

## PHÁT TRIỂN ẨM THỰC HUẾ THEO ĐỊNH HƯỚNG DU LỊCH XANH: THỰC TRẠNG VÀ GIẢI PHÁP

*ThS. Dương Thu Hiền*

**Tóm tắt:** Trong những năm gần đây, du lịch xanh trở thành xu hướng tất yếu, hướng đến việc giảm tác động tiêu cực đến môi trường, bảo tồn giá trị văn hóa và nâng cao chất lượng trải nghiệm cho du khách. Ẩm thực Huế với đặc trưng tinh tế, đa dạng và gắn liền với di sản văn hóa cung đình và dân gian có nhiều tiềm năng để phát triển theo định hướng này. Tuy nhiên, thực tế cho thấy hoạt động kinh doanh ẩm thực tại Huế vẫn còn tồn tại một số hạn chế như việc sử dụng nguyên liệu chưa thực sự bền vững, tình trạng lãng phí thực phẩm, rác thải nhựa trong dịch vụ ăn uống, và nguồn nhân lực chưa được đào tạo đầy đủ về tiêu chuẩn du lịch xanh.

Từ những yếu tố trên, bài viết đề xuất một số giải pháp như tăng cường sử dụng nguyên liệu địa phương, khuyến khích mô hình nhà hàng xanh, giảm thiểu rác thải, nâng cao nhận thức của người lao động và xây dựng thương hiệu ẩm thực Huế gắn với tiêu chí thân thiện môi trường. Qua đó, góp phần đưa ẩm thực Huế trở thành điểm nhấn quan trọng trong phát triển du lịch xanh và bền vững.

**Từ khóa:** Ẩm thực, kinh doanh, Du lịch xanh, giá trị văn hóa, ...

### 1. Mở đầu

Trong bối cảnh du lịch toàn cầu đang chuyển dần sang mô hình phát triển bền vững, du lịch xanh ngày càng trở thành xu hướng được nhiều quốc gia và địa phương quan tâm, trong đó có Việt Nam. Du lịch xanh không chỉ hướng đến việc giảm thiểu tác động tiêu cực đến môi trường mà còn chú trọng bảo tồn các giá trị văn hóa địa phương và nâng cao chất lượng trải nghiệm của khách du lịch trong và ngoài nước. Trong tiến trình đó, ẩm thực địa phương được xem là một yếu tố quan trọng góp phần tạo nên bản sắc riêng cho mỗi điểm đến. Không chỉ đơn thuần đáp ứng nhu cầu ăn uống, ẩm thực còn là cách để du khách cảm nhận rõ hơn về văn hóa, lối sống và tâm hồn của vùng đất mà họ đặt chân tới.

Huế – vùng đất cố đô giàu truyền thống lịch sử và văn hóa – từ lâu đã nổi tiếng với nền ẩm thực phong phú, tinh tế và mang đậm dấu ấn riêng. Với hàng trăm món ăn cung đình và dân gian được lưu truyền qua nhiều thế hệ, ẩm thực Huế không chỉ thể hiện sự khéo léo, cầu kỳ trong cách chế biến mà còn phản ánh sâu sắc triết lý sống, thẩm mỹ và phong tục của người dân địa phương. Những món ăn quen thuộc như bún bò Huế, bánh bèo, bánh nậm, cơm hến hay các món cung đình tinh xảo đã trở thành một phần không thể thiếu trong hành trình khám phá của du khách khi đến với Huế. Chính sự kết hợp hài hòa giữa giá trị truyền thống và tính nghệ thuật trong từng món ăn đã góp phần tạo nên sức hấp dẫn đặc biệt cho du lịch Huế.

Trong xu hướng phát triển du lịch xanh, ẩm thực Huế có nhiều điều kiện thuận lợi để trở thành một sản phẩm du lịch bền vững. Việc sử dụng nguồn nguyên liệu địa phương, các phương pháp chế biến truyền thống và sự gắn kết chặt chẽ với văn hóa bản địa giúp ẩm thực Huế không chỉ giữ được bản sắc riêng mà còn góp phần bảo vệ môi trường và hỗ trợ sinh kế cho cộng đồng. Tuy nhiên, trước sự phát triển nhanh của ngành du lịch, việc khai thác ẩm thực phục vụ du khách cũng đặt ra nhiều yêu cầu mới, đặc biệt là vấn đề bảo tồn giá trị truyền thống, sử dụng nguyên liệu an toàn, hạn chế lãng phí và xây dựng mô hình kinh doanh ẩm thực thân thiện với môi trường.

Xuất phát từ thực tế đó, việc nghiên cứu và định hướng phát triển ẩm thực Huế theo hướng du lịch xanh trở nên cần thiết. Đây không chỉ là giải pháp nhằm nâng cao chất lượng trải nghiệm cho du khách mà còn góp phần gìn giữ những giá trị văn hóa đặc sắc của vùng đất cố đô, đồng thời thúc đẩy sự phát triển du lịch theo hướng bền vững trong tương lai.

## 2. Cơ sở lý luận

### 2.1. Khái niệm du lịch xanh

*Du lịch xanh (green tourism) là một xu hướng phát triển du lịch theo hướng bền vững, trong đó chú trọng đến việc giảm thiểu các tác động tiêu cực đến môi trường tự nhiên, bảo tồn các giá trị văn hóa bản địa và mang lại lợi ích kinh tế lâu dài cho cộng đồng địa phương. Theo Viện Nghiên cứu Phát triển Du lịch, du lịch xanh được hiểu là du lịch dựa trên nền tảng khai thác hợp lý và hiệu quả các nguồn tài nguyên, phát triển gắn với bảo vệ môi trường, bảo tồn đa dạng sinh học, giảm phát thải khí nhà kính và thích ứng với biến đổi khí hậu. Phát triển du lịch xanh là chìa khóa để phát triển du lịch có trách nhiệm, đảm bảo phát triển du lịch bền vững. Phát triển du lịch xanh là phát*

*triển du lịch đảm bảo tuân thủ nguyên tắc tôn trọng và bảo vệ tài nguyên tự nhiên, bảo vệ môi trường, phát triển du lịch thân thiện và không phá vỡ cảnh quan môi trường; gắn với việc bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa, dân tộc; bảo đảm quốc phòng, an ninh, trật tự an toàn xã hội và tạo nên những cơ hội giao lưu, học hỏi, giúp đỡ lẫn nhau giữa con người các vùng, miền, cũng như các quốc gia, dân tộc [1].*

Trên thực tế, nhiều quốc gia và điểm đến trên thế giới đã áp dụng mô hình du lịch xanh và đạt được những kết quả tích cực. Chẳng hạn, tại Costa Rica, chính phủ đã xây dựng chiến lược phát triển du lịch gắn với bảo tồn rừng và đa dạng sinh học. Nhờ đó, quốc gia này vừa thu hút hàng triệu du khách mỗi năm vừa duy trì được hệ sinh thái tự nhiên phong phú [2]. Tại Việt Nam, xu hướng phát triển du lịch xanh cũng đang được chú trọng trong chiến lược phát triển du lịch bền vững. Nhiều địa phương đã bắt đầu xây dựng các sản phẩm du lịch thân thiện với môi trường, khuyến khích sử dụng nguyên liệu địa phương, giảm thiểu rác thải và bảo tồn các giá trị văn hóa truyền thống. Chẳng hạn, ở Huế “đã có 4 điểm đến du lịch giảm nhựa gắn với các tour du lịch xanh. Những mô hình du lịch giảm nhựa đã góp phần nâng cao chất lượng và trải nghiệm cho du khách, đồng thời hướng đến bảo vệ môi trường và điểm đến cho cộng đồng [3]. Điều này cho thấy du lịch xanh không chỉ là xu hướng tất yếu của ngành du lịch hiện đại mà còn là giải pháp quan trọng nhằm đảm bảo sự phát triển lâu dài và bền vững của các điểm đến.

**Nguyên tắc và đặc điểm của du lịch xanh**

Du lịch xanh được xây dựng trên một số nguyên tắc cốt lõi nhằm đảm bảo sự phát triển hài hòa giữa kinh tế, môi trường và văn hóa – xã hội. Trước hết, nguyên tắc giảm thiểu tác động tiêu cực đến môi trường được xem là nền tảng, thể hiện qua việc sử dụng tiết kiệm tài nguyên, hạn chế rác thải và giảm phát thải khí nhà kính trong hoạt động du lịch. Bên cạnh đó, nguyên tắc bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa bản địa cũng đóng vai trò quan trọng, yêu cầu các hoạt động du lịch phải tôn trọng phong tục, tập quán và góp phần gìn giữ bản sắc địa phương. Ngoài ra, du lịch xanh còn hướng đến việc tạo ra lợi ích kinh tế bền vững cho cộng đồng, thông qua việc ưu tiên sử dụng lao động địa phương, tiêu thụ sản phẩm bản địa và nâng cao sinh kế cho người dân.

Về đặc điểm, du lịch xanh thường gắn liền với quy mô hợp lý, có kiểm soát, tránh tình trạng khai thác ồ ạt gây quá tải cho môi trường và hạ tầng. Các sản phẩm du lịch xanh thường mang tính trải nghiệm cao, gần gũi với thiên nhiên

và đề cao yếu tố giáo dục, giúp du khách nâng cao nhận thức về bảo vệ môi trường

## **2.2. Vai trò của ẩm thực Huế trong phát triển du lịch xanh**

Ẩm thực Huế giữ vai trò quan trọng trong phát triển du lịch xanh, bởi đây không chỉ là một sản phẩm phục vụ nhu cầu ăn uống mà còn là biểu hiện tập trung của văn hóa, tài nguyên bản địa và lối sống hài hòa với thiên nhiên. Với đặc trưng tinh tế, chú trọng tính cân bằng và sử dụng nguyên liệu theo mùa, ẩm thực Huế có nhiều điều kiện thuận lợi để phát triển theo hướng bền vững. Phần lớn các món ăn truyền thống tại Huế như bún bò, cơm hến, bánh bèo, bánh nậm... đều sử dụng nguyên liệu địa phương, dễ tìm và ít qua chế biến công nghiệp, góp phần giảm chi phí vận chuyển và hạn chế phát thải ra môi trường. Đây chính là một trong những tiêu chí quan trọng của du lịch xanh.

Bên cạnh đó, ẩm thực Huế còn góp phần bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa truyền thống – một trụ cột quan trọng của phát triển du lịch bền vững. Nhiều món ăn cung đình và dân gian không chỉ đơn thuần là thực phẩm mà còn chứa đựng giá trị lịch sử, nghệ thuật và triết lý sống của người dân địa phương. Việc duy trì các phương pháp chế biến thủ công, trình bày tinh tế và sử dụng nguyên liệu tự nhiên giúp hạn chế tác động tiêu cực đến môi trường, đồng thời giữ gìn bản sắc văn hóa đặc trưng. Theo nghệ nhân ẩm thực Hồ Đắc Thiều Anh viết trong cuốn “Món cuốn xanh” chỉ cần dạo một vòng quanh vườn làng thôn xóm khắp ba miền đất nước bạn sẽ trông thấy mỗi khoảnh đất là một vườn rau xanh[4]. Hay minh chứng rõ nét có thể thấy tại những khu vườn xanh mát ven sông Hương, nơi thanh trà Thủy Biểu gắn bó với cuộc sống người dân qua bao thế hệ, trải nghiệm làm mứt thanh trà không đơn thuần là một hoạt động ẩm thực, mà là hành trình đưa du khách chạm vào ký ức làng vườn Huế – nơi mỗi trái cây, mỗi cách chế biến đều chứa đựng sự tinh tế và chất chiu của người Huế xưa.



Ngoài ra, ẩm thực Huế còn đóng vai trò thúc đẩy kinh tế địa phương theo hướng xanh thông qua việc tạo việc làm và nâng cao thu nhập cho cộng đồng. Các hoạt động như chợ truyền thống, quán ăn gia đình và tour trải nghiệm ẩm thực đã góp phần hình thành chuỗi giá trị gắn kết giữa nông nghiệp, chế biến và du lịch. Chẳng hạn, tại Chợ Đông Ba, du khách không chỉ thưởng thức món ăn mà còn tìm hiểu nguồn gốc nguyên liệu và cách chế biến, từ đó nâng cao nhận thức về tiêu dùng bền vững. Đồng thời, một số nhà hàng và khách sạn tại Huế đã bước đầu áp dụng các mô hình “ẩm thực xanh” như giảm thiểu rác thải nhựa, sử dụng nguyên liệu hữu cơ và tối ưu hóa quy trình chế biến. Huế đã có hơn 100 doanh nghiệp du lịch - dịch vụ ký cam kết giảm thiểu rác thải nhựa trong giai đoạn 2023-2025, nhiều mô hình điểm đến và tour du lịch không rác thải nhựa được hình thành, góp phần hướng tới mục tiêu xây dựng đô thị xanh.



Hơn nữa, ẩm thực Huế còn góp phần nâng cao trải nghiệm du lịch theo hướng có trách nhiệm. Các hoạt động như lớp học nấu ăn, tham quan làng nghề hay trải nghiệm ẩm thực đường phố không chỉ tạo sự hấp dẫn mà còn giúp du khách hiểu rõ hơn về văn hóa và môi trường địa phương. Qua đó, du khách trở thành một phần của quá trình bảo tồn và phát triển bền vững.

Tóm lại, với những giá trị đặc sắc về văn hóa, nguồn nguyên liệu và phương thức chế biến, ẩm thực Huế có vai trò quan trọng trong việc thúc đẩy du lịch xanh. Việc khai thác hợp lý và định hướng phát triển đúng đắn sẽ giúp Huế không chỉ nâng cao sức hấp dẫn du lịch mà còn đảm bảo sự phát triển bền vững trong dài hạn.

Ẩm thực như một sản phẩm du lịch đặc thù

Ẩm thực ngày càng được xem là một sản phẩm du lịch đặc thù, bởi nó không chỉ đáp ứng nhu cầu ăn uống mà còn mang lại những trải nghiệm văn hóa độc đáo cho du khách. Khác với các loại hình dịch vụ thông thường, ẩm thực gắn chặt với điều kiện tự nhiên, lịch sử và phong tục của từng địa phương, từ đó tạo nên sự khác biệt rõ rệt giữa các điểm đến. Thông qua việc thưởng thức món ăn, du khách có thể hiểu thêm về lối sống, tập quán và bản sắc văn hóa của cộng đồng bản địa. Nhiều nghiên cứu du lịch đã chỉ ra rằng trải nghiệm ẩm thực có ảnh hưởng lớn đến mức độ hài lòng và khả năng quay trở lại của

du khách, cho thấy đây là một yếu tố quan trọng trong việc nâng cao sức hấp dẫn của điểm đến.

Thực tế cho thấy nhiều địa phương đã thành công trong việc xây dựng thương hiệu du lịch dựa trên ẩm thực. Chẳng hạn, Penang được xem là “thiên đường ẩm thực” với các món ăn đường phố phong phú, thu hút đông đảo du khách quốc tế. Tại Việt Nam, Hội An nổi tiếng với các món đặc sản như cao lầu, mì Quảng, kết hợp với không gian phố cổ tạo nên trải nghiệm ẩm thực đặc sắc. Tương tự, Huế với hệ thống món ăn cung đình và dân gian phong phú đã góp phần định vị hình ảnh điểm đến trên bản đồ du lịch. Những ví dụ này cho thấy ẩm thực không chỉ là yếu tố hỗ trợ mà đã trở thành sản phẩm du lịch cốt lõi, giúp các địa phương tạo dựng lợi thế cạnh tranh và phát triển du lịch theo hướng bền vững.

3. Thực trạng phát triển ẩm thực Huế theo định hướng du lịch xanh

### ***3.1. Tiềm năng và lợi thế của ẩm thực Huế trong phát triển du lịch xanh***

Ẩm thực Huế được đánh giá là có tiềm năng và lợi thế nổi bật trong phát triển du lịch xanh nhờ sự kết hợp hài hòa giữa giá trị văn hóa, nguồn tài nguyên bản địa và tính đa dạng trong hệ thống món ăn. Trước hết, sự phong phú của ẩm thực cung đình và dân gian tạo nên nền tảng quan trọng giúp Huế hình thành sản phẩm du lịch đặc thù. Các món ăn cung đình mang tính cầu kỳ, tinh tế, chú trọng đến hình thức và ý nghĩa biểu trưng, trong khi ẩm thực dân gian lại giản dị, gần gũi nhưng giàu hương vị. Sự kết hợp này không chỉ đáp ứng đa dạng nhu cầu của du khách mà còn tạo nên trải nghiệm ẩm thực toàn diện, góp phần nâng cao sức hấp dẫn của điểm đến. Đây cũng là cơ sở để phát triển các sản phẩm du lịch gắn với trải nghiệm văn hóa, phù hợp với định hướng du lịch xanh.

Bên cạnh đó, nguồn nguyên liệu địa phương phong phú là một lợi thế quan trọng giúp ẩm thực Huế phát triển theo hướng bền vững. Phần lớn nguyên liệu chế biến món ăn tại Huế được khai thác từ hệ sinh thái tự nhiên đa dạng như sông, đầm phá và vùng nông nghiệp lân cận. Việc sử dụng nguyên liệu tại chỗ không chỉ đảm bảo độ tươi ngon mà còn góp phần giảm chi phí vận chuyển, hạn chế phát thải và thúc đẩy tiêu dùng sản phẩm địa phương. Điều này phù hợp với nguyên tắc của du lịch xanh, đồng thời tạo sinh kế ổn định cho người dân thông qua các hoạt động sản xuất và cung ứng thực phẩm.

Ngoài ra, ẩm thực Huế còn mang giá trị văn hóa và bản sắc đặc trưng, đóng vai trò quan trọng trong việc bảo tồn và phát huy di sản phi vật thể. Mỗi món ăn không chỉ là sản phẩm ẩm thực mà còn chứa đựng câu chuyện về lịch sử, phong tục và triết lý sống của người dân địa phương. Từ cách lựa chọn nguyên liệu, chế biến đến trình bày món ăn đều thể hiện sự tinh tế và ý thức gìn giữ truyền thống. Đây là yếu tố quan trọng giúp ẩm thực Huế không bị hòa lẫn với các vùng miền khác, đồng thời tạo nên dấu ấn riêng trong lòng du khách.

Tổng thể, với sự đa dạng của hệ thống món ăn, nguồn nguyên liệu phong phú và giá trị văn hóa đặc sắc, ẩm thực Huế có đầy đủ điều kiện để trở thành một trụ cột trong phát triển du lịch xanh. Việc khai thác hợp lý các lợi thế này không chỉ góp phần nâng cao chất lượng sản phẩm du lịch mà còn thúc đẩy phát triển kinh tế địa phương theo hướng bền vững, gắn với bảo tồn môi trường và gìn giữ bản sắc văn hóa truyền thống.

### **3.2. Thực trạng khai thác ẩm thực Huế phục vụ du lịch**

Một là trong những năm gần đây, hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực phát triển khá đa dạng, từ các quán ăn truyền thống, hàng quán đường phố đến hệ thống nhà hàng, khách sạn quy mô lớn. Nhiều cơ sở đã chú trọng hơn đến chất lượng món ăn, không gian phục vụ và yếu tố trải nghiệm nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của du khách. Tuy nhiên, sự phát triển này vẫn còn mang tính tự phát ở một số khu vực, chưa có sự đồng bộ về tiêu chuẩn chất lượng và định hướng phát triển bền vững.

Hai là sự tham gia của nhà hàng, khách sạn, cơ sở du lịch trong khai thác ẩm thực ngày càng rõ nét, đặc biệt trong việc xây dựng thực đơn mang bản sắc địa phương. Nhiều khách sạn đã đưa các món ăn Huế vào phục vụ du khách quốc tế, góp phần quảng bá hình ảnh ẩm thực cố đô. Tuy nhiên, mức độ am hiểu sâu về văn hóa ẩm thực và khả năng tái hiện đúng hương vị truyền thống vẫn chưa đồng đều giữa các cơ sở, dẫn đến chất lượng trải nghiệm chưa thực sự ổn định.

Ba là các sản phẩm du lịch ẩm thực hiện nay ở Huế đã bước đầu hình thành một số loại hình như tour thưởng thức món ăn địa phương, trải nghiệm ẩm thực đường phố hay lớp học nấu ăn. Những sản phẩm này góp phần làm phong phú thêm hoạt động du lịch và kéo dài thời gian lưu trú của du khách. Tuy nhiên, quy mô còn nhỏ lẻ, thiếu tính liên kết và chưa khai thác hết tiềm năng vốn có. Nhìn chung, mặc dù ẩm thực Huế đã được chú trọng khai thác

trong hoạt động du lịch, nhưng vẫn cần có chiến lược phát triển đồng bộ và chuyên nghiệp hơn để nâng cao hiệu quả và hướng đến phát triển bền vững.

### ***3.3. Những hạn chế trong phát triển ẩm thực Huế theo hướng du lịch xanh***

Mặc dù ẩm thực tại Huế có nhiều tiềm năng để phát triển theo định hướng du lịch xanh, song thực tế cho thấy vẫn tồn tại không ít hạn chế cần được nhìn nhận một cách khách quan. Trước hết, việc sử dụng nguyên liệu trong chế biến món ăn tại nhiều cơ sở dịch vụ chưa thực sự gắn với sản xuất bền vững. Một số nhà hàng, quán ăn vẫn phụ thuộc vào nguồn nguyên liệu từ bên ngoài hoặc chưa chú trọng đến các sản phẩm nông nghiệp sạch, hữu cơ tại địa phương. Điều này không chỉ làm giảm tính “xanh” của sản phẩm ẩm thực mà còn bỏ lỡ cơ hội hỗ trợ phát triển kinh tế nông nghiệp địa phương.

Bên cạnh đó, vấn đề vệ sinh môi trường và quản lý rác thải trong hoạt động dịch vụ ăn uống vẫn còn nhiều bất cập. Tình trạng sử dụng túi nilon, đồ nhựa dùng một lần, cũng như việc xử lý chất thải chưa đúng quy trình tại một số cơ sở kinh doanh ẩm thực đang gây áp lực lên môi trường. Đây là một trong những rào cản lớn đối với mục tiêu phát triển du lịch xanh, đặc biệt trong bối cảnh du khách ngày càng quan tâm đến các yếu tố thân thiện với môi trường.



Ngoài ra, sự thiếu liên kết giữa ẩm thực, nông nghiệp và du lịch cũng là một hạn chế đáng kể. Hiện nay, mối quan hệ giữa các bên trong chuỗi giá trị vẫn còn rời rạc, chưa hình thành được các mô hình hợp tác hiệu quả như “từ

trang trại đến bàn ăn” hay các tour du lịch gắn với trải nghiệm nông nghiệp và ẩm thực. Điều này khiến việc khai thác giá trị tổng hợp của ẩm thực trong phát triển du lịch chưa đạt hiệu quả cao.

Cuối cùng, nhận thức về du lịch xanh của một bộ phận doanh nghiệp và người lao động trong lĩnh vực ẩm thực còn hạn chế. Nhiều cơ sở chưa thực sự quan tâm đến các tiêu chí phát triển bền vững, trong khi công tác tuyên truyền, đào tạo về du lịch xanh chưa được triển khai rộng rãi. Những hạn chế này đòi hỏi cần có các giải pháp đồng bộ nhằm nâng cao nhận thức và thúc đẩy phát triển ẩm thực Huế theo hướng bền vững trong thời gian tới.

### **3.4. Nguyên nhân của những hạn chế**

Những hạn chế trong phát triển ẩm thực theo hướng du lịch xanh tại Huế xuất phát từ nhiều nguyên nhân khác nhau, trong đó có thể phân tích theo ba nhóm chính: cơ chế quản lý, doanh nghiệp và nguồn nhân lực – nhận thức cộng đồng. Trước hết, về phía cơ chế quản lý, hệ thống chính sách và quy định liên quan đến phát triển du lịch xanh và ẩm thực bền vững vẫn chưa thực sự đồng bộ và cụ thể. Một số tiêu chí về “ẩm thực xanh”, tiêu chuẩn nhà hàng thân thiện với môi trường hay quy định về kiểm soát rác thải trong dịch vụ ăn uống chưa được ban hành rõ ràng hoặc chưa được giám sát chặt chẽ trong quá trình thực hiện. Thực tế cho thấy nhiều cơ sở kinh doanh vẫn sử dụng nhựa dùng một lần hoặc chưa phân loại rác, phản ánh sự thiếu hiệu quả trong công tác quản lý và kiểm tra.

Thứ hai, từ phía doanh nghiệp, phần lớn các cơ sở kinh doanh ẩm thực có quy mô nhỏ và vừa, nguồn lực tài chính hạn chế nên chưa mạnh dạn đầu tư vào các mô hình vận hành theo hướng xanh. Việc chuyển đổi sang sử dụng nguyên liệu hữu cơ, thay thế vật liệu thân thiện môi trường hay xây dựng quy trình sản xuất bền vững thường đòi hỏi chi phí cao trong khi lợi ích kinh tế chưa thấy rõ trong ngắn hạn. Do đó, nhiều doanh nghiệp vẫn ưu tiên yếu tố chi phí và lợi nhuận trước mắt hơn là phát triển bền vững. Chẳng hạn, không ít nhà hàng vẫn lựa chọn nguyên liệu giá rẻ, chưa rõ nguồn gốc thay vì hợp tác với các hộ sản xuất nông nghiệp sạch tại địa phương.

Và cuối cùng là nguyên nhân từ nguồn nhân lực và nhận thức cộng đồng cũng đóng vai trò quan trọng. Một bộ phận người lao động trong lĩnh vực ẩm thực chưa được đào tạo bài bản về du lịch xanh, thiếu kiến thức về an toàn thực phẩm, quản lý rác thải và sử dụng tài nguyên hiệu quả. Đồng thời, nhận thức của người dân và du khách về tiêu dùng bền vững còn hạn chế, chưa tạo được

áp lực đủ lớn để các cơ sở kinh doanh thay đổi. Ví dụ, việc sử dụng túi nilon, hộp xốp trong các quán ăn vẫn phổ biến do thói quen tiện lợi và chi phí thấp. Những nguyên nhân này cho thấy để phát triển ẩm thực theo hướng du lịch xanh, cần có sự phối hợp đồng bộ giữa chính sách quản lý, sự chủ động của doanh nghiệp và nâng cao nhận thức của cộng đồng.

#### 4. Giải pháp phát triển ẩm thực Huế theo định hướng du lịch xanh

**Thứ nhất** là bảo tồn và phát huy giá trị ẩm thực truyền thống Huế, cần kết hợp giữa gìn giữ nguyên bản và khai thác phù hợp với du lịch hiện đại. Trước hết, cần lưu giữ công thức, kỹ thuật chế biến và cách trình bày món ăn thông qua việc truyền nghề cho thế hệ trẻ và tôn vinh nghệ nhân ẩm thực. Đồng thời, khuyến khích các nhà hàng, khách sạn đưa món Huế vào thực đơn một cách chuẩn mực, tránh biến tấu làm mất bản sắc. Bên cạnh đó, việc gắn ẩm thực với trải nghiệm du lịch như lớp học nấu ăn hay làng nghề sẽ giúp lan tỏa giá trị truyền thống một cách bền vững

**Thứ hai** là tăng cường sử dụng nguyên liệu địa phương và sản phẩm nông nghiệp sạch, các nhà hàng, khách sạn nên ưu tiên hợp tác với nông hộ và cơ sở sản xuất đạt tiêu chuẩn an toàn để đảm bảo nguồn cung ổn định, chất lượng cao. Việc này không chỉ giúp giảm chi phí vận chuyển, hạn chế tác động môi trường mà còn góp phần nâng cao thu nhập cho người dân. Đồng thời, cần xây dựng chuỗi liên kết “từ trang trại đến bàn ăn” nhằm nâng cao giá trị và tính bền vững của ẩm thực địa phương.

**Thứ ba** là xây dựng mô hình nhà hàng – ẩm thực xanh thân thiện với môi trường, các cơ sở kinh doanh cần áp dụng các giải pháp thân thiện với môi trường như giảm sử dụng nhựa dùng một lần, thay thế bằng vật liệu tái chế hoặc phân hủy sinh học. Đồng thời, cần tối ưu hóa quy trình chế biến nhằm tiết kiệm năng lượng, nước và hạn chế lãng phí thực phẩm. Việc phân loại, xử lý rác thải đúng quy định cũng là yếu tố quan trọng. Bên cạnh đó, xây dựng không gian xanh và nâng cao ý thức của nhân viên sẽ góp phần tạo nên hình ảnh du lịch bền vững.

**Thứ tư** là đẩy mạnh quảng bá và xây dựng thương hiệu ẩm thực Huế gắn với du lịch xanh, cần tăng cường truyền thông về các giá trị “xanh” như sử dụng nguyên liệu địa phương, quy trình chế biến thân thiện môi trường và bảo tồn văn hóa truyền thống. Các cơ quan quản lý và doanh nghiệp nên phối hợp tổ chức lễ hội, tour trải nghiệm ẩm thực bền vững, đồng thời tận dụng nền tảng

số để quảng bá hình ảnh. Việc xây dựng thương hiệu gắn với tiêu chí xanh sẽ giúp nâng cao sức cạnh tranh và thu hút du khách có ý thức về môi trường.

## 5. Kết luận

Phát triển ẩm thực theo định hướng du lịch xanh tại Huế không chỉ là một xu hướng tất yếu mà còn là yêu cầu cấp thiết nhằm đảm bảo sự phát triển bền vững của ngành du lịch địa phương. Với lợi thế nổi bật về hệ thống món ăn phong phú, nguồn nguyên liệu bản địa dồi dào và giá trị văn hóa đặc sắc, ẩm thực Huế có đầy đủ điều kiện để trở thành một trụ cột quan trọng trong chiến lược phát triển du lịch xanh. Tuy nhiên, thực tiễn cho thấy quá trình khai thác vẫn còn tồn tại nhiều hạn chế như việc sử dụng nguyên liệu chưa gắn với sản xuất bền vững, vấn đề môi trường trong dịch vụ ăn uống, sự thiếu liên kết giữa các ngành liên quan và nhận thức về du lịch xanh còn chưa đồng đều.

Trên cơ sở đó, việc phát triển ẩm thực Huế cần được triển khai theo hướng đồng bộ và lâu dài, với sự tham gia của nhiều bên liên quan. Cơ quan quản lý cần hoàn thiện chính sách và tăng cường giám sát; doanh nghiệp cần chủ động đổi mới mô hình kinh doanh theo hướng thân thiện môi trường; đồng thời chú trọng nâng cao chất lượng nguồn nhân lực và nhận thức cộng đồng. Bên cạnh đó, việc bảo tồn giá trị ẩm thực truyền thống, phát triển chuỗi cung ứng nguyên liệu sạch, xây dựng mô hình nhà hàng xanh và đẩy mạnh quảng bá thương hiệu là những giải pháp mang tính nền tảng.

Tóm lại, phát triển ẩm thực Huế theo định hướng du lịch xanh không chỉ góp phần nâng cao chất lượng sản phẩm du lịch mà còn bảo vệ môi trường, gìn giữ bản sắc văn hóa và thúc đẩy kinh tế địa phương. Đây chính là hướng đi phù hợp để Huế khẳng định vị thế trên bản đồ du lịch bền vững trong bối cảnh hội nhập hiện nay.

## Tài liệu tham khảo

1. TS. VŨ LAN HƯƠNG(2023). Phát triển du lịch xanh và những vận dụng trong kinh doanh khách sạn ở Việt Nam. Tạp chí Công thương (<https://ojs.tapchicongthuong.vn/vi/ojs-post/phat-trien-du-lich-xanh-va-nhung-van-dung-trong-kinh-doanh-khach-san-o-viet-nam-106725.htm>)
2. TS. LÊ THU HƯƠNG, Học viện hành chính quốc gia (số 6, 2024). Phát triển du lịch gắn với bảo tồn di sản thiên nhiên. Tạp chí Môi trường (t88-91)

3. Sơn Thùy - Báo Văn hóa - baovanhua.vn.  
(<https://vietnamtourism.gov.vn/post/63208>)
4. Hồ Đắc Thiều Anh, Hồ Đắc Tiểu Anh, Món cuốn xanh - Gói yêu thương trong dinh dưỡng lành
5. <https://vietnamtourism.gov.vn/post/65938>
6. <https://tuoitre.vn/do-an-nao-cung-co-san-muong-nhua-cung-giam-rac-thai-chi-la-keu-goi-suong-20240818075129767.htm>
7. <https://kimlientravel.com.vn/cho-dong-ba-hue-kham-pha-trai-nghiem-van-hoa-am-thuc-va-mua-sam-hap-dan.html>

## **DEVELOPMENT OF HUE CUISINE TOWARD GREEN TOURISM: SITUATION ANH SOLUTION**

**Abstract:** *In recent years, green tourism has become an inevitable trend, aiming to reduce negative environmental impacts, preserve cultural values, and enhance the quality of visitors' experiences. Hue cuisine, characterized by its refinement, diversity, and close connection with royal and folk cultural heritage, holds significant potential for development in this direction. However, in reality, culinary business activities in Hue still face several limitations, such as the use of unsustainable ingredients, food waste, plastic waste in food services, and a workforce that has not been adequately trained in green tourism standards.*

*Based on these issues, the article proposes several solutions, including increasing the use of local ingredients, encouraging green restaurant models, minimizing waste, raising workers' awareness, and building the Hue culinary brand associated with environmentally friendly criteria. Thereby, it aims to make Hue cuisine a key highlight in the development of green and sustainable tourism.*

**Keywords:** *Cuisine, business, green tourism, cultural values,...*