

Tư vấn sản phẩm

Nhìn nhận thị trường cà phê Việt Nam

Trong những năm qua thị trường cà phê Việt Nam có sự thay đổi rất lớn về mặt chất lượng, về cách làm, hiểu biết của người làm và người thưởng thức cà phê ngày một nâng lên.

Nhìn nhận về sự thị trường cà phê Việt Nam trong những năm qua chúng tôi đánh giá qua các thời kỳ như sau.

1 - Trước năm 2012, (trước xa quá thì chúng tôi chưa hiểu hết), (Năm 2012 cũng là năm BACCO bước chân vào ngành cà phê) thời gian này chất lượng cà phê Việt Nam kém và không an toàn. Phần lớn cà phê được chế biến theo hình thức gia công trên những máy thô sơ, thủ công, chất lượng cà phê sau rang không đảm bảo dẫn tới tẩm ướp thêm nhiều gia vị, hương liệu, thậm chí phối thêm với một số nông sản khác như đậu, bắp,... Tất nhiên vẫn có những cá nhân, đơn vị làm tốt nhưng rất ít. Thời gian này các đơn vị chế tạo kinh doanh máy cà phê chưa nhiều và công nghệ cũng chưa được tốt. Cà phê trong giai đoạn này đa số là loại hương cà phê mà không phải hương của cà phê, vị cà phê mà cũng không phải vị của cà phê. Chất lượng cà phê là vậy nhưng vẫn tiêu thụ tốt vì người uống cà phê thực sự đa số không hiểu biết về cà phê nhiều, cứ đen, đắng, sánh đặc là uống thôi. Vẫn khen ngon nhưng chẳng biết ngon là thế nào.

2 - Từ năm 2012 - 2016. Thời gian này đã có những cá nhân, doanh nghiệp có nhìn nhận tốt, họ đã quan tâm tới sức khỏe con người nên đã mạnh dạn thay đổi cách làm. Trong thời gian này cụm từ "**cà phê sạch**", "**cà phê nguyên chất**" bắt đầu xuất hiện, lan tỏa rất nhanh và họ cũng làm theo đúng cái nghĩa của cụm từ này. Các quán cà phê nguyên chất, cà phê sạch mọc lên như nấm, các chuỗi cà phê sạch dần xuất hiện. Giai đoạn này người uống, thưởng thức cà phê được uống những gu cà phê khác trước, họ tò mò, họ thấy khác, họ thắc mắc. Thế là các chủ quán, người làm cà phê phải giải thích phân bua và dần dần người uống họ quen họ chấp nhận và họ cũng dần hiểu cà phê nguyên chất cà phê sạch là thế nào, rồi họ nghiên cứu lúc nào không biết. Cà phê giai đoạn này dần chuyển sang cà phê chỉ dùng cà phê nhưng vẫn tẩm các gia vị như bơ, rượu, muối, nước mắm,... nhưng ko trộn đậu bắp nữa, không tẩm caramel, hương liệu nữa. Giai đoạn này các nhà rang xay chủ yếu là rang cà phê cho chín, cho tới màu sắc mình mong muốn, cho đều màu, rồi dần cho không bị cháy cạnh, rồi cho cà phê nở căng ra. Các quán cà phê bắt đầu trang bị máy xay, máy rang và máy pha. Cà phê pha máy cũng đã xuất hiện.

3 - Từ năm 2016 - 2018

Bài viết liên quan

[Hướng dẫn rang cà phê](#)

[Bảo dưỡng định kỳ](#)

[Chế độ bảo hành](#)

[Sửa chữa và thiết bị thay thế](#)

[Vận chuyển lắp đặt](#)