẫn trên bản đồ du lịch ẩm thực toàn cầu ■

V.T.H - N.T.T.N

#### Tài liệu tham khảo

- Hidayat, D., Hafiar, H., Anisti, A, *Tofu product branding for culinary tourism of Sumedang, Indonesia (Thương hiệu đậu phụ trong du lịch ẩm thực Sumedang, Indonesia)*, Komunikator, 11(2), 2019, tr.82-92.
  - Klosse, P. Gastronomy, *The extra dimension of hospitality (Chiều kích bổ sung của ngành dịch vụ hiếu khách)*, In EuroCHRIE Conference, 2016, tr.25-29.
  - Võ Văn Sen - Ngô Phương Lan - Ngô Thanh Loan (đồng chủ biên), *Xây dựng sản phẩm du lịch đặc thù đồng bằng sông Cửu Long - lý thuyết và thực tiễn*, Nxb Đại học Quốc gia TP.HCM, 2028.
  - Phúc Thịnh, *Du lịch ẩm thực Thành phố Hồ Chí Minh - Bản sắc địa phương đi tới toàn cầu*, tedulichphcm.vn, 30-1-2025.
  - Vân Minh, *TP.HCM tổng thu du lịch năm 2024 ước đạt 190.000 tỷ đồng*, hcmcpv.org.vn, 3-12-2024.
  - Trần Mai Hương, *TP.HCM vững vàng cùng cả nước bước vào Kỷ nguyên mới*, ttbc-hcm.gov.vn, 16-12-2024.
  - Anh Minh, *TP.HCM vào top 20 điểm đến có ẩm thực ngon nhất thế giới*, vnexpress.net, 31-5-2024.
  - Vương Xuân Tình, *Du lịch ẩm thực: Kinh nghiệm thế giới và thực trạng ở Việt Nam*, vjol.info.vn, số 4 (424), 2018.
- Ngày Tòa soạn nhận bài: 28-8-2025; Ngày phản biện, đánh giá, sửa chữa: 10-9-2025; Ngày duyệt bài: 26-9-2025.