

Công ty Ajinomoto Việt Nam

Eat Well, Live Well.



LỊCH SỬ RA ĐỜI TẬP ĐOÀN AJINOMOTO

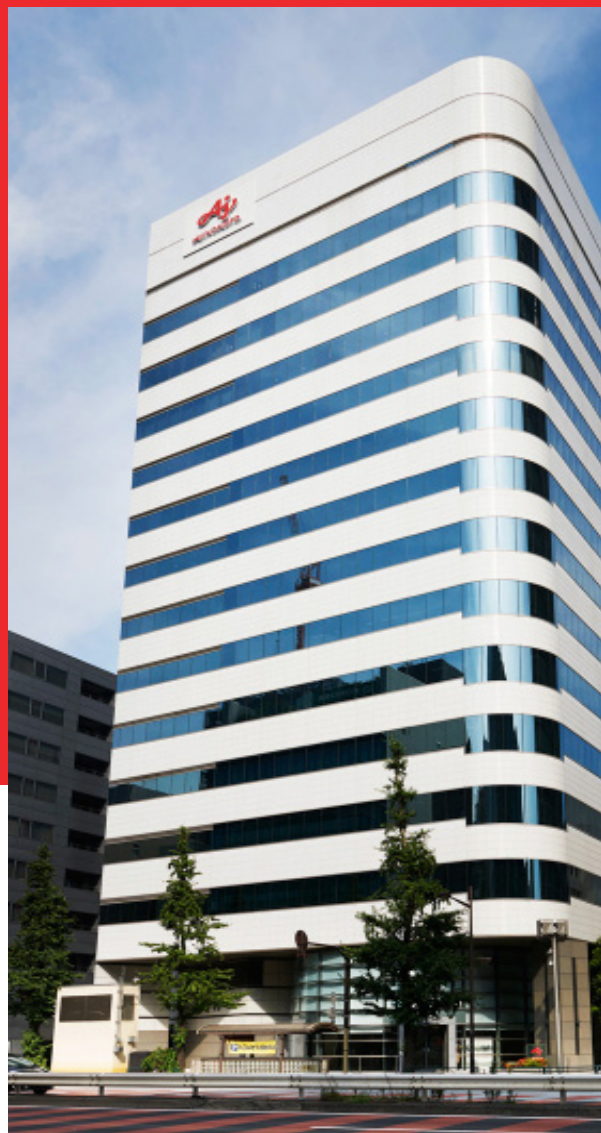
“Từ ước vọng cải thiện dinh dưỡng cho người dân Nhật Bản và hiểu được vị ngon có thể kích thích tiêu hóa, Giáo sư Kikunae Ikeda (1864 – 1936) tại trường Đại học Hoàng gia Tokyo đã phát minh ra bột ngọt vào năm 1908.”

GS. Ikeda cho rằng, bên cạnh 4 vị cơ bản là ngọt, chua, mặn và đắng, còn có một vị đặc trưng khác tồn tại trong các thực phẩm như măng tây, cà chua, phô mai, thịt và dashi – nước dùng đặc trưng của người Nhật được chế biến từ tảo bẹ (konbu).

Năm 1908, ông đã xác định được nguồn gốc của chất tạo vị này trong tảo bẹ, đó chính là glutamate - một loại axit amin cấu thành nên chất đậm và tồn tại phổ biến trong thực phẩm. Ông đặt tên cho vị này là “Umami” (trong tiếng Nhật có nghĩa là “vị ngon”).

Năm 1909, ông đã hợp tác cùng doanh nhân Saburosuke Suzuki để sản xuất bột ngọt trên quy mô thương mại, chính thức xuất hiện trên thị trường với tên gọi AJI-NO-MOTO®, trong tiếng Nhật có nghĩa là Tinh chất của vị. Đây là cột mốc khởi đầu cho sự ra đời của Tập đoàn Ajinomoto lớn mạnh toàn cầu ngày nay.

TẬP ĐOÀN AJINOMOTO



Saburosuke Suzuki II
Người sáng lập
Tập đoàn Ajinomoto

GS. Kikunae Ikeda

*Người khám phá ra vị Umami và
phát minh gia vị bột ngọt*



*Chai bột ngọt đầu tiên
sản xuất năm 1909*



HƠN 100 NĂM THEO ĐUỔI KHÁT VỌNG “EAT WELL, LIVE WELL.”

“Eat Well, Live Well.” là khát vọng sáng lập Tập đoàn Ajinomoto của Giáo sư Kikunae Ikeda từ việc phát minh ra **Gia vị Umami AJI-NO-MOTO®** với những lợi ích khoa học được chứng minh:

- Tạo cảm giác thèm ăn
- Giúp ăn ngon miệng và hấp thụ nhiều chất dinh dưỡng, tăng cường tiêu hóa
- Giảm lượng muối sử dụng và giúp hạn chế tình trạng thừa cân, béo phì...

Trong lĩnh vực nghiên cứu và phát triển (R&D), tập đoàn Ajinomoto đã đầu tư chi phí và nhân lực với số lượng nhân viên hùng hậu lên tới 1700 nhân viên. Ngoài ra, là một doanh nghiệp tập trung vào lĩnh vực thực phẩm, đội R&D chính là động lực cho sự tăng trưởng liên tục của tập đoàn, tạo cơ sở cho sự phát triển kinh doanh và tạo nền tảng để phát triển các sản phẩm giá trị với 2 lĩnh vực kinh doanh chính:

- Sản phẩm Thực phẩm
- Sản phẩm từ Axit Amin

TRIẾT LÝ TẬP ĐOÀN AJINOMOTO

Thông điệp từ Chủ tịch và Giám đốc điều hành

Bắt nguồn từ khám phá ra vị Umami là nền tảng cho sự ra đời của Tập đoàn Ajinomoto, hiện nay Tập đoàn của chúng tôi đang giữ vị trí đứng đầu toàn cầu trong việc nghiên cứu và phát triển công nghệ axit amin cũng như phát triển mạng lưới kinh doanh rộng khắp trên toàn thế giới. Tập đoàn Ajinomoto sẽ tiếp tục phát huy những công nghệ độc đáo nhất và thông qua các hoạt động kinh doanh, chúng tôi đóng góp giải quyết các vấn đề của xã hội và con người trong thế kỷ 21.

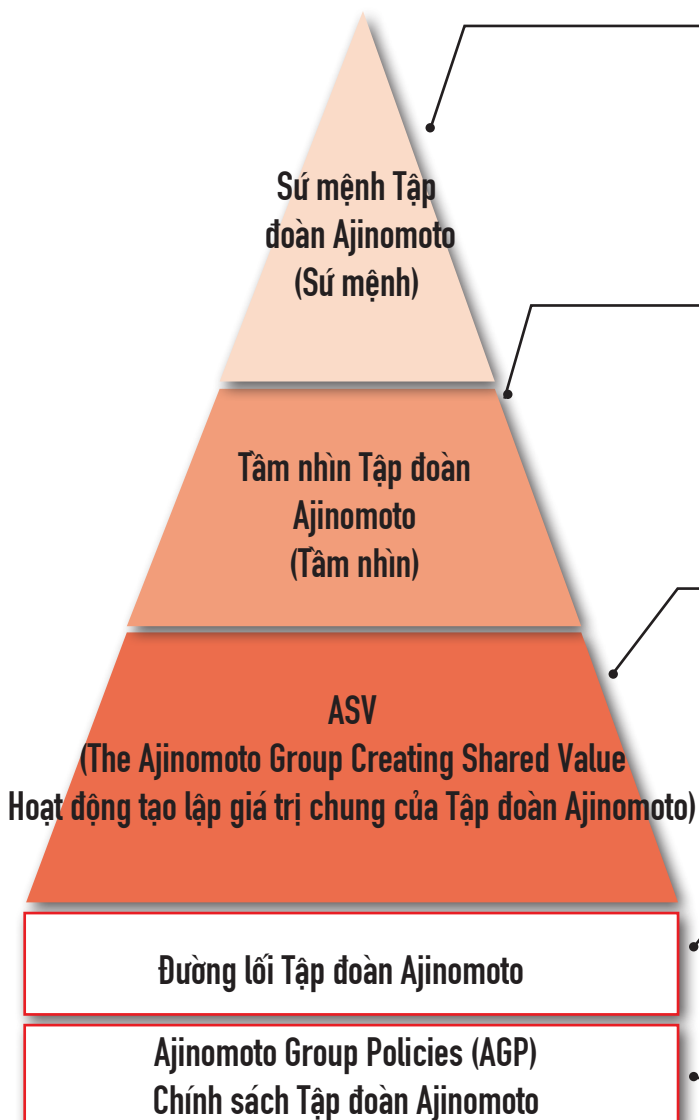
Takaaki Nishii

Giám đốc đại diện

Chủ tịch và Giám đốc điều hành



Thông điệp của Tập Đoàn Eat Well, Live Well.



Lý do tồn tại, sứ mệnh, và khát vọng mà công ty chúng tôi sẽ không ngừng theo đuổi.

Sứ mệnh của chúng tôi là đóng góp vào lĩnh vực thực phẩm và sức khỏe thế giới và cho cuộc sống tốt đẹp hơn trong tương lai

Đóng góp cho cuộc sống khỏe mạnh hơn của người dân trên toàn thế giới bằng cách tận dụng thế mạnh về axit amin để giải quyết các vấn đề thực phẩm và sức khỏe liên quan đến thói quen ăn uống và dân số già hóa.

Đến năm 2023

- Kéo dài tuổi thọ và cuộc sống khỏe mạnh của 1 tỷ người
- Giảm 50% tác động môi trường, trong khi vẫn duy trì tăng trưởng kinh doanh

Các sáng kiến để tạo ra vừa giá trị kinh tế và giá trị xã hội nhằm hiện thực hóa sứ mệnh và tầm nhìn của chúng tôi

ASV đại diện cho sự cam kết không thay đổi của chúng tôi: Cùng với tất cả các bên liên quan và các công ty thành viên, chúng tôi giúp giải quyết các vấn đề xã hội, dẫn đến việc tạo lập ra giá trị kinh tế

Các giá trị chung của nhân viên trong việc theo đuổi sứ mệnh và tầm nhìn của chúng tôi; cách tiếp cận cơ bản và lập trường trong việc thực hiện công việc

Sáng Tạo Giá trị Mới (Create), Tinh Thần Tiên Phong (Pioneer), Đóng Góp Xã Hội (Contribute), Tôn Trọng Giá Trị Con người (Respect)

Niềm tin và cách ứng xử cần được tuân thủ bởi mỗi công ty thuộc Tập đoàn Ajinomoto và mỗi nhân viên đang làm việc tại đây

NHỮNG CON SỐ THỨ VỊ CỦA TẬP ĐOÀN AJINOMOTO

130

Quốc gia và vùng lãnh thổ có
sản phẩm phân phối

SẢN PHẨM TẬP ĐOÀN AJINOMOTO TRÊN TOÀN THẾ GIỚI



121

Nhà máy sản xuất

Hơn
34.000

Nhân viên Toàn cầu



Tập đoàn Ajinomoto luôn nỗ lực đóng góp cho cuộc sống hạnh phúc của con người trên toàn thế giới.

THÔNGIỆP CỦA TỔNG GIÁM ĐỐC CÔNG TY AJINOMOTO VIỆT NAM

“

Chúng tôi đang ngày một vững tin với tầm nhìn trở thành một Công ty xuất sắc thật sự tại Việt Nam với những “Đặc trưng riêng có” trong lĩnh vực thực phẩm và sức khỏe. Chúng tôi luôn cam kết phát triển bền vững cùng đất nước Việt Nam dựa trên Triết lý của Tập đoàn Ajinomoto nhằm mang lại những giá trị cuộc sống tốt đẹp nhất cho người dân tại Việt Nam.

”

Thay mặt Ban Giám đốc Công ty Ajinomoto Việt Nam, tôi xin bày tỏ lòng biết ơn sâu sắc nhất đến người dân tại Việt Nam đã hỗ trợ cho hoạt động của Công ty trong nhiều năm qua.

Khởi nguồn từ khát vọng góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống cho con người thông qua việc cải thiện về dinh dưỡng của Giáo sư Kikunae Ikeda cách đây hơn 100 năm, Tập đoàn Ajinomoto đã được đưa ra đời tại Nhật Bản vào năm 1909 với sản phẩm gia vị umami đầu tiên mang thương hiệu AJI-NOMOTO®. Trải qua hơn 100 năm hoạt động, Tập đoàn Ajinomoto đã không ngừng phát triển để trở thành tập đoàn toàn cầu hoạt động trong hai lĩnh vực chính là Sản phẩm Thực phẩm và Sản phẩm từ Axit Amin.

121 nhà máy, mạng lưới phân phối đến 130 quốc gia và đội ngũ hơn 32.000 nhân viên toàn cầu là những con số đáng tự hào của Tập đoàn Ajinomoto sau hơn 100 năm hình thành và phát triển. Hoài bão mà Giáo sư Kikunae Ikeda ấp ủ đã phát triển thành Thông điệp Công ty “Eat Well, Live Well.”, một cương lĩnh hoạt động của Tập đoàn vẫn đang dẫn đường cho chúng tôi. Trong chặng đường phát triển sắp tới, chúng tôi sẽ tiếp nối hoài bão lớn lao này với sứ mệnh đóng góp cho ngành thực phẩm thế giới, sự phát triển thịnh vượng toàn cầu và cho cuộc sống tốt đẹp hơn trong tương lai.

Tại Việt Nam, chúng tôi đã bước qua cột mốc 28 năm thành lập trụ sở chính và nhà máy sản xuất Ajinomoto Việt Nam. Qua hơn 30 năm hoạt động, chúng tôi đã không ngừng nghiên cứu khẩu vị người Việt và từ đó cho ra đời nhiều sản phẩm gia vị, thực phẩm và đồ uống chất lượng cao, đáp ứng mong đợi của người tiêu dùng Việt Nam. Từ nhà máy sản xuất đầu tiên đặt tại KCN Biên Hòa 1, Đồng Nai, năm 2008 chúng tôi đã tiếp tục mở rộng sản xuất bằng việc đưa vào

CÔNG TY AJINOMOTO VIỆT NAM

hoạt động nhà máy thứ hai tại KCN Long Thành, Đồng Nai và năm 2016 khởi công xây dựng nhà máy thứ ba cũng tại KCN Long Thành, Đồng Nai; thể hiện cam kết gắn bó lâu dài với đất nước và người dân Việt Nam.

Đồng hành với Triết lý phát triển chung của Tập đoàn, Công ty Ajinomoto Việt Nam đang áp dụng một nguyên tắc kinh doanh quan trọng, đó chính là việc tạo lập những giá trị chung – “ASV” thông qua chính hoạt động sản xuất kinh doanh của Công ty. Điều này vừa tạo ra Giá trị Kinh tế thúc đẩy sự phát triển bền vững của doanh nghiệp đồng thời tạo ra Giá trị Xã hội, góp phần nâng cao hạnh phúc và sức khỏe cho người dân tại Việt Nam. Chúng tôi đóng góp với vai trò công dân gương mẫu trong việc tiết kiệm năng lượng và nguồn tài nguyên thiên nhiên cũng như phát triển nguồn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp. Trên hết, chúng tôi đóng góp cải thiện dinh dưỡng cho cuộc sống khỏe mạnh qua việc cung cấp các sản phẩm tiên phong và ngon hàng đầu; tư vấn ẩm thực, dinh dưỡng và sức khỏe cũng như triển khai các dự án đóng góp về dinh dưỡng.

Chặng đường hơn 30 năm không ngắn nhưng đó chỉ là mở đầu cho nỗ lực phát triển lâu dài bền vững của Công ty Ajinomoto Việt Nam. Chúng tôi đang ngày một vững tin với tầm nhìn trở thành một Công ty xuất sắc thật sự tại Việt Nam với những “Đặc trưng riêng có” trong lĩnh vực thực phẩm và sức khỏe. Chúng tôi luôn cam kết phát triển bền vững cùng đất nước Việt Nam dựa trên Triết lý của Tập đoàn Ajinomoto nhằm mang lại những giá trị cuộc sống tốt đẹp nhất cho người dân tại Việt Nam.

Tổng Giám đốc
Keiji Kaneko



SỨ MỆNH AJINOMOTO VIỆT NAM

“Đóng góp vào sự phát triển hơn nữa của đất nước Việt Nam, góp phần mang lại **hạnh phúc** và **sức khỏe** cho người dân tại Việt Nam thông qua **văn hóa ẩm thực** và **phát triển nguồn thực phẩm.**”



[*] Nhà máy Ajinomoto Biên Hoà

HƠN 30 NĂM HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN

Được thành lập từ năm 1991, Công ty Ajinomoto Việt Nam là công ty 100% vốn đầu tư nước ngoài thuộc Tập đoàn Ajinomoto, Nhật Bản với giá trị đầu tư ban đầu hơn 8 triệu đô la Mỹ. Trải qua 30 năm hoạt động, Công ty đã không ngừng phát triển mở rộng mạng lưới kinh doanh và nâng công suất sản xuất các sản phẩm.

Qua hơn 30 năm hoạt động, Ajinomoto Việt Nam luôn nỗ lực không ngừng trong việc nghiên cứu phát triển để mang đến nhiều chủng loại sản phẩm thực phẩm, gia vị và đồ uống với chất lượng tốt nhất, an toàn, phù hợp với khẩu vị của người Việt. Bên cạnh đó, chúng tôi luôn mong muốn đóng góp vào sự phát triển của nền văn hóa ẩm thực đặc sắc của Việt Nam qua việc tư vấn, giới thiệu những hương vị mới và cách thưởng thức món ăn mới cho người Việt, mang lại những bữa ăn ngon và hạnh phúc cho mọi gia đình. Hơn nữa, chúng tôi cũng xác định theo đuổi một nguyên tắc kinh doanh quan trọng gọi là ASV (Hoạt động tạo lập giá trị chung của Ajinomoto) nhằm tạo lập những giá trị đóng góp cho xã hội thông qua hoạt động sản xuất kinh doanh của Công ty, góp phần giải quyết những vấn đề cấp thiết của xã hội như bảo vệ môi trường và phát triển bền vững, gìn giữ và phát triển nguồn thực phẩm và cải thiện tình trạng dinh dưỡng cho cuộc sống khỏe mạnh của người dân.

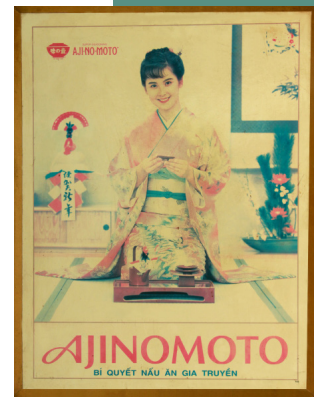


Ajinomoto Việt Nam chính thức thành lập với nhà máy đầu tiên Ajinomoto Biên Hòa



1991

Chính thức tung ra thị trường Bột ngọt AJI-NO-MOTO®



1992

1997

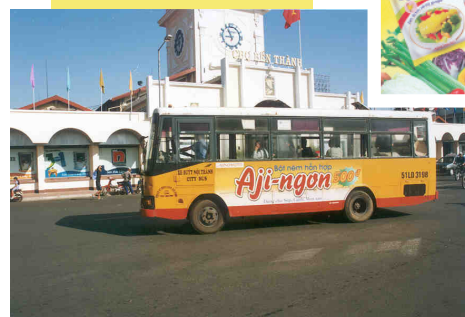
2000

2005



Áp dụng công nghệ lên men vi sinh sử dụng trực tiếp nguồn nguyên liệu trong nước để sản xuất bột ngọt

Hạt nêm Aji-ngon® ra đời



LỊCH SỬ HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN AJINOMOTO VIỆT NAM



Mở rộng các kênh bán hàng truyền thống và hiện đại trên tất cả tỉnh thành toàn quốc

2006

Xốt Mayonnaise Aji-mayo®, sản phẩm mayonnaise đầu tiên sản xuất trong nước, được tung ra thị trường với tên gọi ban đầu



Khánh thành nhà máy Ajinomoto Long Thành

2008



Trung tâm Phân phối Miền Nam đi vào hoạt động

2009



Tung ra thị trường dòng sản phẩm Gia vị nêm sẵn Aji-Quick®

2010



Khánh thành Trung tâm Phân phối Miền Bắc và tung ra thị trường sản phẩm Nước tương Phú Sĩ®

2012

2013

2014

Khánh thành Phân xưởng Nước hầm xương và Thịt, đánh dấu bước cải tiến quan trọng nguyên liệu sản xuất Hạt nêm Aji-ngon®, đồng thời tung ra thị trường Cà phê và Trà sữa Birdy® hòa tan 3in1



Khánh thành phân xưởng Gia vị bột và đưa vào vận hành hệ thống lò hơi sinh học.

LỊCH SỬ HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN AJINOMOTO VIỆT NAM



Tung ra thị trường các sản phẩm gia vị lẩu Aji-Quick®



Khánh thành Khu tổ hợp Văn phòng, Trung tâm Thông tin và Nghiên cứu Đào tạo Ẩm thực của Ajinomoto tại Hà Nội cùng tòa nhà Phát triển Công nghệ Sản phẩm ở nhà máy Long Thành, tung ra thị trường sản phẩm Gia vị Bún phở Aji-Quick®



2015

2016

2017

2018



Tung ra thị trường sản phẩm Bòt bánh rán pha sẵn Ajinomoto, Bòt canh Ajinomoto, Gia vị món kho Aji-Quick®



Thay đổi logo Công ty theo nhận diện thương hiệu mới của Tập đoàn Ajinomoto trên toàn cầu và tung ra thị trường Thức uống hòa tan dạng bột Blendy™

NHỮNG CON SỐ THÚ VỊ CỦA AJINOMOTO VIỆT NAM



2

Nhà máy tại Biên Hòa và Long Thành (Đồng Nai)



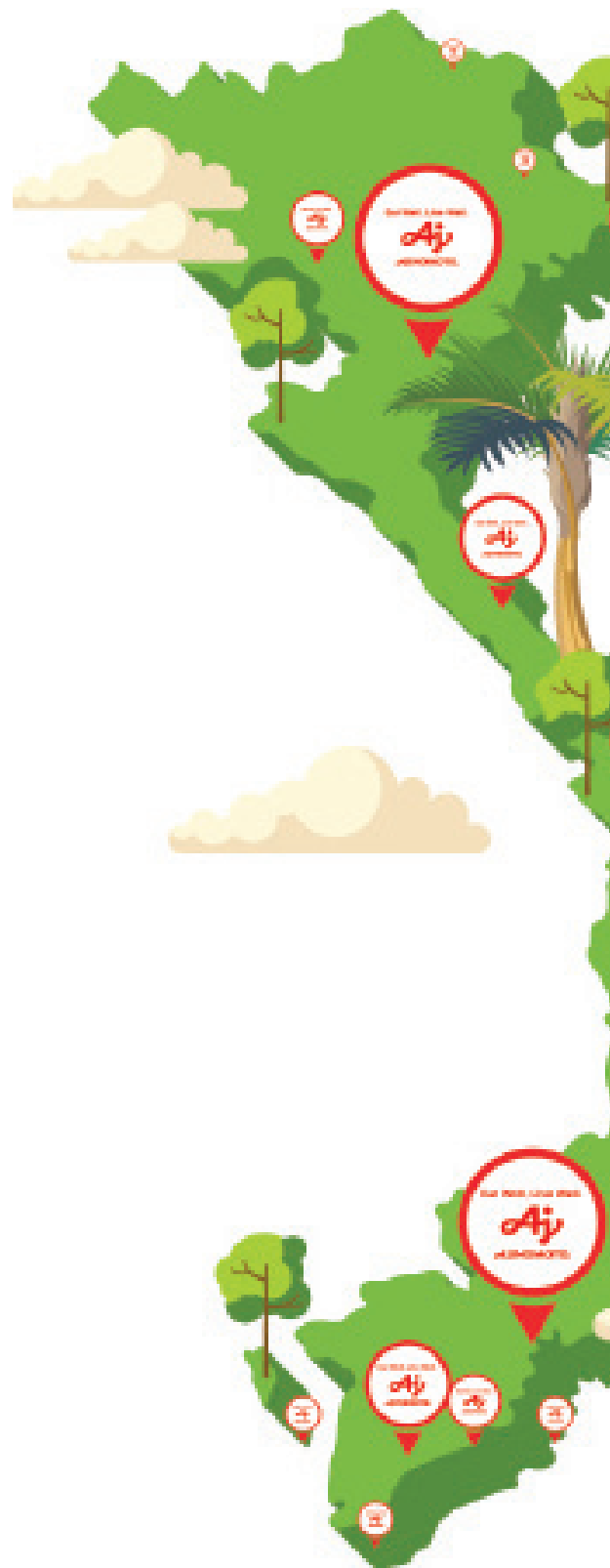
2

Văn phòng đại diện tại TP.HCM và Hà Nội



3

Trung tâm phân phối tại Long Thành, Hải Dương, Đà Nẵng





Hơn

62

Chi nhánh kinh doanh



Gần

290

Đội bán hàng

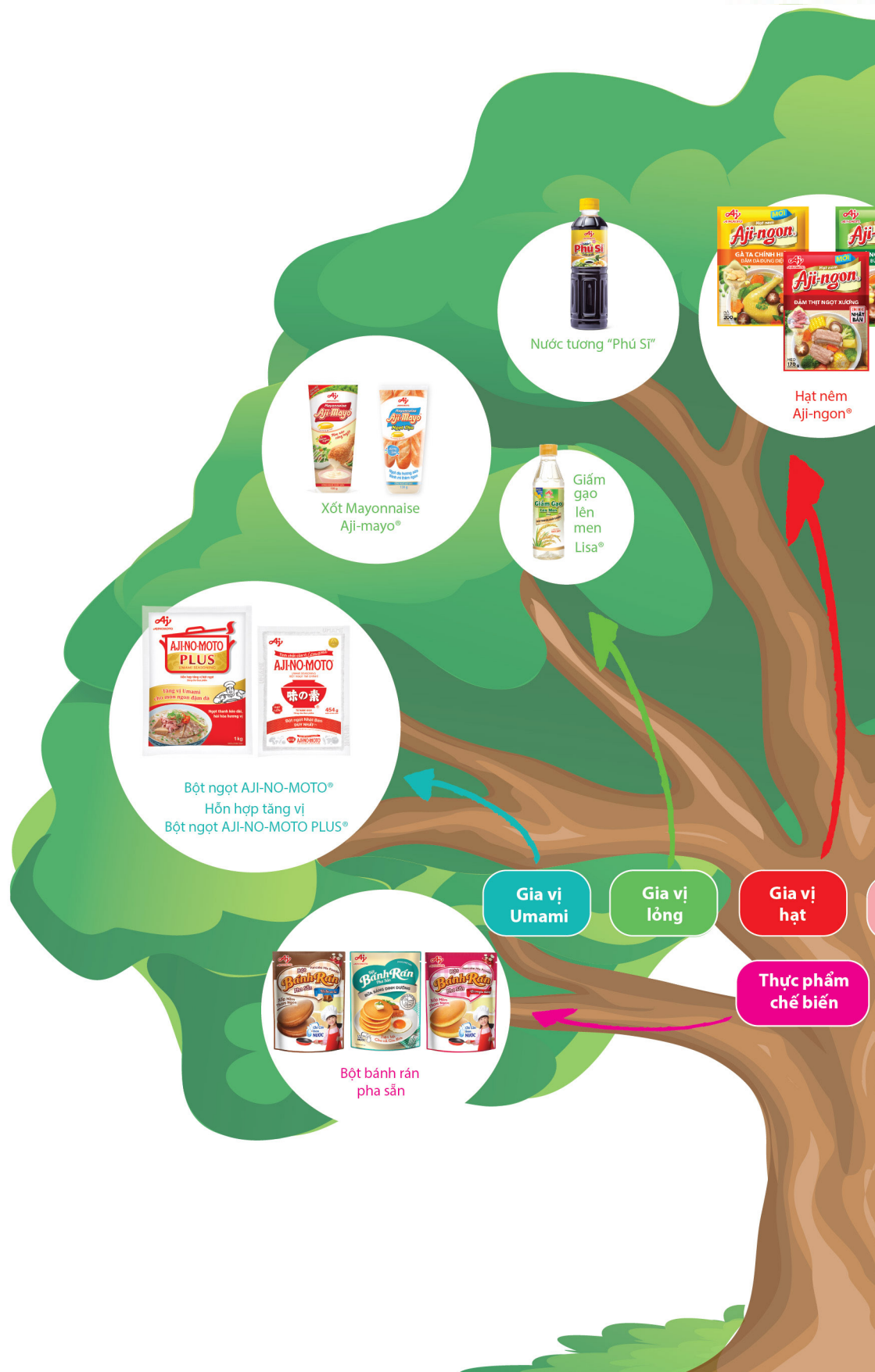


Hơn

2.300

Nhân viên làm việc trên toàn quốc





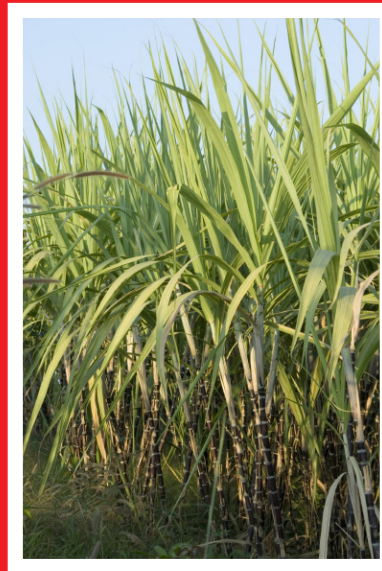
SẢN PHẨM TIÊN PHONG VÀ NGON HÀNG ĐẦU

BỘT NGỌT AJI-NO-MOTO®

- **Bột ngọt AJI-NO-MOTO®** ra đời cách đây hơn 100 năm xuất phát từ mong muốn cải thiện dinh dưỡng cho người dân Nhật Bản. Cho đến ngày nay, **Bột ngọt AJI-NO-MOTO®** vẫn được biết đến là một gia vị đa năng với mức giá phải chăng. Hầu hết người tiêu dùng thuộc mọi thành phần trong xã hội đều có thể dễ dàng tiếp cận, mang đến những bữa ăn ngon, góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống.

- **Bột ngọt AJI-NO-MOTO®** được sản xuất từ nguyên liệu thiên nhiên là mía đường và khoai mì (sắn).

- Cho tới ngày nay, **Bột ngọt AJI-NO-MOTO®** đã có mặt trên 130 quốc gia và vùng lãnh thổ, mang đến những bữa ăn ngon và đóng góp nâng cao chất lượng cuộc sống cho người dân trên toàn thế giới.



HẠT NÊM AJI-NGON®

- Ajinomoto Việt Nam là doanh nghiệp tiên phong đầu tư sản xuất nguyên liệu Chiết xuất xương thịt hầm trực tiếp tại nhà máy, theo công nghệ hiện đại Nhật Bản, phục vụ cho sản xuất hạt nêm.

- Chiết xuất xương thịt hầm, thành phần cốt lõi của Hạt nêm Aji-noron®, được sản xuất từ các nguyên liệu xương ống, tủy và thịt heo với công nghệ sản xuất tương tự quy trình nấu nước dùng của người nội trợ nhưng trên quy mô công nghiệp.

- Hạt nêm Aji-noron® có thể áp dụng cho mọi món ăn giúp tăng vị đậm đà từ thịt hầm, vị ngọt từ xương hầm; tạo cảm giác tròn đầy, cho món ăn thêm hài hòa và hậu vị kéo dài.

GIA VỊ NÊM SẴN AJI-QUICK®

• Các sản phẩm Gia vị nêm sẵn Aji-Quick® đa dạng như Gia vị Bột chiên, Gia vị Lẩu, Gia vị Món kho, Gia vị Bún Phở... đóng góp cho công việc nội trợ tiện lợi, dễ dàng và tiết kiệm thời gian hơn, đặc biệt phù hợp với xu hướng xã hội hiện đại.

• Với tiêu chí hàng đầu là sự tiện dụng, các sản phẩm Aji-Quick® đã bao gồm đầy đủ các nguyên liệu nêm sẵn giúp bạn nhanh chóng chế biến các món ăn ngon tròn vị mà không cần phải nêm nếm thêm gia vị khác.



XỐT MAYONNAISE AJI-MAYO®

• Thấu hiểu khẩu vị ưa chuộng của người Việt, Công ty đã nghiên cứu và giới thiệu ra thị trường các loại Xốt Mayonnaise Aji-mayo® từ trứng gà tươi với vị chua béo hài hòa, giúp mang đến những trải nghiệm ẩm thực mới cho người Việt.

• Là xốt gia vị đa năng phù hợp với nhiều món ăn, Xốt Mayonnaise Aji-mayo® đặc biệt thích hợp khi sử dụng trong các món chấm và trộn salad. Đặc biệt, sản phẩm còn giúp cho các bé ăn rau ngon hơn và nhiều hơn.

NƯỚC TƯƠNG “PHÚ SĨ”

• Với mong muốn mang đến một gia vị chấm tuyệt hảo phù hợp khẩu vị người Việt và áp dụng công nghệ sản xuất tiên tiến Nhật Bản, **Nước tương “Phú Sĩ”** ra đời cung cấp cho người tiêu dùng một sản phẩm nước tương ngon và chất lượng hàng đầu thị trường.

• **Nước tương “Phú Sĩ”** sử dụng kiage phương pháp lên men tự nhiên 100% trên 3 tháng theo công nghệ truyền thống Nhật Bản, kết hợp thanh trùng giúp giữ lại hương thơm đậu nành tự nhiên, đậm màu sắc óng ánh bắt mắt. Không chỉ để chấm, **Nước tương “Phú Sĩ”** còn có thể dùng nêm trực tiếp trong lúc nấu nướng.



QUY TRÌNH LÊN MEN KIAGE



GIẤM GẠO LÊN MEN LISA®

• **Giấm gạo lên men LISA®** được lên men hoàn toàn tự nhiên từ gạo. Đặc biệt con giấm dùng để lên men sẽ được nghe nhạc cổ điển và thính phòng là một trong những tác nhân giúp cho **Giấm gạo lên men LISA®** có chất lượng cao với vị chua dịu và mùi thơm đặc trưng, an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng.

• Bên cạnh đó, Công ty còn cung cấp loại **Giấm lên men** của Ajinomoto dành riêng cho kênh nhà hàng với công thức đặc trưng, phù hợp cho các đầu bếp chuyên nghiệp chế biến đa dạng các món ăn cho thực khách.



BỘT BÁNH RÁN PHA SẴN



• **Bột bánh rán pha sẵn** không những mang đến cho người tiêu dùng Việt trải nghiệm thật dễ dàng món bánh rán truyền thống từ Nhật Bản mà còn đóng góp cho niềm vui nấu ăn và thưởng thức món ăn trong gia đình, cho những phút giây gia đình quây quần thêm vui tươi và ý nghĩa.

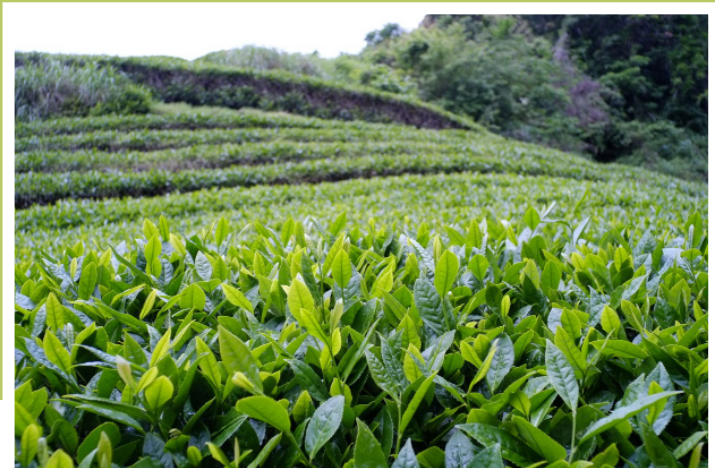
• Với bột bánh rán hoàn chỉnh của của Ajinomoto đã chứa đầy đủ tất cả nguyên liệu cần thiết, cả gia đình sẽ dễ dàng cùng nhau chế biến những chiếc bánh thơm ngon và có thể thưởng thức với nhiều cách khác nhau khi kết hợp với các nguyên liệu như sữa tươi, sốt chocolate hay các loại mứt...



THỨC UỐNG HÒA TAN DẠNG BỘT BLENDY™

• Dòng sản phẩm Thức uống hòa tan dạng bột **Blendy™** bao gồm 4 sản phẩm **Trà Matcha Gạo Rang Blendy™**, **Trà Matcha Sữa Blendy™**, **Trà Sữa Royal Blendy™**, **Trà Sữa Dâu Blendy™**, được làm từ những nguyên liệu chọn lọc như bột matcha và genmai nhập khẩu từ Nhật Bản, chiết xuất trái dâu Đà Lạt, lá trà khô từ Thái Nguyên,... đảm bảo chất lượng tốt nhất. Bên cạnh đó, với công nghệ giữ hương vị cốt lõi hiện đại của Tập đoàn Ajinomoto Nhật Bản, các sản phẩm **Blendy™** giữ trọn vẹn hương vị thơm ngon tươi mới cùng sự hòa quyện hài hòa của các nguyên liệu.

• Dòng sản phẩm Thức uống hòa tan dạng bột **Blendy™** cho bạn những trải nghiệm mới về hương vị, mang lại giá trị thư thái cho tâm hồn và lợi ích cho sức khỏe. Thay vì đến những quán cà phê ồn ào, tấp nập, giờ đây, bạn có thể dễ dàng thả mình vào không gian thư giãn và thoải mái tại chính gia đình mình cùng với các hương vị tuyệt vời của **Blendy™**.





HOẠT ĐỘNG NGHIÊN CỨU & PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM

Dựa trên nền tảng nghiên cứu và phát triển của Tập đoàn Ajinomoto, Công ty Ajinomoto Việt Nam luôn quan tâm nghiên cứu về thói quen ăn uống và ẩm thực của người Việt Nam nhằm tìm tòi và phát triển những sản phẩm thực phẩm phù hợp với khẩu vị của người Việt. Với tầm nhìn trở thành một công ty xuất sắc thật sự tại Việt Nam với những **“Đặc trưng riêng có”** trong lĩnh vực thực phẩm và sức khỏe, Công ty Ajinomoto Việt Nam đã liên tục phát triển và giới thiệu ra thị trường nhiều dòng sản phẩm khác nhau đóng góp hơn nữa vào sự phát triển của đất nước Việt Nam.

“Đặc trưng riêng có” mà chúng ta kế thừa từ Tập đoàn Ajinomoto:

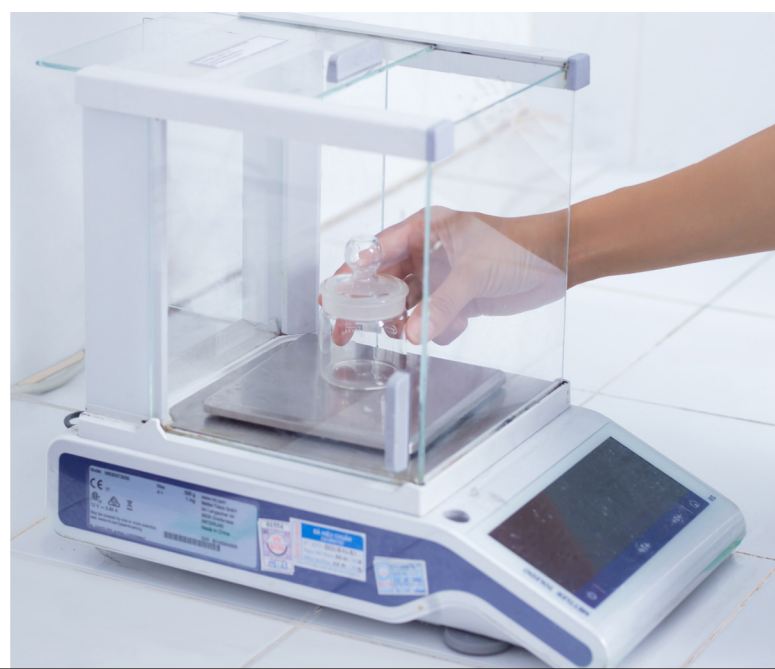
Hữu hình

Thế mạnh về khoa học sinh học và công nghệ hóa chất tinh khiết tiên tiến



Vô hình

Khả năng tạo ra giá trị cho người tiêu dùng thông qua hiểu biết sâu sắc mong muốn của người dân địa phương



HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM

Ajinomoto Việt Nam đã xây dựng và áp dụng Hệ thống quản lý chất lượng nghiêm ngặt từ khâu nguyên liệu đầu vào, trong suốt quy trình sản xuất cho đến thành phẩm cuối cùng đến tay người tiêu dùng theo nhiều tiêu chuẩn:

-Hệ thống quản lý chất lượng **ISO 9001:2015**

-Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn **HACCP** để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

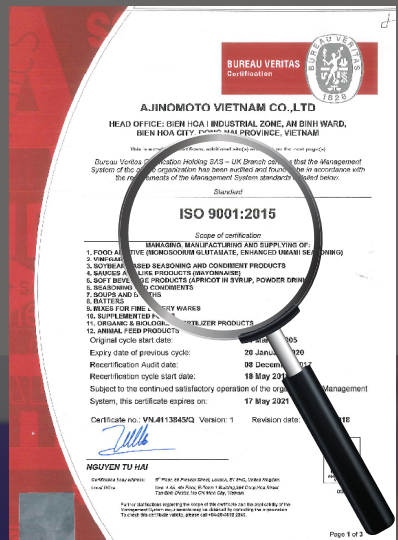
-Hệ thống an ninh thực phẩm **FOOD DEFENSE** để kiểm soát các mối nguy chủ quan ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm

-Hệ thống quản lý môi trường theo tiêu chuẩn **ISO 14001:2015**

-Hệ thống quản lý an toàn và sức khỏe nghề nghiệp **OHSAS 18001:2007**

-Hệ thống quản lý năng lượng **ISO 50001:2011**

*Đặc biệt, Công ty còn tham khảo về chính sách và tuân thủ một số tiêu chuẩn cao và nghiêm ngặt của Hệ thống Đảm bảo chất lượng của Tập Đoàn Ajinomoto ASQUA





HOẠT ĐỘNG KINH DOANH

Với mạng lưới kinh doanh rộng khắp gần 290 đội bán hàng trực tiếp trên 63 tỉnh thành, các sản phẩm của Ajinomoto Việt Nam được phân phối đến khách hàng khắp mọi miền đất nước, từ thành thị đến nông thôn, từ đồng bằng đến miền núi và thậm chí các vùng sâu, vùng xa và hải đảo.

Luôn đề cao việc phục vụ tận tâm, chu đáo tới từng đối tượng khách hàng; Ajinomoto Việt Nam có đội ngũ nhân viên hùng hậu, được trang bị kiến thức và kỹ năng chuyên nghiệp để phục vụ khách hàng và thực hiện giao hàng tận nơi miễn phí đến khách hàng trên toàn quốc. Bên cạnh đó, nhằm đáp ứng nhu cầu mở rộng kinh doanh, chúng tôi còn xây dựng một hệ thống mạng lưới khách hàng sỉ trên toàn quốc để có thể đáp ứng nhanh chóng nhu cầu phân phối các sản phẩm đến người tiêu dùng.

Hiện nay, hệ thống kinh doanh của Công ty được tổ chức theo 4 kênh bán hàng chính nhằm phục vụ sâu sát và chu đáo nhất cho từng nhóm khách hàng khác nhau như: khách hàng kênh truyền thống; hiện đại; nhà hàng, khách sạn và khách hàng ngành công nghiệp thực phẩm.



CÁC NHÓM KHÁCH HÀNG

01

Nhóm phục vụ khách hàng sỉ và lẻ (tại chợ và cửa hàng tạp hóa)

02

Nhóm phục vụ khách hàng siêu thị

03

Nhóm phục vụ khách hàng nhà hàng, khách sạn

04

Nhóm phục vụ khách hàng trong ngành công nghiệp thực phẩm



HOẠT ĐỘNG DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG



TRUNG TÂM TƯ VẤN KHÁCH HÀNG

Được thành lập năm 2004, đây là kênh thông tin tư vấn, lắng nghe ý kiến, những đề xuất trực tiếp từ khách hàng để Công ty có thể cải tiến sản phẩm và dịch vụ ngày càng tốt hơn.

Trung tâm Tư vấn Khách hàng của Công ty Ajinomoto Việt Nam mong muốn được phục vụ khách hàng tốt nhất thông qua các hoạt động tư vấn sử dụng sản phẩm, thu thập và xử lý ý kiến đóng góp của khách hàng, qua đó góp phần cải tiến và phát triển sản phẩm, dịch vụ khách hàng ngày càng tốt hơn.

TƯ VẤN KHÁCH HÀNG

Công ty Ajinomoto Việt Nam

Tầng 5, Golden Tower

Số 6, Nguyễn Thị Minh Khai, P. Đa Kao, Q.1, TP.HCM

Điện thoại: (028) 3930 8784

Website: <http://www.ajinomoto.com.vn>

Email: tvkh@ajinomoto.com.vn

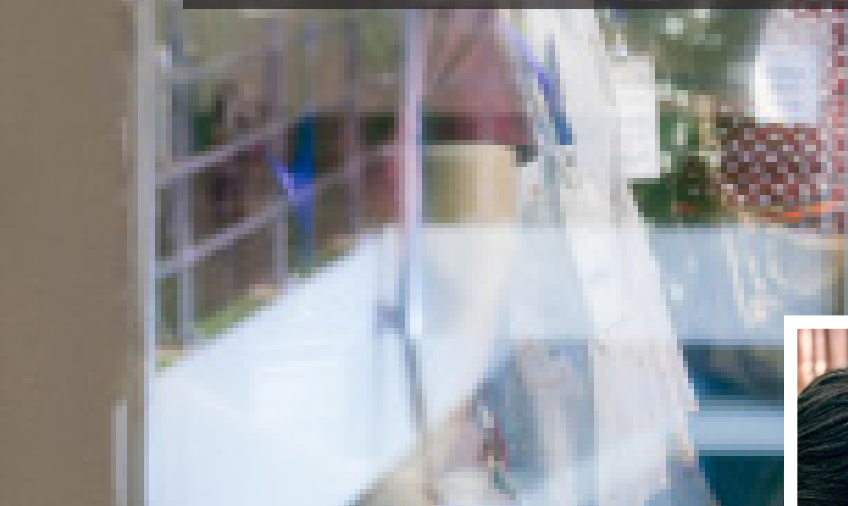


HOẠT ĐỘNG THAM QUAN NHÀ MÁY

Trong nhiều năm qua, Công ty đã tổ chức hoạt động tham quan nhà máy cho nhiều đối tượng khách hàng khác nhau tại khu vực TP.HCM, Đồng Nai và lân cận. Với các chương trình này, khách hàng có thể hiểu rõ hơn về quy trình sản xuất các sản phẩm của công ty, môi trường văn hóa doanh nghiệp Nhật Bản cũng như được chia sẻ nhiều kiến thức bổ ích về lĩnh vực thực phẩm và ẩm thực; từ đó có thể tin tưởng, yêu mến hơn các sản phẩm và Công ty Ajinomoto Việt Nam.

Nhà máy Ajinomoto Biên Hòa: **“Một mô hình kiểu mẫu của nhà máy thân thiện với môi trường và công nghệ hiện đại, hướng tới sự phát triển bền vững cùng xã hội.”**

Nhà máy Ajinomoto Long Thành: **“Một mô hình kiểu mẫu của nhà máy sản xuất những sản phẩm tiên phong với chất lượng ngon hàng đầu, hướng tới cuộc sống khỏe mạnh cho người tiêu dùng.”**



Thông tin liên hệ tham quan nhà máy Ajinomoto Long Thành và Biên Hòa:

☎ (028) 3930 8784

✉ thamquan_nmlongthanh@ajinomoto.com.vn

thamquan_nmbienhoa@ajinomoto.com.vn

📘 facebook.com/Ajinomoto.cungtrainghiem

AJINOMOTO COOKING STUDIO

Ajinomoto Cooking Studio là trung tâm hướng dẫn và thực hành nấu ăn “hiện đại, độc đáo” là nơi khơi dậy nguồn cảm hứng và niềm đam mê nấu ăn, qua đó góp phần giữ gìn hạnh phúc, tăng cường dinh dưỡng và sức khỏe thông qua bữa ăn ngon. Với ngân hàng món ăn phong phú, chế biến đơn giản, hấp dẫn và phù hợp với từng thời điểm của năm, nơi đây còn cung cấp thông tin kiến thức dinh dưỡng, văn hóa ẩm thực thú vị và bổ ích, phù hợp với nhiều đối tượng tham gia tại các lớp học được tổ chức miễn phí cùng lịch học linh động tại *Ajinomoto Cooking Studio*.





AJINOMOTO COOKING STUDIO

Khơi nguồn cảm hứng nấu ăn

☎ (024) 3640 6688

✉ cookingstudio@ajinomoto.com.vn

🌐 www.ajinomotocookingstudio.com

📘 facebook.com/Ajinomotocookingstudio



HOẠT ĐỘNG THAM QUAN VĂN PHÒNG TẠI HÀ NỘI

Văn phòng Ajinomoto Hà Nội tọa lạc tại khu trung tâm thương mại Artemis. Bên trong có bảo tàng thu nhỏ Ajinomoto Infoseum - mô phỏng thực tế những hoạt động phong phú của Công ty Ajinomoto Việt Nam và Ajinomoto Cooking Studio - trung tâm hướng dẫn và thực hành nấu ăn hiện đại. Cũng như Ajinomoto tại khu vực TP.HCM và Đồng Nai, văn phòng tại Hà Nội luôn đón tiếp những đoàn khách tới tham quan thực tế văn phòng giúp khách hàng hiểu rõ hơn về quy trình hoạt động của công ty, tăng lòng tin của khách hàng đối với sản phẩm và thương hiệu Ajinomoto tại thị trường Việt Nam.

ASV HOẠT ĐỘNG TẠO LẬP GIÁ TRỊ CHUNG CỦA AJINOMOTO



PHƯƠNG CHÂM CỦA AJINOMOTO

“ASV đại diện cho sự cam kết không thay đổi của chúng tôi: Cùng với tất cả các bên liên quan và các công ty thành viên, chúng tôi giúp giải quyết các vấn đề xã hội, dẫn đến việc tạo lập giá trị kinh tế”

Trong thế kỷ 21, xã hội và môi trường toàn cầu đang đối mặt với nhiều vấn đề cấp thiết. Thông qua hoạt động kinh doanh của mình, Tập đoàn Ajinomoto và các công ty thành viên trong đó có Ajinomoto Việt Nam mong muốn có thể cùng tạo lập những giá trị chung cho xã hội, góp phần giải quyết những vấn đề cấp thiết này, từ đó tạo ra **TƯƠNG LAI TỐT ĐẸP HƠN CHO CON NGƯỜI VÀ TRÁI ĐẤT.**

Ba vấn đề cấp thiết của xã hội và môi trường trên toàn cầu

1. PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG
2. NGUỒN THỰC PHẨM
3. CUỘC SỐNG KHỎE MẠNH



Ba nội dung về hoạt động tạo lập giá trị chung của Ajinomoto Việt Nam

ASV 1

Sử dụng hiệu quả năng lượng và tài nguyên thiên nhiên như công dân gương mẫu của xã hội.

- Giảm thiểu nước sử dụng, xả thải sạch
- Giảm thiểu phát thải CO₂
- Tối đa hóa mảng xanh & tiết kiệm năng lượng



ASV 2

Hỗ trợ phát triển nguồn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp.

- Sản xuất theo chu trình sinh học khép kín
- Hỗ trợ nông nghiệp và người nông dân



ASV 3

Cải thiện dinh dưỡng, cuộc sống khỏe mạnh và hạnh phúc cho người dân.

- Phát triển sản phẩm tiên phong và ngon hàng đầu
- Tư vấn ẩm thực, dinh dưỡng và sức khỏe
- Dự án Phát triển hệ thống Dinh dưỡng Việt Nam
- Dự án Bữa ăn học đường

Từ nhiều năm qua, Ajinomoto Việt Nam đã theo đuổi nguyên tắc kinh doanh quan trọng ASV với nhiều hoạt động đóng góp giải quyết ba vấn đề cấp thiết của xã hội và môi trường tại Việt Nam, bao gồm:

1. MÔI TRƯỜNG VÀ TÀI NGUYÊN THIÊN NHIÊN
2. NGUỒN THỰC PHẨM NÔNG NGHIỆP
3. DINH DƯỠNG VÀ CHẤT LƯỢNG CUỘC SỐNG





ASV 1: SỬ DỤNG HIỆU QUẢ NĂNG LƯỢNG VÀ TÀI NGUYÊN THIÊN NHIÊN như công dân gương mẫu của xã hội

“Công ty Ajinomoto Việt Nam luôn hướng đến việc phát triển sản xuất dựa trên môi trường bền vững và xây dựng một môi trường doanh nghiệp xanh thân thiện với môi trường”



VẤN ĐỀ VỀ “MÔI TRƯỜNG VÀ TÀI NGUYÊN THIÊN NHIÊN”

NGUỒN NƯỚC

Nguồn nước ô nhiễm do chất thải công nghiệp, nông nghiệp, sinh hoạt, y tế...



Giảm thiểu nước sử dụng và tất cả nước sau sản xuất được xử lý bằng hệ thống hiện đại trước khi đưa ra môi trường nhằm hạn chế việc ô nhiễm nguồn nước.

- Công suất xử lý hơn 3.400m³ nước/ngày.

KHÍ THẢI

Việc phát thải khí CO₂ làm thay đổi hệ sinh thái dẫn đến hiệu ứng nhà kính và biến đổi khí hậu.



Xây dựng hệ thống Lò hơi sinh học sử dụng nguyên liệu trấu ép để vận hành thay vì dùng dầu và khí đốt nhằm giảm phát thải khí CO₂ vào môi trường.

- Giảm tới hơn 50% lượng khí CO₂ nhà máy thải ra môi trường.

NĂNG LƯỢNG

Nguồn năng lượng khai thác lớn có nguy cơ dẫn đến cạn kiệt, trong khi đó tình trạng lãng phí năng lượng đang ở mức báo động.

Tối đa hóa mảng xanh nhà máy, tiết kiệm và tìm kiếm nguồn năng lượng thay thế như năng lượng mặt trời.





ASV 2: HỖ TRỢ PHÁT TRIỂN NGUỒN THỰC PHẨM

“Công ty Ajinomoto Việt Nam luôn hướng đến việc giữ gìn và phát triển nguồn thực phẩm thông qua chu trình sinh học trong sản xuất, giúp mang lại cuộc sống tốt đẹp cho người dân và thúc đẩy ngành nông nghiệp Việt Nam phát triển”



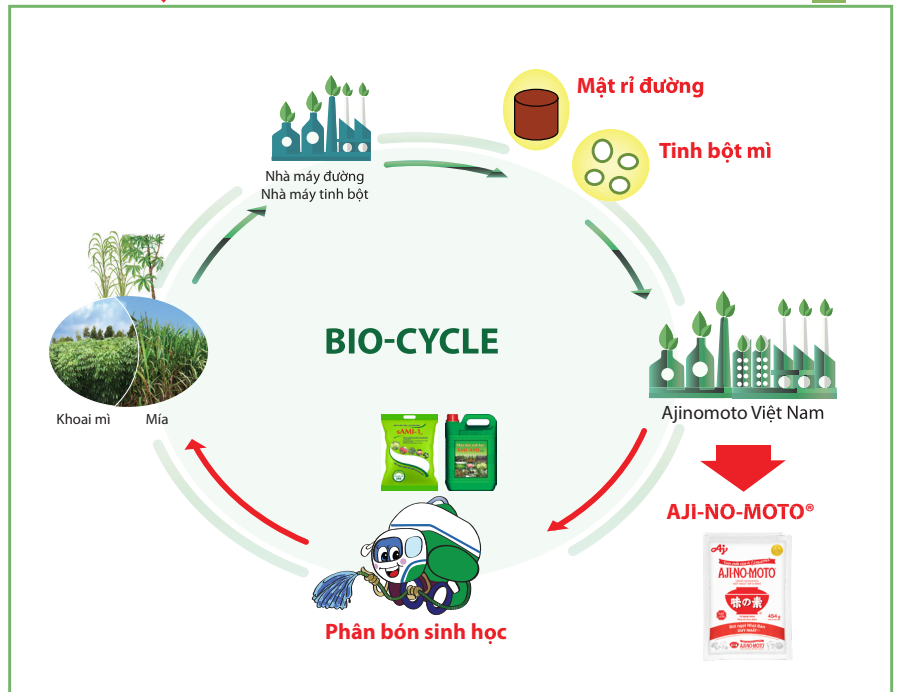
VẤN ĐỀ VỀ “NGUỒN THỰC PHẨM NÔNG NGHIỆP”

NGUỒN THỰC PHẨM

Mất cân bằng giữa nguồn cung và cầu thực phẩm do tình hình dân số gia tăng

Cung cấp các sản phẩm phân bón sinh học và nguyên liệu thức ăn chăn nuôi được sản xuất từ chu trình sinh học khép kín giúp cải thiện dinh dưỡng cho cây trồng và vật nuôi

(*). Quy trình sản xuất bột ngọt được thực hiện theo mô hình chu trình sinh học khép kín, giúp hỗ trợ cân bằng tự nhiên đồng thời thúc đẩy cho ngành nông nghiệp Việt Nam phát triển.



Cung cấp kiến thức và kỹ thuật hữu ích cho người nông dân giúp nâng cao năng suất mùa màng và phát triển nông nghiệp.

NĂNG SUẤT NÔNG NGHIỆP

Năng suất và chất lượng mùa vụ chưa đáp ứng nhu cầu, người nông dân chưa cập nhật đầy đủ kiến thức và cần hỗ trợ thêm về kỹ thuật nông nghiệp.



ASV 3: CẢI THIỆN DINH DƯỠNG, CUỘC SỐNG KHOẺ MẠNH VÀ HẠNH PHÚC CHO NGƯỜI DÂN

“Công ty Ajinomoto Việt Nam đóng góp thiết thực cho những bữa ăn ngon hơn, dinh dưỡng hơn, góp phần cải thiện chất lượng cuộc sống và sức khỏe của người Việt”



VẤN ĐỀ VỀ “DINH DƯỠNG VÀ CHẤT LƯỢNG CUỘC SỐNG”

DINH DƯỠNG & THỰC PHẨM

Các thực trạng về dinh dưỡng, vệ sinh, an toàn thực phẩm, thiếu thông tin, kiến thức và kỹ năng ứng dụng thực phẩm và xây dựng bữa ăn hàng ngày.

NGUỒN NHÂN LỰC DINH DƯỠNG

Việt Nam còn hạn chế về nguồn nhân lực dinh dưỡng có trình độ cao, được đào tạo bài bản về chuyên môn.

DINH DƯỠNG CHO TRẺ EM

Việt Nam đang đứng giữa gánh nặng kép về dinh dưỡng ở trẻ em với tình trạng suy dinh dưỡng, thấp còi ở nông thôn và thừa cân, béo phì ở thành thị.



Cung cấp thông tin kiến thức cho người tiêu dùng ứng dụng sản phẩm, dinh dưỡng, an toàn thực phẩm qua chương trình Món Ngon Mỗi Ngày, lớp học nấu ăn, các chương trình tham quan, hội thảo...

Tạo ra giá trị dinh dưỡng cho người dân thông qua bữa ăn ngon với các sản phẩm tiên phong với chất lượng ngon hàng đầu, giúp mang đến trải nghiệm ẩm thực mới, phù hợp với khẩu vị của người Việt Nam, qua đó góp phần tạo ra giá trị dinh dưỡng cho người Việt thông qua bữa ăn ngon.



Hỗ trợ cải thiện dinh dưỡng cho người dân tại Việt Nam thông qua Dự án Phát triển Hệ thống Dinh dưỡng Việt Nam, Dự án Bữa ăn học đường và các dự án khác giúp cải thiện tình trạng dinh dưỡng qua bữa ăn hàng ngày.



DỰ ÁN PHÁT TRIỂN HỆ THỐNG DINH DƯỠNG VIỆT NAM (VINEP)

Dựa trên những thế mạnh và “**đặc trưng riêng có**” của Tập đoàn Ajinomoto trong lĩnh vực dinh dưỡng và sức khỏe, chúng tôi đã phối hợp cùng Viện Dinh dưỡng Quốc gia – Bộ Y tế triển khai **Dự án Phát triển Hệ thống Dinh dưỡng Việt Nam (VINEP)** gồm các nội dung chính:

- Thiết lập **Hệ thống đào tạo dinh dưỡng** tại các trường đại học/cao đẳng y tế lớn trên toàn quốc.
- Thiết lập **Hệ thống luật, quy định liên quan đến dinh dưỡng** nhằm hỗ trợ các cán bộ dinh dưỡng trong công tác chuyên môn.

Với hệ thống đào tạo dinh dưỡng được thiết lập qua dự án, các cử nhân dinh dưỡng được đào tạo bài bản, có nhiều triển vọng sẽ làm việc trong các lĩnh vực khác nhau như dinh dưỡng lâm sàng trong các cơ sở y tế, dinh dưỡng cộng đồng...cùng chung tay phát triển nền dinh dưỡng Việt Nam trong tương lai, góp phần nâng cao dinh dưỡng và sức khỏe cho người dân tại Việt Nam.

Dự án BỮA ĂN HỌC ĐƯỜNG

GIỚI THIỆU TIN TỨC PHẦN HÉM XÂY DỰNG THỰC ĐƠN CÂN BẰNG D

GIỚI THIỆU
Dự án Bữa ăn Học đường là một Dự án được phối hợp thực hiện bởi Công ty Ajinomoto Việt Nam, Viện Dinh dưỡng Quốc gia >>Xem thêm

HỎI ? & ĐÁP

VIDEO VỀ DỰ ÁN BỮA ĂN HỌC ĐƯỜNG

Giúp phần nâng cao tầm vóc, trí tuệ và thể lực cho học sinh

VỀ Phần mềm
VỀ Thực đơn và món ăn
VỀ Tiêu chuẩn dinh dưỡng

Cấu trúc website
Copyright © 2016 • Ajinomoto



ĐÁNH GIÁ TÌNH TRẠNG DINH DƯỠNG CHO CẤP TIỂU HỌC

>>> Xem thêm

Ngày sinh: dd/mm/yyyy
 Giới tính: Chọn giới tính
 Cân nặng (Kg): 00,0
 Chiều cao (cm): 00,0

Kết quả

BMI=00,0



TÍNH ƯU VIỆT CỦA PHẦN MỀM

Phần mềm thân thiện và dễ sử dụng cho người dùng: Có hướng dẫn cụ thể, các bước thao tác để thực hiện và đặc biệt không yêu cầu người dùng phải có kiến thức chuyên môn về dinh dưỡng mà vẫn có thể thao tác hết các chức năng trong Phần mềm.

>>> Xem thêm



Chính sách bảo mật
Ajinomoto Vietnam • All rights reserved

DỰ ÁN “BỮA ĂN HỌC ĐƯỜNG”

Nhận biết được tầm quan trọng của dinh dưỡng đối với sự phát triển toàn diện của trẻ em, cũng như thấu hiểu được khó khăn của nhiều trường khi chăm lo bữa ăn bán trú đảm bảo dinh dưỡng cho học sinh, với những thể mạnh và **“đặc trưng riêng có”** trong lĩnh vực dinh dưỡng và sức khỏe, Công ty Ajinomoto Việt Nam khởi xướng và đồng hành cùng Bộ Giáo dục và Đào tạo, Viện Dinh dưỡng Quốc gia – Bộ Y tế triển khai **Dự án Bữa ăn học đường** nhằm cải thiện dinh dưỡng và sức khỏe, góp phần nâng cao tầm vóc và trí tuệ cho thế hệ tương lai của đất nước.

Dự án được triển khai với các nội dung chính:

- Cung cấp **Bộ thực đơn cân bằng dinh dưỡng**
- Triển khai **Áp phích minh họa thực phẩm “3 phút thay đổi nhận thức”**
- Xây dựng **Mô hình mẫu Bếp ăn bán trú** theo tiêu chuẩn Nhật Bản.
- Phát triển **Phần mềm Xây dựng Thực đơn Cân bằng Dinh dưỡng** với **120 thực đơn có 360 món ăn**

Bắt đầu triển khai năm 2012 tại TP.HCM, từ tháng 01-2017, Dự án được triển khai trên quy mô toàn quốc đến tất cả các trường tiểu học bán trú thông qua **“Phần mềm Xây dựng Thực đơn Cân bằng Dinh dưỡng”**.

Đến tháng 04-2021, dự án đã được triển khai tại 62 tỉnh thành toàn quốc với 4,262 trường tiểu học áp dụng.



Ajinomoto Việt Nam
 Công dụng của một số Vitamin và khoáng chất có trong **Thực phẩm** đối với cơ thể

Nguồn thực phẩm	Vitamin & khoáng chất	Công dụng
	Tiền Vitamin A	Tăng cường hệ miễn dịch Phòng chống khô mắt và giúp cho thị lực tốt
	Sắt	Phòng chống thiếu máu Tăng cường trí não
	Kẽm	Giúp ăn ngon miệng Phòng ngừa cảm cúm
	Canxi	Giúp xương chắc khỏe Tăng trưởng cơ thể con
	Vitamin C	Tăng sức đề kháng Giúp ăn ngon miệng
	Chất xơ	Phòng chống táo bón Giúp tiêu hóa tốt hơn

Các bạn nhỏ nên uống đầy đủ nước và ăn uống điều độ để có một cơ thể khỏe mạnh, thông minh và xinh đẹp!




BỘ THỰC ĐƠN

Dự án bữa ăn học đường

DANH CHỌ BỮA ĂN BÁN TRÚ CỦA HỌC SINH TIỂU HỌC HÀ NỘI



Ajinomoto Việt Nam
 2018

Trang Chủ

Về Chương
Trình

Phần Mềm Thực Đơn
Cân Bằng Dinh Dưỡng

Theo Dõi
Sức Khỏe

Kiểm Tra & Tư Vấn
Dinh Dưỡng

Bí Quyết
Hay

Thông Tin
Khác

NHU CẦU DINH DƯỠNG KHUYẾN NGHỊ

Dành cho



Mẹ



Bé

Giai đoạn

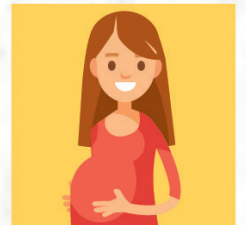
Chọn

TÌM HIẾU

Giới thiệu về
CHƯƠNG TRÌNH DINH DƯỠNG
BÀ MẸ VÀ TRẺ EM



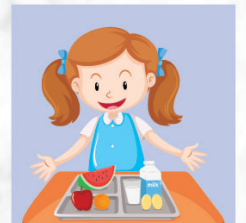
Dành cho:



Phụ nữ mang thai



Bà mẹ cho con bú



Trẻ em dưới 5 tuổi





Vụ Sức Khỏe
Bà mẹ - Trẻ em

Viện Dinh dưỡng
Quốc gia



Đăng Nhập
Đăng Ký



Thực Đơn
Đi Chợ



PHẦN MỀM “XÂY DỰNG THỰC ĐƠN CÂN BẰNG DINH DƯỠNG” (MCP)

Theo “Chiến lược quốc gia về dinh dưỡng giai đoạn 2011 – 2020 và tầm nhìn đến năm 2030” cải thiện tình trạng dinh dưỡng của bà mẹ và trẻ em là mục tiêu quan trọng để góp phần nâng cao tầm vóc, thể lực và trí tuệ của người Việt Nam. Nhằm đóng góp vào nỗ lực chung để cải thiện tình trạng dinh dưỡng của bà mẹ và trẻ em theo định hướng của Chiến lược quốc gia về dinh dưỡng, từ tháng 05/2018 Vụ Sức khỏe Bà mẹ - Trẻ em cùng Công ty Ajinomoto Việt Nam đã phối hợp nghiên cứu và phát triển **Phần mềm “Xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng” cho phụ nữ mang thai, bà mẹ cho con bú và trẻ em từ 7 tháng đến 60 tháng tuổi**

Các nội dung chính bao gồm:

- Phần mềm xây dựng thực đơn cân bằng dinh dưỡng
- Công cụ theo dõi tình trạng sức khỏe của bà mẹ và trẻ em
- Công cụ kiểm tra và tư vấn chế độ dinh dưỡng
- Thông tin tư vấn sức khỏe, dinh dưỡng và các thông tin bổ ích khác

Trong thời gian tới, **Phần mềm và các nội dung liên quan khác sẽ được triển khai miễn phí** đến tất cả các cơ sở y tế thuộc 63 tỉnh thành bao gồm: Sở y tế, Trung tâm kiểm soát bệnh tật, bệnh viện, trung tâm y tế và cộng đồng.

1 Khám phá

“thực đơn **2500 món**”

dành cho mẹ và bé

trong Phần mềm Xây dựng Thực đơn Cân bằng Dinh dưỡng cùng với những công cụ hữu ích khác dành cho mẹ và bé:



2

Theo dõi tình trạng sức khỏe



3

Kiểm tra và tư vấn chế độ dinh dưỡng



4

Kiến thức dinh dưỡng và sức khỏe



Ajinomoto - Vì cuộc sống Việt

LIÊN HỆ CÔNG TY

TRỤ SỞ CHÍNH: NHÀ MÁY AJINOMOTO BIÊN HÒA

📍 Khu Công nghiệp Biên Hòa I, P. An Bình,
TP. Biên Hòa, Đồng Nai
☎️ (0251) 3831 289

VĂN PHÒNG AJINOMOTO TẠI TP.HCM

📍 Tầng 5, Golden Tower
Số 6, Nguyễn Thị Minh Khai, P. Đa Kao, Q.1, TP.HCM
☎️ (028) 3930 1929

KHU TỔ HỢP VĂN PHÒNG, TRUNG TÂM THÔNG TIN VÀ NGHIÊN CỨU ĐÀO TẠO ẨM THỰC CỦA AJINOMOTO TẠI HÀ NỘI

📍 Tầng 3, TTTM Artemis
Số 3, Lê Trọng Tấn, P. Khương Mai, Q. Thanh Xuân, Hà Nội
☎️ (024) 3574 6374

🌐 <http://www.ajinomoto.com.vn>