


**SINCE 2017**

# CONSULTING



*Tư vấn  
quản lý  
sản xuất  
thực phẩm*

*Tư vấn  
quản lý  
kỹ thuật  
thực phẩm*

*Tư vấn  
quản lý  
thực phẩm  
nội chung*

*Tư vấn  
quản lý  
khác*

## ĐÔI NÉT VỀ CÔNG TY VIỆT NAM MARUBISHI

Tên công ty: Công ty TNHH Việt Nam Marubishi

Giám đốc: Honda Masahiro

Năm thành lập: 2017

Số vốn góp: 20.000 USD

Trụ sở: 16F Saigon Tower, số 29 đường Lê Duẩn, Bến Nghé,  
Quận 1, TP Hồ Chí Minh

Ngành nghề kinh doanh:

- Tư vấn quản lý sản xuất
- Tư vấn quản lý chung
- Tư vấn kỹ thuật
- Tư vấn quản lý khác

## ĐÔI NÉT VỀ TẬP ĐOÀN MARUBISHI

Năm thành lập: 1952

Vốn đầu tư: 100 triệu yên Nhật  
(Khoảng 20 tỉ đồng)

Người đại diện: Honda Masahiro

Ngành nghề kinh doanh:

- Kinh doanh nguyên liệu làm bánh
- Kinh doanh dụng cụ, thiết bị, máy móc làm bánh
- Gia công nguyên liệu thực phẩm
- Gia công chế biến rau củ
- Nguyên liệu phục vụ nhà hàng
- Thiết kế nhà bếp, dụng cụ, máy móc, thiết bị nhà bếp
- Dự án môi trường vệ sinh thực phẩm nói chung
- Gia công chế biến Sô-cô-la và các loại bánh đông lạnh

Các công ty thành viên:

- Công ty MBS (Vận chuyển hàng hóa)
- Công ty TRIES (Sản xuất và bán bánh Macaron)
- Công ty TNHH NOKAKEN (Sản xuất rau củ)
- Công ty Kyushu yumeFarm (Trồng dâu tây)
- Công ty MARS (Gia công rau củ, thịt, sữa)
- Công ty MFM (Bảo trì, bảo dưỡng máy móc)
- Công ty Vật Phẩm Tokyo (Công ty thương mại)

Chi nhánh nước ngoài

- Công ty Korea Marubishi
- Công ty Đại Liên Marubishi
- Công ty I&E Malaysia
- Công ty Thượng Hải Marubishi
- Công ty Việt Nam Marubishi



## HONDA MASAHIRO

### LỜI GIỚI THIỆU

Triết lý quản lý của chúng tôi để tiếp tục đồng hành cùng quý khách hàng chính là "Ông dẫn của ngành công nghiệp thực phẩm" và "Môn đồ của sự thịnh vượng" đã được truyền lại suốt hơn 60 năm cho các thế hệ trẻ kế tiếp. Niềm tin của chúng tôi được sinh ra từ:

- Sự nhất quán với tính toàn vẹn
- Luôn biết ơn khách hàng và sản phẩm
- Luôn mang trong mình hi vọng và tiếp tục sự hợp tác

Chúng tôi luôn lắng nghe tiếng nói của khách hàng và hỗ trợ khách hàng với tất cả kiến thức chúng tôi có. Không dừng lại ở đó, mỗi nhân viên trong công ty không ngừng trau dồi những kiến thức mới để có thể đưa khách hàng đến với sự thịnh vượng.

# HOẠT ĐỘNG TƯ VẤN

## KHÁCH HÀNG



TƯ VẤN QUẢN LÝ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

TƯ VẤN QUẢN LÝ THỰC PHẨM NÓI CHUNG

TƯ VẤN QUẢN LÝ KỸ THUẬT THỰC PHẨM

TƯ VẤN QUẢN LÝ KHÁC



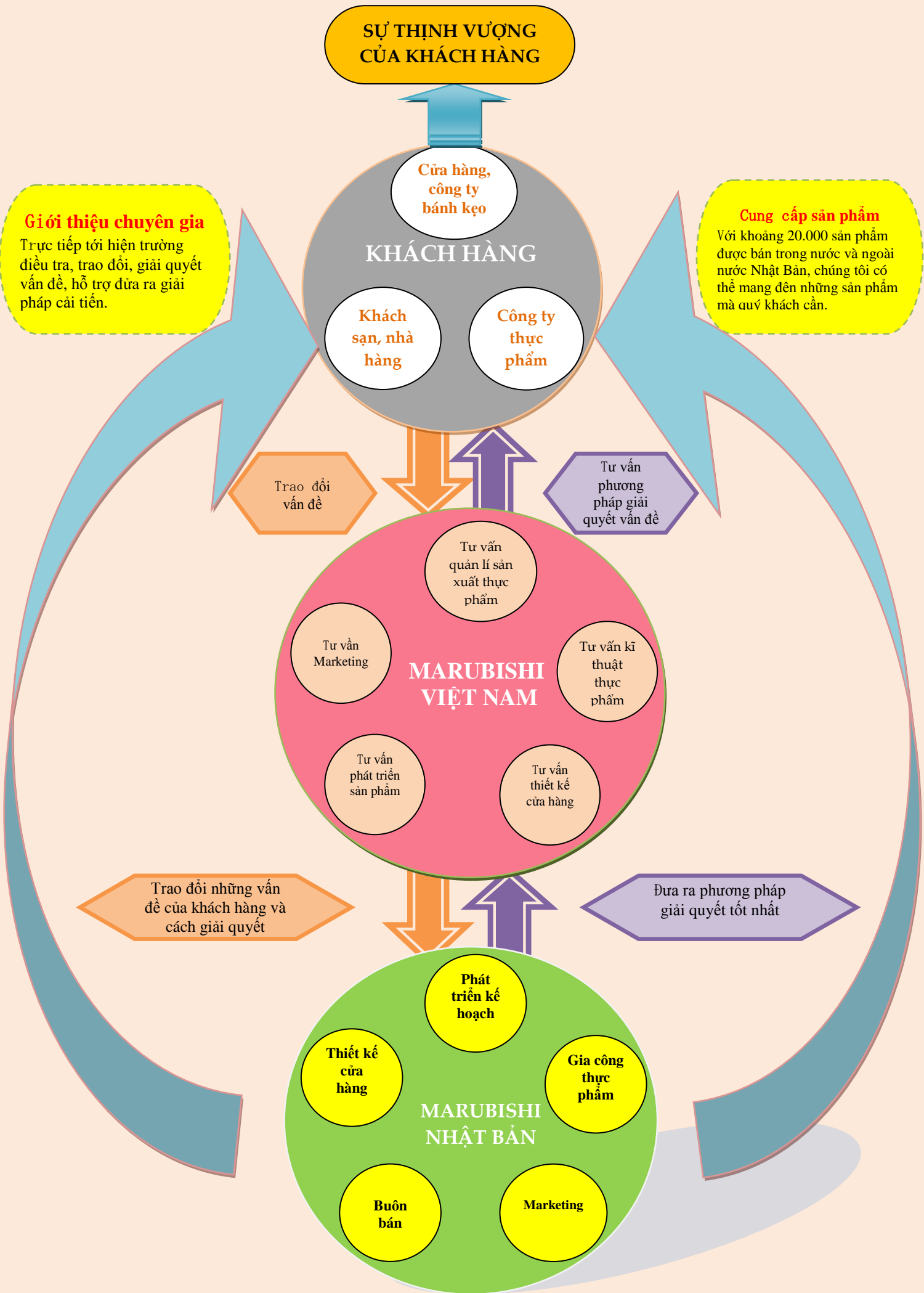
Chúng tôi luôn nhấn mạnh việc đánh bóng tinh chuyên môn của từng nhân viên. Suy nghĩ và giải quyết những vấn đề của cửa hàng, công ty của quý khách bằng việc nỗ lực kết hợp những sức mạnh. Không chỉ khởi nghiệp, đổi mới thiết lập cửa hàng cũng nằm trong phạm vi bảo vệ của chúng tôi. Các chuyên gia trong lĩnh vực thực phẩm sẽ hỗ trợ để cửa hàng, công ty của quý khách luôn thịnh vượng. Lựa chọn những thiết bị nhà bếp, phụ tùng máy móc, dây chuyền sản xuất mang lại hiệu quả. Đó chính là điểm mạnh của chúng tôi.



Bộ phận sáng tạo của công ty Marubishi tại Nhật Bản có lịch sử hơn 30 năm. Những kĩ thuật được đánh bóng phù hợp và để có kiến thức sâu sắc hơn về số lượng sản phẩm không lồ thì việc đào tạo ngay trong công ty đối với từng nhân viên là không thể thiếu. Những buổi đào tạo sôi nổi hướng đến khách hàng được mở ra nhằm giới thiệu đến khách hàng những nguyên liệu kỹ thuật mới nhất. Từ các khóa học ngắn hạn quy mô lớn với sự tham gia của những chuyên gia hàng đầu và nhân viên kinh doanh. Không chỉ ở Nhật Bản, chúng tôi đã có mặt tại nhiều quốc gia để cùng quý khách đi đến sự thịnh vượng.



# SỰ THỊNH VƯỢNG CỦA KHÁCH HÀNG





# CHUYÊN GIA KỸ THUẬT



## KOMIYA KYOTARO (1966)

Với hơn 20 năm làm đầu bếp và quản lý các nhà hàng nổi tiếng ở Nhật như André Le Nôtre, Gérard Mulot... từ năm 1985 đến năm 2005.

Đến năm 2017 chính thức là thành viên công ty Marubishi Nhật Bản.

Bằng những kinh nghiệm tại Pháp đã tạo ra các loại bánh kẹo Pháp và bánh kẹo sôcôla (sôcôla bonbon).

Bộ giáp trang trí bằng sô cô la của Anthrume · Petit Gateau chính là sự đặc biệt.

Hiện tại đang giữ vai trò cung cấp các đề xuất sản phẩm và công thức nấu ăn cho khách hàng.



## TAGUCHI YOICHIRO (1971)

Sau khi tốt nghiệp đại học

1995 Vào công ty Marubishi Nhật Bản

1996 Tốt nghiệp khóa học 100 ngày tại Học viện kỹ thuật bánh Nhật Bản

2006 Nhận bằng cấp độ 1 làm bánh cấp quốc gia

Hiện nay, ông đang dạy các phương pháp làm từng loại bánh truyền thống Nhật Bản và Châu Âu.

Nắm bắt rất nhiều thông tin của các cửa hàng đang thịnh vượng, dung những hiểu biết đó để tạo ra những loại bánh mới trong và ngoài nước.

Ngoài ra, ông đang là giảng viên tại các khóa học kỹ thuật và hội thảo cho các cửa hàng bánh tại Nhật cũng như tại Trung Quốc và Hàn Quốc.



## NISHINA SHINTARO (1972)

1997 Chế tạo bánh tại các cửa hàng vùng Kansai Nhật Bản

2002 Chế tạo bánh tại cửa hàng Gérard Mulot Fukuoka

2008 Làm việc tại công ty Marubishi Nhật Bản

Ông đã nhận được bằng cấp độ 1 chuyên gia kỹ thuật làm bánh.

Ông đã và đang học các phương pháp làm bánh của Nhật Bản đặc biệt là Baguette.

Hiện nay, ông vừa là giảng viên cho các bạn trẻ đồng thời mở các hội thảo, trọng tâm của kỹ thuật làm bánh tại Trung Quốc và Malaysia.

Ngoài ra, ông cũng thường xuyên đề xuất các sản phẩm cho bộ phận cửa hàng bánh của các doanh nghiệp lớn.



## HARADA RYOHE (1989)

2012 Du học tại trường dạy làm bánh ở Đức

Tại đây, ông vừa đi học vừa đi làm thêm tại các cửa hàng bánh để rèn luyện

2015 Nhập học vào trường dạy làm bánh của Đức

Sau những nỗ lực, ông đã nhận được chứng chỉ nhân viên làm bánh.

2017 Sau khi tốt nghiệp, ông về nước và đi làm tại công ty Marubishi Nhật Bản

Bằng những kinh nghiệm và kiến thức học được trong thời gian tại Đức ông đã

tạo ra những loại bánh Đức.

Hiện tại ông đang trợ lý cho các buổi tập huấn và đang thử nghiệm sản xuất kinh

doanh.

## **CÔNG TY TNHH VIỆT NAM MARUBISHI**

**Trụ sở** : 16F Saigon Tower, Số 29 đường Lê Duẩn, Bến Nghé, Quận 1, Hồ Chí Minh

TEL: 028-3528-7675

## **CÔNG TY MARUBISHI NHẬT BẢN**

**Trụ sở** : 788 Miyazono, Mashikimachi, Kamimashiki Gun,

Kumamoto, Japan

TEL: 096-286-1500