



TAM VIET CATERING

HỒ SƠ NĂNG LỰC

CÔNG TY TNHH DV SUẤT ĂN TÂM VIỆT

MỤC LỤC

01

Giới thiệu chung

- Thông tin công ty
- Tầm nhìn và sứ mệnh
- Khách hàng và đối tác của Tâm Việt

01

02

03

04

02

Dịch vụ ẩm thực

- Chuyên môn dịch vụ ẩm thực
- Tuân thủ VSATTP và ISO 22000:2018
- Quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOP)
- Quy trình quản lý nhà cung cấp thực phẩm
- Quản lý nguyên vật liệu
- Quy trình xây dựng thực đơn tuần, tháng
- Thực đơn tuần Tâm Việt
- Hình ảnh suất ăn Tâm Việt

05

06

07

08

09

10

11

12

13

03

Liên hệ dịch vụ

- Why TAVICA
- Liên hệ

14

15

16



A background image showing a business meeting. A hand is pointing at a smartphone on a table. The table also has various charts, graphs, and sticky notes. The image is overlaid with a semi-transparent red circle on the right side.

01

Giới thiệu chung



CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ SUẤT ĂN TÂM VIỆT

TAX 0801273739



Km51 QL5A, CCN Cẩm Thượng, P. Cẩm Thượng, TP. Hải Dương, T. Hải Dương



0220 3836 838 – 0904 179 888



suatantamviet@gmail.com



suatantamviet.com

LĨNH VỰC HOẠT ĐỘNG

- Dịch vụ cung cấp suất ăn công nghiệp
- Phạm vi phục vụ toàn quốc theo nhu cầu của khách hàng
- Tiêu chuẩn VSATTP, HACCP, ISO
- Dịch vụ cung cấp thực phẩm
- Đội ngũ chuyên môn về quản lý vận hành dịch vụ
- Giải pháp tư vấn xây dựng canteen



Dịch vụ cung cấp suất ăn công nghiệp, cung cấp thực phẩm, tư vấn và quản lý canteen cho công ty, trường học, bệnh viện...



Đội ngũ nhân viên chuyên môn về thực phẩm, ẩm thực đáp ứng tốt nhu cầu của khách hàng.



Tuân thủ các yêu cầu về VSATTP, HACCP, ISO 22.000 – 2018. Luôn cập nhật và cải tiến quy trình sản xuất.





TÂM NHÌN

TAVICA trở thành đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp hàng đầu Việt Nam.



SỨ MỆNH

Mang đến sản phẩm dịch vụ đạt tiêu chuẩn HACCP, ISO 22000:2018 cho khách hàng, Hướng tới sự hoàn thiện cả về chất và lượng trong từng sản phẩm.



MỤC TIÊU

Phát triển bền vững dựa trên yếu tố con người và công nghệ hiện đại, quy trình làm việc chuyên nghiệp, tuân thủ các tiêu chuẩn đáp ứng các yêu cầu khắt khe của khách hàng.

04 KHÁCH HÀNG - ĐỐI TÁC CỦA TÂM VIỆT





02

Dịch vụ ẩm thực



AN TOÀN THỰC PHẨM

- ✓ Tuân thủ tiêu chuẩn VSATTP
- ✓ Áp dụng tiêu chuẩn và kiểm tra nhà cung cấp. Thực hiện kiểm thực 3 bước và ghi sổ đầy đủ.
- ✓ Tuân thủ tiêu chuẩn VSATTP, HACCP, ISO 22000.



DINH DƯỠNG VÀ SỨC KHỎE

- ✓ Công thức đa dạng, điều chỉnh thực đơn dựa trên nguyên liệu theo mùa.
- ✓ Áp dụng máy móc nhằm tăng thời gian nghỉ ngơi và năng suất lao động.
- ✓ Cải tạo và tối ưu không gian bếp.
- ✓ Tổ chức các hoạt động định kỳ.



CHI PHÍ HỢP LÝ

- ✓ Giá trị tương xứng với chi phí.
- ✓ Phương án dịch vụ tùy chỉnh theo chi phí và nhu cầu của khách hàng.
- ✓ Đội ngũ chuyên môn xây dựng và đưa ra kế hoạch tối ưu nhất.



KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

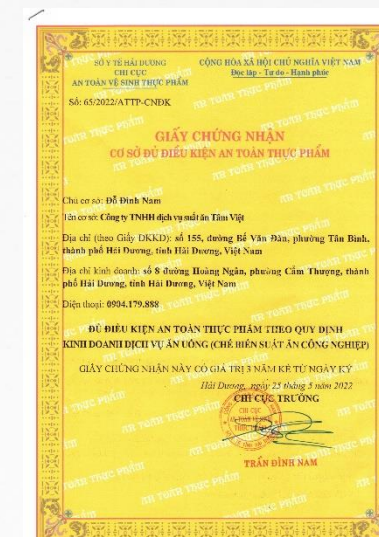
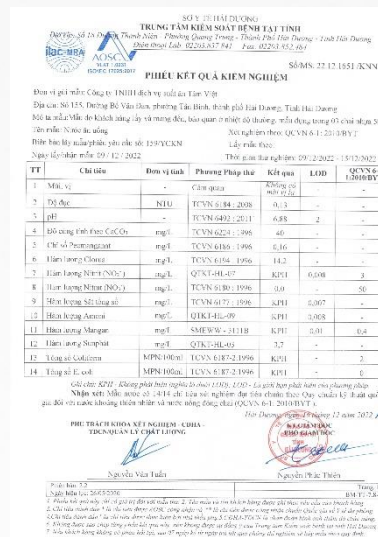
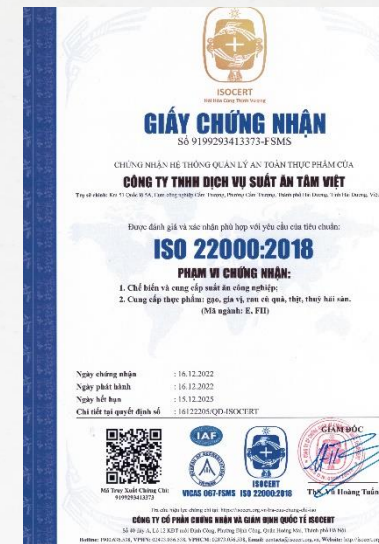
- ✓ Đội ngũ nhân viên giàu kinh nghiệm.
- ✓ Quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOP)
- ✓ Kiểm soát nội bộ bởi Đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp
- ✓ Thực hiện kiểm tra định kỳ đối với nhà cung cấp.
- ✓ Tổ chức các chương trình đào tạo định kỳ cho nhân viên.

Các công cụ Quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOP):

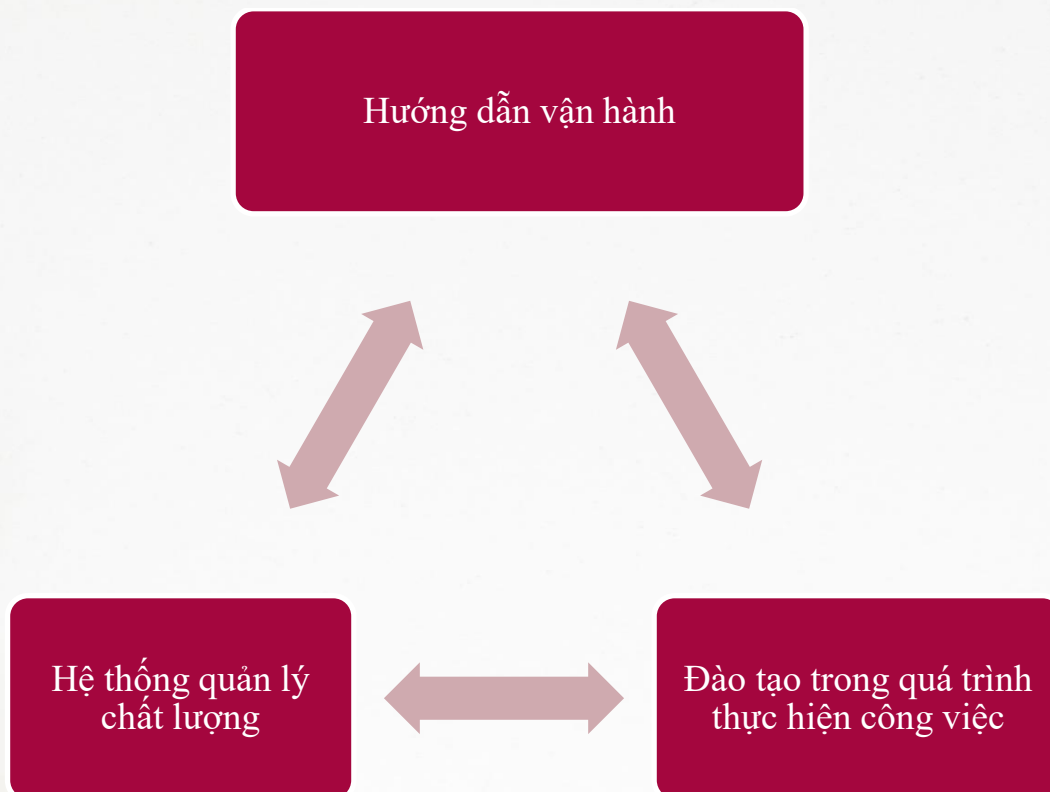
- Hướng dẫn vận hành
- Đào tạo trong quá trình làm việc
- Hệ thống quản lý chất lượng

Tuần thủ các tiêu chuẩn, quy định ATVSTP

- Kiểm tra giám sát thường xuyên nhà cung cấp
- Thực hiện lưu mẫu, ghi chép sổ kiểm thực 3 bước
- Các tiêu chuẩn VSATTP, ISO 22000:2018



Chúng tôi áp dụng 3 công cụ chính để đảm bảo chất lượng dịch vụ dựa trên các kế hoạch cải tiến và đánh giá chất lượng liên tục:



Hệ thống quản lý chất lượng:

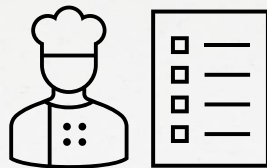
- Báo cáo chất lượng hàng tháng
- Khảo sát khách hàng và lập kế hoạch điều chỉnh
- Kiểm tra định kỳ theo các tiêu chuẩn
- Đào tạo thường xuyên và định kỳ trong quá trình dịch vụ.



Khảo sát khách hàng



Báo cáo định kỳ



Nhà cung cấp cần nộp cho Tâm Việt hồ sơ doanh nghiệp và báo giá thực phẩm.

Nhân viên quản lý chất lượng của Tâm Việt tới thăm qua cơ sở của nhà cung cấp.

Tâm Việt kiểm tra hệ thống sản xuất của cơ sở đủ điều kiện VSATTP, Nhân viên khám sức khỏe định kỳ, đủ bảo hộ khi làm việc, sạch sẽ, thông thoáng.

Ký hợp đồng giao thực phẩm, Có biên bản giao hàng. Định kỳ kiểm tra cơ sở nhà cung cấp đảm bảo chất lượng.



Áp dụng quy trình quản lý nguyên liệu đầu vào:

- Quy trình nhận và kiểm soát nguyên vật liệu
- Quy trình sơ chế nguyên vật liệu



Sổ nhật ký giao nhận

- Các nguyên liệu đều được ghi nhận vào sổ giao hàng với các thông tin chi tiết sau:
 - ✓ Tên nguyên liệu
 - ✓ Nhà cung cấp
 - ✓ Ngày cung cấp
 - ✓ Số lượng
 - ✓ Tên người giao hàng

Quy trình dán nhãn sản phẩm Phân loại khu vực kho

- Các sản phẩm cần được dán nhãn với các nội dung sau:
 - ✓ Tên sản phẩm
 - ✓ Tên đơn vị sản xuất/ cung cấp
 - ✓ Ngày giao hàng
 - ✓ Hạn sử dụng

Hệ thống First -In First- Out (F.I.F.O)

- Hàng tồn kho được quản lý theo nguyên tắc nhập trước xuất trước.
- Các sản phẩm nhập trước cần được đặt gần vị trí cửa kho và ngược lại.

QUY TRÌNH XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Tâm Việt Catering tìm hiểu và nghiên cứu nhu cầu của khách hàng, đưa ra các thực đơn với định lượng và chất lượng phù hợp các chế độ dinh dưỡng khác nhau. Đảm bảo vấn đề sức khỏe cho cán bộ công nhân viên của nhà máy.



Chúng tôi lên thực đơn theo tuần!

Quản lý và bếp trưởng lên thực đơn và gửi trước cho khách hàng. Thực đơn chốt sẽ được áp dụng cho tuần kế tiếp.



THỰC ĐƠN TUẦN

	<u>Thứ 2</u>	<u>Thứ 3</u>	<u>Thứ 4</u>	<u>Thứ 5</u>	<u>Thứ 6</u>	<u>Thứ 7</u>
Món chính 1	Gà rang sả ớt	Cá nục kho dưa	Thịt quay xá xúi	Gà ta luộc	Thịt kho tàu	Cá basa kho giềng
Món chính 2	Sườn hầm khoai	Thịt kho trứng	Cá bóng kho tiêu	Thịt xào dưa chua	Gà kho nấm hương	Tôm chiên mắm
Món phụ	Lạc chao	Trứng cuộn	Cà tím om đậu	Cá com chua ngọt	Sú giò hầm khoai	Tép rang lá chanh
Món rau	Bắp cải luộc	Cải thảo xào	Su su cà rốt luộc	Cải chíp xào nấm	Su hào luộc	Cải ngọt trần gừng
Canh	Canh nước bắp	Canh mồng tơi ngao	Canh cải cá rô	Canh chua ngao	Canh bí đỏ thịt băm	Canh dưa chua
Tráng miệng	Dưa hấu	Củ đậu	Mía	Ôi	Cam	Bưởi

MENU WEEKLY/メニュー



	<u>Mon</u>	<u>Tue</u>	<u>Wed</u>	<u>Thur</u>	<u>Fri</u>	<u>Sat</u>
スープのメニュー例	肉とブロッコリーのスープ	肉とキャベツのスープ	エビ風味のミントのスープ	ほうれん草のスープ	魚とメロンのスープ	たけのこのスープ
野菜サラダのメニュー例	ボイルしたほうれん草	ゆでたズッキーニ	ニンニクとほうれん草のソテー	ボイルしたウリ	ガーリックソーセージのソテー	ボイルしたさつま芋
副菜のメニュー例	タマネギ入り卵焼き	肉ともやし炒め	オムレツ	ミックス揚げ春巻き	肉の煮込み	トマトソースの豆腐
主菜のメニュー例	チキンの生姜焼き	肉の玉ねぎ焼き	チキンの唐辛子フライ	ハンバーグ	チキンのトマト煮	肉のトマトソース焼き
7デザートメニュー例	スイカ	ドラゴンフルーツ	バナナ	パイナップル	みかん	シュガーオレンジ

HÌNH ẢNH SUẤT ĂN TÂM VIỆT

Dựa trên đơn giá, số lượng suất ăn và yêu cầu của từng khách hàng, Đội ngũ chuyên gia của Tâm Việt Catering sẽ đưa ra thực đơn tuần với thông tin món ăn, định lượng phù hợp.





03

Liên hệ dịch vụ



Kinh nghiệm lâu năm trong
ngành dịch vụ suất ăn



Đáp ứng tiêu chuẩn vệ sinh
an toàn thực phẩm



Đội ngũ nhân sự chuyên môn
về ẩm thực



Cải tiến áp dụng công nghệ
tiên tiến



Lựa chọn thực đơn đa dạng



Một đầu mối quản lý
khách hàng

Mr. Đỗ Đình Nam

Giám đốc

0904 179 888

donam.tvc@gmail.com

Km51, QL 5A CCN Cẩm Thượng, P. Cẩm Thượng, TP. Hải Dương



Các bước tiếp theo

01

Liên hệ
với chúng
tôi

02

Trao đổi
và đưa ra
dịch vụ
phù hợp
cho khách
hàng

03

Tham
quan bếp
trung tâm
hoặc các
dự án của
Tâm Việt

04

Đàm
phán hợp
đồng

05

Lên kế
hoạch tiếp
quản và
triển khai
dịch vụ

06

Khai
trương
dịch vụ
tại
canteen
nhà máy



TAM VIET CATERING

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ SUẤT ĂN TÂM VIỆT

KM 51, QL 5A, CCN CẨM THƯỢNG, P. CẨM THƯỢNG, TP. HẢI DƯƠNG, T. HẢI DƯƠNG

02203 836 838 – 0904 179 888