

# NIKKOKUTRUST VIETNAM CO.,LTD.

*Giới thiệu Công ty*

*Design for “EAT” tomorrow*



# NIKKOKUTRUST VIỆT NAM (NTV) mang đến **NIỀM VUI** và **AN TÂM** trong từng bữa ăn

Design for  
“EAT” tomorrow

## Phương châm hoạt động

### 1 QUẢN LÝ NHÀ ĂN THEO CHẤT LƯỢNG NHẬT BẢN

NIKKOKUTRUST VIỆT NAM là công ty được phát triển tại Việt Nam bởi tập đoàn NIKKOKU đã có lịch sử 80 năm thành lập tại Nhật Bản. Chúng tôi bằng những bí quyết về quản lý dinh dưỡng, quản lý vệ sinh đã được đúc kết qua hoạt động quản lý suất ăn tại Nhật Bản để mang đến sức khỏe và niềm vui qua mỗi bữa ăn.

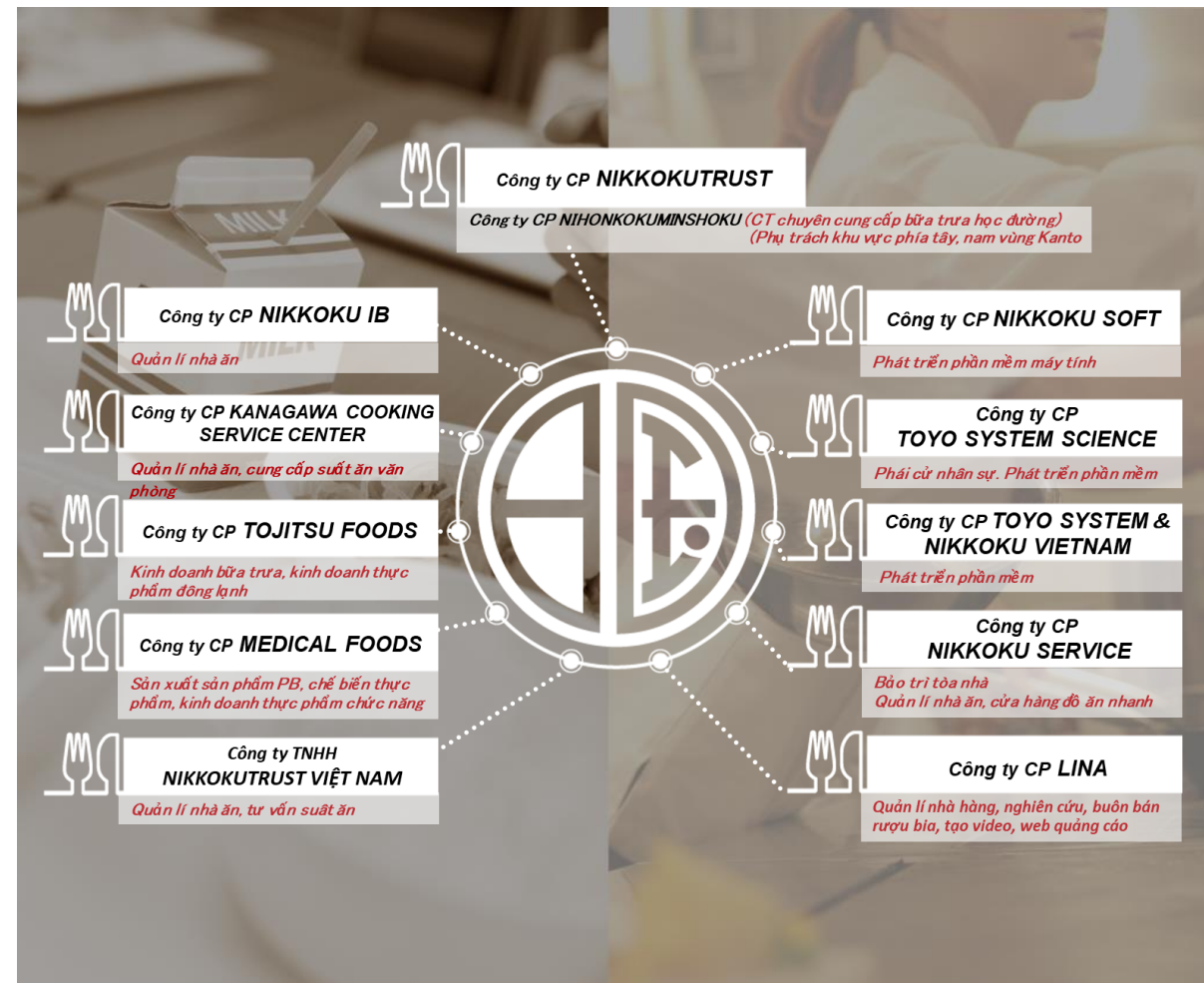
### 2 MANG ĐẾN SỰ AN TÂM, AN TOÀN CHO MỖI KHÁCH HÀNG

Những bữa ăn chúng tôi cung cấp được cân bằng dinh dưỡng và được quản lý vệ sinh thông qua tiêu chuẩn quốc tế về quản lý vệ sinh HACCP.

### 3 HƯỚNG TỚI DỊCH VỤ HOÀN HẢO

Chúng tôi luôn chú trọng việc lắng nghe, tiếp thu ý kiến phản ánh của khách hàng, hướng tới dịch vụ tối ưu để cung cấp suất ăn phù hợp nhất đối với từng khách hàng.

## Tập đoàn NIKKOKU hỗ trợ cho NTV (Bao gồm 12 công ty trong và ngoài nước)



# LỜI MỞ ĐẦU

Design for  
“EAT” tomorrow

## “Design for “EAT” tomorrow”

NIKKOKUTRUST – 1 công ty hàng đầu trong lĩnh vực cung cấp suất ăn tại Nhật Bản, kể từ khi thành lập, công ty luôn mong muốn mang đến cho mọi người trên toàn cầu những bữa ăn ngon, chất lượng cao dựa trên những kinh nghiệm đã đúc kết từ trước cho đến nay.

Năm 2021 nhân dịp kỉ niệm 80 năm thành lập, NIKKOKUTRUST thành lập Công ty TNHH NIKKOKUTRUST VIỆT NAM tại Nước CHXHCN Việt Nam, nơi có nền kinh tế đang tăng trưởng mạnh mẽ tại châu Á.

Sứ mệnh của chúng tôi là bằng tinh thần “Design for “EAT” tomorrow” cung cấp loại hình suất ăn như: suất ăn văn phòng, nhà máy cho công nhân viên góp phần phát triển kinh tế Việt Nam; suất ăn học đường cho các em học sinh- vì mầm xanh tương lai Việt Nam và những suất ăn tại trung tâm y tế, phúc lợi cho một xã hội Việt Nam khỏe mạnh và trường thọ; và mang lại trải nghiệm tốt cho khách hàng.

NIKKOKUTRUST VIỆT NAM, nơi kết tinh sức mạnh doanh nghiệp của Việt Nam và Nhật Bản, cam kết cung cấp cho khách hàng những bữa ăn ngon, chất lượng cao với thực phẩm an toàn, quản lý vệ sinh chặt chẽ và thực đơn cân bằng dinh dưỡng.

### Triết lý Công ty

### BỮA ĂN LÝ TƯỞNG

1. Chữ "TÂM" đặt trong món ăn
2. Thái độ phục vụ niềm nở
3. Nhà ăn sạch sẽ từng góc ngách
4. Đón- tiễn khách hàng ra tận ngoài nhà ăn (hành lang, thang máy,...).
5. Tạo ấn tượng với khách hàng bằng tất cả những điều trên.

### Phương châm hoạt động

### TUYỆT ĐỐI THỰC HIỆN 05 ĐIỀU VỀ VỆ SINH

1. Khi có những triệu chứng sau: tiêu chảy, nôn, buồn nôn, khó chịu, sốt (trên 37,5 độ C) thông báo ngay và **TUYỆT ĐỐI** không được đến nơi làm việc.
2. **TUYỆT ĐỐI** tuân thủ báo cáo khi nghỉ làm hay nghỉ do người thân bị ốm.
3. Sau khi đi vệ sinh và trước khi vào làm việc **TUYỆT ĐỐI** phải rửa tay 2 lần bằng xà phòng.
4. Sau khi làm việc hoặc bị nôn mửa, tiêu chảy **TUYỆT ĐỐI** không quay lại bếp.
5. **TUYỆT ĐỐI** không tiếp xúc với thức ăn bằng tay trần.



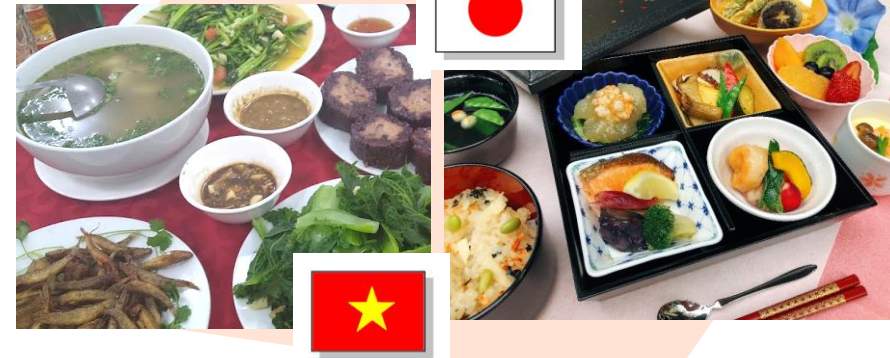
# Tất cả vì bữa ăn "NGON"

Design for  
"EAT" tomorrow

1

Mang đến những món ăn **HÒA QUYÊN** giữa nét văn hóa ẩm thực **VIỆT NAM** và **NHẬT BẢN**

Chúng tôi phục vụ những món ăn được các đầu bếp lành nghề Việt Nam kết hợp tinh hoa ẩm thực Nhật Bản để chế biến mang đến trải nghiệm **ngon miệng-vui vẻ** cho khách hàng mỗi ngày.



2

Thực đơn **CÂN BẰNG** dinh dưỡng được xây dựng bởi các chuyên gia

Nhằm đáp ứng nhu cầu của khách hàng chúng tôi cung cấp thực đơn cân bằng dinh dưỡng được đề xuất bởi **chuyên gia dinh dưỡng** Nhật Bản.



3

Sử dụng thực phẩm **AN TOÀN**

Các nguyên liệu được sử dụng là **những nguyên liệu đã được chứng nhận an toàn** được lựa chọn cẩn thận bởi những nhà cung cấp có kinh nghiệm và có thể truy xuất nguồn gốc một cách đáng tin cậy.



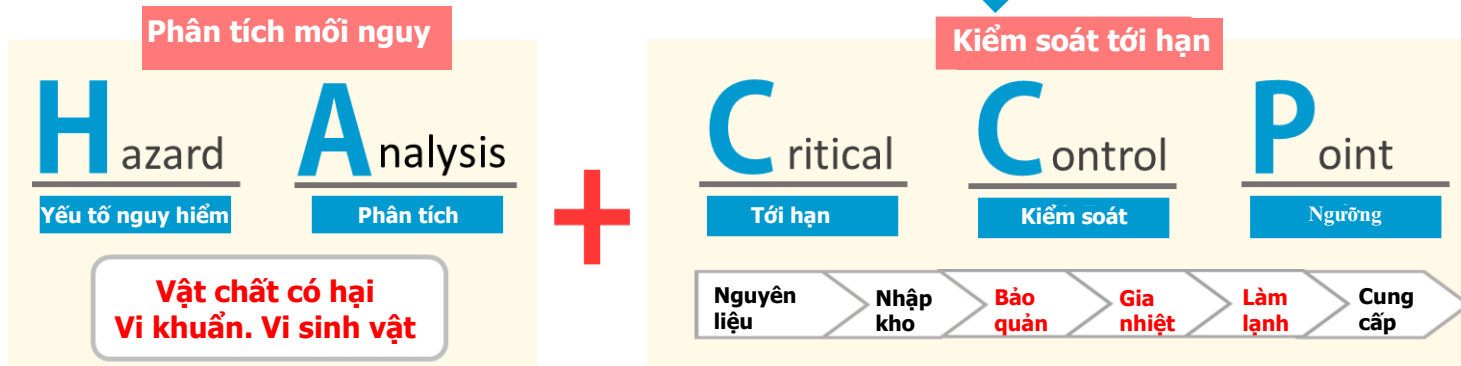
# Mang đến cho khách hàng sự AN TÂM-AN TOÀN

Design for  
"EAT" tomorrow



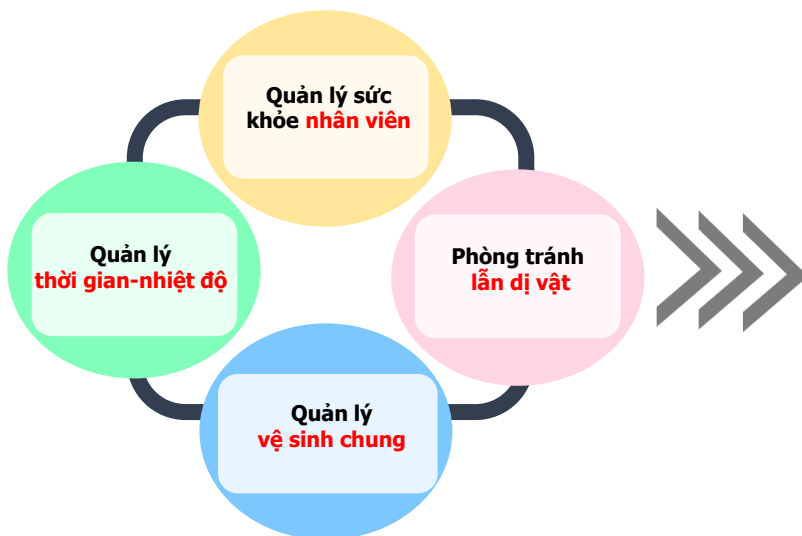
Thực hiện quản lý vệ sinh triệt để với phương pháp quản lý HACCP và Sổ tay hướng dẫn về quản lý vệ sinh thống nhất trong tập đoàn Nikkoku, chúng tôi đảm bảo sự an toàn cho từng bữa ăn, góp phần duy trì và cải thiện sức khỏe cả về thể chất lẫn tinh thần của công nhân viên lao động, đồng thời tạo ra một môi trường làm việc thoải mái.

## HACCP (NGUYÊN LÝ CƠ BẢN)



HACCP là phương pháp quản lý đảm bảo an toàn thực phẩm bằng cách dự đoán các sự cố có thể xảy ra như ngộ độc thực phẩm, lẫn dị vật, v.v.. và tập trung vào quản lý những điểm quan trọng nhất trong quá trình chế biến để ngăn ngừa chúng.

## XÂY DỰNG SỔ TAY HƯỚNG DẪN THỐNG NHẤT TRONG TẬP ĐOÀN VỀ QUẢN LÝ VỆ SINH



**Nikkoku Group**  
**Sổ tay vệ sinh**  
**Bản mới**  
**Nhìn là sẽ hiểu**  
**Bách khoa toàn thư của**  
**Tiến sĩ vệ sinh**

Những kiến thức cơ bản và quy trình quản lý vệ sinh trong tất cả các bước chế biến được xây dựng thành Sổ tay hướng dẫn cho từng hạng mục dựa trên những thành tích, kinh nghiệm nhiều năm của tập đoàn NIKKOKU và kiến thức mới nhất trong lĩnh vực quản lý vệ sinh.

# Mang đến cho khách hàng sự **AN TÂM-AN TOÀN**

Design for  
"EAT" tomorrow



## HỆ THỐNG QUẢN LÝ HACCP CỦA TẬP ĐOÀN NIKKOKU

Dự đoán những mối nguy hại trong từng bước của quy trình chế biến và lập ra "Kế hoạch quản lý vệ sinh" kết hợp các giải pháp và biện pháp phòng ngừa. Sau đó sẽ xem xét các bản ghi chép để xem những hành động dựa trên "Kế hoạch quản lý vệ sinh" có được thực hiện hay không, đồng thời liên tục cải tiến hệ thống quản lý vệ sinh để mang lại sự an tâm – an toàn cho mỗi bữa ăn.

### Kế hoạch/Plan

Lập **Kế hoạch quản lý vệ sinh** phù hợp với tình hình thực tế tại từng cơ sở

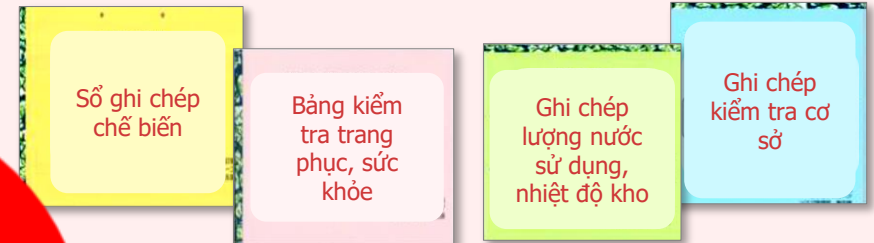
株式会社ニッコトラスト 衛生管理計画  
食衛生法第50条の2 第2項に基づく「衛生管理計画」を以下のとおり定め、実行する

営業店作成日 2020年 月 日 【原案】株式会社ニッコトラスト  
更新日 2020年 月 日 作成日 2020年10月1日  
作成者 リスク管理部長 北村和世  
承認者 代表取締役社長 若生英博

所属 \_\_\_\_\_  
営業店名 \_\_\_\_\_  
所在地 \_\_\_\_\_  
食品衛生責任者 (衛生管理官) \_\_\_\_\_

### Thực hành/Do

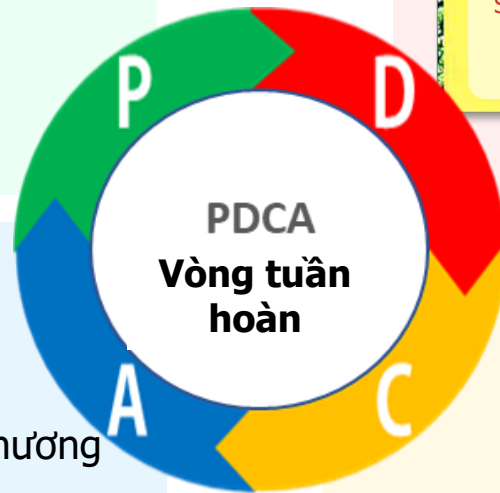
Ghi chép lại các mục kiểm tra quan trọng



### Cải tiến/Action

Dựa trên **kết quả** kiểm tra

- **Có vấn đề** ➔ **Rà soát** lại nội dung, phương pháp thực hiện
- **Không có vấn đề** ➔ **Tiếp tục** thực hiện



### Kiểm tra/Check

Sử dụng danh mục kiểm tra để kiểm tra các loại ghi chép ở trên.

検査チェックリスト 6月 12月 3月  
6月 12月 3月  
検査チェックリスト

# Mang đến cho khách hàng sự AN TÂM-AN TOÀN

Design for  
"EAT" tomorrow

Thực hiện định kỳ tuần tra vệ sinh và đào tạo chương trình "Giáo dục nhân viên đáng tự hào của Tập đoàn Nikkoku" được đúc kết bằng 80 năm kinh nghiệm, đồng thời nâng cao ý thức về quản lý vệ sinh của mỗi nhân viên để vận hành nhà ăn an toàn.

## 1. Tuyệt đối thực hiện 5 Điều về Vệ Sinh

1. Khi có những triệu chứng sau: tiêu chảy, nôn, buồn nôn, khó chịu, sốt (trên 37,5 độ C) thông báo ngay và **TUYỆT ĐỐI** không được đến nơi làm việc.
2. **TUYỆT ĐỐI** tuân thủ báo cáo khi nghi làm hay nghi do người thân bị ốm.
3. Sau khi đi vệ sinh và trước khi vào làm việc **TUYỆT ĐỐI** phải rửa tay 2 lần bằng xà phòng.
4. Sau khi làm việc hoặc bị nôn mửa, tiêu chảy **TUYỆT ĐỐI** không quay lại bếp.
5. **TUYỆT ĐỐI** không tiếp xúc với thức ăn bằng tay trần.

## 3. Thực hiện tuần tra đánh giá bởi bộ phận vệ sinh chuyên môn



Hỗ trợ hệ thống quản lý vệ sinh bằng cách thực hiện tuần tra vệ sinh hàng tháng bởi bộ phận vệ sinh chuyên môn

## 2. Giáo dục và đào tạo Tất cả nhân viên đều là chuyên gia vệ sinh

**Nikkoku Group**  
Sổ tay vệ sinh

**Bản mới**  
Nhằm là sẽ hiệu  
Bách khoa toàn thư của  
Tiền sĩ vệ sinh

**Vệ sinh cá nhân**

- Luôn đeo khẩu trang để phòng tránh hít vào bụi bẩn
- Tránh phân và nước bọt溅 vào mắt hoặc phun bụi vào mắt và vào quần áo
- Không đi ra ngoài với trang phục trắng và sạch, duy nhất trong cùng tầng

**Chế biến**

- Các loại bảo quản
- Các loại rửa
- Các loại rửa
- Các loại rửa

**Làm sạch Khử trùng Bảo quản**

- Luôn rửa tay kỹ lưỡng sau khi đi vệ sinh, lau, lau quần áo bẩn trước khi vào bếp
- Rửa và lau sạch dụng cụ chế biến, các bề mặt tiếp xúc thực phẩm trước khi sử dụng
- Luôn rửa tay kỹ lưỡng sau khi tiếp xúc với chất bẩn
- Luôn rửa tay kỹ lưỡng sau khi tiếp xúc với chất bẩn



Sử dụng "Sổ tay quản lý vệ sinh"- Sổ tay đáng tự hào của Tập đoàn Nikkoku và thực hiện đào tạo thường xuyên để tất cả nhân viên có thể thực hành việc quản lý vệ sinh ở cấp độ cao. Ngoài ra, chúng tôi đưa phương pháp quản lý vệ sinh tiêu chuẩn quốc tế HACCP và trực quan hóa việc quản lý vệ sinh để có thể thực hành quản lý vệ sinh hiệu quả.



# TƯ VẤN vận hành bếp ăn

Design for  
“EAT” tomorrow



## XÂY DỰNG NHÀ ĂN

Dựa trên nhu cầu khách hàng, chúng tôi tư vấn thiết kế, xây dựng phòng ăn theo hình ảnh khách hàng hướng tới.

## VẬN HÀNH NHÀ ĂN

Đề xuất những phương pháp, chi phí, v.v... liên quan đến việc thành lập và vận hành của nhà ăn.

## THIẾT KẾ LAYOUT

Đưa ra những đề xuất dựa trên kinh nghiệm nhiều năm trong việc bố trí phòng ăn và thiết kế phòng bếp.

## QUẢN LÝ DINH DƯỠNG

Đề xuất quản lý dinh dưỡng bằng phần mềm chuyên dụng.



## QUẢN LÝ VỆ SINH

Đề xuất quản lý vệ sinh bằng phương pháp quản lý HACCP.

## TƯ VẤN MỞ NHÀ HÀNG

Đề xuất thiết kế, xây dựng thực đơn và quản lý hoạt động nhà hàng.







# HỖ TRỢ Lập giấy tờ, sổ sách bán trú

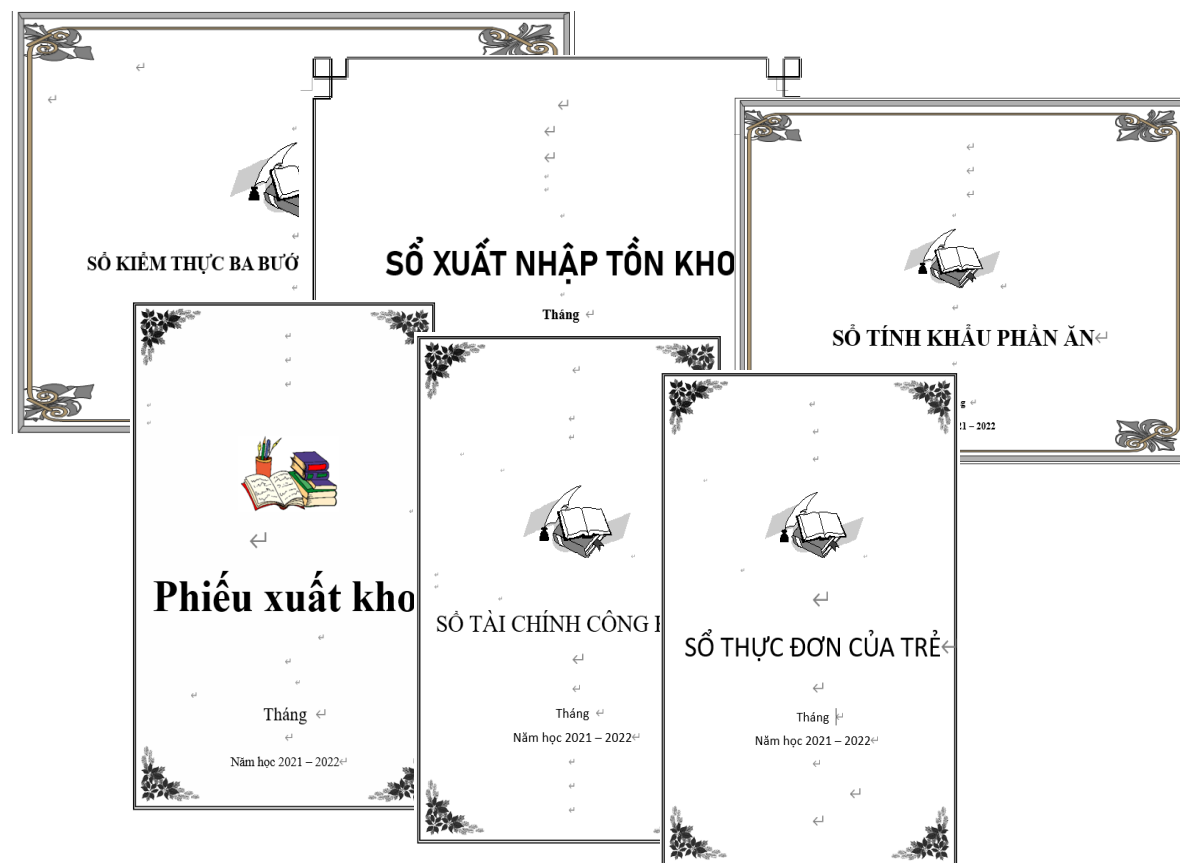
Design for  
“EAT” tomorrow



Song song với việc cung cấp suất ăn cho trẻ, việc làm hồ sơ báo cáo đề nộp cho các cơ quan ban ngành liên quan là điều cần thiết. Bằng việc sử dụng dịch vụ lập sổ sách của chúng tôi, nhà trường có thể giảm bớt gánh nặng về thời gian, nhân lực giúp nâng cao hiệu quả công việc.

Ví dụ các sổ bán trú ở trường mầm non (7 loại)

1. Sổ kho
2. Sổ thực đơn
3. Sổ tính khẩu phần ăn
4. Sổ công khai tài chính
5. Sổ kiểm thực 3 bước
6. Phiếu xuất kho
7. Hóa đơn



# NIKKOKUTRUST VIETNAM

## Giới thiệu **THÀNH VIÊN CHÍNH**

Design for  
“EAT” tomorrow



**ANEGAWA TAKEHIRO**

**Tổng giám đốc**

Có kinh nghiệm làm tại phòng Kinh doanh, phụ trách kinh doanh nhà hàng và suất ăn văn phòng.  
Kiêm Trưởng phòng Quản lý kinh doanh Công ty CP NIKKOKUTRUST



**NAKATA BUNJIRO**

**Thành viên hội đồng quản trị**

Giám đốc điều hành cấp cao, Giám đốc điều hành Công ty CP NIKKOKUTRUST



**TASHIRO YOSHIFUMI**

**Trưởng phòng kinh doanh**

Chuyên gia dinh dưỡng (Chứng chỉ cấp quốc gia tại Nhật Bản).

Từng làm tại Bộ phận lao động và kinh doanh suất ăn văn phòng. Kiêm Trưởng bộ phận Quản lý kinh doanh Bộ phận chiến lược toàn cầu.



**NGUYEN THI HOANG SA**

**Giám đốc chiến lược kinh doanh**

Từng giữ chức Quản lý Công ty suất ăn công nghiệp vốn Việt Nam, Giám đốc Công ty suất ăn trường học, hiện cùng tham gia thành lập NTV.

### **HỒ SƠ CÔNG TY**

Tên công ty	Công ty TNHH NIKKOKUTRUST VIỆT NAM
Địa chỉ	3D Creative Center, 3 Duy Tân, phường Dịch Vọng Hậu, quận Cầu Giấy, Hà Nội
Người đại diện pháp luật	ANEGAWA TAKEHIRO
Vốn đầu tư	6,120,000,000VND
Lĩnh vực kinh doanh	1. Cung cấp suất ăn công nghiệp, suất ăn học đường, suất ăn bệnh viện. 2. Tư vấn về suất ăn.
Ngân hàng đối tác	Ngân hàng Mitsui Sumitomo chi nhánh Hà Nội





# Mọi vấn đề về tư vấn xây dựng và vận hành bếp ăn vui lòng liên hệ:

Địa chỉ liên lạc

Công ty TNHH NIKKOKUTRUST VIỆT NAM

tầng 2 tòa nhà 3D Creative Center, 03 Duy Tân, Dịch Vọng Hậu, Cầu Giấy, Hà Nội

Điện thoại

▼Tiếp nhận chung           (+84)24-8589-4451 (Hỗ trợ tiếng Nhật, Việt)

▼Phòng Kinh Doanh       (+84)24-8589-4456 (Hỗ trợ tiếng Nhật, Việt)

TASHIRO YOSHIFUMI mobile : (+84)79-301-2793 (Tiếng Nhật)

e-mail : [y-tashiro@nikkokustrust.com](mailto:y-tashiro@nikkokustrust.com)