



## **Báo cáo**

### *Họp thường trực Ban chấp hành Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột*

Nhằm Báo cáo kết quả tham gia Lễ hội cà phê BMT lần thứ 8, công tác tổ chức Cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2023 và Hội thảo 5 năm thi cà phê đặc sản Việt Nam, Văn phòng Hiệp hội đã tổ chức cuộc họp thường trực BCH Hiệp hội thông qua các nội dung sau:

### **I. Tham gia tổ chức thực hiện Lễ hội cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 8 năm 2023**

1. Phối hợp cùng với Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn tỉnh Đắk Lắk và Viện Wasi đã tổ chức thành công Hội thảo “Xây dựng chuỗi ngành hàng cà phê Việt Nam chất lượng cao gắn với tăng trưởng xanh và phát triển bền vững”. Ngoài ra, tại hội thảo một số hội viên Hiệp hội tham gia trưng bày tại sự kiện: Công ty Simexco DakLak, Công ty TNHH MTV Minudo Farm – Care, Công ty TNHH Carabu Coffee, Công ty CPĐT&PT An Thái, Cà phê bột Phương, Công ty TNHH TM Phúc Minh,...

2. Thực hiện video clip “Tiềm năng phát triển cà phê đặc sản Việt Nam” trình chiếu tại Hội thảo.

3. Tham gia Hội chợ “Thương mại chuyên ngành cà phê”. Tại hội chợ, hội viên của Hiệp hội tham gia 23 đơn vị với tổng số 48 lô gian hàng, được bố trí khu vực riêng và có 3 cổng chào của Hiệp hội. Việc bố trí tập trung trong khu vực riêng tạo dấu ấn rõ nét về các sản phẩm, dịch vụ, thiết bị ...do hội viên giới thiệu đến khách tham quan, kết nối.

4. Tham gia “Lễ hội đường phố” với 1 xe hoa chung của một số hội viên của Hiệp hội.

5. Tổ chức thành công “ Cuộc thi pha chế cà phê đặc sản Việt Nam 2023” với tổng số lượng thí sinh tham dự thi 33 trong đó có 24 thí sinh thi nội dung pha Phin truyền thống và 27 thí sinh thi nội dung pha Pour V60.

#### **➤ Kết quả cuộc thi**

#### **+ Pha phin truyền thống:**

- **Giải Nhất:** Thí sinh **Trương Thị Thiện** (Đắk Lắk) - đạt số điểm: 53/70;
- **Giải Nhì:** Thí sinh **Nguyễn Chí Thanh** (Tp. HCM) - đạt số điểm: 48/70;
- **Giải Ba:** Thí sinh **Lâm Tiến Dũng** (Hà Nội) - đạt số điểm 46/70;

#### **+ Pha Pour V60:**

- **Giải Nhất:** - Thí sinh **Phạm Ngọc Thạch** (Hà Nội)- đạt số điểm: 54,50/70;
- **Giải Nhì:** Thí sinh **Tạ Tuấn Anh** (Tp. HCM) - đạt số điểm: 53,50/70;

- *Giải Ba: Thí sinh **Bạch Ngọc Hải** (Đắk Lắk) - đạt số điểm: 52,00/70;*

## **II. Báo cáo tổ chức thực hiện Cuộc thi Cà phê đặc sản Việt Nam 2023**

- Cuộc thi có 47 đơn vị tham gia với tổng số mẫu dự thi là 84 mẫu (trong đó Robusta có 58 mẫu và Arabica 26 mẫu);

- Ban thư ký đã nhận mẫu, phân chia và mã hóa mẫu dự thi và gửi cho Ban rang tập trung cho vòng loại và vòng chung kết.

- Mẫu dự thi được đánh giá lỗi vật lý từ ngày 16 – 19/4/2023 và kết quả có 82 mẫu tham gia đánh giá vòng loại chất lượng thử nếm (*trong đó Robusta 56 mẫu; Arabica 26 mẫu*). Tổng số mẫu bị lỗi cơ lý 02 mẫu (trong đó Robusta 02 mẫu; Arabica 0 mẫu với các lỗi như: hạt mốc (lỗi nặng) và lỗi sơ cấp >5 lỗi).

- Mẫu dự thi sẽ được đánh giá chất lượng thử nếm qua 2 vòng

➤ Vòng loại đánh giá chất lượng thử nếm diễn ra từ ngày 20 – 23/4/2023 tại 3 địa điểm: VCC&C; HQJ và D'codes. Tại vòng này có tổng 20 giám khảo, trong đó có 5 giám khảo nước ngoài và 15 giám khảo chấm Robusta, 15 giám khảo chấm Arabica.

✓ Ban tổ chức và Ban kỹ thuật sẽ giám sát quá trình làm việc của các giám khảo tại các địa điểm thông qua đường link Zoom của Ban tổ chức.

✓ Kết quả đánh giá hàng ngày sẽ được trưởng nhóm giám khảo ở mỗi địa điểm sẽ chụp hình hoặc Scan bảng điểm của từng giám khảo gửi về Ban thư ký để tổng hợp điểm trong ngày.

✓ Vòng loại sẽ chọn ra từ 20 – 24 mẫu/loài (*với điểm từ cao xuống thấp*) để đánh giá chất lượng thử nếm vòng chung kết.

➤ Vòng chung kết đánh giá chất lượng thử nếm diễn ra từ ngày 25 – 26/4/2023 tại Khách sạn Sài Gòn – Ban Mê, 03 Phan Chu Trinh, Tp. Buôn Ma Thuột, Đắk Lắk

✓ Vòng chung kết sẽ được diễn ra công khai để các đơn vị dự thi, khách quan tâm đến trực tiếp xem quá trình làm việc của ban giám khảo;

✓ Vòng chung kết có tổng số 7 giám khảo, trong đó có 5 giám khảo nước ngoài và 7 giám khảo chấm Robusta và 6 giám khảo chấm Arabica.

✓ Kết quả cuộc thi sẽ được ráp trực tiếp tại lễ công bố kết quả cuộc thi vào ngày 28/4/2023.

## **III. Tổ chức Hội thảo “5 năm thi cà phê đặc sản Việt Nam”**

### **1. Mục tiêu**

✓ Nêu được kết quả chính của 5 năm thi Vietnam Amazing Cup;

✓ Nhận biết và đánh giá được những khía cạnh chất lượng của cà phê đặc sản Việt Nam qua 5 năm thi Vietnam Amazing Cup;

✓ Nêu được các giải pháp và kết quả quảng bá, thương mại cà phê đặc sản từ các cuộc thi Vietnam Amazing Cup;

✓ Đề xuất các định hướng, giải pháp, cải tiến cụ thể cho cuộc thi Vietnam Amazing Cup cũng như các hoạt động phát triển cà phê đặc sản Việt Nam.

2. Thời gian: 8h00 – 11h30 ngày 27/4/2023

3. Địa điểm: Khách sạn Sài Gòn – Ban mê, 03 Phan Chu Trinh – P. Thắng Lợi, Tp. Buôn Ma Thuột – tỉnh Đắk Lắk.

4. Nội dung hội thảo

✓ Các hoạt động và kết quả 5 năm thi Vietnam Amazing Cup

✓ Đánh giá chất lượng cà phê đặc sản Việt Nam qua 5 năm thi Vietnam Amazing Cup

✓ Các giải pháp và kết quả quảng bá, thương mại cà phê đặc sản từ các cuộc thi Vietnam Amazing Cup


✓ Giống cà phê tại VN có tiềm năng sản xuất cà phê đặc sản

✓ Một số phương pháp mới trong chế biến cà phê

5. Số lượng và thành phần khách mời: 120 – 150 khách, Lãnh đạo UBND tỉnh, Lãnh đạo Sở ngành, Chuyên gia làm giám khảo qua các năm, đơn vị dự thi qua các năm, Các đơn vị đồng hành và tài trợ cho cuộc thi qua các năm...

#### **IV. Một số hoạt động của Đơn vị đồng hành và Nhà tài trợ tại cuộc thi**

| <b>STT</b> | <b>Đơn vị</b>                                      | <b>Nội dung hoạt động tại sự kiện</b>  |
|------------|--|--|
| 1          | Công ty TNHH MTV XNK 2-9 Đắk Lắk (Simexco Đắk Lắk) | Trung bày sản phẩm và trải nghiệm cà phê đặc sản   |
| 2          | Công ty TNHH Sucafina Việt Nam                     | Trung bày sản phẩm và trải nghiệm cà phê đặc sản   |
| 3          | Công ty TNHH Minh Long I                           | Trung bày bộ pha cà phê<br>Trải nghiệm cà phê trên bộ pha chất liệu gốm Minh Long                          |
| 4          | Công ty TNHH Cơ Khí Thái Tuấn                      | Trung bày máy rang và máy xay cà phê   |
| 5          | Công ty TNHH MTV Lý Gia Viên                       | Trung bày các dụng cụ pha chế cà phê<br>Khách đến được trải nghiệm pha trên các bộ dụng cụ của Lý Gia Viên |

|   |                      |  |
|---|----------------------|--|
| 6 | Trường BaristaSchool | <p>Trung bày sách và các bộ Kit hướng dẫn khách trải nghiệm bộ kit mới T44 (tại khu vực trải nghiệm trong 2 (ngày 25 - 26/4)</p>  |
|---|----------------------|--|

Trên đây là báo cáo kết quả tham gia Lễ hội cà phê BMT lần thứ 8, công tác tổ chức chuẩn bị cho Cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam 2023 và Hội thảo 5 năm thi cà phê đặc sản Việt Nam do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật tổ chức và thực hiện.

**Nơi nhận:**

- BCH Hiệp hội;
- Lưu VPHH

**TM. BAN CHẤP HÀNH  
CHỦ TỊCH**



**Trịnh Đức Minh**