



**CÔNG TY TNHH
SẢN XUẤT & KINH DOANH
DUY THÀNH**

COMPANY PROFILE

MỤC LỤC

03

THƯ NGỎ

04

VỀ CHÚNG TÔI

07

NHỮNG CON SỐ
NỔI BẬT

08

SƠ ĐỒ TỔ CHỨC
DOANH NGHIỆP

09

VĂN HÓA
DOANH NGHIỆP

10

LĨNH VỰC
HOẠT ĐỘNG

14

QUY TRÌNH
VẬN HÀNH

15

HỆ THỐNG VẬN
HÀNH KIỂM SOÁT

16

HỆ THỐNG
QUẢN LÝ

18

NGUYÊN TẮC
TUÂN THỦ

20

TIÊU CHÍ NGUỒN
THỰC PHẨM

22

NĂNG LỰC
HOẠT ĐỘNG

24

HÌNH THỨC
PHỤC VỤ

25

CHI PHÍ CẤU
THÀNH MÓN ĂN

26

MENU THAM KHẢO

28

CHỨNG NHẬN &
CHỨNG CHỈ

30

ĐỐI TÁC VÀ
KHÁCH HÀNG
TIÊU BIỂU

31

TRÁCH NHIỆM VỚI
CỘNG ĐỒNG,
XÃ HỘI

THƯ NGỎ

Kính gửi Quý khách hàng và Quý đối tác!

Lời đầu tiên, **Công ty TNHH Sản xuất & Kinh doanh Duy Thành** xin gửi lời chúc sức khỏe và lời cảm ơn chân thành đến Quý khách hàng, Đối tác đã quan tâm ủng hộ cho các sản phẩm, dịch vụ của Công ty trong suốt thời gian qua.

Công ty TNHH Sản xuất & Kinh doanh Duy Thành là đơn vị hoạt động chuyên nghiệp trong lĩnh vực: Cung cấp suất ăn và đồ uống công nghiệp; Giải pháp xây dựng bếp ăn và xây dựng thực đơn; Setup, tổ chức các buổi tiệc cho các

Thực hiện theo phương châm **“Chất lượng là nền tảng hợp tác và phát triển”**, chúng tôi đầu tư xây dựng nguồn thực phẩm đảm bảo an toàn với 7 khu quần thể sinh thái rộng từ 5.000m² đến 15.000 m² tại các tỉnh Vĩnh Phúc, Việt Trì - Phú Thọ, Hà Nội và 3 khu trồng rau sạch chuyên cung cấp cho toàn hệ thống.

Bên cạnh đó, Duy Thành không ngừng nâng cao chất lượng bằng việc trang bị máy móc hiện đại, quy trình chế biến đạt chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm cùng đội ngũ đầu bếp, nhân viên sơ chế và chế biến có nhiều năm kinh nghiệm với những thực đơn phong phú, ngon miệng, giàu dinh dưỡng được khách hàng, đối tác tin nhiệm và đánh giá cao.

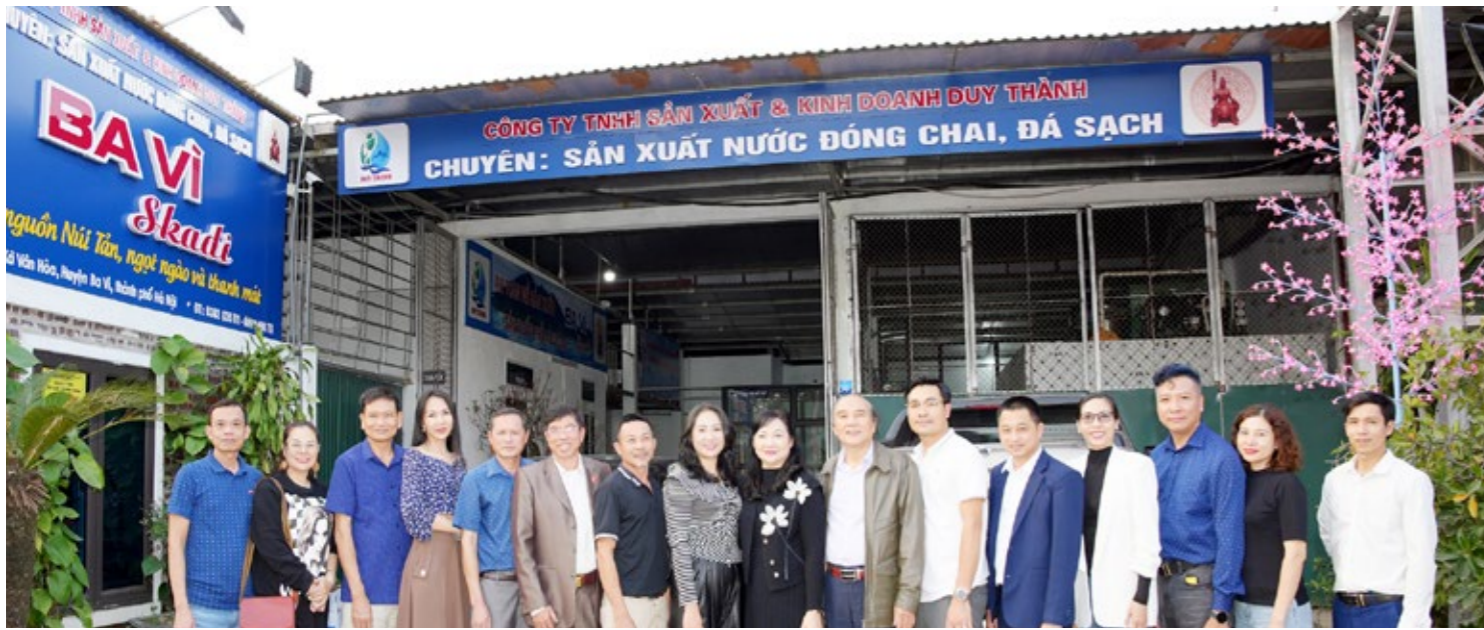
Với sự nỗ lực không ngừng, Công ty TNHH Sản xuất và Kinh doanh Duy Thành đang từng bước khẳng định vị thế thương hiệu của mình. Hy vọng trên chặng đường phát triển, chúng tôi sẽ tiếp tục nhận được sự tin tưởng của quý Khách hàng, Đối tác bằng sự tận tâm, chuyên nghiệp của mình.

Trân trọng,

Ban Giám đốc Công ty Duy Thành



VỀ CHÚNG TÔI



Tên tiếng Việt:

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH DUY THÀNH

Tên tiếng Anh:

DUY THANH PRODUCTION AND BUSINESS COMPANY LIMITED

Tên viết tắt:

DUY THANH PAB CO.,LTD

Người đại diện:

Phạm Thị Khuyên

Địa chỉ:

Thôn Việt Hòa, Xã Vân Hòa, Huyện Ba Vì, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Hotline:

0982 383 288 - 0916 253 399

Email:

longvathanh3399@gmail.com
duythanh5918@gmail.com

Mã số thuế:

0110445918

Công ty TNHH Sản xuất & Kinh doanh Duy Thành ra đời là bước tiến mới kế thừa và phát huy thế mạnh của Công ty TNHH MTV Sơn Long với kỳ vọng đạt mục tiêu mở rộng phát triển thị trường từ hệ thống quản lý đến phân nhánh khu vực hoạt động.

Bằng khát vọng **“Make in Vietnam”** cùng chiến lược đầu tư - phát triển bền vững, Sơn Long và Duy Thành xây dựng chuỗi sản phẩm và dịch vụ Việt đẳng cấp dựa trên: giá trị Việt, văn hóa Việt góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống người Việt và nâng tầm vị thế Việt Nam trên trường quốc tế.

Duy Thành được thành lập năm 2023 theo Giấy phép kinh doanh số: 0110445918 do Sở Kế Hoạch - Đầu Tư ... cấp. Công ty hoạt động dựa trên 3 lĩnh vực chính bao gồm:



Cung cấp suất ăn và đồ uống công nghiệp



Giải pháp xây dựng bếp ăn và thực đơn



Setup, tổ chức các buổi tiệc, liên hoan, hội nghị, hội thảo

THÔNG ĐIỆP DOANH NGHIỆP

TÂM NHÌN

Xây dựng Duy Thành trở thành doanh nghiệp chuẩn mực hàng đầu Việt Nam trong lĩnh vực cung cấp nước uống - suất ăn công nghiệp và dịch vụ tổ chức tiệc cho các doanh nghiệp bằng tâm huyết, uy tín và không ngừng đổi mới.

SỨ MỆNH

Đặt sức khỏe và quyền lợi của Khách hàng - Đối tác lên hàng đầu, Duy Thành tôn trọng những giá trị kinh doanh, góp phần mang lại sự thành công cho doanh nghiệp và cá nhân.

- ▶ Sản phẩm, dịch vụ đón đầu thị hiếu và đạt các tiêu chuẩn quốc tế.
- ▶ Tôn trọng sự đóng góp, vai trò của mỗi người trong tập thể.
- ▶ Xây dựng môi trường làm việc chuyên nghiệp, hòa đồng, gắn kết.
- ▶ Đầu tư lâu dài cho sự phát triển trường tồn của doanh nghiệp
- ▶ Mang lại các giá trị tốt đẹp cho cộng đồng và xã hội.

GIÁ TRỊ CỐT LÕI

UY TÍN

Niềm tin của khách hàng, đối tác; sự tin tưởng của người lao động là tài sản quý giá DUY THÀNH gìn giữ và là động lực hiện thực hóa khát vọng.

HIỆU QUẢ

Những suất ăn ngon, hấp dẫn, an toàn, hiện đại đi kèm chất lượng dịch vụ và giá cả hợp lý nhất.

TRÁCH NHIỆM

Luôn làm việc bằng tất cả tâm huyết, tôn trọng và trách nhiệm trong từng hành động nhằm giữ vững cam kết.

BỀN VỮNG

Chúng tôi luôn tôn trọng các khía cạnh của bền vững, bao gồm các mối quan hệ, tài chính, xã hội và môi trường. Đảm bảo rằng mọi hoạt động của DUY THÀNH đáp ứng các tiêu chuẩn bền vững và bảo vệ môi trường.

KẾT NỐI

Xây dựng mối quan hệ tốt với đồng nghiệp, khách hàng và cộng đồng, tôn trọng mọi ý kiến đóng góp.

GIẤY PHÉP ĐĂNG KÝ KINH DOANH

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: 0110445918
Đăng ký lần đầu: ngày 11 tháng 08 năm 2023

1. Tên công ty
Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH DUY THÀNH
Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: DUY THANH PRODUCTION AND BUSINESS COMPANY LIMITED
Tên công ty viết tắt: DUY THANH PAB CO.,LTD

2. Địa chỉ trụ sở chính
Thôn Việt Hòa, Xã Văn Hòa, Huyện Ba Vì, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
Điện thoại: 0982383288 Fax:
Email: longvathanh3399@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 (VND 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	NGUYỄN THỊ KHUYẾN	Việt Nam	P2204, CC Discovery Complex, 302 Cầu Giấy, Phường Dịch Vọng, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	1.200.000.000	60,000	001181008150	

NHỮNG CON SỐ NỔI BẬT

Với tôn chỉ "**Vạn sự khởi từ Tâm, thành công từ chữ Tín**", DUY THÀNH ra đời với nền tảng vững chắc để tạo ra sản phẩm, dịch vụ chất lượng cao nhất gửi tới khách hàng; mở rộng hợp tác đầu tư với các đối tác uy tín trên thị trường trong nước, góp phần tạo bàn đạp để thương hiệu vươn xa.

**GẦN
500**

cán bộ nhân viên
hoạt động tại nhiều
tỉnh thành

03

khu trồng rau sạch
cung cấp cho toàn
hệ thống

07

khu quần thể sinh thái
rộng từ 5.000m² đến
15.000m² tại các tỉnh
Vĩnh Phúc, Hà Nội và
Việt Trì, Phú Thọ

**2.000 -
20.000**

phục vụ các suất ăn
cho các KCN tại Thái
Nguyên và Hải Phòng

1.300m²

diện tích hệ thống nhà
máy nước Ba Vì Skadi
tại Ba Vì, Hà Nội



SƠ ĐỒ TỔ CHỨC DOANH NGHIỆP



VĂN HÓA DOANH NGHIỆP

NHIỆT THÀNH VÀ CHUẨN MỰC

Lấy chất lượng của dịch vụ, sản phẩm và sự hài lòng của khách hàng làm đích đến để nỗ lực phấn đấu. Ban lãnh đạo Duy Thành xây dựng đội ngũ nhân sự đoàn kết, năng động, nhiệt huyết, có tinh thần kỷ luật vì một mục tiêu phát triển vững mạnh và lâu dài.



HỢP TÁC VÀ CHIA SẺ

Duy Thành xây dựng các mối quan hệ với khách hàng, đối tác và nhân viên bằng sự chân thành, nhân văn và hòa ái. Xác định rằng "Nhân viên là tài sản quý báu", chúng tôi luôn nỗ lực xây dựng một môi trường làm việc năng động, chuyên nghiệp, bình đẳng về cơ hội và chế độ phúc lợi tốt nhất cho tất cả các thành viên trong Công ty nhằm phát huy tối đa năng lực, sự sáng tạo của mỗi cá nhân.



PHÁT TRIỂN VÀ HOÀN THIỆN

Mỗi thành viên tại Duy Thành luôn ý thức được sự phát triển của cá nhân có ý nghĩa quan trọng, đóng góp vào sự phát triển chung của doanh nghiệp. Từ đó, không ngừng chủ động học hỏi cũng như tham gia vào các khóa đào tạo do công ty sắp xếp để đáp ứng tốt nhất mọi yêu cầu khắt khe của khách hàng.



LĨNH VỰC HOẠT ĐỘNG



Cung cấp suất ăn và đồ uống công nghiệp



Giải pháp xây dựng bếp ăn và xây dựng thực đơn



Setup, tổ chức các buổi tiệc



CUNG CẤP SUẤT ĂN VÀ ĐỒ UỐNG CÔNG NGHIỆP

Duy Thành cung cấp các suất ăn công nghiệp với đầy đủ dưỡng chất cho công nhân từ 30.000 VNĐ đến 45.000 VNĐ/suất. Đồng thời, phục vụ canteen đồ uống trong nhà máy công nghiệp với các suất ăn nhẹ giữa ca nghỉ, siêu thị, mini shop tại các khu ký túc sinh viên và công nhân...

TT No.	CHỨC VỤ Position	GIỚI TÍNH Sex	SỐ LƯỢNG Quantity		YÊU CẦU Requirement
			CA 1 (06:00-18:00)	CA 2 (18:00-06:00)	
1	Quản lý Manager	Nam/Nữ Male/Female	1		
2	QC	Nam/Nữ Male/Female	2		
3	Bếp trưởng Master Chef	Nam/Nữ Male/Female	1		
4	Đầu bếp Chef	Nam/Nữ Male/Female	2	1	
5	Phụ bếp Chef Assistant	Nam/Nữ Male/Female	4		
6	Phục vụ Waiter/Waitress	Nam/Nữ Male/Female	10	8	
7	Tạp vụ Steward	Nữ Female	2		
TỔNG CỘNG/TOTAL			22	9	

CƠ CẤU TỔ CHỨC TẠI SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP





GIẢI PHÁP XÂY DỰNG BẾP ĂN VÀ XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Chúng tôi luôn đồng hành với các công ty sản xuất công nghiệp trong việc tư vấn đưa ra giải pháp hữu hiệu cho bếp ăn và canteen cho các đơn vị có quy mô vừa và nhỏ.

- ▶ Hoàn thiện trọn gói các bếp ăn cho đơn vị cần thay thế củng cố bếp ăn.
- ▶ Xây dựng thực đơn hoàn chỉnh, đầy đủ dinh dưỡng giá cả suất ăn hợp lý cho các đơn vị.
- ▶ Ngoài phục vụ bữa ăn, chúng tôi còn có thể xây dựng phương án cải tạo cơ sở vật chất tại quầy phục vụ, canteen bán nước theo phong cách hiện đại hơn.
- ▶ Trong cơ cấu nhân sự phục vụ tại canteen, chúng tôi bổ sung nhân sự QC để tăng cường việc giám sát vấn đề ATVSTP và kiểm soát tốt phần chất lượng.
- ▶ Trong khu vực sơ chế, chế biến được bố trí các biểu mẫu vị trí, quy trình, poster. Đối với khu vực canteen sẽ sắp xếp theo tiêu chuẩn 5S.
- ▶ Chúng tôi luôn tiến hành lấy mẫu nguyên liệu từ các nhà cung cấp ngẫu nhiên về trung tâm để kiểm tra và kiểm soát chất lượng.
- ▶ Hằng ngày sẽ có nhân viên sử dụng máy đo nồng độ Nitrat kiểm tra nồng độ nitrat tồn dư trong thực phẩm.
- ▶ Đối với ca ăn đêm ngoài việc phục vụ theo thực đơn quý khách hàng đã duyệt, chúng tôi sẽ tăng cường phục vụ các loại đồ ăn miễn phí như cháo thịt băm, cháo đậu, khoai, bắp... cho những ai có nhu cầu dùng thêm.
- ▶ Đầu tư máy móc hiện đại để thực đơn thêm phần đa dạng, giảm đi sự trùng lặp món ăn. Đặc biệt với giò chả, bún, bánh cuốn... sẽ được đầu bếp tự chế biến và đảm bảo không chứa chất phụ gia.
- ▶ Các gói sẽ có giá dao động từ 20 triệu đến 150 triệu/ gói setup hoàn thiện.

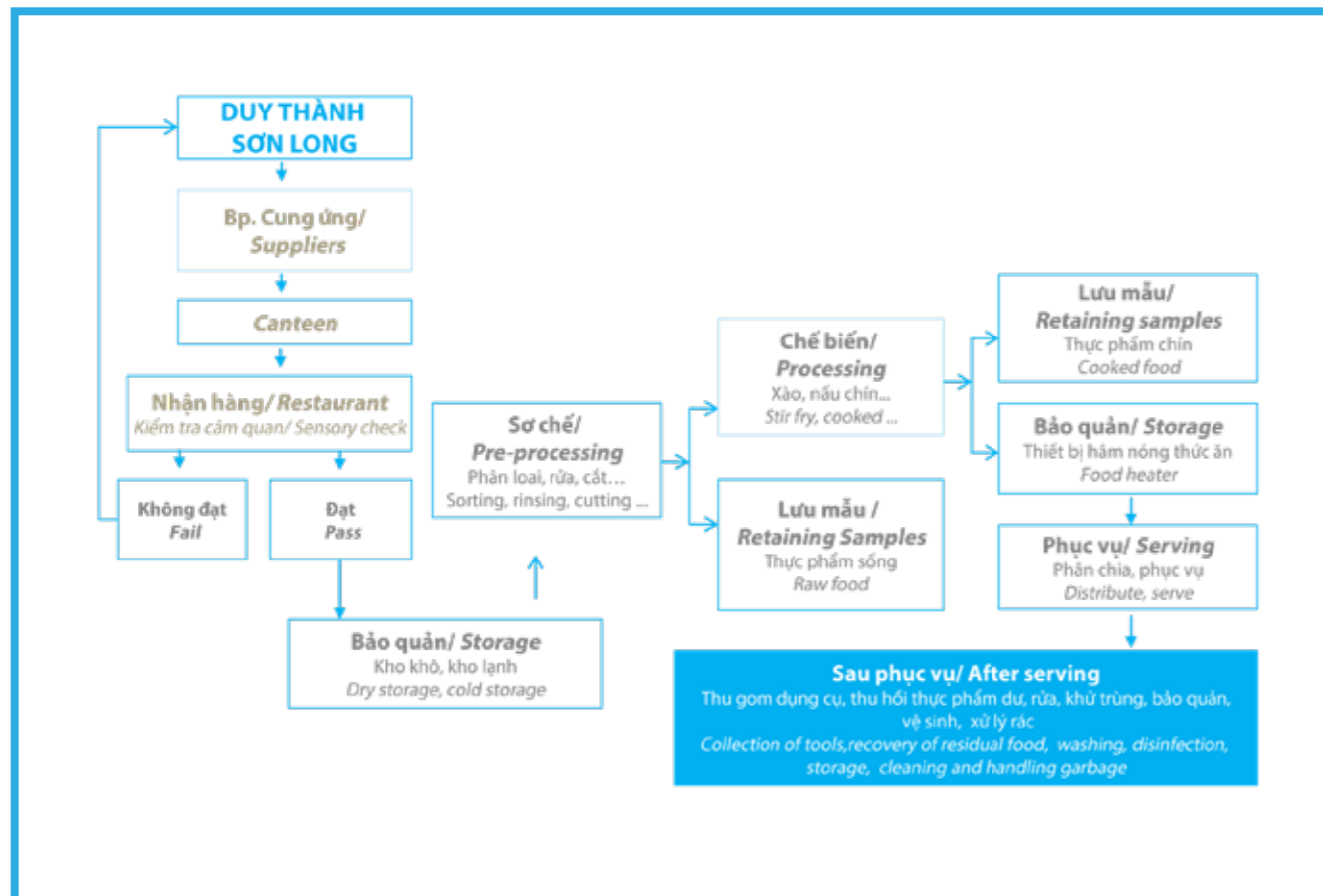


SETUP, TỔ CHỨC CÁC BUỔI TIỆC

Với chuỗi hệ thống nhà hàng cao cấp, cùng nhiều loại phòng tiệc diện tích từ 10 khách đến 1000 khách, nhiều món ăn u - Á hấp dẫn và đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp, Duy Thành sẽ setup cho các buổi tiếp khách, liên hoan, giao lưu, hội nghị, hội thảo, các tour du lịch,... trở nên trọn vẹn. Các mâm tiệc được setup dao động từ 1.200.000 VNĐ trở lên tùy theo yêu cầu của khách hàng.



QUY TRÌNH VẬN HÀNH



Quy trình sản xuất được vận hành theo một vòng khép kín, tránh sự chồng chéo nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm bởi các bộ phận quản lý bao gồm:

▶ Ban kiểm soát trực tiếp: Ban Giám đốc, Quản lý, QC & Khách hàng

Bộ phận QC có trách nhiệm giám sát & thực thi đúng các quy định về an toàn thực phẩm.

▶ Ban kiểm soát gián tiếp

- Báo cáo những hoạt động hàng ngày của Quản lý qua hệ thống Internet.
- Giám sát hoạt động sản xuất qua hệ thống Camera.

▶ Ban kiểm soát định kỳ, đột xuất

Ban Giám đốc, nhân viên văn phòng tiến hành kiểm tra định kỳ và đột xuất để nắm bắt, thay đổi kịp thời.

HỆ THỐNG VẬN HÀNH & KIỂM SOÁT

QUẢN LÝ NGUỒN NGUYÊN LIỆU

Nhằm đảm bảo sức khỏe và dinh dưỡng của thực khách, chúng tôi chỉ chọn nguồn nguyên liệu thực phẩm từ những nhà cung cấp có chứng nhận cơ sở đạt đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm.

- ▶ Trước và trong thời gian nhập liệu luôn có đội ngũ chuyên viên thử nghiệm và sàng lọc tại chỗ.
- ▶ Tất cả nguồn nguyên liệu đảm bảo đạt tiêu chuẩn ISO 22000:2018 & HACCP.
- ▶ Nguyên liệu nhập vào luôn tươi mới, có kích thước đồng đều và ưu tiên sử dụng thực phẩm theo mùa.
- ▶ Mỗi loại nguyên liệu sẽ được bảo quản theo nhiệt độ, trong môi trường phù hợp và được ngăn cách nhau để tránh việc lây lan tác nhân gây bệnh.
- ▶ Mọi công đoạn của thực phẩm đều được kiểm soát chặt chẽ, thực hiện theo vòng tròn khép kín từ nguyên liệu thô đến thành phẩm.
- ▶ Áp dụng nguyên tắc FIFO nhập trước sản xuất trước, nhập sau sản xuất sau.

THỰC HÀNH 5S

5S là nguyên tắc cải tiến năng suất chất lượng lao động xuất phát từ Nhật Bản và được áp dụng rộng rãi. Chúng là 5 chữ cái đầu trong tiếng Nhật: **“SERI” (Sàng lọc), “SEITON” (Sắp xếp), “SEISO” (Sạch sẽ), SEIKETSU” (Săn sóc) và “SHITSUKE” (Săn sàng)**. Tại Duy Thành, chúng tôi cam kết toàn bộ quy trình sản xuất suất ăn của Công ty được thực hành theo 5S như sau:

- ▶ Phân loại thiết bị, dụng cụ theo mục đích sử dụng và theo khu vực trong sơ đồ bố trí.
- ▶ Loại bỏ những thiết bị, dụng cụ không sử dụng tới.
- ▶ Vệ sinh sạch sẽ, sắp xếp gọn gàng thiết bị, dụng cụ trước và sau khi sử dụng.
- ▶ Kiểm tra, bảo dưỡng thiết bị, dụng cụ thường xuyên nhằm giữ trạng thái hoạt động luôn tốt.
- ▶ Xây dựng ý thức và thói quen về thực hành 5S tại nơi làm việc cho toàn bộ CBCNV.



HỆ THỐNG QUẢN LÝ



KIỂM SOÁT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

Kiểm soát động vật gây hại trong nhà máy thực phẩm là một phần tất yếu của thực hành sản xuất tốt (GMP) trong công nghiệp thực phẩm và quá trình hội nhập quốc tế. Chúng tôi cũng áp dụng các tiêu chuẩn quốc tế về an toàn thực phẩm như ISO 22000, HACCP...

- ▶ Lắp đặt lưới chống côn trùng tại cửa sổ và rèm chắn tại cửa ra vào.
- ▶ Lắp đặt đèn diệt côn trùng trong khu vực bếp.
- ▶ Phun thuốc diệt côn trùng định kỳ 1 tháng/lần.
- ▶ Hàng hóa trong kho phải xếp chồng và cách tường 30-50 cm.
- ▶ Phân biệt khu vực nguyên liệu thô, chế biến thực phẩm, thành phẩm, đóng gói để ngăn ngừa nhiễm chéo.
- ▶ Kiểm tra trực quan xung quanh nhà máy và các khu vực lân cận định kỳ. Đánh giá và đưa ra các biện pháp phòng ngừa, khắc phục sau khi kiểm tra xong.

QUẢN LÝ VỆ SINH CÁ NHÂN

- ▶ Tuân thủ các quy định về bảo hộ lao động trong thời gian làm việc về quần, áo, nón, tạp dề, ủng.
- ▶ Tất cả nhân viên bắt buộc phải đeo khẩu trang, đội nón che kín tóc, đeo bao tay trong suốt quá trình sản xuất.
- ▶ CBCNV luôn khử trùng, rửa tay trước và sau mỗi công đoạn.
- ▶ Đặc biệt, móng tay cắt ngắn, tóc để gọn gàng và không đeo trang sức.
- ▶ Đào tạo nhân viên hiểu và tuân thủ đúng các quy trình vệ sinh giúp ngăn ngừa rủi ro và đảm bảo chất lượng thực phẩm.



QUẢN LÝ AN TOÀN NGUỒN NƯỚC

- ▶ Nguồn nước của toàn hệ thống được xét nghiệm định kỳ 6 tháng/lần.
- ▶ Hệ thống đường ống nước được bảo dưỡng định kỳ 1 tháng/lần.
- ▶ Tiết kiệm và sử dụng nguồn nước hiệu quả như giảm lượng nước khi rửa, vệ sinh nhà xưởng.

QUẢN LÝ VỆ SINH KHÔNG GIAN

- ▶ Không gian được chia thành nhiều khu vực riêng biệt để ngăn chặn việc lây nhiễm vi khuẩn chéo.
- ▶ Cửa ra vào, cửa sổ luôn đóng kín trong thời gian sản xuất và chỉ mở ra khi cần ra vào, nhập nguyên liệu hay vệ sinh nhà xưởng.
- ▶ Môi trường làm việc thường xuyên lau dọn, khử khuẩn sạch sẽ, an toàn và tuân thủ các quy chuẩn vệ sinh.
- ▶ Kiểm tra vệ sinh định kỳ bao gồm xác minh vệ sinh cá nhân của nhân viên, kiểm tra trạng thái của trang thiết bị và đảm bảo rằng các quy định vệ sinh đang được tuân thủ.

QUẢN LÝ NGUỒN NĂNG LƯỢNG TIÊU THỤ

Để quản lý hiệu quả năng lượng, chúng tôi đã thực hiện một vài giải pháp như:

- ▶ Thống kê thiết bị sử dụng điện toàn Công ty.
- ▶ Thay thế các thiết bị công nghệ lạc hậu tốn nhiều điện năng bằng các thiết bị mới hiện đại hơn và tiêu thụ ít điện năng hơn. Ví dụ như sử dụng hệ thống chiếu sáng hiệu suất cao thay bóng đèn thông thường.
- ▶ Sử dụng năng lượng tái tạo để tiết kiệm điện và nhiên liệu.
- ▶ Tăng số lần bảo dưỡng các thiết bị, kéo dài thời gian sử dụng thay vì để hỏng mua mới.
- ▶ Cố gắng áp dụng và duy trì hệ thống quản lý năng lượng theo tiêu chuẩn ISO 50001:2011.

QUẢN LÝ THU GOM, XỬ LÝ CHẤT THẢI

- ▶ Chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường; thực hiện đúng, đầy đủ các nội dung về bảo vệ môi trường.
- ▶ Phân loại rác trong mọi công đoạn. 100% rác thải được phân loại và thu gom tại Công ty.
- ▶ Thực hiện phân định, phân loại chất thải phát sinh để tận dụng các thành phần có ích, chuyển giao cho các đơn vị chức năng để tái sử dụng, tái chế chất thải theo quy định.
- ▶ Lắp đặt bể lọc dầu mỡ và nước thải sinh hoạt. Không có trường hợp xả dầu, mỡ cặn trực tiếp ra ngoài môi trường.
- ▶ Kiểm tra tình trạng vệ sinh và làm sạch dụng cụ chứa đựng, thu gom, vận chuyển thường xuyên.
- ▶ Giảm thiểu tối đa lượng chất thải bằng cách xây dựng hệ thống quản lý chất thải ảnh hưởng đến môi trường.

NGUYÊN TẮC TUÂN THỦ

VỀ MÔI TRƯỜNG LÀM VIỆC

Chúng tôi nỗ lực không ngừng để kiến tạo một môi trường làm việc văn minh, sáng tạo, hiệu quả với chế độ đãi ngộ hấp dẫn và nhiều hoạt động gắn kết nhân viên.

- ▶ Công ty cung cấp đầy đủ tài chính và nguồn lực nhằm duy trì liên tục việc kiểm soát các mối nguy có thể xảy ra trong quá trình sản xuất.
- ▶ Luôn cải tiến công nghệ, cải tiến kỹ thuật, đầu tư máy móc, thiết bị đáp ứng và nâng cao năng lực sản xuất, chế biến.
- ▶ Người lao động được trang bị đồng phục bảo hộ lao động riêng (quần áo, mũ, tạp dề, ủng, khẩu trang...). Từng khâu sản xuất được thực hiện đảm bảo vệ sinh cá nhân trước khi vào sơ chế, chế biến thức ăn.
- ▶ Đào tạo nâng cao trình độ nghiệp vụ, chuyên môn và kiến thức về an toàn thực phẩm cho toàn bộ cán bộ công nhân viên.
- ▶ Quy trình chế biến và sản xuất tuân thủ theo các quy trình về ngành do Bộ Y tế ban hành (Khám sức khỏe định kỳ, tập huấn VSAT thực phẩm, phòng cháy chữa cháy).
- ▶ Duy trì và cải tiến thường xuyên các quá trình nằm trong hệ thống quản lý chất lượng.



VỀ CHẤT LƯỢNG SUẤT ĂN

Nhận thức sâu sắc tầm quan trọng của việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm có mối liên hệ mật thiết tới sự phát triển lâu dài của Công ty, chúng tôi xin cam kết:

- ▶ 100% nguồn thực phẩm chế biến đều được Duy Thành lựa chọn từ các nhà cung cấp, các đối tác có quy trình sản xuất đảm bảo VSATTP đúng theo quy định của pháp luật và đã thông qua kiểm dịch.
- ▶ Áp dụng nghiêm túc, triệt để và duy trì liên tục Hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000:2018 và HACCP.
- ▶ Trong suốt quá trình phục vụ, chúng tôi luôn tính toán định lượng của từng món ăn nhằm đảm bảo mang tới cho khách hàng một bữa ăn khoa học, đầy đủ dinh dưỡng và cân bằng chất.
- ▶ Duy Thành sẵn sàng cung cấp hóa đơn, chứng từ thanh toán hợp lệ; luôn mở rộng cơ hội hợp tác trong việc trang trí canteen và các chương trình của công ty nhằm nâng cao chất lượng trong bữa ăn.
- ▶ Khi hợp tác với Duy Thành, khách hàng sẽ luôn cảm thấy an tâm với cam kết về Bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm đi kèm và an toàn khi những sự cố xảy ra (nếu có).
- ▶ Chúng tôi luôn lắng nghe ý kiến và tiếp thu phản ánh khách hàng để cải tiến chất lượng, đa dạng hóa sản phẩm - dịch vụ.

TIÊU CHÍ NGUỒN THỰC PHẨM

TIÊU CHÍ CHỌN NHÀ CUNG CẤP

Nguồn cung thực phẩm sạch luôn là một trong những yếu tố quan trọng được đặt lên hàng đầu đối với Duy Thành. Chúng tôi đánh giá và lựa chọn nhà cung cấp dựa theo 7 tiêu chí sau đây:



TỰ NGHIÊN CỨU VÀ SẢN XUẤT NGUYÊN LIỆU

Nhằm nâng cao chất lượng các món ăn và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, chúng tôi đã nghiên cứu và tự sản xuất một số nguyên liệu làm giò lụa, chả, đậu phụ, bún, bánh cuốn v.v.



NĂNG LỰC HOẠT ĐỘNG

NĂNG LỰC NHÂN SỰ

Duy Thành luôn tự hào khi sở hữu một tập thể vững mạnh từ đội ngũ quản lý trình độ cao, nhân viên văn phòng có 100% năng lực chuyên môn, những đầu bếp giỏi được tuyển chọn gắt gao từ các trường đào tạo nghiệp vụ uy tín đến hàng trăm nhân viên phục vụ năng động, có tâm với nghề. Chính điều này, đã, đang và sẽ giúp Công ty đem lại những bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng chuẩn mực đi muôn nơi.

Đội ngũ quản lý:
30 quản lý
Nhân viên văn phòng:
36 nhân viên
Nhân viên phục vụ:
Hơn 300 nhân viên



NĂNG LỰC SẢN XUẤT

Duy Thành luôn tự hào khi sở hữu một tập thể vững mạnh từ đội ngũ quản lý trình độ cao, nhân viên văn phòng có 100% năng lực chuyên môn, những đầu bếp giỏi được tuyển chọn gắt gao từ các trường đào tạo nghiệp vụ uy tín đến hàng trăm nhân viên phục vụ năng động, có tâm với nghề. Chính điều này, đã, đang và sẽ giúp Công ty đem lại những bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng chuẩn mực đi muôn nơi.



Hệ thống hút khói bếp cấp gió



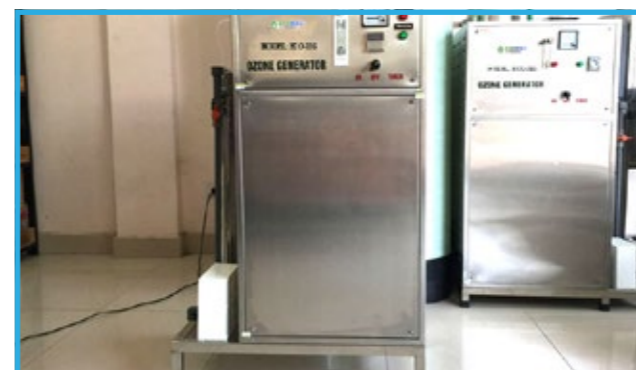
Thiết bị tủ đông lạnh kho đông lạnh



Các loại bếp: bếp Á, bếp Âu, bếp Âu nhiều hòng, bếp hầm



Bàn sơ chế thực phẩm inox



Máy ozone công nghiệp khử độc thực phẩm

HÌNH THỨC PHỤC VỤ

- ▶ Thực phẩm chế biến xong được bảo quản trong hệ thống hâm nóng tại khu vực phục vụ.
- ▶ Quầy bar được thiết kế hiện đại phục vụ các loại đồ ăn, thức uống với thực đơn đa dạng, giá cả phù hợp và phong cách phục vụ thân thiện.
- ▶ Đến giờ ăn Quý khách hàng xếp hàng theo thứ tự đến quầy phục vụ & tiếp nhận khẩu phần ăn. Các món ăn được chia trực tiếp vào chén, đĩa, tô theo tiêu chuẩn định lượng.
- ▶ Cơm được bảo quản trong hệ thống hâm nóng, canh được múc sẵn ra các chén và được đặt tại vị trí quy định, Quý khách hàng tự phục vụ theo nhu cầu. Dụng cụ ăn (muỗng, nĩa, đũa) và gia vị bổ sung (nước mắm, nước tương, chanh, tương ớt, ớt, ...) được sắp xếp tại vị trí quy định.
- ▶ Sau khi ăn xong Quý khách hàng sẽ mang trả các dụng cụ đã sử dụng tại khu vực thu gom.



CHI PHÍ CẤU THÀNH MÓN ĂN

Duy Thành và Sơn Long cung cấp giải pháp toàn diện về dịch vụ chăm sóc bữa ăn. Một bữa ăn chuẩn do đơn vị chúng tôi cung cấp phải đảm bảo những yếu tố sau:

Nội Dung Description	Suất ăn chính Main serving	Suất ăn thay thế Alternative serving	Suất ăn chay Vegetarian meal	Suất ăn đặc biệt Special serving	Thời gian phục vụ Serving time
Đơn giá Unit Price	20.000VNĐ - 25.000VNĐ - 30.000VNĐ - 35.000VNĐ - 40.000VNĐ - 45.000VNĐ	20.000VNĐ - 25.000VNĐ - 30.000VNĐ - 35.000VNĐ - 40.000VNĐ - 45.000VNĐ	20.000VNĐ - 25.000VNĐ - 30.000VNĐ - 35.000VNĐ - 40.000VNĐ - 45.000VNĐ	Theo yêu cầu Upon request	
Sáng Morning					
Trưa Lunch					10:00 - 13:00
Chiều Afternoon			Theo yêu cầu Upon request		16:00 - 18:30
Đêm Night			Theo yêu cầu Upon request		23:00 - 1:00
Cơ cấu suất ăn Serving structure	- 2 Món mặn (4 món chọn 2)/ 2salty dishes (choosing 2 of 4 dishes) - 1 Món rau xào hoặc luộc/ 1 Stir-fried or boiled vegetables - 1 Món canh (không giới hạn)/ Soup (unlimited) - 1 Cơm (không giới hạn)/ Rice (unlimited) - 1 Món tráng miệng/ Dessert	- Món ăn nhẹ: Bún, phở, hủ tiếu, cơm chiên, ... / Snacks: Noodles, pho, rice noodles, fried rice, ... - 1 Món tráng miệng/ Dessert	- 2 Món chay/ 2 Vegetarian dishes - 1 Món rau xào hoặc luộc/ 1 Stir-fried or boiled vegetables - 1 Món canh (không giới hạn)/ Soup (unlimited) - 1 Cơm (không giới hạn)/ Rice (unlimited) - 1 Món tráng miệng/ Dessert - 1 Bịch sữa đậu lạnh 200ml/ one 200ml soymilk pack	- Tiệc bàn, Tiệc buffet.../ Banquet, Buffet... - Đơn giá trên chưa bao gồm chi phí: Điện, nước / The above unit price does not include: electricity, water bill - Thuế suất GTGT (VAT10%)	

- ▶ Nguyên liệu thực phẩm tươi sạch, có nguồn gốc rõ ràng.
- ▶ Suất ăn được chế biến theo đúng phương pháp và phục vụ trong môi trường an toàn, vệ sinh sạch sẽ.
- ▶ Không chỉ đem đến món ăn đáp ứng đủ dinh dưỡng, năng lượng mà còn hợp khẩu vị, trình bày đẹp mắt cho thực khách.
- ▶ Cung cấp suất ăn đúng thời gian, đủ số lượng.
- ▶ Khách hàng cảm thấy được phục vụ chu đáo và tận tâm.
- ▶ Các suất ăn của Công ty đều có Bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm của Bảo hiểm Bảo Việt.

MENU THAM KHẢO

THỨ	CA	MÓN MẶN	MÓN CHAY	MÓN XÀO	MÓN CANH
THỨ HAI	1	THỊT KHO CÚ CÁI CÁ NGƯ KHO THƠM	ĐẬU HŨ CHIÊN SẢ NẤM RƠM KHO ĐẬU CỎ VE	RAU MUỐN XÀO TỎI	KHỔ QUA + THỊT
	2	BÒ XÀO SẢ ỚT TÔM RAM HÀNH	CHÁ QUẾ KHO NẤM ĐÔNG CỎ	CÁI THẢO CÀ RỐT	RAU NGÓT MƯỚP + THỊT
THỨ BA	1	ĐÙI GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM ĐẬU HŨ DỒN THỊT SỐT CÀ	KHOAI TÂY CHIÊN BỘT MÍT NON KHO NẤM ĐẬU HŨ	BÍ XANH LƯỘC	CÁI BỐ XÔI + THỊT
	2	CỐT LẾT RAM MÈ TRỨNG CHIÊN CUỘN THỊT	ĐẬU HŨ RAM GỪNG BÒ LÁT XÀO BÔNG HẸ	DƯA LEO XÀO CẦN CÀ	CANH RAU DẪN + THỊT
THỨ TƯ	1	MỰC XÀO THẬP CẨM CÁ TRÉ CHIÊN + MẮM GỪNG	DƯA MẮM TRỘN NẤM ĐÙI GÀ KHO GỪNG	ĐẬU COVE XÀO	BẦU + TÉP
	2	GÀ KHO LAGU THỊT XÀO ĐẬU CỎ VE	CÁ TÍM CHIÊN MỠ HÀNH CHÁ LỰA KHO MĂNG	CÁI THÌA LƯỘC	CANH SOUP + THỊT
THỨ NĂM	1	ẾCH KHO XẢ ỚT BA RỊ RAM TẾP	SƯỜN NON RAM MÈ BÌ NON KHO ĐẬU HŨ NƯỚC DỪA	ĐẬU RỒNG XÀO TỎI	CANH CHUA BẠC HÀ
	2	SƯỜN NON KHO CÚ CÁI CÁ MÓ CHIÊN SẢ	MẮM THÁI TRỘN ĐẬU HŨ NON LAGHIM	GIÁ XÀO HẸ	BÍ ĐÓ + THỊT
THỨ SÁU	1	THỊT KHO TRỨNG BÒ VIÊN LÁ LỐT SỐT CAY	NẤM KIM CHÂM CHIÊN GIÒN BẮP NON KHO NẤM ĐÙI GÀ	BẮP CÁI CÀ RỐT XÀO TỎI	CÁI NGỌT + THỊT
	2	BÒ XÀO CHUA NGỌT CÁ LỐC KHO TỘ	CHÁ GIÒ CHIÊN BÚN GẠO XÀO CHAY	SU SU XÀO	CANH RAU MÁ + THỊT
THỨ BẢY	1	SƯỜN XÀO CHUA NGỌT ỨC GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM	ĐẬU HŨ NON SỐT CÀ CHUA BÔNG CÁI XÀO BÔNG CÁ	CÁI DỪA BÓP THAU	CÁI XOONG + THỊT
	2	THỊT KHO CÁI DỪA TÔM RIM MẶN	ĐÙI GÀ RỎ TY CÁ CHUA DỒN NẤM	ĐẬU BẮP LƯỘC	CANH CHUA BẮP CÁI

THỨ	CA	MÓN MẶN	MÓN CHAY	MÓN XÀO	MÓN CANH
THỨ HAI	1	CỐT LẾT RAM CÁI DỪA CÁ BẠC MÁ CHIÊN NƯỚC MẮM	CÁ CƠM CHIÊN GIÒN NẤM RƠM KHO BẦU	CÁI NGỌT XÀO	CANH CÁI DỪA
	2	BÒ XÀO ĐẬU CỎ VE BẮP NON CUỘN THỊT SỐT CAY	ĐẬU HŨ KHO CÀ NẤM BÀO NGƯ XÀO ĐẬU CỎ VE	RAU MUỐNG XÀO TỎI	MƯỚP + THỊT
THỨ BA	1	THỊT KHO SẢ BẦU TÔM RIM TỎI ỚT	ĐÙI GÀ SỐT CAY BÍ NON KHOI TƯƠNG	MĂNG XÀO GIÁ	BẮP CÁI + THỊT
	2	GÀ KHO RỪNG TRỨNG CHIÊN CÚ HÀNH	CÁ THU CHAY KHO TIỂU ĐẬU HŨ KỖ KHO LAGIM	KHỔ QUA XÀO	MỒNG TƠI RAU DẪN + THỊT
THỨ TƯ	1	VIỆT CHIÊN SẢ TRỨNG CÚT SỐT MÈ	ĐẬU HŨ KHO TƯƠNG NẤM BÀO NGƯ XÀO THẬP CẨM	ĐẬU ĐƯA XÀO TỎI	CÁI THẢO + THỊT
	2	BÒ KHO LA GU CÁ MÈO CHIÊN SẢ	CÁ CÁ XÀO THƠM RĂM RƠM KHO BÍ XANH	CÁI THÌA XÀO	CANH ĐU ĐỦ + THỊT
THỨ NĂM	1	CÁ ĐIỀU HỒNG CHIÊN THỊT KHO CÁI DỪA	CHÁ LỰA KHO LAGIM BÒ LÁT XÀO THẬP CẨM	CÁI THẢO XÀO CÀ RỐT	KHOAI MỠ + THỊT
	2	THỊT BA RỊ RỎ TY TẾP ĐÔNG XÀO MỠ HÀNH	ĐẬU HŨ DỒN NẤM GÀ LÁT CHAY XÀO CHUA NGỌT	SU SU + CÀ RỐT	CANH CHUA RAU MUỐNG
THỨ SÁU	1	ẾCH XÀO LĂN KHỔ QUA DỒN THỊT	BÒ VIÊN SÀO SA TẾ BÔNG CÁI XÀO NẤM	SU HẢO XÀO	RAU DẪN + THỊT
	2	THỊT KHÌA NƯỚC DỪA CÁ NỤC KHO CÀ	BÔNG CÁ CHIÊN SẢ NẤM ĐÙI GÀ XÀO ĐỘNG RỒNG	BẮP CÁI LƯỘC	CANH GIÁ HẸ ĐẬU HŨ
THỨ BẢY	1	BẮC BẠC MÁ CHIÊN THỊT RAM ĐẬU PHỘNG	CÁI DỪA BÓP THAU ĐẬU HŨ KHO BẮP NON	ĐẬU RỒNG XÀO	CÁI XANH + THỊT
	2	GÀ RỎ TY MỰC XÀO BÔNG CÁI	CHÁ QUẾ KHO MẮM RUỘT HEO XÀO CÁI CHUA	DỪA LEO	BÍ XANH + THỊT

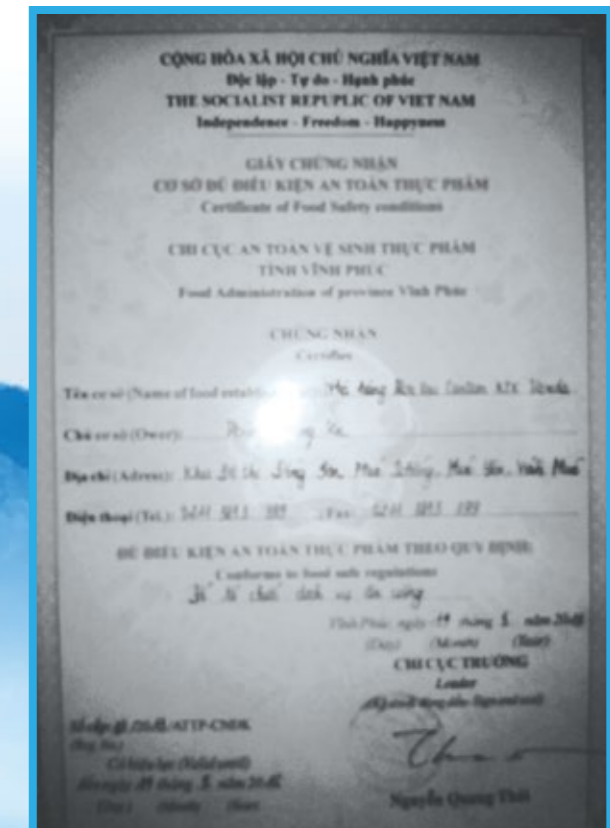
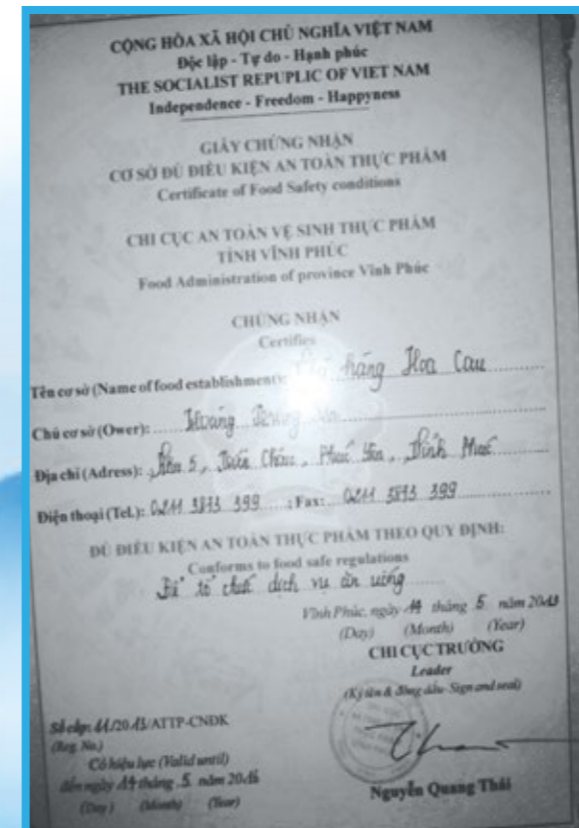
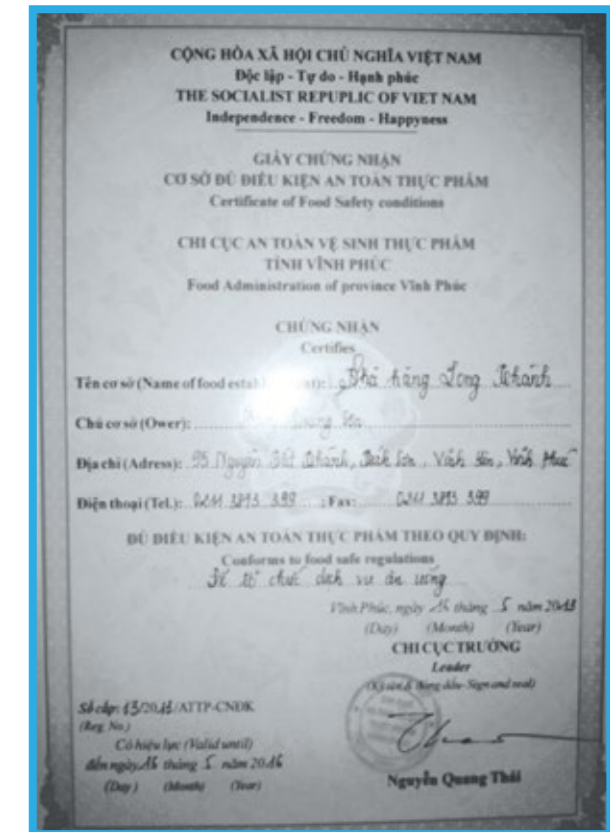
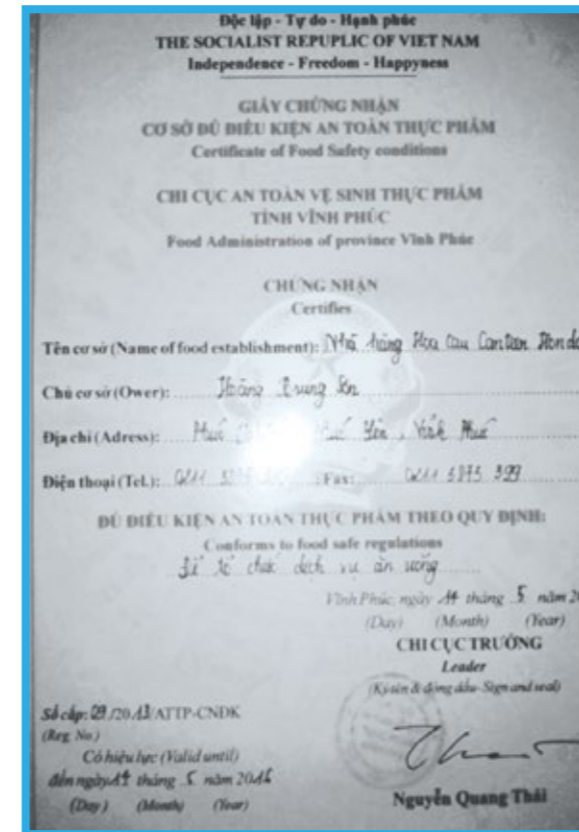
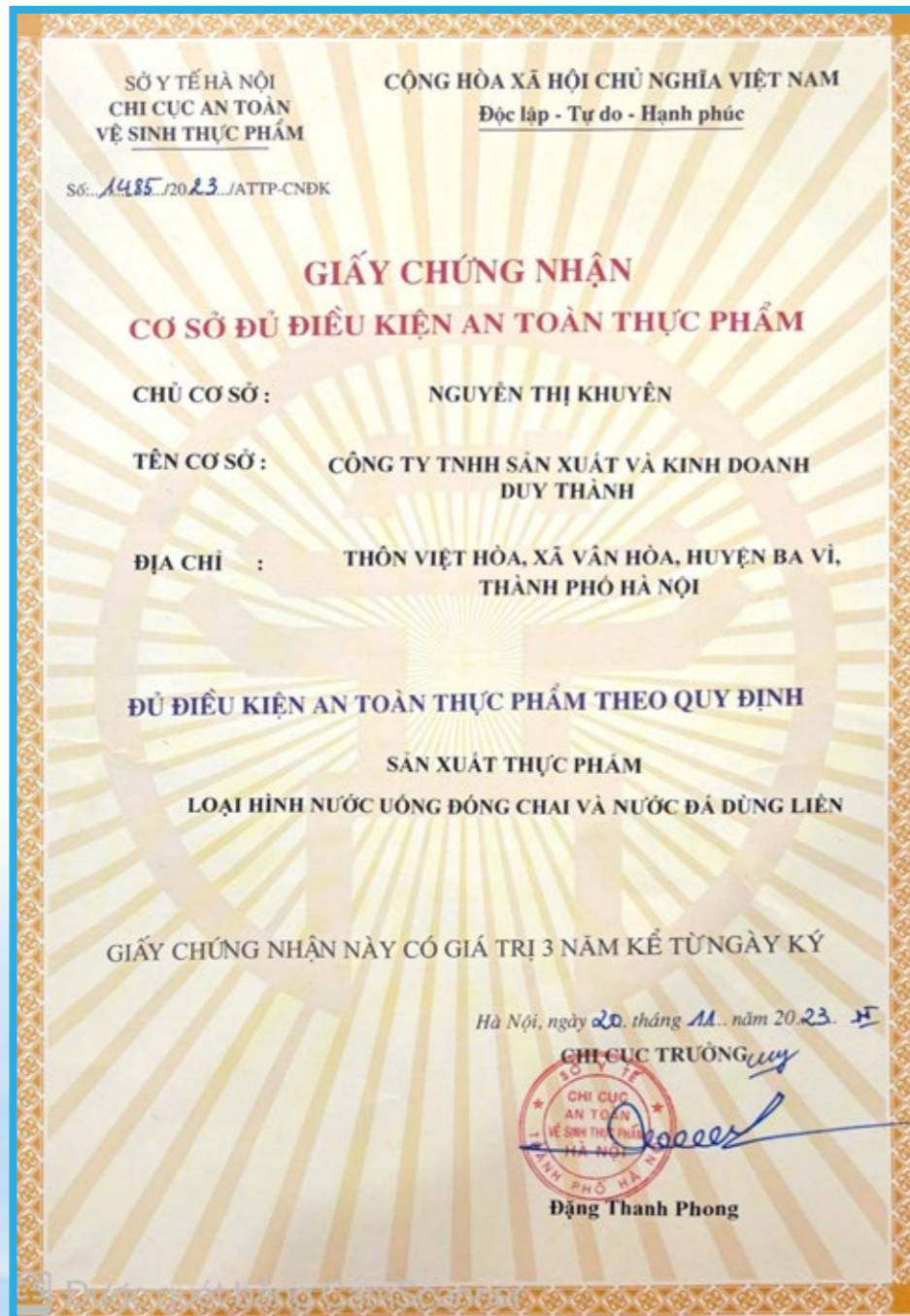
THỨ	CA	MÓN MẶN	MÓN CHAY	MÓN XÀO	MÓN CANH
THỨ HAI	1	BÒ XÀO THẬP CẨM CÁ ĐỐI CHIÊN SẢ	CÁ BÔNG KHO TIỂU RĂM RƠM KHO BẦU	CÁ TÍM XÀO	MỒNG TƠI + THỊT
	2	MỰC XÀO CHUA NGỌT CHÁ CÁ CHIÊN NƯỚC MẮM	ĐẬU HŨ SỐT NẤM TRỘN CHAY	CÁI THẢO XÀO	CANH SOUP CÚ + THỊT
THỨ BA	1	VỊT KHO CÚ CÁI THỊT XÀO GIÁ	CÁ CÁ CHUNG TƯƠNG CHUỐI XANH KHO ĐẬU PHỘNG	ĐU ĐỦ XÀO LÁ QUẾ	CHUA BẠC HÀ
	2	CÁ NGƯ KHO CÀ TÍM XÀO SA TẾ	ĐẬU PHỘNG CHIÊN MUỐI ĐẬU HŨ KỖ KHO LAGHIM	GIÁ XÀO HẸ	BÍ ĐÓ + THỊT
THỨ TƯ	1	TRỨNG CHIÊN CUỘN THỊT ỨC GÀ XÀO BABI	SƯỜN NON SỐT CHUA NGỌT NẤM ĐÔNG CỎ XÀO BÔNG CÁI	RAU MUỐNG XÀO TỎI	BẦU + TÉP
	2	THỊT KHO KHỔ QUA TÔM CHÁY TỎI	ĐẬU HŨ KHO TƯƠNG NẤM XÀO THẬP CẨM	ĐẬU RỒNG LƯỘC	CÁI XANH + THỊT
THỨ NĂM	1	ẾCH XÀO LĂN THỊT LƯỘC DỪA MẮM	BÒ VIÊN RAM SẢ BÔNG CÁI XÀO THẬP CẨM	BÍ XANH LƯỘC	CÁ CHUA + TRỨNG
	2	CÁ MỐI CHIÊN CÁ THỊT KHO TRỨNG	CÁ CƠM CHIÊN GIÒN GÀ LÁT XÀO CÁI DỪA	ĐẬU COVE XÀO	BẮP CÁI + THỊT
THỨ SÁU	1	CỐT LẾT RAM HÀNH BÒ VIÊN XÀO XẢ ỚT	SƯỜN DỪA RIM MÈ MẮM KHO CHAY	CÁI NGỌT XÀO	CANH KHOAI MỠ + THỊT
	2	ĐÙI GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM KHỔ QUA DỒN THỊT	HEO QUAY KHO CÁI DỪA CÁ LỰA XÀO THƠM	KHỔ QUA XÀO	CANH TẦN Ô + THỊT
THỨ BẢY	1	THỊT KHO TAM SẮC TRUNG CUỘN LÁ QUẾ	CÁ TÍM CHIÊN MỠ HÀNH BẮP NON KHO NẤM RƠM ĐẬU HŨ	CÚ SẴN XÀO CÀ RỐT	KHỔ QUA + THỊT
	2	CÁ RỎ KHO TIỂU TẾP RANG THỊT	ĐÙI GÀ SỐT MÈ SƯỜN NON XÀO BÔNG CÁI	RAU LANG XÀO TỎI	TẦN Ô + THỊT

THỨ	CA	MÓN MẶN	MÓN CHAY	MÓN XÀO	MÓN CANH
THỨ HAI	1	CÁNH GÀ CHIÊN NƯỚC MẮM CÁ NỤC RIM TỎI	NẤM BÀO NGƯ XÀO SẢ ỚT CHÁ CÁ KHO MÍT MON	CÁ TÍM XÀO	MỒNG TƠI + THỊT
	2	TÔM CHÁY TỎI THỊT KHO NẤM RƠM	ĐẬU HŨ CHIÊN SẢ BÍ NON KHO NƯỚC DỪA	CÁI THẢO XÀO	CANH SOUP CÚ + THỊT
THỨ BA	1	TÍM XÀO SA TẾ SƯỜN NON KHO CÚ CÁI	RUỘT HEO CHIÊN SẢ NẤM ĐÙI GÀ KHO BẮP NON	ĐU ĐỦ XÀO LÁ QUẾ	CHUA BẠC HÀ
	2	CÁ BẠC MÁ CHIÊN SỐT CÀ THỊT XÀO GIÁ	TÔM RIM SƯỜN NON XÀO CHUA NGỌT	GIÁ XÀO HẸ	BÍ ĐÓ + THỊT
THỨ TƯ	1	VỊT KHO GỪNG CÁ MÓ CHIÊN SẢ	BÒ LÁT XÀO BÔNG HÀNH BÍ XANH KHO NẤM	RAU MUỐNG XÀO TỎI	BẦU + TÉP
	2	THỊT LƯỘC + MẮM NÊM MỰC XÀO DỪA ELO	CÁ CƠM CHIÊN CHÁ QUẾ KHO THẬP CẨM	ĐẬU RỒNG LƯỘC	CÁI XANH + THỊT
THỨ NĂM	1	ẾCH KHỔ SẢ TRỨNG CUỘN THỊT	NẤM ĐÔNG CỎ XÀO ĐẬU HŨ CHÁ LỰA KHO NẤM	BÍ XANH LƯỘC	CÁ CHUA + TRỨNG
	2	CỐT LẾT SỐT CÀ CÁ KHỔ ĐÙ RIM ĐƯỜNG	ĐẬU HŨ RAM MÈ RUỘT HEO XÀO CÁI CHUA	SU SU CÀ RỐT	BẮP CÁI + THỊT
THỨ SÁU	1	CÁ NGƯ KHO CÀ TÔM CHIÊN XÙ	NUI XÀO CHAY CHÁ GIÒ CHAY	MƯỚP XÀO GÁI	CÁI BỐ XÔI + THỊT
	2	CÁ RỎ TY CHẠO TÔM SỐT MÈ	ĐẬU PHỘNG CHIÊN MUỐI ĐÙI GÀ KHO LAGU	CÁI DỪA BÓP THAU	CÁI NHÙNG + THỊT
THỨ BẢY	1	MỰC CHIÊN NƯỚC MẮM THỊT KHO KHỔ QUA	CÁ THU CHAY KHO CÁ GÓI DỪA LEO	GIÁ MƯỚP XÀO	KHỔ QUA + THỊT
	2	CÁ ĐỐI KHO TIỂU VỊT CHIÊN NGŨ VỊ	BÔNG CÁ CHIÊN SẢ CÁ TÍM NƯỚNG MỠ HÀNH	RAU LANG XÀO TỎI	TẦN Ô + THỊT



CHỨNG NHẬN & CHỨNG CHỈ

Ngay từ khi đi vào hoạt động, Duy Thành đã triển khai áp dụng tiêu chuẩn ISO 22000:2018, HACCP, GMP và SSOP trong suốt quá trình vận hành, chế biến thực phẩm.



ĐỐI TÁC & KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU

Chúng tôi nhận thức được rằng, dù mới ở những bước đầu phát triển nhưng thành tựu **CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT & KINH DOANH DUY THÀNH** đạt được luôn có dấu ấn của sự tin tưởng và hợp tác hiệu quả từ Quý khách hàng, đối tác. Hy vọng rằng trong thời gian tới, cùng những chiến lược phát triển, mở rộng Duy Thành sẽ tiếp tục nhận được sự đồng hành và hỗ trợ từ Quý vị dựa trên cơ sở các bên cùng có lợi, phát triển lớn mạnh, vững chắc.



TRÁCH NHIỆM VỚI CỘNG ĐỒNG, XÃ HỘI

DUY THÀNH và **SƠN LONG** luôn không ngừng tìm hiểu, xây dựng các nguyên tắc đạo đức trong kinh doanh. Chúng tôi nhận ra rằng, sự bền vững, lâu dài của một doanh nghiệp không chỉ nằm ở lợi ích mà còn là việc đóng góp tích cực cho cộng đồng, xã hội.

Với tinh thần tương thân tương ái, cảm thông và chia sẻ những khó khăn với cộng đồng, Công ty luôn dành một phần ngân sách cho các hoạt động từ thiện như hỗ trợ các trung tâm nuôi dưỡng trẻ mồ côi, người khuyết tật, quỹ khuyến học, những hoàn cảnh khó khăn, khu vực bị thiên tai hay tham gia vào hiến máu nhân đạo... Đây là những hoạt động thường niên được toàn thể CBCNV trong Công ty hưởng ứng nhằm góp phần xây dựng mối quan hệ tốt đẹp với cộng đồng, xã hội.






CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH DUY THÀNH

 **Địa chỉ 1:** Đội 2, Thôn Việt Hòa, Xã Vân Hòa, Huyện Ba Vì, Hà Nội

CÔNG TY TNHH MTV SƠN LONG

 **Địa chỉ 2:** 33 Nguyễn Tất Thành, Phường Tích Sơn, TP. Vĩnh Yên, Vĩnh Phúc

 **Email:**
longvathanh3399@gmail.com
duythanh5918@gmail.com

 **Hotline:**
0916 25 33 99
0982 04 81 73