

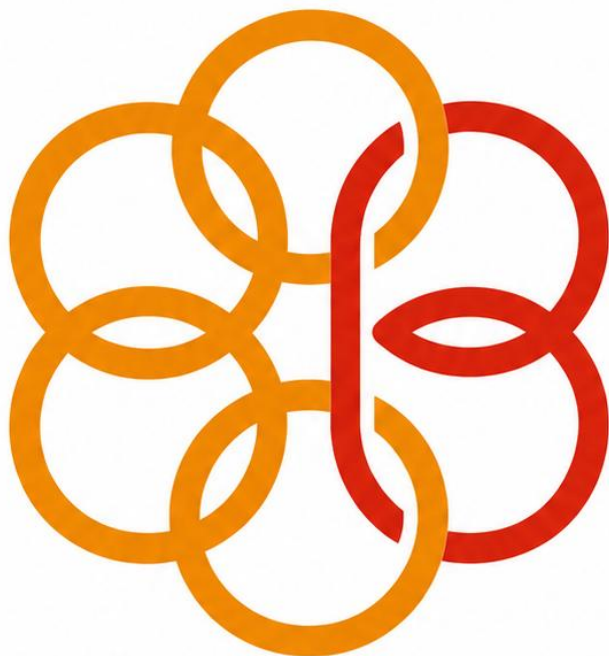
HỒ SƠ NĂNG LỰC

COMPANY PROFILE

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ
BLOOM ASIA







BLOOM ASIA

Kính gửi Quý Khách hàng và Quý Đối tác,

Công ty TNHH Dịch vụ BLOOM ASIA được thành lập từ năm 2021, hoạt động trong lĩnh vực dịch vụ ẩm thực với các nhóm dịch vụ chính:



**TƯ VẤN &
SETUP BẾP**



**SUẤT ĂN
VĂN PHÒNG**



**SUẤT ĂN
CÔNG NGHIỆP**



**TIỆC
SỰ KIỆN**



Với định hướng phát triển **AN TOÀN – ỔN ĐỊNH – CHUYÊN NGHIỆP – BỀN VỮNG**, Bloom Asia không chỉ hướng đến việc cung cấp những bữa ăn ngon, phù hợp khẩu vị và ngân sách, mà còn chú trọng xây dựng một hệ thống vận hành có tổ chức và kiểm soát xuyên suốt.



Từ lựa chọn nguyên liệu, tiếp nhận và kiểm soát đầu vào, sơ chế, chế biến, chia suất, bảo quản, vận chuyển đến phục vụ, từng công đoạn đều được Bloom Asia chú trọng nhằm đảm bảo **an toàn thực phẩm, chất lượng món ăn, đúng số lượng, đúng thời gian và tính nhất quán** của dịch vụ.



Chúng tôi hiểu rằng đối với khách hàng doanh nghiệp, lựa chọn một đơn vị cung cấp suất ăn không đơn thuần là lựa chọn một nhà cung cấp thực phẩm. Đó còn là lựa chọn một đối tác có **năng lực tổ chức, khả năng kiểm soát vận hành, xử lý tình huống và tinh thần trách nhiệm** trong suốt quá trình hợp tác.



Vì vậy, Bloom Asia luôn bắt đầu bằng việc tìm hiểu nhu cầu thực tế của từng khách hàng để xây dựng phương án phù hợp với quy mô nhân sự, ngân sách, đặc thù hoạt động, điều kiện cơ sở vật chất và yêu cầu phục vụ. Trong quá trình triển khai, chúng tôi duy trì việc tiếp nhận phản hồi, kiểm soát chất lượng và chủ động cải tiến nhằm nâng cao trải nghiệm của người dùng bữa ăn cũng như hiệu quả hợp tác với doanh nghiệp.



Với kinh nghiệm thực tế và đội ngũ nhân sự tận tâm, Bloom Asia mong muốn trở thành đối tác dịch vụ ẩm thực tin cậy và lâu dài, đồng hành cùng Quý Khách hàng từ tư vấn, xây dựng phương án, triển khai vận hành đến kiểm soát và cải tiến chất lượng dịch vụ.

Bloom Asia trân trọng và biết ơn sự quan tâm của Quý Khách hàng và Quý Đối tác.

Chúng tôi mong có cơ hội được lắng nghe nhu cầu, đề xuất giải pháp phù hợp và đồng hành cùng Quý vị trong những chặng đường phát triển sắp tới.

Trân trọng,

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ BLOOM ASIA



NỘI DUNG



01 HỒ SƠ PHÁP LÝ

Đầy đủ giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận và hồ sơ liên quan theo quy định hiện hành.



02 CƠ CẤU TỔ CHỨC

Bộ máy tổ chức rõ ràng, phân công trách nhiệm cụ thể, vận hành hiệu quả.



03 TẦM NHÌN – SỨ MỆNH – GIÁ TRỊ CỐT LÕI

Định hướng phát triển bền vững, mang đến giá trị tốt nhất cho khách hàng, đối tác và cộng đồng.



04 LĨNH VỰC HOẠT ĐỘNG

Cung cấp giải pháp ẩm thực và dịch vụ bếp toàn diện, đa dạng, đáp ứng mọi nhu cầu của khách hàng.



05 SUẤT ĂN MẪU

Thực đơn phong phú, dinh dưỡng cân đối, được xây dựng khoa học, phù hợp với từng đối tượng.



06 KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU

Đồng hành cùng nhiều doanh nghiệp lớn trong và ngoài nước, được tin tưởng và đánh giá cao.



0886 713 886 - 0988 878 172

SỞ TÀI CHÍNH THÀNH PHỐ HÀ NỘI
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH VÀ
TÀI CHÍNH DOANH NGHIỆP

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: 0109590928

Đăng ký lần đầu: ngày 09 tháng 04 năm 2021

Đăng ký thay đổi lần thứ: 2, ngày 10 tháng 09 năm 2025

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ BLOOM ASIA

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: BLOOM ASIA SERVICE LIMITED
COMPANY

Tên công ty viết tắt:

2. Địa chỉ trụ sở chính

Số 148 đường Khuất Duy Tiến, Phường Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 0961565225

Số Fax:

Thư điện tử: lienhe@comnguyen.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 đối với thành viên là cá nhân; Số Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/ Quyết định thành lập/ Giấy tờ có giá trị pháp lý tương đương đối với tổ chức	Ghi chú
1	NGUYỄN TIẾN DŨNG	Việt Nam	Số 4 đường Quang Trung, Phường Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	1.000.000.000	50,00%	001092051523	
2	NGUYỄN THỊ HỒNG VÂN	Việt Nam	Số 1 ngõ 3 đường Trần Phú, Phường Thanh Liệt, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	500.000.000	25,00%	001187054286	
3	ĐỖ THỊ THÚY HỒNG	Việt Nam	Số 4 đường Quang Trung, Phường Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	500.000.000	25,00%	001192006479	

5. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ, chữ đệm và tên: NGUYỄN TIẾN DŨNG

Giới tính: Nam

Ngày, tháng, năm sinh: 18/06/1992

Quốc tịch: Việt Nam

Số định danh cá nhân: 001092051523

Chức danh: Giám đốc

Địa chỉ liên lạc: Số 4 đường Quang Trung, Phường Hà Đông, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Trịnh Huy Tâm



01. HỒ SƠ PHÁP LÝ

CHỨNG NHẬN AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

UBND THÀNH PHỐ HÀ NỘI
SỞ Y TẾ

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

Số: 1430...2026.../ATTP-CNDK

GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

CHỦ CƠ SỞ : NGUYỄN TIẾN DŨNG
TÊN CƠ SỞ : CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ BLOOM ASIA
ĐỊA CHỈ : LK 27 -21, KHU ĐÔ THỊ MỚI VĂN PHÚ,
PHƯỜNG KIẾN HƯNG, THÀNH PHỐ HÀ NỘI

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH

KINH DOANH DỊCH VỤ ẨM UỐNG
LOẠI HÌNH CHẾ BIẾN SUẤT ẨM SẴN

GIẤY CHỨNG NHẬN NÀY CÓ GIÁ TRỊ 3 NĂM KỂ TỪ NGÀY KÝ

Hà Nội, ngày 06, tháng 07, năm 2026.

TU QUẢN ĐỌC
CHI CỤC TRƯỞNG
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM HÀ NỘI



Đặng Thanh Phong

SỞ TÀI CHÍNH THÀNH PHỐ HÀ NỘI
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH VÀ
TÀI CHÍNH DOANH NGHIỆP

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

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH

Mã số địa điểm kinh doanh: 00002

Đăng ký lần đầu, ngày 09 tháng 03 năm 2026

1. Tên địa điểm kinh doanh: ĐỊA ĐIỂM KINH DOANH CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ BLOOM ASIA CƠ SỞ VĂN PHÚ
Tên địa điểm kinh doanh viết bằng tiếng nước ngoài:
Tên địa điểm kinh doanh viết tắt:

2. Địa chỉ:
LK27-21, Khu Đô Thị Mới Văn Phú, Phường Kiến Hưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: 0984101001
Thư điện tử: lienhe@comnguyen.com

Số Fax:
Website:

3. Thông tin về người đứng đầu
Họ, chữ đệm và tên: NGUYỄN TIẾN DŨNG Giới tính: Nam
Ngày, tháng, năm sinh: 18/06/1992 Quốc tịch: Việt Nam
Số định danh cá nhân: 001092051523

Địa chỉ liên lạc: Số 3 ngõ 90 ngụy như kim tum, Phường Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

4. Thông tin về doanh nghiệp/chỉ nhánh chủ quản:

Tên doanh nghiệp/chỉ nhánh: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ BLOOM ASIA
Mã số doanh nghiệp/chỉ nhánh: 0109590928
Địa chỉ trụ sở chính của doanh nghiệp/chỉ nhánh: Số 148 đường Khuất Duy Tiến, Phường Thanh Xuân, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Trần Quang Hưng



01. HỒ SƠ PHÁP LÝ

BẢO HIỂM SUẤT ĂN



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

GIẤY CHỨNG NHẬN BẢO HIỂM TRÁCH NHIỆM SẢN PHẨM

Số: 054.TSKT.GCN.TN12.26.185485

Bên mua bảo hiểm	Tên: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ BLOOM ASIA Địa chỉ: Số 148 đường Khuất Duy Tiến, phường Thanh Xuân, thành phố Hà Nội
Người được bảo hiểm	Tên: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ BLOOM ASIA Địa chỉ: Số 148 đường Khuất Duy Tiến, phường Thanh Xuân, thành phố Hà Nội Ngành nghề kinh doanh: Dịch vụ ăn uống
Phạm vi bảo hiểm	Bảo hiểm cho khoản tiền mà người được bảo hiểm có trách nhiệm pháp lý phải bồi thường đối với: - Những thiệt hại bất ngờ về người (thương tật hoặc ốm đau); - Những tổn thất hoặc thiệt hại bất ngờ về tài sản - Tất cả các khoản phí tổn và chi phí kiện tụng Được quy định tại Quy tắc bảo hiểm, điều khoản, điều kiện, điều khoản sửa đổi bổ sung và tại các điều khoản loại trừ được thỏa thuận.
Quy tắc bảo hiểm	Quy tắc bảo hiểm trách nhiệm sản phẩm ban hành kèm theo Quyết định số 1508/2023/QĐ-MIC ngày 10/08/2023 của Tổng Công ty Cổ phần Bảo hiểm Quân đội (Quy tắc bảo hiểm số 1508/2023/QĐ-MIC).
Thông tin đối tượng bảo hiểm	Trách nhiệm pháp lý phát sinh của Người được bảo hiểm phải bồi thường đối với những thiệt hại bất ngờ về người và tài sản của bên thứ ba gây nên bởi suất ăn công nghiệp do ĐNBH cung cấp
Mức trách nhiệm	Giới hạn trách nhiệm bảo hiểm: 1,000,000,000 VND/vụ và cho toàn bộ thời hạn bảo hiểm là 1,000,000,000 VND. Trong đó:

	- Mức trách nhiệm áp dụng cho người: 1,000,000,000 VND/vụ và cho toàn bộ thời hạn bảo hiểm là 1,000,000,000 VND		
Mức khấu trừ:	+ Bảo hiểm trách nhiệm Sản phẩm 3,000,000 VND/vụ - Về người: Không áp dụng mức khấu trừ.		
Thời hạn bảo hiểm	Từ 00 giờ 00 phút ngày 12/02/2026 đến 23 giờ 59 phút ngày 11/02/2027		
Cơ sở bồi thường, phạm vi lãnh thủ, Quyền tài phán	+ Cơ sở bồi thường: Sự cố phát sinh + Phạm vi lãnh thủ: Việt Nam + Quyền tài phán: Việt Nam		
Phi bảo hiểm áp dụng (Chưa bao gồm VAT)	6,000,000 VND		
Thuế giá trị gia tăng (VAT)	600,000 VND		
Tổng phí bảo hiểm	Tổng phí bảo hiểm thanh toán: 6,600,000 VND (Bằng chữ: Sáu triệu sáu trăm nghìn đồng)		
Điều khoản sửa đổi bổ sung	1. Điều kiện loại trừ:		
	STT	Mã điều khoản	Tên điều khoản
	1	MIC.TN.015	Điều khoản loại trừ liên quan đến Nga, Belarus & Ukraina
	2	MIC.TS.117	Điều khoản Loại trừ Rủi ro Chiến tranh và Nội chiến (LRMA G51-Sửa đổi):
	3	MIC.TS.118	Điều khoản Loại trừ Rủi ro Năng lượng Hạt nhân (NMA 1975a) (1994) và SR 482
	4	MIC.TS.119	Điều khoản Loại trừ Rủi ro Khủng bố (NMA 2921)
	5	MIC.TS.12	Điều khoản Loại trừ Rủi ro Ô nhiễm và Nhiễm bẩn:

6	MIC.TS.120	Điều khoản Loại trừ Amiang tổng hợp
7	MIC.TS.122	Điều khoản loại trừ và giới hạn cầm vận
8	MIC.TS.124	Điều khoản loại trừ sự cố Mạng
9	MIC.TS.125	Điều khoản loại trừ bệnh truyền nhiễm (LMA 5394)
10	MIC.TS.126	Điều khoản loại trừ phóng xạ và nổ hạt nhân
Kỳ thanh toán		Số tiền: 6,600,000 VND Ngày thanh toán: 11/03/2026

Thành phố Hà Nội, ngày 11 tháng 02 năm 2026
TỔNG CÔNG TY BẢO HIỂM QUÂN ĐỘI - CÔNG TY BẢO HIỂM MIC THÀNH ĐÓ

Được ký bởi: CÔNG TY BẢO HIỂM MIC THÀNH ĐÓ
Ngày: 11/02/2026

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Quốc Dũng



02. SƠ ĐỒ TỔ CHỨC



TỔNG GIÁM ĐỐC

Định hướng chiến lược
Điều hành & chịu trách nhiệm chung



CÁC GIÁM ĐỐC KHỐI

Quản lý – Điều hành
theo chức năng



P. HÀNH CHÍNH NHÂN SỰ

- Hành chính
- Nhân sự
- Đào tạo



P. KINH DOANH

- Tìm kiếm khách hàng
- Chăm sóc khách hàng
- Báo giá – Hợp đồng



P. VẬN HÀNH

- Lập kế hoạch sản xuất
- Tổ chức chế biến
- Kiểm soát chất lượng
- Vận chuyển & phục vụ



P. MUA HÀNG

- Tìm kiếm nhà cung cấp
- Mua hàng – Đàm phán
- Kiểm soát nguyên vật liệu



P. KẾ TOÁN

- Kế toán tổng hợp
- Công nợ – Thanh toán
- Báo cáo tài chính

03. TẦM NHÌN – SỨ MỆNH – GIÁ TRỊ CỐT LÕI

Mang đến những bữa ăn an toàn – chất lượng – trọn vẹn niềm tin



TẦM NHÌN

Trở thành đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp hàng đầu tại Việt Nam, được khách hàng và đối tác tin tưởng lựa chọn vì chất lượng, sự chuyên nghiệp và trách nhiệm trong từng bữa ăn.



SỨ MỆNH

Cung cấp những bữa ăn an toàn, dinh dưỡng và ngon miệng mỗi ngày, góp phần nâng cao sức khỏe và chất lượng cuộc sống cho người lao động; đồng hành cùng sự phát triển bền vững của khách hàng và cộng đồng.



GIÁ TRỊ CỐT LÕI



AN TOÀN

Đặt an toàn thực phẩm và sức khỏe người ăn lên hàng đầu.



CHẤT LƯỢNG

Cam kết chất lượng trong từng nguyên liệu, từng công đoạn và từng suất ăn.



TRÁCH NHIỆM

Làm việc bằng cái tâm, trách nhiệm và sự tận tâm trong mọi hoạt động.



CHUYÊN NGHIỆP

Đội ngũ chuyên nghiệp, quy trình chuẩn hóa, không ngừng học hỏi và cải tiến.



HỢP TÁC – PHÁT TRIỂN

Xây dựng mối quan hệ bền vững, cùng đối tác và khách hàng phát triển lâu dài.

04. LĨNH VỰC HOẠT ĐỘNG

Bloom Asia cung cấp giải pháp suất ăn toàn diện, chuyên nghiệp và linh hoạt đáp ứng mọi nhu cầu của khách hàng.



01

TƯ VẤN & SETUP BẾP

Tư vấn thiết kế, bố trí công năng bếp ăn công nghiệp tối ưu và setup theo tiêu chuẩn an toàn, hiệu quả và tiết kiệm chi phí.



02

SUẤT ĂN VĂN PHÒNG

Cung cấp suất ăn văn phòng ngon, đa dạng, đầy đủ dinh dưỡng, đúng giờ, phù hợp ngân sách và khẩu vị từng doanh nghiệp.



03

SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP

Giải pháp suất ăn công nghiệp quy mô lớn, đảm bảo an toàn thực phẩm, ổn định chất lượng, đáp ứng tiêu chuẩn khắt khe.



04

TIỆC SỰ KIỆN

Tổ chức và phục vụ tiệc, sự kiện chuyên nghiệp, sáng tạo, từ tiệc nhỏ đến sự kiện quy mô lớn theo yêu cầu.



4.1 | TƯ VẤN & SETUP BẾP

Bếp là nơi chế biến ra **những món ngon** để phục vụ cho khách hàng. Do đó, việc bài trí không gian bếp phải đảm bảo logic, khoa học và an toàn giúp tiết kiệm chi phí tối đa và đồng thời đem lại hiệu suất làm việc cao nhất.



Để đảm bảo bếp ăn công nghiệp khi đi vào vận hành phải đáp ứng được yêu cầu về công suất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thì bếp ăn công nghiệp cần được setup, thiết kế từ trước khi xây dựng. Việc sắp đặt, thiết kế bếp công nghiệp phải phù hợp về số lượng, chủng loại và được bố trí tại những vị trí thích hợp, giúp người đầu bếp thao tác dễ dàng, nâng cao năng suất lao động. Các bếp ăn được **Bloom Asia** thiết kế chú trọng tới tính đa năng, hiệu quả, chuyên nghiệp hạn chế sự lãng phí cho chủ đầu tư.



TƯ VẤN CHUYÊN NGHIỆP

Khảo sát nhu cầu, tư vấn giải pháp phù hợp với mô hình và ngân sách.



THIẾT KẾ TỐI ƯU

Bố trí không gian bếp khoa học, tối ưu công năng, đảm bảo dòng chảy vận hành.



ĐẢM BẢO ATTP

Thiết kế tuân thủ tiêu chuẩn ATTP, dễ vệ sinh, kiểm soát nguy cơ nhiễm chéo.



VẬN HÀNH HIỆU QUẢ

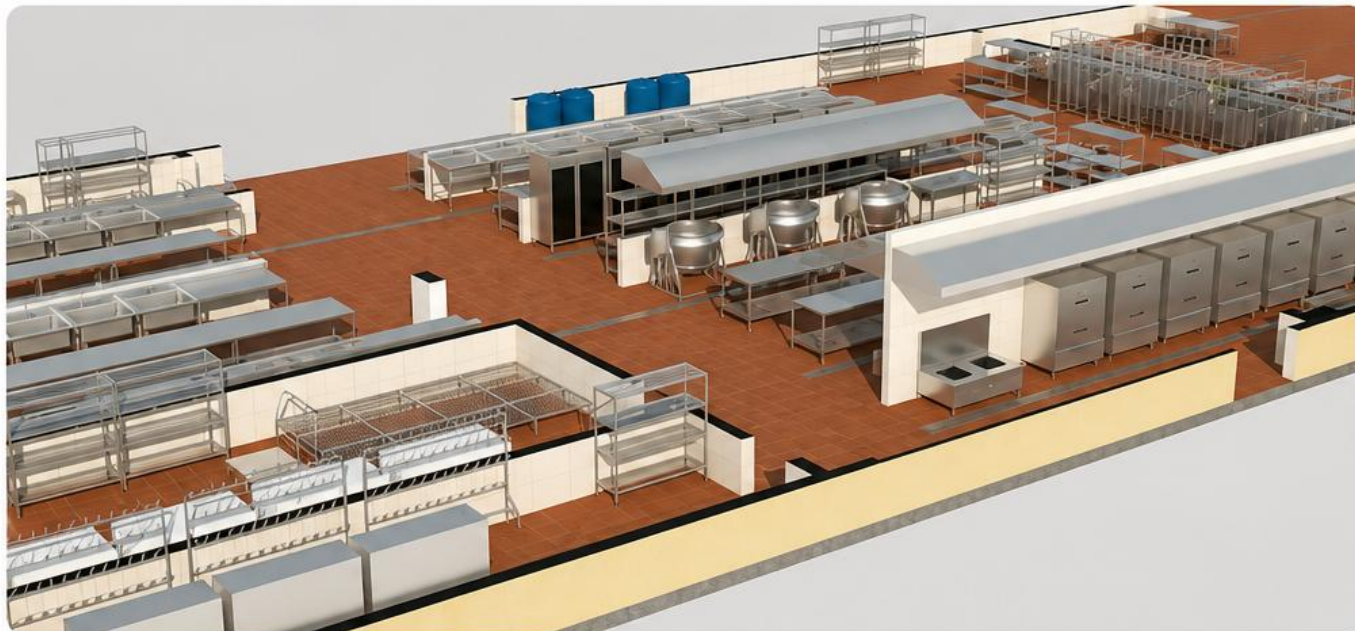
Trang thiết bị đồng bộ, sắp xếp hợp lý giúp nâng cao hiệu suất vận hành.



TIẾT KIỆM CHI PHÍ

Tối ưu đầu tư và vận hành, hạn chế lãng phí, gia tăng hiệu quả.

4.1 | TƯ VẤN & SETUP BẾP



Căn cứ vào loại hình sản xuất, quy mô công nhân, diện tích canteen **Bloom Asia** sẽ lên thiết kế theo phương án phục vụ mà chúng tôi đề ra. Mỗi căn bếp sẽ được thiết kế phù hợp với không gian, thời gian ăn cũng như mong muốn của chủ đầu tư.



Thiết kế bếp đa dạng với các hình thức sắp đặt như: Bố trí theo hình thức trung tâm, bố trí theo hình thức ngang, bố trí theo hình thức dọc...



Sau khi được duyệt bản vẽ thiết kế, hai bên sẽ tiến hành ký hợp đồng sau đó **Bloom Asia** sẽ sản xuất và lắp đặt theo đúng thời gian hợp đồng đã cam kết.

4.2 | SUẤT ĂN VĂN PHÒNG



Bloom Asia mang đến giải pháp suất ăn văn phòng đa dạng, cân bằng dinh dưỡng, phù hợp với nhu cầu của từng doanh nghiệp, góp phần nâng cao chất lượng dinh dưỡng và hiệu suất làm việc mỗi ngày.



Thực phẩm tươi ngon – chế biến an toàn – thực đơn phong phú, thay đổi linh hoạt theo mùa. Cam kết vệ sinh, đảm bảo chất lượng và đúng tiến độ phục vụ.



Đáp ứng nhanh chóng số lượng từ nhỏ đến lớn, từ 50 suất đến hàng nghìn suất/ngày, phù hợp với văn phòng, công ty, cơ quan, trường học...



THỰC ĐƠN ĐA DẠNG

Linh hoạt theo nhu cầu
và khẩu vị khách hàng



THỰC PHẨM AN TOÀN

Kiểm soát chất lượng,
đảm bảo ATTP



GIAO HÀNG ĐÚNG GIỜ

Đúng số lượng,
đúng thời gian



DỊCH VỤ CHUYÊN NGHIỆP

Tận tâm – Chu đáo –
Uy tín





BLOOM ASIA

CƠM SUẤT VĂN PHÒNG

• Thực đơn tuần 30.10 – 04.11.2026 •



THỨ 2

- Cơm thịt kho mắm ruốc
- Cơm gà sốt me
- Cơm cá kho tộ
- Cơm bò sốt tiêu đen



MÓN PHỤ:

Đậu chiên tỏi ớt
Củ quả luộc
Canh mồng tơi



THỨ 3

- Cơm đậu nhồi thịt sốt cà chua
- Cơm gà rang muối
- Cơm tôm rang thịt
- Cơm bò nấu cà ri



MÓN PHỤ:

Mề gà xào giá
Rau cải luộc
Canh bắp cải



THỨ 4

- Cơm thịt quay + dưa góp
- Cơm ba chỉ om chuối đậu
- Cơm cá basa kho tộ
- Cơm sườn sốt me



MÓN PHỤ:

Ức gà xào ngô
Mướp Nhật xào
Canh dưa chua thịt



THỨ 5

- Cơm thịt kho củ cải
- Cơm gà rang gừng
- Cơm cá chiên giấm me
- Cơm chả cuốn lá lốt



MÓN PHỤ:

Đậu tằm hành
Rau muống xào tỏi
Canh rau dền



THỨ 6

- Cơm thịt hầm măng
- Cơm gà chiên giòn
- Cơm bò xào cần tỏi
- Bún sườn chua



MÓN PHỤ:

Chả rim tiêu
Cải thảo luộc
Canh rau ngót thịt



THỨ 7

- Cơm thịt luộc + mắm tép
- Cơm gà xào ngô nấm
- Cơm chả cá sốt cà chua



MÓN PHỤ:

Lạc chiên
Rau cải luộc
Canh bí đỏ

HÌNH THỨC PHỤC VỤ



CƠM PHẦN PHỤC VỤ TRỰC TIẾP

Áp dụng tại Canteen



KHAY INOX GIAO ĐI

Áp dụng khách Doanh Nghiệp



HỘP BÃ MÍA GIAO ĐI

Áp dụng khách sự kiện



Sử dụng túi giữ nhiệt để đảm bảo độ ấm nóng, hương vị của món ăn

4.3 SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP



Bloom Asia cung cấp giải pháp suất ăn công nghiệp cho **nhà máy, xí nghiệp và doanh nghiệp** có nhu cầu phục vụ **số lượng lớn**, với phương án được xây dựng phù hợp theo quy mô nhân sự, ca làm việc, ngân sách, đặc thù người lao động và điều kiện thực tế tại từng đơn vị.



Chúng tôi hiểu rằng suất ăn công nghiệp không chỉ cần **ngon và đủ**, mà quan trọng hơn là phải đảm bảo **an toàn thực phẩm, đúng số lượng, đúng thời gian, ổn định chất lượng và duy trì khả năng phục vụ liên tục** mỗi ngày.



Vì vậy, Bloom Asia tổ chức kiểm soát xuyên suốt từ **xây dựng thực đơn → dự trữ nguyên liệu → lựa chọn và tiếp nhận nguyên liệu → lưu kho → sơ chế → chế biến → chia suất → bảo quản → vận chuyển → giao nhận/phục vụ → ghi nhận phản hồi và cải tiến chất lượng.**

*Bữa ăn chất lượng
Nền tảng vững vàng
cho doanh nghiệp phát triển*



GIẢI PHÁP LINH HOẠT THEO NHU CẦU DOANH NGHIỆP

Bloom Asia có thể xây dựng phương án phục vụ theo điều kiện thực tế của từng khách hàng:

- ✓ Nấu và phục vụ trực tiếp tại bếp của khách hàng
- ✓ Sản xuất tại bếp trung tâm và vận chuyển đến địa điểm phục vụ
- ✓ Phục vụ nhiều ca ăn, nhiều khung giờ và số lượng suất lớn
- ✓ Xây dựng menu theo ngân sách và đối tượng người ăn
- ✓ Linh hoạt cơ cấu món ăn, định lượng và khẩu vị
- ✓ Tổ chức nhân sự phục vụ, chia suất và vệ sinh khu vực ăn uống theo phạm vi hợp tác



0886 713 886 - 0988 878 172



CÁC BƯỚC TRIỂN KHAI DỰ ÁN CUNG CẤP SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP

01



Tìm hiểu nhu cầu
khách hàng

02



Khảo sát thực tế

03



Xây dựng phương án
phục vụ

04



Demo thuyết trình

05



Ký hợp đồng

06



Bàn giao CSVC, hạ tầng

07

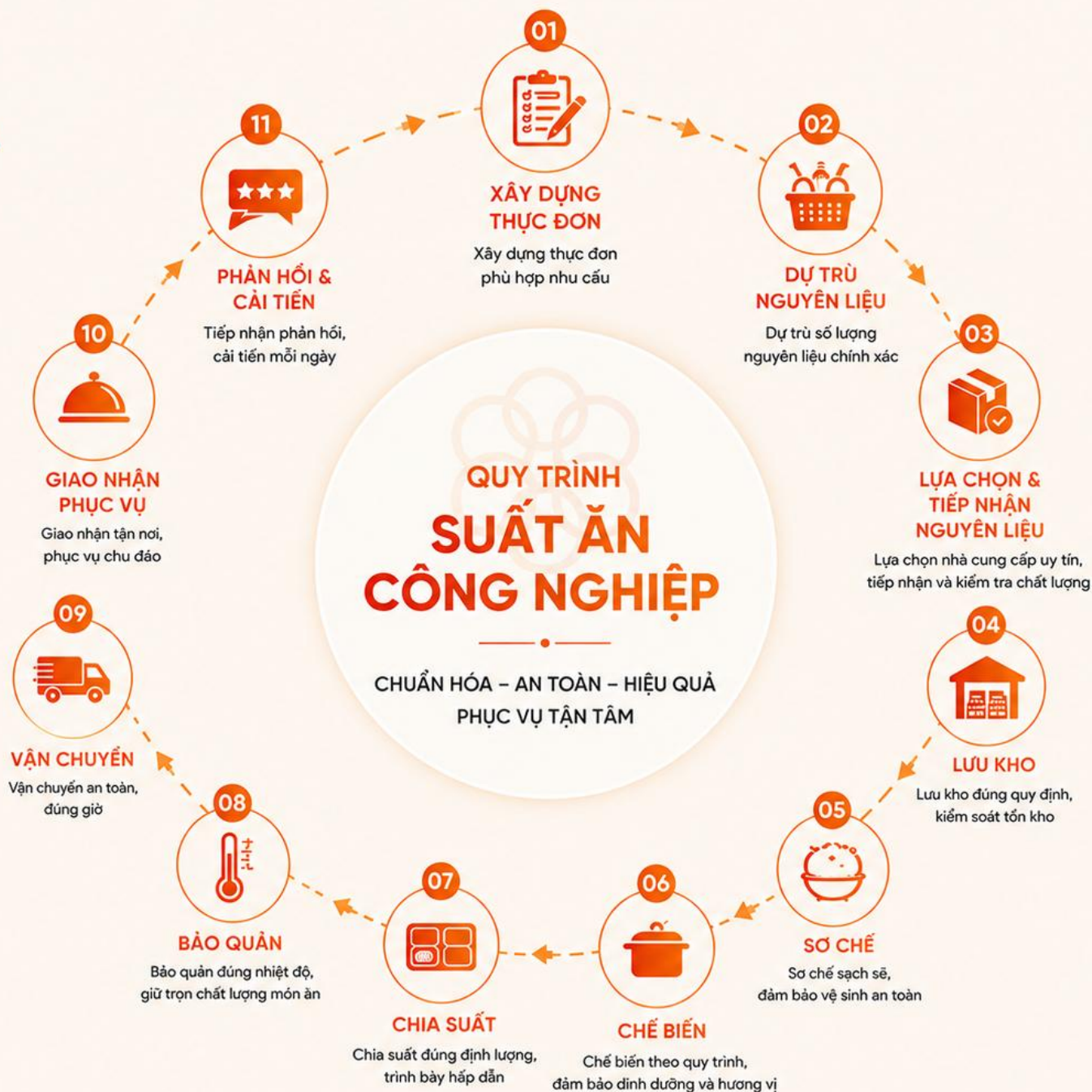


Phục vụ

08



Thanh toán, thanh lý
hợp đồng

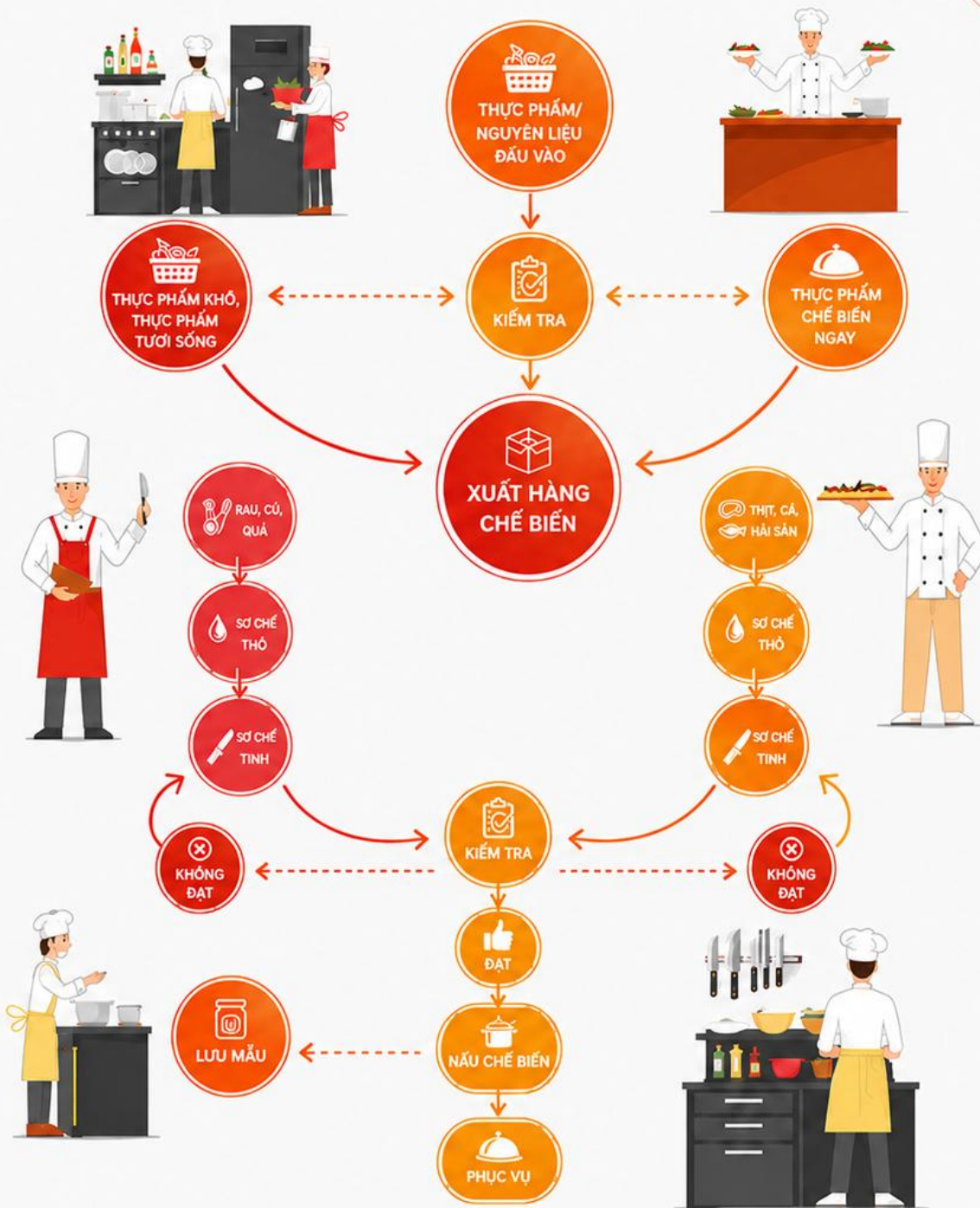




QUY TRÌNH CHẾ BIẾN

QUY TẮC CHẾ BIẾN 1 CHIỀU

Quy tắc 1 chiều trong bếp ăn công nghiệp là toàn bộ quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm 1 chiều khép kín được thiết kế theo một chiều hướng thống nhất từ nguyên liệu thực phẩm đầu vào cho tới thành phẩm đầu ra được tách biệt nhau, không được chồng chéo, đảm bảo lưu thông 1 chiều của thực phẩm, tránh sự va chạm giữa thực phẩm các công đoạn từ thực phẩm sống qua thực phẩm chín hoặc từ nguyên liệu sản xuất tới sản phẩm thành phẩm. Việc đảm bảo nguyên tắc một chiều giúp cho các bộ phận trong bếp không đột chéo, thực phẩm bị chống pháo dãn oản tồn trữ sinh thực phẩm trong chế biến.





BLOOM ASIA

QUY TRÌNH VẬN HÀNH BẾP

01 QUY TRÌNH SƠ CHẾ RAU, CỦ

- BƯỚC 1** LÀM MẠCH SƠ BỘ
- BƯỚC 2** CẮT ĐỊNH HÌNH
- BƯỚC 3** RỬA 2 LẦN
- BƯỚC 4** NGÂM NƯỚC MUỐI LOÃNG
- BƯỚC 5** RỬA LẠI LẦN 2

Loại bỏ lá úa, sâu, dập, héo, rửa sơ.

Cắt theo kích thước phù hợp món ăn.

Rửa sạch 2 lần dưới vòi nước chảy.

Ngâm nước muối loãng 5 – 10 phút.

Rửa lại lần 2 bằng nước sạch, để ráo.



Lưu ý: Dụng cụ sơ chế phải sạch sẽ, riêng biệt với thực phẩm sống. Nước muối pha 10g muối/1 lít nước.

02 QUY TRÌNH SƠ CHẾ THỊT GIA SÚC, GIA CẦM

- BƯỚC 1** LÀM SẠCH SƠ BỘ
- BƯỚC 2** CẮT ĐỊNH HÌNH
- BƯỚC 3** RỬA 2 LẦN
- BƯỚC 4** ƯỚP

Loại bỏ mỡ, lông, xương dăm, rửa sơ.

Thái, cắt theo yêu cầu.

Rửa sạch 2 lần dưới vòi nước chảy.

Ướp gia vị theo định lượng, thời gian quy định.



Lưu ý: Dụng cụ, thớt, dao phải riêng biệt theo từng loại thực phẩm.

03 QUY TRÌNH SƠ CHẾ THỦY, HẢI SẢN

- BƯỚC 1** LÀM SẠCH SƠ BỘ
- BƯỚC 2** CẮT ĐỊNH HÌNH
- BƯỚC 3** RỬA 2 LẦN
- BƯỚC 4** ƯỚP

Loại bỏ vảy, mang, ruột, vẩy, rửa sơ bằng nước.

Cắt, thái theo yêu cầu.

Rửa sạch 2 lần dưới vòi nước chảy.

Ướp gia vị theo định lượng, thời gian quy định.



Lưu ý: Dụng cụ, thớt, dao phải riêng biệt theo từng loại thực phẩm.

04 QUY TRÌNH LÀM SẠCH NỀN NHÀ

- BƯỚC 1** QUÉT RÁC
- BƯỚC 2** XỊT VÀ CHẢI TẮY RỬA CHẤT BẨN
- BƯỚC 3** LÀM SẠCH LẠI
- BƯỚC 4** LAU NƯỚC LẠNH
- BƯỚC 5** CẮT KHÔ VÀ ĐỂ RÁO

Quét rác, thu gom rác lại.

Lau rửa nền bằng chất tẩy rửa phù hợp.

Dùng bàn chải cọ sạch các góc cạnh, khe rãnh, vết bẩn cứng đầu.

Lau lại bằng nước sạch.

Cắt khô bằng cây gạt nước.



Lưu ý: Sàn luôn khô ráo, không đọng nước, trơn trượt.

05 QUY TRÌNH VỆ SINH KHAY, THIA, BÁT, Đũa

- BƯỚC 1** PHÂN LOẠI, LOẠI BỎ THỨC ĂN THỪA
- BƯỚC 2** TRẮNG QUA NƯỚC SẠCH
- BƯỚC 3** CỌ, RỬA BẰNG CHẤT TẮY RỬA
- BƯỚC 4** TRẮNG LẠI NƯỚC SẠCH
- BƯỚC 5** KHỬ TRÙNG VÀ ĐỂ RÁO Ở NHIỆT ĐỘ TRÊN 70°C

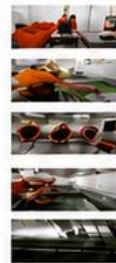
Tách riêng khay, bát, đĩa, loại bỏ thức ăn thừa.

Trắng qua nước sạch để loại bỏ cặn bẩn.

Cọ, rửa kỹ bằng chất tẩy rửa chuyên dụng.

Trắng lại 2 lần bằng nước sạch.

Khử trùng và sấy khô ở nhiệt độ trên 70°C.



Lưu ý: Sử dụng dung dịch nóng để hòa chất theo hướng dẫn.

06 QUY TRÌNH VỆ SINH DỤNG CỤ CHỨA THỰC PHẨM

- BƯỚC 1** PHÂN LOẠI
- BƯỚC 2** LÀM SẠCH SƠ BỘ
- BƯỚC 3** RỬA SẠCH
- BƯỚC 4** TRẮNG NƯỚC SẠCH LẠI
- BƯỚC 5** SẮP XẾP

Phân loại theo chất liệu, kích thước để vệ sinh.

Loại bỏ thức ăn thừa, ngâm nước ấm (nếu cần).

Bằng dung dịch tẩy rửa.

Trắng lại 2 lần bằng nước sạch. Kiểm tra cặn sót, dầu mỡ.

Úp úp nơi khô ráo, thoáng mát.



Lưu ý: Không để ẩm ướt, tránh côn trùng, bụi bẩn.

07 QUY TRÌNH LÀM SẠCH NỀN NHÀ (ĐỊNH KỲ SÂU)

- BƯỚC 1** QUÉT RÁC
- BƯỚC 2** XỊT VÀ CHẢI TẮY RỬA CHẤT BẨN
- BƯỚC 3** LÀM SẠCH LẠI
- BƯỚC 4** LAU NƯỚC LẠNH
- BƯỚC 5** CẮT KHÔ VÀ ĐỂ RÁO

Quét rác, thu gom rác lại.

Lau rửa nền bằng chất tẩy rửa phù hợp.

Dùng bàn chải cọ sạch các góc cạnh, khe rãnh, vết bẩn cứng đầu.

Lau lại bằng nước sạch.

Cắt khô bằng cây gạt nước.



Lưu ý: Sàn luôn khô ráo, không đọng nước, trơn trượt.

08 QUY TRÌNH LƯU MẪU

- BƯỚC 1** XỨC THỨC ĂN ĐẠI DIỆN
- BƯỚC 2** LẤY MẪU
- BƯỚC 3** DÁN TEM THÔNG TIN
- BƯỚC 4** BẢO QUẢN

Lấy mẫu đại diện từ mỗi món ăn, mỗi loại thực phẩm.

Lượng mẫu tối thiểu 100g cho mỗi món ăn, cho vào hộp đựng sạch, có nắp đậy.

Ghi đầy đủ thông tin: Tên món, ngày giờ, bếp, người lấy mẫu.

Bảo quản trong tủ mát 2 – 8°C, 12 – 24 giờ sau khi sử dụng bữa ăn.



Lưu ý: Không lưu mẫu quá thời gian quy định.

09 QUY TRÌNH KHỬ TRÙNG THỚT

- BƯỚC 1** Rửa sạch, loại bỏ thức ăn còn bám trên bề mặt thớt.
- BƯỚC 2** Ngâm với nước sôi 100°C từ 5 – 10 phút.
- BƯỚC 3** Để ráo nước, úp khô nơi thoáng mát. Bảo quản thớt ở giá vệ sinh sạch sẽ.



Lưu ý: Phân loại thớt: sống – chín – rau củ, sử dụng riêng biệt.



BLOOM ASIA

— QUY TRÌNH **5S**

**ĐỂ SẠCH HƠN, ĐẸP HƠN
VÀ NĂNG SUẤT CAO HƠN**



S1
SÀNG LỌC

Loại bỏ những thứ không cần thiết
ra khỏi canteen



S2
SẮP XẾP

Bố trí thiết bị, dụng cụ theo trật tự,
đảm bảo tiện lợi và an toàn khi sử dụng



S3
SẠCH SẼ

Vệ sinh sạch sẽ Trang thiết bị, công cụ
dụng cụ, đồ dùng tại canteen



S4
SẴN SÓC

Duy trì thực hiện S1, S2, S3



S5
SẴN SÀNG

Tạo ý thức và thói quen tự giác,
duy trì thực hiện 5S tại canteen

CÁC QUY TRÌNH KHÁC

01 QUY TRÌNH MUA HÀNG



- | | | | | |
|---------------------------------------|---|--|--|---|
| 1. ĐỀ XUẤT MUA HÀNG | 2. PHÊ DUYỆT | 3. ĐẶT HÀNG | 4. NHẬN HÀNG & KIỂM TRA | 5. NHẬP KHO & LƯU HỒ SƠ |
| Các bộ phận đề xuất nhu cầu mua hàng. | Kiểm tra, phê duyệt nhu cầu và ngân sách. | Liên hệ nhà cung cấp, đặt hàng theo yêu cầu. | Kiểm tra chất lượng, số lượng và hồ sơ nhà cung cấp. | Nhập kho, lưu trữ chứng từ và thanh toán. |

LƯU Ý:

- Ưu tiên nhà cung cấp đạt tiêu chuẩn, có hợp đồng và chứng nhận đầy đủ.
- Kiểm soát giá, chất lượng và thời gian giao hàng.

02 QUY TRÌNH KIỂM SOÁT NHÀ CUNG CẤP



1. LỰA CHỌN NHÀ CUNG CẤP

Đánh giá, lựa chọn NCC theo tiêu chí chất lượng, giá cả, dịch vụ và chứng nhận.



2. ĐÁNH GIÁ ĐỊNH KỲ

Kiểm tra, đánh giá chất lượng, tiến độ giao hàng, chất lượng dịch vụ.



3. XẾP HẠNG NHÀ CUNG CẤP

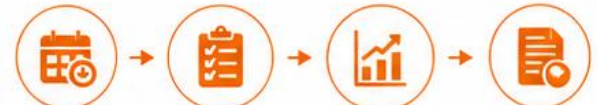
Phân loại: A (tốt) – B (đạt) – C (cần cải thiện).



4. THEO DÕI & CẢI TIẾN

Đề xuất cải thiện hoặc thay thế nếu nhà cung cấp không đáp ứng yêu cầu.

03 QUY TRÌNH KIỂM KHO



- | | | | |
|--|--|--|--|
| 1. LẬP KẾ HOẠCH KIỂM KHO | 2. KIỂM ĐẾM THỰC TẾ | 3. ĐỐI CHIẾU SỐ LIỆU | 4. XỬ LÝ CHÊNH LỆCH & BÁO CÁO |
| Xác định thời gian, phạm vi và nhân sự kiểm kho. | Kiểm đếm số lượng hàng hóa, đối chiếu thực tế. | So sánh số liệu thực tế với số sách kế toán. | Xác định nguyên nhân, điều chỉnh và lập báo cáo. |

LƯU Ý:

- Kiểm kho định kỳ (tuần/tháng/quý) và kiểm kho đột xuất khi cần thiết.
- Bảo quản hồ sơ kiểm kho đầy đủ.

04 QUY TRÌNH BẢO TRÌ, BẢO DƯỠNG THIẾT BỊ



1. LẬP KẾ HOẠCH

Lập kế hoạch bảo trì định kỳ theo từng thiết bị.



2. KIỂM TRA & BẢO DƯỠNG

Kiểm tra, vệ sinh, bảo dưỡng và thay thế linh kiện nếu cần.



3. GHI NHẬN & THEO DÕI

Ghi chép nhật ký bảo trì, theo dõi tình trạng thiết bị.



4. XỬ LÝ SỰ CỐ

Xử lý ngay khi thiết bị gặp sự cố, giảm thiểu gián đoạn sản xuất.

LƯU Ý:

- Bảo trì định kỳ giúp kéo dài tuổi thọ thiết bị và đảm bảo an toàn.
- Có sổ theo dõi và phiếu bảo trì cho từng thiết bị.

05 QUY TRÌNH ĐÀO TẠO NHÂN VIÊN



- | | | | | |
|---|--|-----------------------------------|---|---|
| 1. XÁC ĐỊNH NHU CẦU | 2. LẬP KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO | 3. TỔ CHỨC ĐÀO TẠO | 4. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ | 5. THEO DÕI & CẢI TIẾN |
| Đánh giá nhu cầu đào tạo theo vị trí công việc. | Xây dựng nội dung, thời gian và hình thức đào tạo. | Triển khai đào tạo cho nhân viên. | Kiểm tra, đánh giá kết quả sau đào tạo. | Theo dõi hiệu quả và cập nhật chương trình đào tạo. |

LƯU Ý:

- Đào tạo định kỳ và đào tạo khi có thay đổi quy trình, thiết bị.
- Lưu hồ sơ đào tạo và kết quả đánh giá.

06 QUY TRÌNH QUẢN LÝ HỒ SƠ, TÀI LIỆU



1. LẬP & BAN HÀNH

Soạn thảo, ban hành hồ sơ, tài liệu theo quy định.



2. LƯU TRỮ

Lưu trữ hồ sơ theo hệ thống, dễ dàng tra cứu.



3. KIỂM SOÁT

Kiểm soát việc sử dụng, sửa đổi, cập nhật tài liệu.



4. HỦY BỎ/ LƯU TRỮ LÂU DÀI

Hủy bỏ hoặc lưu trữ lâu dài theo quy định pháp luật.

LƯU Ý:

- Đảm bảo hồ sơ luôn cập nhật, đầy đủ và bảo mật.
- Tuân thủ quy định về lưu trữ hồ sơ theo pháp luật.

CHẤT LƯỢNG NHÂN SỰ

Đối tượng khách hàng của Bloom Asia rất đa dạng, từ các doanh nghiệp nước ngoài, doanh nghiệp Việt Nam, trường học, bệnh viện... nên yêu cầu đối với công việc ngày càng cao đòi hỏi người lao động có trình độ tay nghề, nghiệp vụ xử lý tình huống và giao tiếp khách hàng. Điều này đồng nghĩa với việc yêu cầu tuyển dụng nhân sự tại bếp ăn công nghiệp sẽ càng khắt khe hơn. Chất lượng dịch vụ được quyết định phần lớn là do người lao động, những người trực tiếp làm việc tại các nhà ăn của khách hàng do vậy chúng tôi luôn chú trọng tới chất lượng nhân sự.

Yêu cầu nhân sự:

- ✓ Được đào tạo chuyên ngành nấu ăn từ các trường, lớp trên cả nước
- ✓ Có kinh nghiệm làm việc tại các bếp ăn có quy mô tương tự
- ✓ Có kỹ năng mềm về giao tiếp, xử lý tình huống, tin học văn phòng cơ bản
- ✓ Khỏe mạnh, được khám sức khỏe định kỳ và không mắc các bệnh truyền nhiễm
- ✓ Không nghiện hút và vướng các tai tệ nạn xã hội



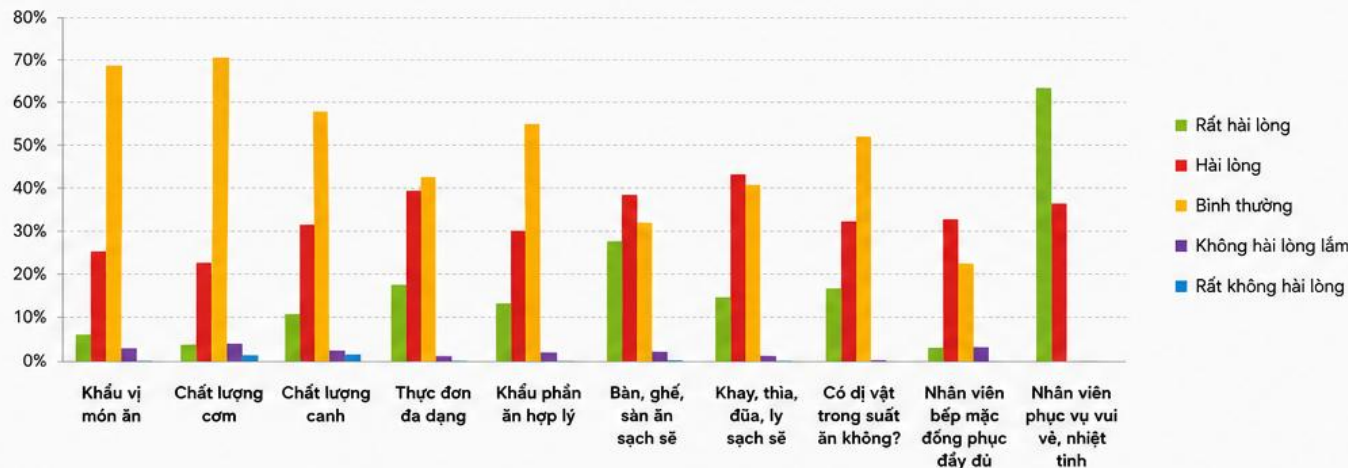
PHIẾU KHẢO SÁT Ý KIẾN KHÁCH HÀNG



KẾT QUẢ KHẢO SÁT Ý KIẾN KHÁCH HÀNG

Tháng: 08/2020

	Câu 1:	Câu 2:	Câu 3:	Câu 4:	Câu 5:	Câu 6:	Câu 7:	Câu 8:	Câu 9:	Câu 10:
Nội dung câu hỏi	Khẩu vị món ăn	Chất lượng cơm	Chất lượng canh	Thực đơn đa dạng	Khẩu phần ăn hợp lý	Bàn, ghế, sàn ăn sạch sẽ	Khay, thìa, đũa, ly sạch sẽ	Có dị vật trong suất ăn không?	Nhân viên bếp mặc đồng phục đầy đủ	Nhân viên phục vụ vui vẻ, nhiệt tình
Rất hài lòng	5.31%	2.86%	9.63%	17.59%	13.09%	29.58%	13.91%	16.56%	44.49%	63.47%
Hài lòng	23.88%	22.45%	30.12%	39.88%	30.88%	38.78%	44.58%	31.08%	32.24%	36.33%
Bình thường	68.57%	70.82%	57.98%	42.33%	54.81%	31.43%	41.51%	52.16%	22.65%	0.20%
Không hài lòng lắm	2.24%	3.27%	1.64%	0.20%	1.23%	0.20%	0.00%	0.20%	0.80%	0.00%
Rất không hài lòng	0.00%	0.61%	1.02%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%



Bloom Asia luôn chủ động khảo sát ý kiến khách hàng để nâng cao chất lượng dịch vụ. Nhân viên quản lý tại mỗi canteen sẽ thường xuyên hỏi ý kiến người lao động để có nhận xét chi tiết của từng bữa ăn. Hàng tháng, hàng quý chúng tôi cũng tổ chức lấy ý kiến khách hàng thông qua việc phát phiếu khảo sát.

Những ý kiến đóng góp từ khách hàng là căn cứ để chúng tôi cải tiến dịch vụ, phục vụ khách hàng ngày một tốt hơn!!!



LẮNG NGHE
Mọi ý kiến khách hàng



CẢI TIẾN
Không ngừng nâng cao chất lượng



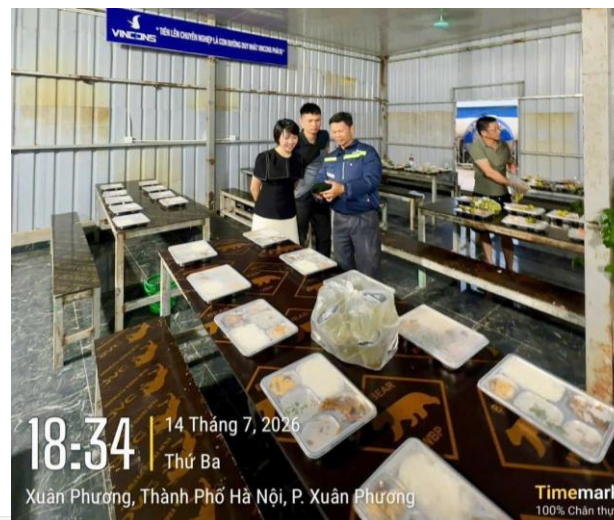
CAM KẾT
An toàn – Chất lượng – Tận tâm



HÀI LÒNG
Của khách hàng là thành công của chúng tôi

KHẢO SÁT Ý KIẾN – THẤU HIỂU KHÁCH HÀNG

NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG – GIA TĂNG HÀI LÒNG



Ngoài công tác khảo sát ý kiến khách hàng định kì của bộ phận chăm sóc khách hàng, còn có lịch thăm hỏi, kiểm tra đột xuất từ phía **Lãnh Đạo Công ty** nhằm nâng cao chất lượng dịch vụ, **gia tăng sự hài lòng** từ phía khách hàng.



Khảo sát định kì
Lắng nghe để thấu hiểu



Thăm hỏi – Kiểm tra đột xuất
Đảm bảo chất lượng thực tế



Nâng cao chất lượng dịch vụ
Gia tăng sự hài lòng



Cam kết bền vững
Đồng hành cùng khách hàng



4.4 | SỰ KIỆN TIỆC



Dịch vụ tiệc của Bloom Asia là sự lựa chọn hảo hảo của Quý khách hàng. Quý khách hàng có thể dễ dàng trong việc lựa chọn thực đơn tiệc chất lượng, sang trọng.



Bloom Asia cung cấp dịch vụ nấu tiệc tại nhà có kèm tổ chức trang trí, bàn ghế, trang thiết bị và cả nhân viên phục vụ tại bàn.



Bloom Asia luôn sẵn những giải pháp tốt nhất cho mọi không gian, mọi loại hình tổ chức phục vụ mọi đối tượng khách hàng như gia đình, doanh nghiệp.



Với nhiều năm kinh nghiệm trong ngành ẩm thực cùng đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp, chu đáo, đa dạng hình thức: tiệc bàn tròn truyền thống, tiệc hội nghị, tiệc buffet, tiệc BBQ... từ đơn giản đến sang trọng đẳng cấp chúng tôi chắc chắn sẽ làm hài lòng Quý khách hàng.

“

Quý khách hàng
có thể dễ dàng trong việc
**lựa chọn thực đơn tiệc
chất lượng, sang trọng**

”



BLOOM ASIA

05.

HÌNH ẢNH SUẤT ĂN MẪU





BLOOM ASIA

SUẤT ĂN MẪU

DINH DƯỠNG HÀI HÒA – HƯƠNG VỊ TƯƠI NGON – CHẤT LƯỢNG AN TOÀN



THỨ 2

- Thịt bò xào giá đỗ
- Đậu hũ sốt cà chua
- Cải ngọt xào tỏi
- Canh rong biển nấu thịt
- Chuối



THỨ 3

- Đùi gà chiên nước mắm
- Nấm kho tiêu
- Trứng chiên hành
- Bắp cải xào
- Canh mồng tơi nấu tôm
- Dưa hấu



THỨ 4

- Thịt heo xào rau củ
- Cá sốt cà
- Su su xào trứng
- Bí đỏ hấp
- Canh chua giá bạc nấu tôm
- Thanh long



THỨ 5

- Giò lụa
- Sữa chua
- Salad rau củ
- Cơm chiên Dương Châu
- Canh miso
- Thanh long



THỨ 6

- Rau muống xào tỏi
- Trứng cuộn
- Kim chi
- Thịt luộc
- Canh rau ngót nấu thịt
- Dưa hấu



THỨ 7

- Chả cá chiên
- Nộm su hào cà rốt
- Chả lụa
- Cà ri gà
- Canh cải xanh nấu thịt
- Ổi



CHỦ NHẬT

- Gà kho sả
- Đậu hũ sốt nấm
- Rau củ luộc
- Canh bí xanh nấu tôm
- Ổi



MÓN ĐẶC BIỆT

- Bún bò Huế
- Súp
- Sữa đậu nành
- Đu đủ



NGUYÊN LIỆU TƯƠI SẠCH
Chọn lọc kỹ càng mỗi ngày



AN TOÀN VỆ SINH
Quy trình chế biến chuẩn mực



DINH DƯỠNG HỢP LÝ
Cân bằng dinh dưỡng mỗi suất ăn



PHỤC VỤ TẬN TÂM
Đúng giờ – Chu đáo – Chuyên nghiệp

SUẤT ĂN VIỆT NAM

SUẤT ĂN MẪU

DINH DƯỠNG HẢI HÒA – HƯƠNG VỊ TƯƠI NGON – CHẤT LƯỢNG AN TOÀN

SUẤT ĂN VIỆT NAM



THỨ 2

- Thịt kho tàu
- Trứng chiên
- Rau củ xào thập cẩm
- Canh chua
- Cơm trắng



THỨ 3

- Thịt kho củ cải
- Trứng cuộn hành
- Rau cải xào tỏi
- Canh rau ngót
- Cơm trắng



THỨ 4

- Gà nướng mật ong
- Đậu hũ sốt cà
- Cải thìa xào tỏi
- Canh rau ngót
- Cơm trắng



THỨ 5

- Đùi gà chiên mắm
- Chả trứng hấp
- Rau muống xào tỏi
- Canh bí xanh
- Cơm trắng



THỨ 6

- Thịt kho trứng
- Đậu hũ sốt cà
- Rau củ luộc
- Canh rau ngót
- Cơm trắng



THỨ 7

- Cá kho tộ
- Thịt viên sốt cà
- Rau cải xào tỏi
- Canh bí đỏ
- Cơm trắng



CHỦ NHẬT

- Đùi gà nướng
- Trứng xào cà chua
- Rau củ luộc
- Canh chua
- Cơm trắng



MÓN ĐẶC BIỆT

- Cá sốt chua ngọt
- Sườn rim mặn
- Rau cải xào tỏi
- Canh bí xanh
- Cơm trắng



NGUYÊN LIỆU TƯƠI SẠCH

Chọn lọc kỹ càng mỗi ngày



AN TOÀN VỆ SINH

Quy trình chế biến chuẩn mực



DINH DƯỠNG HỢP LÝ

Cân bằng dinh dưỡng mỗi suất ăn



PHỤC VỤ TẬN TÂM

Đúng giờ – Chu đáo – Chuyên nghiệp



BLOOM ASIA

SUẤT ĂN MẪU

DINH DƯỠNG HÀI HÒA – HƯƠNG VỊ TƯƠI NGON – CHẤT LƯỢNG AN TOÀN



THỨ 2

- Canh rong biển nấu thịt băm
- Thịt kho tiêu
- Giá xào sa tế
- Đậu que xào tỏi
- Giá xào
- Chuối



THỨ 3

- Canh bí xanh nấu tôm
- Trứng hấp thịt băm
- Bò xào ớt chuông
- Cải ngọt xào tỏi
- Củ quả xào thập cẩm
- Dưa hấu



THỨ 4

- Canh rau ngót nấu thịt
- Mì xào bò
- Sườn xào chua ngọt
- Đậu phụ sốt Tứ Xuyên
- Rau cải xào
- Chuối



THỨ 5

- Canh củ cải nấu xương
- Gà chiên mắm
- Thịt heo xào hành cần
- Nấm xào tỏi
- Khoai tây xào
- Chuối



THỨ 6

- Canh bí đỏ nấu thịt
- Đậu hũ kho sốt nấm
- Bò xào rau củ
- Mì xào thập cẩm
- Dưa hấu
- Chuối



THỨ 7

- Canh rau cải nấu thịt băm
- Bún xào Singapore
- Trứng ốp la
- Đậu ve xào tỏi
- Dưa hấu



CHỦ NHẬT

- Cháo trắng
- Trứng luộc
- Bánh hành
- Đậu phộng rang
- Thịt kho tàu
- Dưa chua xào
- Dưa hấu



MÓN ĐẶC BIỆT

- Mì xào bò Tứ Xuyên
- Gà đùi nướng ngũ vị
- Đậu hũ Tứ Xuyên
- Cải thìa xào nấm
- Dưa hấu



NGUYÊN LIỆU TƯƠI SẠCH

Chọn lọc kỹ càng mỗi ngày



AN TOÀN VỆ SINH

Quy trình chế biến chuẩn mực



DINH DƯỠNG HỢP LÝ

Cân bằng dinh dưỡng mỗi suất ăn



PHỤC VỤ TẬN TÂM

Đúng giờ – Chu đáo – Chuyên nghiệp

SUẤT ĂN TRUNG QUỐC

SUẤT ĂN NHẬT BẢN

DINH DƯỠNG HÀI HÒA - HƯƠNG VỊ TƯƠI NGON - CHẤT LƯỢNG AN TOÀN

SUẤT ĂN NHẬT BẢN



NGUYÊN LIỆU TƯƠI SẠCH

Chọn lọc kỹ càng mỗi ngày



AN TOÀN VỆ SINH

Quy trình chế biến chuẩn mực



DINH DƯỠNG HỢP LÝ

Cân bằng dinh dưỡng mỗi suất ăn



PHỤC VỤ TẬN TÂM

Đúng giờ - Chu đáo - Chuyên nghiệp

SUẤT ĂN MẪU

DINH DƯỠNG HÀI HÒA - HƯƠNG VỊ TƯƠI NGON - CHẤT LƯỢNG AN TOÀN



BLOOM ASIA



NGUYÊN LIỆU TƯƠI SẠCH

Chọn lọc kỹ càng mỗi ngày



AN TOÀN VỆ SINH

Quy trình chế biến chuẩn mực



DINH DƯỠNG HỢP LÝ

Cân bằng dinh dưỡng mỗi suất ăn



PHỤC VỤ TẬN TÂM

Đúng giờ - Chu đáo - Chuyên nghiệp

SUẤT ĂN HÀN QUỐC

SUẤT ĂN CHÂU ÂU

DINH DƯỠNG HÀI HÒA - HƯƠNG VỊ TƯƠI NGON - CHẤT LƯỢNG AN TOÀN

SUẤT ĂN CHÂU ÂU



SUẤT 01

Bánh mì • Bơ • Sữa chua
Salad rau xanh • Mì rau bó xôi
Cơm gà sốt teriyaki • Tráng miệng



SUẤT 02

Bánh mì • Bơ
Bò sốt tiêu đen • Khoai tây chiên
Rau củ xào • Cà chua • Dưa hấu



SUẤT 03

Bánh mì • Bơ • Sữa chua
Salad rau củ • Cá hồi sốt kem
Cơm trắng • Rau hấp • Tráng miệng



SUẤT 04

Bánh mì tỏi • Bơ
Mì Ý sốt thịt • Ưc gà nướng
Trái cây • Sữa chua



SUẤT 05

Bánh mì • Bơ
Cá thu sốt teriyaki • Cơm trắng
Salad rau củ • Trái cây • Tráng miệng



SUẤT 06

Bánh mì bơ tỏi • Bơ
Bò bit tết sốt nấm • Salad rau xanh
Rau củ hấp • Nước trái cây



SUẤT 07

Bánh mì • Bơ • Sữa chua
Xúc xích • Trứng cuộn • Bánh ngọt
Trái cây • Tráng miệng



SUẤT 08

Bánh mì • Bơ
Súp kem nấm • Thịt nguội
Phô mai • Rau xanh • Tráng miệng



NGUYÊN LIỆU TƯƠI SẠCH

Chọn lọc kỹ càng mỗi ngày



AN TOÀN VỆ SINH

Quy trình chế biến chuẩn mực



DINH DƯỠNG HỢP LÝ

Cân bằng dinh dưỡng mỗi suất ăn



PHỤC VỤ TẬN TÂM

Đúng giờ - Chu đáo - Chuyên nghiệp



BLOOM ASIA



06.

KHÁCH HÀNG TIÊU BIỂU



VINCONS
XUÂN PHƯƠNG

VINCONS
ĐAN PHƯỢNG

VINCONS
PHẠM VĂN ĐỒNG

VINCONS
GIẢNG VÕ

VINCONS
THẠCH THẤT

VINCONS
HÒA LẠC

VINALPHA
OLYMPIC



DỰ ÁN VINCONS K02 XUÂN PHƯƠNG



Là dự án xây dựng nhà ở giành cho chiến sĩ công an, cán bộ thuộc Bộ Tư lệnh Cảnh sát cơ động Xuân Phương



SỐ LƯỢNG CÔNG NHÂN:
1.200 CÔNG NHÂN



KHOẢNG XÂY DỰNG
800 CÔNG NHÂN



KHOẢNG CƠ ĐIỆN
400 CÔNG NHÂN



CA PHỤC VỤ
SÁNG – TRƯA – TỐI



ĐƠN GIÁ SUẤT ĂN

- ✓ Sáng: **20.000** đồng
- ✓ Trưa: **40.000** đồng
- ✓ Tối: **40.000** đồng

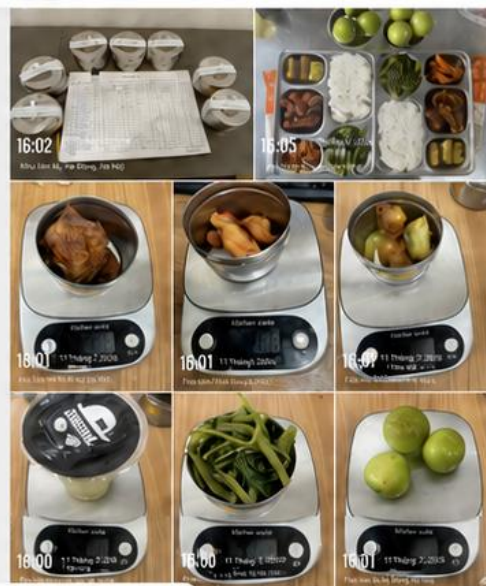


Suất ăn XD K02 Xuân Phương - Bloom Asia

21 thành viên



Tin nhắn
Hoa Hò: Ảnh



Em gửi suất ăn tối nay ạ



BLOOM ASIA CAM KẾT



AN TOÀN VỆ SINH

Quy trình chế biến
đảm bảo ATTP



**DINH DƯỠNG
CÂN ĐỐI**

Đủ chất – Đủ năng lượng
cho một ngày hiệu quả



**HƯƠNG VỊ
NGON MIỆNG**

Món ăn đậm đà,
hợp khẩu vị người Việt



**NGUYÊN LIỆU
TƯƠI NGON**

Chọn lọc kỹ lưỡng
mỗi ngày



**TẬN TÂM
PHỤC VỤ**

Luôn đồng hành cùng
sức khỏe của bạn

Dự án
VINCONS
ĐAN PHƯỢNG
Xây dựng hệ sinh thái KĐT
VINHOMES GREEN CITY

 Bloom Asia đồng hành cung cấp suất ăn mỗi ngày cho đội ngũ kỹ sư, công nhân tại công trường

“ Khách hàng nói gì về chúng tôi

A Nam Vin Đan Phượng AT

Đồ nhà em nấu thoải mái nhì

Công nhân họ khen
17:11

Em cảm ơn anh nhiều ạ, em cố gắng để tập trung vào suất ăn của CN được tốt nhất anh ạ <3



AN TOÀN VỆ SINH

Quy trình chế biến
đảm bảo ATTP



**DINH DƯỠNG
CÂN ĐỐI**

Đủ chất – Đủ năng lượng
cho một ngày hiệu quả



**HƯƠNG VỊ
NGON MIỆNG**

Món ăn đậm đà,
hợp khẩu vị người Việt



**NGUYÊN LIỆU
Tươi NGON**

Chọn lọc kỹ lưỡng
mỗi ngày



**TẬN TÂM
PHỤC VỤ**

Luôn đồng hành cùng
sức khỏe của bạn

DỰ ÁN

47 PHẠM VĂN ĐỒNG



Là dự án xây dựng
tòa nhà **Bộ Công An**



SỐ LƯỢNG CÔNG NHÂN
1.200
CÔNG NHÂN



KHOẢNG XÂY DỰNG
TÒA NHÀ
BỘ CÔNG AN



CA PHỤC VỤ
SÁNG - TRƯA - TỐI



ĐƠN GIÁ SUẤT ĂN
✓ Sáng: 20.000đ
✓ Trưa: 40.000đ
✓ Tối: 40.000đ



Suất ăn 47 Phạm Văn Đồng - Bloom Asia

24 thành viên · >

Tin nhắn

Lán trại 47 Phạm Văn Đồng



Em gửi suất ăn trưa này ạ



6



AN TOÀN VỆ SINH

Quy trình chế biến
đảm bảo ATTP



DINH DƯỠNG
CÂN ĐỐI

Đủ chất - Đủ năng lượng
cho một ngày hiệu quả



HƯƠNG VỊ
NGON MIỆNG

Món ăn đậm đà,
hợp khẩu vị người Việt



NGUYÊN LIỆU
Tươi ngon

Chọn lọc kỹ lưỡng
mỗi ngày



TẬN TÂM
PHỤC VỤ

Luôn đồng hành cùng
sức khỏe của bạn

DỰ ÁN

VINCONS 148 GIẢNG VỖ (THE GALLEY)



Là dự án xây dựng nhà ở Thương mại tại trung tâm thành phố Hà Nội



30 Th7, 2026 10:21:24
Giảng Võ
Lán Trại 148 Giảng Võ
Nguyễn Mạnh Hùng



8 Th7, 2026 10:19:25
Lán Trại 148 Giảng Võ
Nguyễn Mạnh Hùng



16 Th8, 2026 09:55:17
Giảng Võ
Lán Trại 148 Giảng Võ
Nguyễn Mạnh Hùng



5/28/26 6:01 PM
21.024567N 105.820824E
Lán Trại Giảng Võ
Phạm Minh Đức

BLOOM ASIA CAM KẾT



AN TOÀN VỆ SINH

Quy trình chế biến
đảm bảo ATP



DINH DƯỠNG CÂN ĐỐI

Đủ chất – Đủ năng lượng
cho một ngày hiệu quả



HƯƠNG VỊ NGON MIỆNG

Món ăn đậm đà,
hợp khẩu vị người Việt



NGUYÊN LIỆU TƯƠI NGON

Chọn lọc kỹ lưỡng
mỗi ngày



TẬN TÂM PHỤC VỤ

Luôn đồng hành cùng
sức khỏe của bạn

DỰ ÁN

VINCONS THẠCH THẤT – TRUNG TÂM DỮ LIỆU QUỐC GIA

Bloom Asia tự hào đồng hành cùng Dự án Vincons Thạch Thất – Trung tâm Dữ liệu Quốc gia, cung cấp các giải pháp suất ăn chất lượng cao, đảm bảo dinh dưỡng – an toàn – đúng tiến độ cho đội ngũ cán bộ, kỹ sư và công nhân làm việc tại dự án.



**VINCONS
THẠCH THẤT**



BLOOM ASIA – ĐỐI TÁC TIN CẬY TRONG MỌI DỰ ÁN TRỌNG ĐIỂM

Cam kết chất lượng – An toàn – Tận tâm – Hiệu quả

CÁC DỰ ÁN VÀ KHÁCH HÀNG KHÁC



CÁC CHƯƠNG TRÌNH TRI ÂN KHÁCH HÀNG

Trùng dịp: 2/9, 1/5, thành lập Công ty...




BLOOM ASIA
Trân trọng

TRI ÂN KHÁCH HÀNG VINCONS

ĐỒNG HÀNH - TIN TƯỞNG - PHÁT TRIỂN

THỜI GIAN:
CA TRƯA 08/08/2026

33

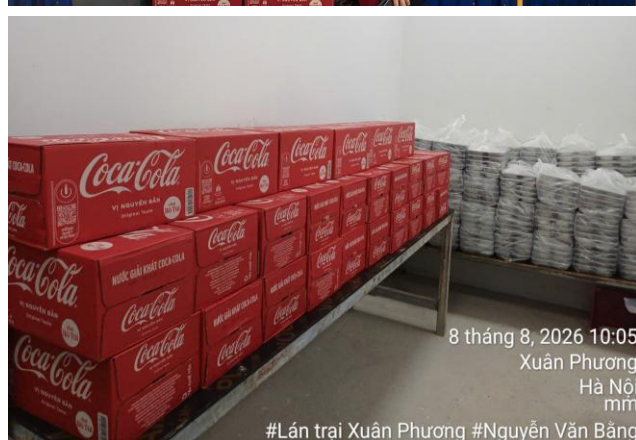
KỶ NIỆM
33 NĂM THÀNH LẬP
VINGROUP

★ NĂM ★

VINCONS
Đối tác tin cậy
Sánh tầm - Hiệu quả

QUÀ TẶNG
KHÁCH HÀNG

BLOOM ASIA



THỂ MẠNH CỦA BLOOM ASIA



Kinh nghiệm
lâu năm



Tập khách hàng
đa dạng



Chứng nhận
an toàn thực phẩm



Bảo hiểm
trách nhiệm sản phẩm



Nhân sự
chuyên nghiệp



Thực phẩm chất lượng,
nguồn gốc rõ ràng



Trang thiết bị
hiện đại, đa năng



Dinh dưỡng
cân bằng



Năng lực
tài chính mạnh



Dịch vụ đi kèm
đa dạng, chuyên nghiệp



BLOOM ASIA



Chân thành cảm ơn Quý khách hàng đã quan tâm tới dịch vụ của Bloom Asia. Chúng tôi mong nhận được những chia sẻ từ Quý khách hàng để cải tiến và nâng cao chất lượng dịch vụ; cũng như có cơ hội được trao đổi cụ thể về dịch vụ cam kết, hợp tác kinh doanh.



Bằng kinh nghiệm và sự tận tâm của mình, Bloom Asia tin tưởng vào việc sẽ trở thành đối tác tin cậy của Quý khách hàng trong thời gian tới.



0886 713 886
0988 878 172





BLOOM ASIA