



HỒ SƠ NĂNG LỰC

CUNG CẤP SUẤT ĂN & THỰC PHẨM HỌC ĐƯỜNG



LỜI CHÀO

Kính gửi: - Ông Tổng Giám đốc/Hiệu Trưởng
- Ông/Bà Trưởng Phòng Hành Chính-Nhân Sự

Công ty TNHH TM&TCSK Bình Minh xin gửi tới Quý khách hàng lời chào trân trọng nhất. Công ty Bình Minh được cấp giấy phép hoạt động ngày 18/09/2013, hoạt động trong lĩnh vực sản xuất suất ăn công nghiệp, Suất ăn trường học và Tiệc lưu động.

Tự tin với chất lượng dịch vụ của mình và với mong muốn được giới thiệu tới các khách hàng mới, chúng tôi rất hân hạnh được giới thiệu về dịch vụ suất ăn trường học, suất ăn công nghiệp của Công ty chúng tôi. Mời quý Công ty xem các tài liệu đi kèm bao gồm cả bản chào giá để biết thêm chi tiết.

Với đội ngũ quản lý và nhân viên lên đến 300 người và bề dày kinh nghiệm cung cấp cho các công ty có vốn đầu tư nước ngoài, với hơn 100 triệu suất ăn an toàn kể từ ngày thành lập công ty năm 2013, chúng tôi tự hào về thành tích quản lý chưa hề xảy ra sự việc đáng tiếc nào.

Những thành quả này đạt được vì chúng tôi nhận thức rất rõ tầm quan trọng trong công tác hoạch định kinh doanh và tổ chức sản xuất suất ăn. Bình Minh đã được cấp chứng chỉ ISO 22000:2018 về lĩnh vực chuyên môn của mình. Hơn thế nữa, sản phẩm suất ăn của chúng tôi được mua bảo hiểm 100%

Chúng tôi mong nhận được hồi âm của quý Công ty về vấn đề này và hy vọng được hợp tác với quý Công ty trong thời gian sớm nhất.

Trân trọng kính chào và kính chúc quý Công ty ngày một phát đạt, thịnh vượng.

Công ty TNHH TM&TCSK Bình Minh

MỤC LỤC

I. GIỚI THIỆU CÔNG TY

II. KHÁCH HÀNG

III. DỊCH VỤ SUẤT ĂN

IV. PHƯƠNG PHÁP QUẢN LÝ



I. GIỚI THIỆU VỀ CÔNG TY BÌNH MINH CATERING

- ❖ Năm thành lập: 2013
- ❖ Giám đốc: Đào Công Trường
- ❖ VPGD: Số 108 Ngõ 639 Hoàng Hoa Thám, Phường Ngọc Hà, Thành phố Hà Nội
- ❖ Ngành nghề kinh doanh: Suất ăn công nghiệp, Suất ăn trường học, Tiệc lưu động sự kiện.
- ❖ Quy mô: hơn 300 nhân viên gồm nhân viên văn phòng, quản lý, bếp trưởng và nhân viên chế biến khác.

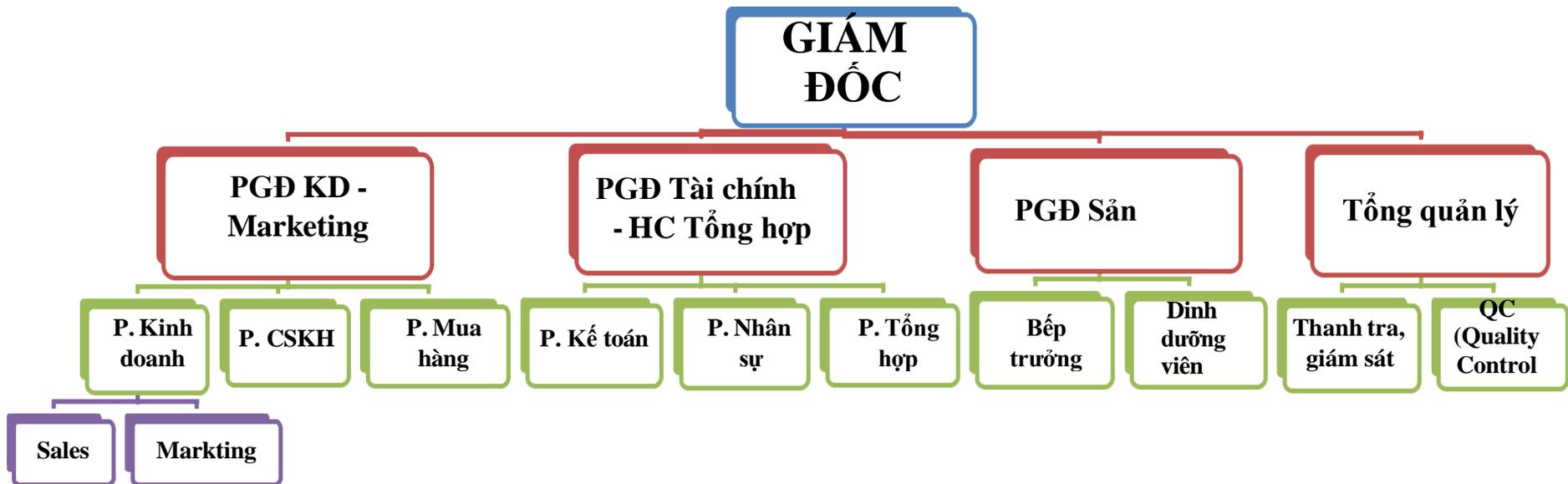


THỀ MẠNH CỦA BÌNH MINH

1. Giảm thiểu được thời gian quản lý nhà ăn của nhà máy do việc này được nhà cung cấp chuyên nghiệp đảm nhận
2. Bữa ăn có tổ chức, ổn định
3. Bữa ăn được làm từ thực phẩm sạch do các nhà cung cấp nguyên liệu uy tín cung ứng
4. Bữa ăn được đảm bảo an toàn trên mọi phương diện
5. Các hoạt động trong bếp ăn được đảm bảo an toàn PCCC tuyệt đối, thân thiện với môi trường
6. Trên 100 triệu suất ăn an toàn



SƠ ĐỒ TỔ CHỨC CÔNG TY





CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

 **CÔNG TY TNHH UASL VIỆT NAM**
Địa chỉ VP: P502, Tennoy Tower, 145 đường Hồ Mỹ Trì, Phường Nhân Chính, Quận Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội
Điện thoại: 0964.699.600 • Email: admin@uaslvn.com • Website: uaslvn.com

GIẤY CHỨNG NHẬN

★★★★

Chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của:

**CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ
TỔ CHỨC SỰ KIỆN BÌNH MINH**

Địa chỉ trụ sở chính: Số 108 ngõ 639 Hoàng Hoa Thám, Phường Vĩnh Phúc,
Quận Ba Đình, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Địa chỉ sản xuất: Số 26 ngõ chun 2, Đường Sau Làng, Xóm 3, Thôn Đại Định,
Xã Tam Hưng, Huyện Thanh Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn:

ISO 22000:2018

Cho lĩnh vực:

**Sản xuất chế biến suất ăn công nghiệp (nhà hàng,
tiệc lưu động, hội nghị)**

Số chứng nhận : UASL23.0711
Ngày ban hành : 07/11/2023
Ngày hết hạn : 06/11/2026
Kiểm tra thông tin chứng nhận trên: uaslvn.com

(Hội học của giấy chứng nhận các năm tiếp theo sẽ được thể hiện kèm theo quyết định duy trì chứng nhận sau mỗi lần đánh giá giám sát)

CHẤM ĐÓC
CÔNG TY
THANH OAI
VIỆT NAM
ĐẠI HỮU PHÚC

NGUYỄN THỊ THU TRANG

Được quét bằng CamScanner



ĐĂNG KÝ KINH DOANH CÔNG TY

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ
THÀNH PHỐ HÀ NỘI
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN HAI THÀNH VIÊN TRỞ LÊN**

Mã số doanh nghiệp: 0106308394

Đăng ký lần đầu: ngày 18 tháng 09 năm 2013

Đăng ký thay đổi lần thứ: 8, ngày 24 tháng 09 năm 2024

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ TỔ CHỨC SỰ KIỆN BÌNH MINH

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: BÌNH MINH TRADING AND EVENT ORGANIZER COMPANY LIMITED

Tên công ty viết tắt:

2. Địa chỉ trụ sở chính

Số 108 ngõ 639 Hoàng Hoa Thám, Phường Vĩnh Phúc, Quận Ba Đình, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 0987327119

Fax:

Email: gongchang84@gmail.com

Website:

3. Vốn điều lệ: 2.000.000.000 đồng.

Bằng chữ: Hai tỷ đồng

4. Danh sách thành viên góp vốn

STT	Tên thành viên	Quốc tịch	Địa chỉ liên lạc đối với cá nhân; địa chỉ trụ sở chính đối với tổ chức	Phần vốn góp (VNĐ và giá trị tương đương theo đơn vị tiền nước ngoài, nếu có)	Tỷ lệ (%)	Số Giấy tờ pháp lý của cá nhân; Mã số doanh nghiệp đối với doanh nghiệp; Số Giấy tờ pháp lý của tổ chức	Ghi chú
1	ĐÀO CÔNG TRƯỜNG	Việt Nam	Thôn Đại Định, Xã Tam Hưng, Huyện Thanh Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	1.100.000.000	55,000	001084038258	
2	NGUYỄN HUYỀN TRANG	Việt Nam	Thôn Đại Định, Xã Tam Hưng, Huyện Thanh Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	900.000.000	45,000	031191008338	

5. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ và tên: ĐÀO CÔNG TRƯỜNG

Giới tính: Nam

Chức danh: Giám đốc

Sinh ngày: 23/01/1984

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Thẻ căn cước công dân

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: 001084038258

Ngày cấp: 21/02/2024

Nơi cấp: Cục Cảnh sát Quản lý hành chính về trật tự xã hội

Địa chỉ thường trú: Thôn Đại Định, Xã Tam Hưng, Huyện Thanh Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: Thôn Đại Định, Xã Tam Hưng, Huyện Thanh Oai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam



TRƯỞNG PHÒNG

PHÓ TRƯỞNG PHÒNG
Nguyễn Hữu Lương



II. KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU

- ❖ **Công ty TNHH ToTo Việt Nam**
- ❖ **Panasonic Việt Nam**
- ❖ **HAL Việt Nam**
- ❖ **KYB Việt Nam**
- ❖ **Binh đoàn 11 – BQP**
- ❖ **Viện thiết kế BQP**
- ❖ **Học viện kỹ thuật mật mã**
- ❖ **Trường THPT Nguyễn Tất Thành**
- ❖ **Bánh kẹo Tràng An**
- ❖ **Nhà máy in BQP.....**



III. DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Căng tin
đồ uống,
đồ ăn
nhANH





Dịch vụ ăn uống Dự án canteen nhân viên



DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Tiêu chuẩn thiết kế dinh dưỡng 1 bữa ăn

Chúng tôi thiết kế dinh dưỡng với trung tâm là nguyên liệu thực phẩm theo mùa phù hợp với môi trường sống và nhu cầu năng lượng của công nhân tại Việt Nam

Cung cấp lượng protein cao

Tìm hiểu môi trường sống ở Việt Nam, cung cấp lượng protein cao

Cung cấp lượng protein động vật

Hơn 1/3 lượng protein hấp thụ là protein động vật

Nguyên liệu thực phẩm theo mùa

Cung cấp đầy đủ dinh dưỡng thông qua nguyên liệu thực phẩm theo mùa

Giới tính	Cường độ lao động	Năng lượng(kcal)	Protein (g)	Chất Khoáng (mg)		Vitamin(mg)				
				CA	Fe	A	B1	B2	PP	C
Nam	Nhẹ	2300	60	500	11	600	1.2	1.8	19.8	75
	Trung	2700								
	Nặng	3200								
Nữ	Nhẹ	2200	55	500	24	500	0.9	1.3	19.8	70
	Trung	2300								
	Nặng	2600								

III. DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Đề án thành phần thực đơn của BÌNH MINH

Chúng tôi đưa ra các thực đơn phù hợp với mức giá mà công ty quý khách hàng đề nghị

Ví dụ đề án thực đơn giá 25.000



- ◆ Thịt chiên xù
- ◆ Đậu xào thịt sốt cà chua
- ◆ Cải chíp luộc
- ◆ Cà rốt + củ cải luộc
- ◆ Canh mồng tơi
- ◆ Cơm

- ◆ Đùi gà chiên
- ◆ Chả xào thập cẩm
- ◆ Cải thảo xào
- ◆ Đậu cô-ve xào
- ◆ Canh su hào cà rốt
- ◆ Cơm

- ◆ Cá kho
- ◆ Trứng cuộn
- ◆ Bắp cải luộc + cải ngọt luộc
- ◆ Canh cải
- ◆ Cơm

- ◆ Thịt gà luộc
- ◆ Nem hải sản rán
- ◆ Bí ngô xào
- ◆ Rau muống luộc
- ◆ Canh dưa chua Cơm

III. DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Đề án thành phần thực đơn của BÌNH MINH

Chúng tôi đưa ra các thực đơn phù hợp với mức giá mà công ty quý khách hàng đề nghị

Ví dụ đề án thực đơn giá 28.000



- ♦ Cá kho dưa chua
- ♦ Đậu phụ rán
- ♦ Cá cơm rang chua ngọt
- ♦ Rau muống luộc
- ♦ Cà rốt + củ cải luộc
- ♦ Canh rau cải
- ♦ Cơm
- ♦ Dưa hấu



- ♦ Thịt rang giềng
- ♦ Đậu bung cà
- ♦ Lơ xanh luộc
- ♦ Su hào + cà rốt luộc
- ♦ Canh
- ♦ Cơm
- ♦ Dưa hấu



- ♦ Cá phi lê chiên xù
- ♦ Đậu sốt cà chua
- ♦ Lạc rang
- ♦ Rau muống luộc
- ♦ Bàu luộc
- ♦ Cơm
- ♦ Canh cải



- ♦ Thịt xào hành tây
- ♦ Khoai tây xào thịt
- ♦ Rau muống xào
- ♦ Củ cải xào
- ♦ Canh
- ♦ Cơm
- ♦ Dưa hấu

III. DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Đề án thành phần thực đơn của BÌNH MINH

Chúng tôi đưa ra các thực đơn phù hợp với mức giá mà công ty quý khách hàng đề nghị

Ví dụ đề án thực đơn giá 30.000



- Thịt quay
- ◆ Trứng ốp
- ◆ Bắp cải luộc
- ◆ Canh rau cần
- ◆ Cơm
- ◆ Củ đậu



- Cá kho tộ
- ◆ Gà chiên xù
- ◆ Chả xào thập cẩm
- ◆ Khoai tây xào
- ◆ Cải xoong xào
- ◆ Canh
- ◆ Cơm
- ◆ Dưa hấu



- Tôm rang thịt
- ◆ Chả xào thập cẩm
- ◆ Lạc rang
- ◆ Cải ngọt luộc
- ◆ Giá đỗ luộc
- ◆ Canh
- ◆ Cơm
- ◆ Ôi



- ◆ Cá sốt cà chua
- ◆ Chả đậu xào thập cẩm
- ◆ Cải chíp luộc
- ◆ Canh cua mông toi
- ◆ Cơm
- ◆ Quýt ngọt

III. DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Đề án thành phần thực đơn của BÌNH MINH

Chúng tôi đưa ra các thực đơn phù hợp với mức giá mà công ty quý khách hàng đề nghị

Ví dụ đề án thực đơn giá 35.000



- Thịt kho tàu
- Tôm chiên xù
- Cải ngọt luộc
- Dưa góp
- ◆ Cà muối
- ◆ Canh cải nấu thịt
- ◆ Cơm
- ◆ Thạch rau câu Long Hải



- Đùi gà nướng mật ong
- Thịt quay
- Măng lá xào thịt
- ◆ Rau muống xào
- ◆ Cà muối
- ◆ Canh
- ◆ Cơm
- ◆ Thạch rau câu



- Thịt nhồi đậu
- Thịt xào
- Đậu rán
- ◆ Cải chíp xào nấm
- ◆ Canh chua
- ◆ Cơm
- ◆ Đu đủ



- Tôm chiên xù
- Chả rim tiêu
- Rau muống luộc
- ◆ Cà muối
- ◆ Canh rau ngọt nấu thịt
- ◆ Cơm
- ◆ Dứa

III. DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Đề án thành phần thực đơn của BÌNH MINH

Chúng tôi đưa ra các thực đơn phù hợp với mức giá mà công ty quý khách hàng đề nghị

Ví dụ đề án thực đơn món cải thiện



- ▣ Bún chả đậu
- ▣ Sữa chua Elovi



- ▣ Bún cá
- ▣ Trứng vịt lộn
- ▣ Quýt ngọt



- ▣ Cơm rang thập cẩm
- ▣ Xúc xích rán
- ▣ Canh
- ▣ Củ đậu



- ▣ Bánh cuốn chả
- ▣ Trứng vịt lộn
- ▣ Dưa hấu



VÀI HÌNH ẢNH MẪU SUẤT ĂN MẪU



III. Dự án Canteen nhân viên



Suất ăn tiêu chuẩn:

Cơ cấu thực đơn gồm:



1 món ăn mặn chính



1 -2 món ăn mặn khác



1 -2 món rau



Cơm



Canh

1 Tráng miệng hoa quả hoặc chè

III. Dự án Canteen nhân viên



Suất ăn tiêu chuẩn:

Cơ cấu thực đơn gồm:

- 1 món ăn mặn chính
- 1 -2 món ăn phụ
- 1 -2 món rau
- Cơm
- Canh
- Tráng miệng
- (Lưu ý: cơm và canh phục vụ ngay trước lúc công nhân đi ăn và được phục vụ không hạn chế)

III. Dự án Canteen nhân viên

Thực đơn món cải thiện



Suất ăn cải thiện

Cơ cấu bao gồm:

- 1 tô Mì hoặc cháo hoặc bún hoặc phở
- 1 bánh hoặc sữa, hoặc món ăn mặn phụ
- 1 tráng miệng hoa quả hoặc chè hoặc sữa

CHƯƠNG TRÌNH ĐẶC BIỆT

Sữa chua cho công nhân nữ
vào ngày 8/3



Xúc xích hoặc đùi gà chiên
cho công nhân vào 20/10





IV. SƠ LƯỢC VỀ PHƯƠNG PHÁP QUẢN LÝ NẾU TRÚNG THẦU

QUẢN LÝ HỒ SƠ GIẤY TỜ CHUYÊN NGHIỆP

CON NGƯỜI

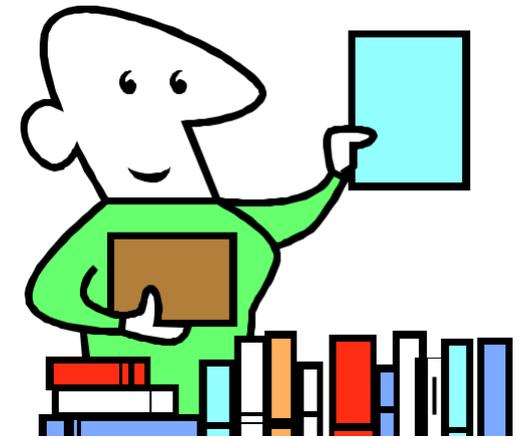
Vấn đề 1

NGUYÊN
LIỆU

Vấn đề 2

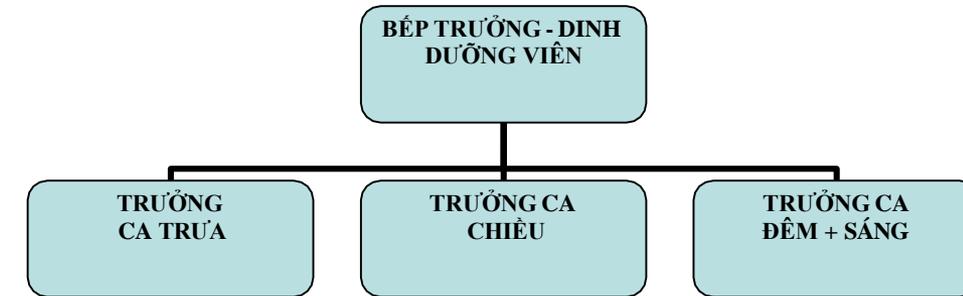
DỤNG
CỤ

VẤN ĐỀ 3

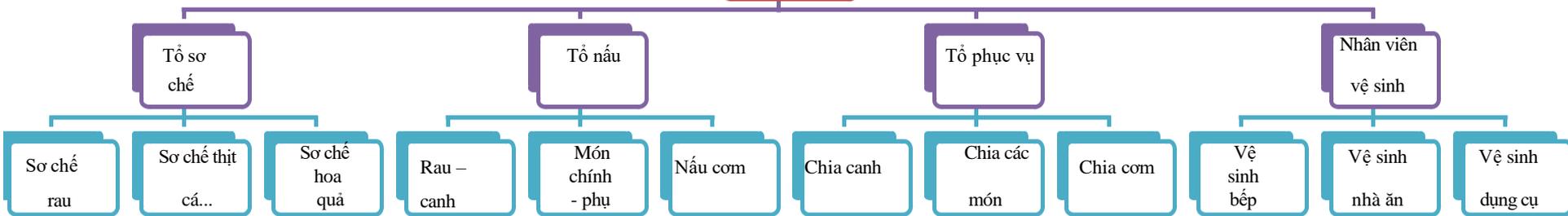




SƠ ĐỒ TỔ CHỨC TẠI BẾP



Trưởng ca





QUẢN LÝ HỒ SƠ GIẤY TỜ & YÊU CẦU THỰC HÀNH CHUYÊN NGHIỆP

A. QUẢN LÝ CON NGƯỜI

- ❖ Nhân viên được tuyển dụng, huấn luyện đào tạo theo yêu cầu của ngành và từng vị trí cụ thể
- ❖ Nhân viên quản lý, bếp trưởng: kinh nghiệm 3 năm
- ❖ Nhân viên bếp: kinh nghiệm 1 năm
- ❖ 100% nhân viên được khám sức khỏe định kỳ, được tập huấn vệ sinh ATTP đầy đủ

A. QUẢN LÝ CON NGƯỜI



QUY TRÌNH THỰC HÀNH CÁC CÔNG VIỆC ĐÚNG
TRƯỚC KHI VÀO LÀM VIỆC



B. QUẢN LÝ NHÀ CUNG CẤP VÀ KIỂM SOÁT NGUYÊN LIỆU

Chọn nhà cung cấp thực phẩm uy tín. Lựa chọn mạnh mẽ đủ điều kiện VSATTP.

Kiểm nghiệm mẫu thực phẩm định kỳ.

Kiểm tra thường xuyên tại cơ sở sản xuất, bảo quản theo TC VSATTP.

Kết luận.



C. QUẢN LÝ VỀ DỊCH VỤ & CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Lập ngân hàng thực đơn cùng với khách hàng để dễ dàng trong công tác quản lý món ăn và biên soạn thực đơn

Thiết kế lên thực đơn các bữa ăn sáng, trưa, chiều, tối

Bếp trưởng sẽ thực hiện theo đúng yêu cầu của thực đơn đề ra

Dinh dưỡng viên: giám sát chất lượng bữa ăn tới tận tay khách hàng

Chăm sóc khách hàng: thăm dò lấy ý kiến khách hàng để đảm bảo dịch vụ được tốt

Hành chính: đảm bảo thông suốt các thủ tục hành chính, kế toán tài chính



ĐÁNH GIÁ KIỂM TRA SUẤT ĂN

Các khâu trước khi chia đồ tới tay khách hàng

NHÂN VẬT THỬ THỨC ĂN

Quản lý Bếp

Bếp Trưởng

Trưởng ca



Có thể có thêm quản lý nhà ăn

Đánh giá cảm quan, vị, chế độ dinh dưỡng

LÀM ĐÚNG NGUYÊN TẮC

SẴN SÀNG



THỬ MẪU



DỊCH VỤ SUẤT ĂN

Bộ phận chăm sóc khách hàng

Để tăng cường trao đổi với khách hàng, ngoài hòm thư góp ý chúng tôi còn có hệ thống phản hồi thông tin, thực hiện khảo sát định kỳ độ thỏa mãn của khách hàng



Khảo sát ý kiến khách hàng



Hộp thư góp ý



ÁP DỤNG PHƯƠNG PHÁP QUẢN LÝ 5S

5S HOẠT ĐỘNG BẮT ĐẦU TỪ PHIÊN ÂM NHẬT BẢN

Nhân viên vui vẻ

Tạo ra bữa ăn ngon miệng

Sàng lọc(SEIRI)



Sắp xếp(SEITON)



Sạch sẽ(SEISO)



Săn sóc(SEIKETSU)



Sẵn sàng(SHITSUKE)

Bắt đầu công việc 1 cách trách nhiệm

Thái độ, tập trung cao độ vào công việc

Môi trường làm việc thân thiện, thoải

mái, thuận tiện và lý tưởng.

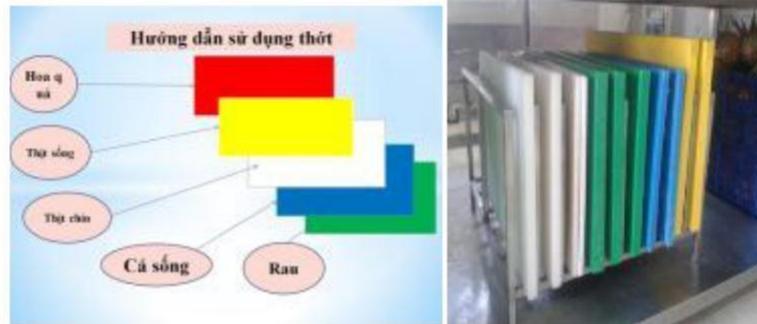


BỮA ĂN AN TOÀN

Toàn bộ các quy trình đều tuân theo tiêu chuẩn ISO 22000:2005

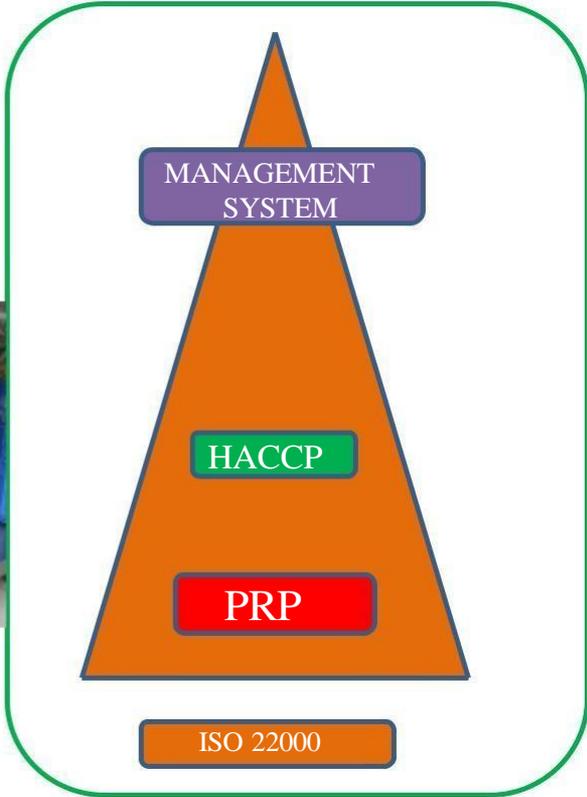


Phân loại (分類)	Tạp dề màu trắng (白色)	Tạp dề màu xanh (青色)	Tạp dề vải (布)
Sử dụng (使用)	Dùng khi chế biến (調理時)	Dùng khi rửa và sơ chế (洗淨及初步處理時)	Dùng chia cơm (分飯時)
Chung loại (共用)			



Trước khi vào bếp :
khử trùng chân.

Phân loại dụng cụ : Dao thớt, tạp dề....





CAM KẾT

THỰC PHẨM SẠCH – BỮA ĂN AN TOÀN





LỜI KẾT

Một lần bất tín - vạn lần bất tín

Chữ “Tín” là bí quyết thành công của một thương hiệu. Và đó cũng chính là phương châm hoạt động của chúng tôi. Chúng tôi luôn cố gắng xây dựng niềm tin của khách hàng với mục đích phát triển thành một thương hiệu lớn mạnh.

Quý khách có nhu cầu sử dụng dịch vụ suất ăn công nghiệp xin vui lòng liên lạc với chúng tôi theo địa chỉ:

CÔNG TY TNHH TM và TCSK BÌNH MINH

Địa chỉ: số 108 ngõ 639 Hoàng Hoa Thám, Ngọc Hà, Hà Nội

Điện thoại: 0987327119

0938166333

Email: congtruong.binhminh@gmail.com

