

Nhà hàng ở New Orleans điều chỉnh vì dầu loang

Tác Giả: Việt Hà, phóng viên RFA
Thứ Ba, 25 Tháng 5 Năm 2010 20:00

Vì dầu loang trên vịnh Mexico trong gần một tháng qua không ít thì nhiều đã khiến cho một số ngành kinh doanh của New Orleans bị ảnh hưởng, trong đó phải kể đến ngành du lịch và nhà hàng.



Larry Brooks (trái) và Rickey Lee đang lật con hào ở nhà hàng Bourbon House ở New Orleans hôm 12-05-2010, số hào này phải mua từ nơi khác đến. AFP PHOTO/Mark Ralston

Các nhà hàng ở New Orleans chủ yếu bán các hàng thực phẩm và đồ uống toàn nước Mỹ giờ đây có thể phải điều chỉnh vì việc thiếu hụt hàng và tăng giá. Việt Hà có bài tìm hiểu và tiếp cận.

Doanh thu giảm 20%

Con phố Bourbon nổi tiếng của New Orleans vào một buổi tối tháng 5 vẫn nhộn nhịp người qua lại. Hai bên đường, những biển hiệu của hàng loạt quán ăn sáng đèn. Âm nhạc tràn ngập phố, nhạc nhũ, nhạc jazz.

Những câu bé Mardi Gras bên rìa khu phố có đèn lồng kim loại trên vĩa hè để bày và tiếp khách. Các nhà hàng thực phẩm vẫn nhộn nhịp. Những đầu đó, bên ngoài số rìa đã của khu phố du lịch nổi tiếng này, những người ta đang nói về những khó khăn mà các nhà hàng

Nhà hàng ở New Orleans điều chỉnh vì dầu loang

Tác Giả: Việt Hà, phóng viên RFA
Thứ Ba, 25 Tháng 5 Năm 2010 20:00

Thị trường của New Orleans sẽ phải điều chỉnh dầu trong thời gian tới do nhu cầu của vận dầu loang.

“Nhu cầu đã lên đến 20% rồi. Nhưng chỉ tiêu mìn sẽ giảm thêm nữa, giá tăng lên ví dụ từ 3 đồng lên 4 đồng, mà mình không mua nó còn tăng lên nữa. (Ô. Việt Nguyễn)

Tổ chức của hàng như mang cái tên đặc sản của vùng Cajun gần khu French Quarter, ông Việt Nguyễn, chủ của 3 nhà hàng đặc sản ở New Orleans than phiền doanh thu của ông đã bị thiệt hại 20% do giá mặt hàng tôm tăng thời gian gần đây:

Việt Nguyễn: Nhu cầu đã lên đến 20% rồi. Nhưng chỉ tiêu mìn sẽ giảm thêm nữa, giá tăng lên ví dụ từ 3 đồng lên 4 đồng, mà mình không mua nó còn tăng lên nữa. Hiện đã tăng hơn 10 ngày nay rồi.

Sau khi giàn khoan dầu ngoài khơi của BP nổ hôm 20 tháng 4, ước tính có đến 5.000 thùng dầu rò rỉ ra vùng ven biển ngày. Kết quả là chính quyền phải ra lệnh đóng một vùng đánh bắt tôm rộng lớn ở Louisiana từ cuối tháng 4 đến giờ.

Tại nơi này xảy ra vào đúng dầu mùa tôm, khi các nhà máy chế biến tôm đang bán hết hàng do trữ tôm còn lại trong kho chưa bán đón các chuyến hàng mới.

Thị trường thành phố D'Iberville, ông Rusty Quave nói với báo Ngẫu nhiên Việt là hiện chỉ các nhà máy chế biến tôm đang lo lắng vì thiếu hụt nguồn cung cấp tôm. Ông nói:

Rusty Quave: Các nhà máy chế biến tôm cũng gặp vấn đề khó khăn. Vấn đề đối với các nhà chế biến tôm là họ cần duy trì khách hàng của mình nhưng họ phải mua ít hơn số hàng của họ. Vì thế những người trong ngành kinh doanh nhà hàng cũng phải lo lắng vì họ không biết lúc nào họ sẽ có chuyến hàng mới.

Nhà hàng ở New Orleans điều chỉnh vì tôm hoang

Tác Giả: Việt Hà, phóng viên RFA
Thứ Ba, 25 Tháng 5 Năm 2010 20:00



Ở địa điểm của công ty Sharkco do một người đi chợ Việt làm chủ ở Louisiana. RFA photo/Việt Hà

Ông Army Gollott, trưởng phòng tiếp thị công ty Gollott & Son Seafood Inc., một trong những nhà máy chế biến tôm lớn nhất khu vực Vịnh Mexico nói, giá tôm còn nguyên đầu đang tăng cao chủ yếu là do tâm lý của khách hàng lo ngại sự thiếu hụt tôm vì những hàng lâu dài của vựa tràn đầu trong vùng vịnh. Ông nói:

Army Gollott: Giá tôm còn nguyên đầu tăng khá, đó chủ yếu là do phần nhập khẩu không phải là do thiếu hụt hay do mối nguy hiểm. Chủ yếu là phần nhập khẩu. Người tiêu dùng lo ngại, mua nhiều tôm ngay bây giờ vì lo sợ trong vài tháng nữa sẽ không có con tôm nào trong toàn vùng vịnh, mà đầu đầu đó có thể không xảy ra.

Vấn đề nguồn cung cấp

Trong khi đó, bà Wendy Waren, Giám đốc truyền thông tiếp thị của các nhà hàng của bang Louisiana cho biết có những lo ngại nhất định trong các nhà hàng về những hàng của vựa tràn đầu. Những người chủ của các nhà hàng có báo cáo gì về việc thiếu hụt nguồn cung cấp tôm cho các nhà hàng vùng New Orleans và việc giá tăng lên trong giai đoạn này là hoàn toàn bình thường.

Bà giải thích: "Tôi có thể nói là những hàng thị trường của Louisiana hiện giờ được bán trong các nhà hàng là hoàn toàn an toàn. (Bà Wendy Waren)

Wendy Waren: Tất nhiên là có những lo ngại vì có đến 2/3 nhà hàng tại New Orleans phải chờ

Nhà hàng ở New Orleans điêu đứng vì lũ lụt

Tác Giả: Việt Hà, phóng viên RFA
Thứ Ba, 25 Tháng 5 Năm 2010 20:00

thực sự. Cho đến lúc này các nhà hàng vùng New Orleans vẫn có đủ thực phẩm để phục vụ. Hiện tại, tôm đang trong giai đoạn chuyển tiếp. Chúng tôi đang chuyển vào mùa tôm, cho nên phụ cung cấp trong kho sẽ ít đi để có chỗ cho tôm mới vào, cho nên lúc này thì giá tôm có cao hơn bình thường một chút và đó là bình thường.

Tuy nhiên bà cũng thừa nhận một số nhà hàng ở vùng miền đông sông Mississippi đang gặp khó khăn vì nguồn tôm đánh bắt đang bị đóng cửa để các cơ quan chức năng kiểm tra. Hiện vẫn chưa có thông báo tiếp gian một cửa chính thức. Bà nói:

Wendy Waren: Một số nhà hàng dựa vào nguồn thực phẩm từ vùng miền đông cửa sông Mississippi thì đang có những khó khăn vì vùng đánh bắt bị đóng cửa do các biện pháp phòng ngừa. Đã có những báo cáo về phát hiện virus cúm trên vùng phía đông cửa sông Mississippi, cho nên cơ quan y tế và sức khỏe cùng cơ quan chức năng môi trường đã thông báo là hãy phải đóng khu vực đó để kiểm tra đảm bảo an toàn cửa thực phẩm trong vùng và khi hoàn tất các kiểm tra thì hãy sẽ mở cửa trở lại.

Bà Wendy Waren cũng khẳng định rằng các sản phẩm thực phẩm hiện sẵn để phục vụ tại các nhà hàng ở New Orleans là hoàn toàn đảm bảo chất lượng, và vì thế không có lý do gì mà khách hàng phải lo ngại về an toàn thực phẩm. Theo bà, những phụ nữ tiêu chuẩn nào có vẻ an toàn thực phẩm do chính họ mua là không có căn cứ. Bà nói:

Wendy Waren: Tôi có thể nói là những mặt hàng thực phẩm hiện sẵn cửa Louisiana hiện giờ để bán trong các nhà hàng là hoàn toàn an toàn. Không có hoạt động đánh bắt tại các vùng phát hiện virus cúm và đó là những biện pháp phòng ngừa thích hợp. Khách hàng biết đi đâu đó. Những phụ nữ tiêu chuẩn chủ yếu là từ các thành phố khác.

Louisiana cung cấp khoảng 35% lượng thực phẩm trên toàn quốc, cho nên có một số nhóm nhất định như dân hay nhà cung cấp tại vùng miền phía đông và phía tây đang lo ngại tình trạng này để bán các sản phẩm của mình. Những phụ nữ này đến từ các loại đến từ các thành phố khác và báo chí. Cho nên thách thức cửa chúng tôi bây giờ là đưa thông tin đến càng nhiều người càng tốt, cả ở vùng Louisiana và ngoài vùng Louisiana là sản phẩm thực phẩm ở đây hoàn toàn đảm bảo.

Nhà hàng ở New Orleans điều chỉnh vì dầu loang

Tác Giả: Viãt Hà, phóng viên RFA
Thứ Ba, 25 Tháng 5 Năm 2010 20:00



Ở Nhà hàng tàu đánh cá của người ở Việt đang neo đậu tại cảng Venice do sự cố dầu tràn. RFA photo/Việt Hà.

Trong lúc này, các nhà hàng tại New Orleans cũng đã chuyển bán những kệ hoạch để phòng trong trường hợp thiêu u nguôn cung cấp tại chỗ.

Theo bà Wendy Waren, nhiều chủ bếp đã tính đến những lựa chọn mới hàng thay thế.

Ông Việt Nguyễn, chủ nhà hàng Cajun cho biết ông đang chuyển bán khai trường nhà hàng Cajun thì 4 của mình cũng gần khu vực French Quarter. Ông đã đầu tư hơn 1 triệu đô la vào nhà hàng này và việc xây dựng đã được tiến hành hơn một năm nay. Tất nhiên, khi bắt đầu nhà hàng mới ông không lường trước được sự cố tràn dầu. Ông nói ông sẽ vẫn cố làm theo kế hoạch khai trường nhà hàng như bình thường:

Việt Nguyễn: Tôi xây dựng năm nay rồi, bây giờ mới xong. Chuyển bán đây những trong tình trường này thì chúng tôi đi tìm đâu thì tìm. Không có thì phải mua tôm như bình thường. Đốt thì bán đốt, thì tìm thì chủ thôi chủ biết làm sao được.

Hôm 17 tháng 5, BP tuyên bố đã lấp ống dẫn vào miệng giếng dầu vào cuối tuần và có thể dầu được bơm tắt nếu dầu phun tràn lên mặt biển vào buổi chiều. Điều kiện BP nói là kế hoạch này của BP là nhằm chặn được nguồn phun dầu vào cuối tuần này và sẽ đóng nắp giếng dầu trong mùa

Nhà hàng ở New Orleans điều chỉnh vì dịch u loang

Tác Giả: Việt Hà, phóng viên RFA
Thứ Ba, 25 Tháng 5 Năm 2010 20:00

hè.

Thông tin mới này của BP tất nhiên tạo thêm hy vọng cho các nhà hàng kinh doanh thủy sản ở New Orleans. Ngoài ra, điều kiện hi vọng các nhà hàng vùng Louisiana cho rằng vì khu vực đánh bắt cung cấp đến 65% lượng thủy sản của Louisiana và nên đóng cửa nên tình hình chung của các nhà hàng thủy sản vùng New Orleans không có gì đáng lo ngại.

Ngồi trong nhà hàng Cajun của mình, ông Việt Nguyễn và cộng sự nói ít nhất thì các sản phẩm crawfish mới tiêu thụ của New Orleans và nên đóng cửa như hàng bán vì 95% loài cá này được nuôi trong các đầm sâu trong đất liền nên không bán như hàng bán ở địa phương.