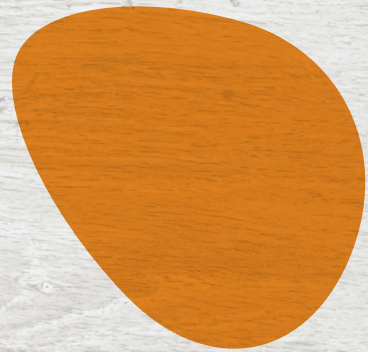


GLOBAL FOOD NETWORK CREATOR



**GLOBAL FOOD NETWORK CREATOR
CJ FRESHWAY**








CJ Freshway là công ty Phân phối nguyên liệu thực phẩm tổng hợp số 1 Hàn Quốc, bằng việc mở rộng nguồn cung ứng trên toàn thế giới và với hệ thống lưu thông tiên tiến, chúng tôi đang cung cấp nguồn nguyên liệu thực phẩm lên tới 24.000 loại danh mục được kiểm duyệt nghiêm ngặt. Chúng tôi đang cung cấp dịch vụ giải pháp tổng thể (Total Solution) nhằm hướng tới sự thành công cho các dự án của Quý khách như cung cấp chương trình đào tạo về vệ sinh, dịch vụ, tư vấn hệ thống vận hành và đề xuất menu mới v.v.



Chúng tôi sẽ trở thành bạn đồng hành vì sự thành công các dự án của Quý khách.



SUCCESS PARTNER

-  Xây dựng trung tâm lưu thông theo từng khu vực có khả năng vận chuyển trên toàn Hàn Quốc
-  Lưu thông khoảng 24.000 sản phẩm nông sản/ thủy sản/ gia súc và thực phẩm chế biến sẵn
-  Vận hành hệ thống quản lý Vệ sinh an toàn thực phẩm chuyên nghiệp và mang tính hệ thống



CJ Freshway, doanh nghiệp dịch vụ ăn uống tiêu biểu tại Hàn Quốc, hiện đang sử dụng trên gần 10 nghìn cơ sở dữ liệu Menu gốc, chúng tôi cung cấp dịch vụ làm hài lòng khách hàng, và đang mở rộng mô hình suất ăn công nghiệp cao cấp với nền móng là hệ thống cơ sở vật chất đa dạng của tập đoàn CJ. Thông qua quy trình quản lý nghiêm ngặt về QSC (Chất lượng, dịch vụ, vệ sinh) với khởi đầu là quy trình vệ sinh an toàn cơ bản nhất của ngành kinh doanh dịch vụ ăn uống, chúng tôi đang vận hành thành công khoảng gần 500 bếp ăn công nghiệp trên toàn Hàn Quốc



Đang đóng góp vào sự phát triển văn hóa cung cấp thực phẩm của Hàn Quốc.



FOOD DEVELOPER



Xây dựng dữ liệu Menu hơn gần 10 nghìn hạng mục



Mở rộng suất ăn công nghiệp cao cấp sử dụng cơ sở vật chất tập đoàn CJ



Đi đầu văn hóa cung cấp thực phẩm như phát hành sách báo chuyên ngành

Global Food Network creator



Từ ngôi làng vùng núi Hàn quốc, tới bờ biển của châu Á, đến tận vùng nông thôn của Châu Âu, CJ Freshway đang chạy hướng đến toàn thế giới. Dù trong thời khắc này, CJ Freshway cũng đang khai phá con đường mới nhằm hướng tới sự thành công, tăng trưởng, phát triển không ngừng của Quý khách.



CJ Freshway doanh nghiệp cung cấp dịch vụ ăn uống và phân phối nguyên liệu thực phẩm toàn cầu



GLOBAL CREATOR



Nguồn cung ứng sản phẩm từ khắp các vùng miền khác nhau như châu Âu, Trung Quốc, Đông Nam Á, Mỹ, Nam Mỹ, Úc v.v



Thành lập pháp nhân nước ngoài tại các quốc gia chính



Vận hành trung tâm Vệ sinh an toàn thực phẩm địa phương Trung Quốc (Qingdao)

VISION

GLOBAL FOOD NETWORK CREATOR

MISSION

Tạo ra văn hóa ẩm thực phong phú cho mọi người, đồng thời cung cấp dịch vụ và sản phẩm duy nhất **ONLYONE** trên cơ sở hoạt động: mạng lưới sản xuất/ khách hàng/ lưu thông liên quan đến việc phân phối nguyên liệu thực phẩm trên toàn thế giới.

Đại diện		Seongpil Jeong
Ngày thành lập công ty		tháng 10 năm 1988
Số lượng nhân viên		6,872 người (tính đến 2020)
Tổng doanh thu		3,055.1 tỷ KRW (tính đến 2019)
Lĩnh vực kinh doanh		Phân phối nguyên liệu thực phẩm/ Kinh doanh dịch vụ ăn uống (suất ăn công nghiệp)

THE WAYS: OUR BIZ



FOOD DISTRIBUTION BUSINESS

Kênh phân phối nguyên liệu thực phẩm



Đối tác thành công vững chắc của các dự án kinh doanh nhà hàng CJ Freshway, doanh nghiệp chuyên lưu thông nguyên liệu thực phẩm tiêu biểu của Đại Hàn Dân Quốc

CJ Freshway lưu thông sản phẩm thích hợp cho khách hàng với giá hợp lý, chất lượng cao nhờ vào sự phân phối mang tính hệ thống. Khởi đầu bằng việc phân phối nguyên liệu thực phẩm đa dạng và là doanh nghiệp chuyên môn đầu tiên ở Hàn Quốc, CJ Freshway, doanh nghiệp chuyên phân phối nguyên liệu thực phẩm tốt nhất Hàn Quốc đã và đang hỗ trợ các dự án nhà hàng của Quý khách thành công bằng việc cung cấp giải pháp tổng thể cần thiết.

Kênh phân phối nguyên liệu thực phẩm



The speed & trustful way

Tóm lược kinh doanh.

Từ năm 1999, CJ Freshway triển khai chính thức kênh phân phối nguyên liệu thực phẩm đầu tiên trong số các doanh nghiệp lớn của Hàn Quốc, và hiện tại cũng dẫn đầu tại thị trường Hàn Quốc. Hàng năm, ngành công nghiệp phân phối nguyên liệu thực phẩm của Hàn Quốc có quy mô 49 nghìn tỷ won được đánh giá là sẽ tăng trưởng nhiều hơn những gì đã đạt được cho đến thời điểm hiện tại.

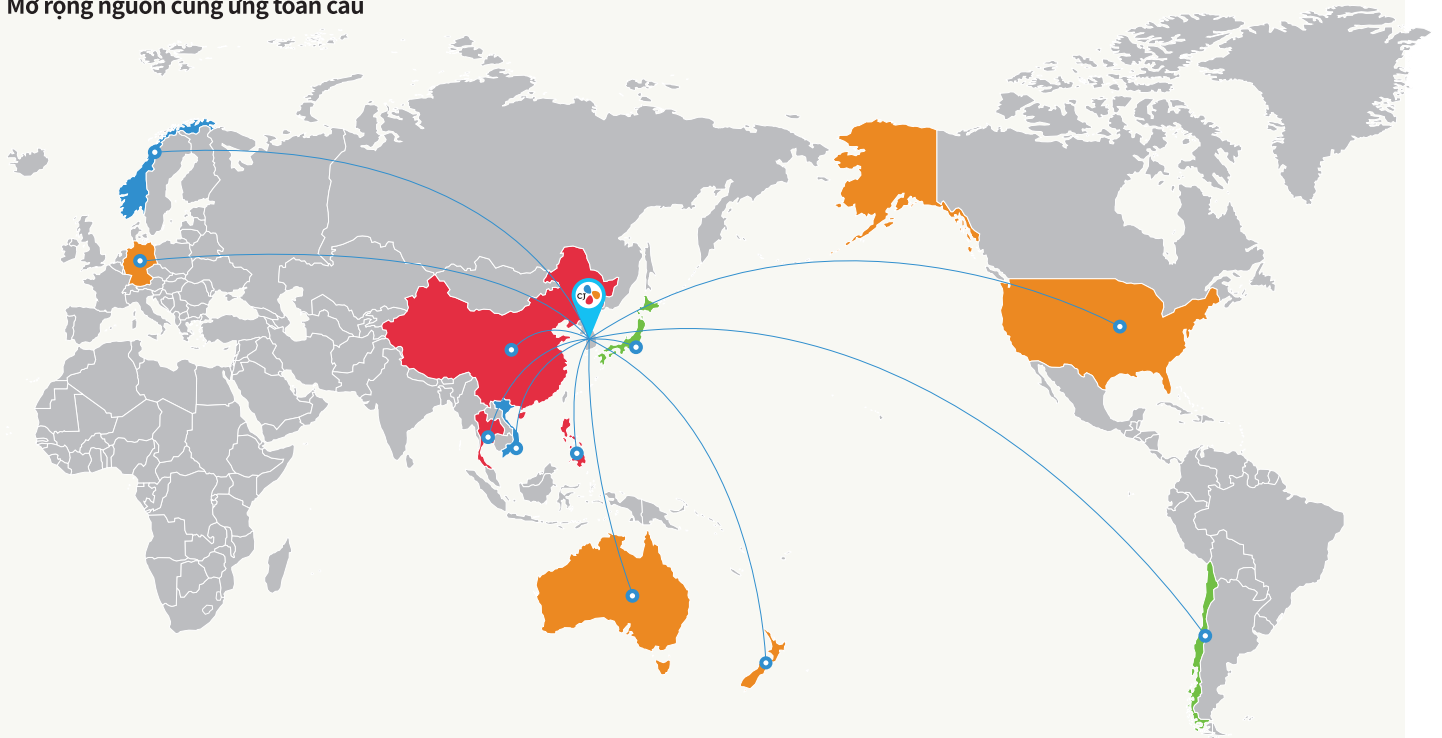
CJ Freshway, công ty đi đầu trong thị trường kinh doanh nguyên liệu thực phẩm, đang cung cấp tất cả các dịch vụ cần thiết cho việc điều hành nhà hàng với giải pháp tổng thể như là mở rộng kênh lưu thông đa dạng, tăng cường năng lực phát triển sản phẩm, đề cao năng lực cạnh tranh mua, tiếp nhận hệ thống quản lý vệ sinh thực phẩm hệ thống và khoa học, cung cấp dịch vụ hữu dụng sử dụng cơ sở vật chất sẵn có để hỗ trợ Quý khách hàng thành công trong dự án kinh doanh của mình.

CJ Freshway với toàn bộ các kênh nhà hàng như các đại lý thực phẩm, các doanh nghiệp suất ăn, chi nhánh, các nhà hàng thông thường v.v đang cung cấp khoảng 24.000 các sản phẩm nhà bếp và thực phẩm chế biến sẵn hàng nông/ thủy sản/ sản phẩm chăn nuôi. Trong tương lai, chúng tôi xin hứa với quý khách hàng sẽ tiếp tục cung cấp nguyên liệu thực phẩm với giá cả hợp lý có thể tin cậy cộng với sự tận tụy dành cho quý khách hàng.

Năng lực cạnh tranh trong thu mua

Mở rộng nguồn cung ứng toàn cầu

■ Nông sản ■ Thủy hải sản ■ Các sản phẩm chăn nuôi ■ Khác



01 Asia Pacific

Trung Quốc mì, nấm đóng hộp, tôm cua, cà rốt, bông cải xanh

Việt Nam tôm, bạch tuộc, xoài đông lạnh

Thái bắp ngọt, bún gạo

Philippine chuối, dứa, trái cây đóng hộp

Nhật bản súp, cà ri

03 North America

Mỹ thịt bò, các loại hạt (hạnh nhân, quả óc chó, khô), khoai tây đông lạnh, cà chua đóng hộp, cam

04 Oceania

Úc bò, bơ

New Zealand thịt bò, bơ

02 Europe

Đức thịt lợn, pho mát

Na Uy cá thu

05 South America

Chile nho, kiwi, chanh, cá hồi, sò, mực, việt quất đông lạnh

Trung Quốc

- Xây dựng cơ sở hạ tầng trung và dài hạn nhằm chính thức hóa dự án kinh doanh
- Lập pháp nhân phân phối tại Trung Quốc (Qingdao)
- Xúc tiến dự án xuất nhập khẩu liên quan tới các cửa hàng lớn toàn cầu

Việt Nam (Đông Nam Á)

- Xúc tiến kinh doanh nguyên liệu thực phẩm địa phương, và mở rộng nguồn cung ứng thủy hải sản mang tính cạnh tranh
- Thành lập pháp nhân ở Việt Nam (Hồ Chí Minh)

Châu Âu

- Tập trung nguồn cung ứng thịt heo PB lấy trọng tâm là Đức (Böselser)
- Xúc tiến nhập khẩu trực tiếp các loại sốt và các loại nguyên liệu thực phẩm dinh dưỡng đặc trưng
- Tiếp tục mở rộng nguồn cung ứng cá thu Norway

Mỹ/ Nam Mỹ/ châu Đại Dương

- Mở rộng xuất khẩu sản phẩm với các điểm pháp nhân lưu thông tại Mỹ
- Mở rộng nguồn cung ứng các loại sản phẩm vật nuôi/ hoa quả/ các loại quả hạch Mỹ
- Mở rộng nguồn cung ứng thủy hải sản Nam Mỹ
- Mở rộng nguồn cung ứng sản phẩm thức ăn chế biến sẵn/ sản phẩm từ vật nuôi Úc

Kênh phân phối nguyên liệu thực phẩm

Mạng lưới cung ứng

Nguồn cung ứng nguyên liệu thực phẩm với giá hợp lý

Doanh nghiệp chúng tôi đang tiến hành mua nguyên liệu thực phẩm chất lượng cao với giá cả cạnh tranh nhờ sử dụng các lộ trình mua đa dạng như mua quy mô lớn, kỹ thuật mua chuyên nghiệp, mua tại nơi sản xuất, mua theo hợp đồng v.v

Xây dựng hệ thống nguồn cung ứng toàn cầu thông qua pháp nhân nước ngoài

Lập pháp nhân Qingdao nhằm xây dựng hệ thống nguồn cung ứng ở thị trường nguyên liệu thực phẩm Trung Quốc, chúng tôi đang trải qua quá trình kiểm chứng về tính an toàn hiệu quả đối với nguyên liệu thực phẩm xuất xứ từ Trung Quốc bằng việc vận hành Trung tâm an toàn thực phẩm ở Trung Quốc.

Trung tâm lưu thông khu vực toàn Hàn Quốc

Chúng tôi đang vận hành trung tâm lưu thông vốn có quy mô lớn ở các địa phương như Suwon, Icheon, Jangseong, Yangsan, do đó có thể chuyển hàng nguyên liệu thực phẩm cần thiết một cách nhanh nhất tối ưu nhất cho từng khách hàng riêng biệt. Hiện tại chúng tôi đang lưu thông tổng số hơn 24.000 loại sản phẩm từ nông/ thủy sản/ vật nuôi cho đến thực phẩm chế biến sẵn, các sản phẩm nhà bếp. (Quy mô lớn nhất trong giới kinh doanh)

Hệ thống đặt hàng tiện lợi

Chúng tôi đang vận hành trung tâm đặt hàng chuyên nghiệp để Quý khách có thể đặt hàng, mua hàng tiện lợi theo phương thức mong muốn, chúng tôi chuẩn bị hệ thống website để Quý khách có thể đặt hàng ở bất cứ đâu, bất cứ khi nào.

Quản lý chất lượng/ vệ sinh

Kiểm chứng độ an toàn theo từng giai đoạn

Chúng tôi tiến hành quản lý nghiêm ngặt từ quy trình mua nguyên liệu thực phẩm đến kiểm tra vệ sinh của đối tác, nhà máy xử lý bằng việc chuẩn bị hệ thống thiết bị vệ sinh tối tân nhất phục vụ công tác quản lý an toàn vệ sinh đã trở thành tiêu chuẩn cơ bản nhất trong việc cung cấp nguyên liệu thực phẩm. Tất cả nguyên liệu thực phẩm của CJ Freshway đều trải qua quy trình kiểm tra chất lượng và kiểm chứng độ an toàn theo từng giai đoạn thông qua trung tâm an toàn thực phẩm từ khâu phát triển sản phẩm, lưu thông tới khi giao tới tận tay khách hàng cuối cùng.

Cung cấp nguyên liệu thực phẩm đáng tin cậy thông qua việc kiểm tra bằng máy móc tối tân

Đặc biệt với những máy móc tối tân được trang bị tại phòng nghiên cứu An toàn vệ sinh thực phẩm, chúng tôi kiểm tra mẫu đối với nguyên liệu thực phẩm được nhập kho vào trung tâm phân phối, vì thế chúng tôi cung cấp những sản phẩm đáng tin cậy hơn do có khả năng phân tích vật chất nguy hại như vi sinh vật, tàn dư thuốc nông nghiệp, kim loại nặng v.v

Dịch vụ làm hài lòng khách hàng

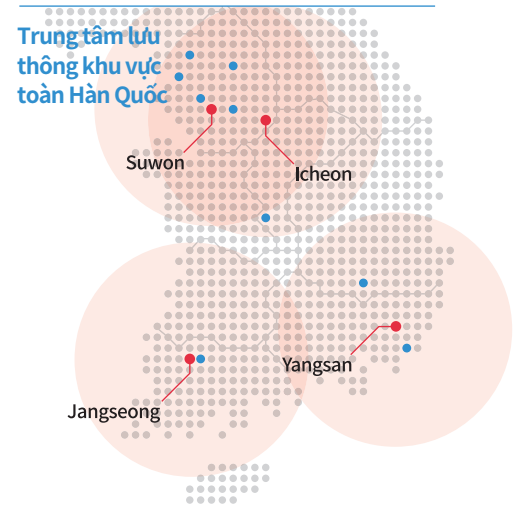
Hỗ trợ khách hàng các điểm cung cấp bếp ăn

Chúng tôi hỗ trợ định lượng chuẩn của CJ Freshway và hệ thống quản lý suất ăn nhờ vào mạng máy tính của CJ Freshway. Chúng tôi đang thi hành hội thảo đào tạo về vệ sinh, menu, dịch vụ thân thiện một năm 2 lần cho Store manager & chuyên gia dinh dưỡng.

Tiến hành các hoạt động đề xuất/ hỗ trợ nhằm

hướng tới sự thành công các dự án kinh doanh của công ty khách hàng

Chúng tôi phát triển sản phẩm nguyên liệu thực phẩm thích hợp cho công ty khách hàng (Dạng CK) và đề xuất cung cấp các sản phẩm này, đồng thời đang tiến hành hoạt động đề xuất ý tưởng liên quan tới phát triển sản phẩm và các nguồn/menu phù hợp với đặc tính dự án của công ty quý khách. Ngoài ra sử dụng hệ thống cơ sở vật chất của CJ Freshway để cung cấp các dịch vụ gia tăng đa dạng như tiến hành kiểm tra an toàn vệ sinh, tiến hành đào tạo dịch vụ cán bộ công nhân viên nội bộ v.v.



- Trung tâm phân phối toàn quốc CJ Freshway
- Trung tâm phân phối FreshOne

1. Tiến hành thử nghiệm phát triển menu riêng phù hợp với công ty khách hàng
2. Mời những khách hàng ưu tú và làm hội thảo menu suất ăn công nghiệp



It's Well



Thương hiệu PB

[It's Well]

Ý nghĩa ra mắt thương hiệu

It's Well thương hiệu tiêu biểu PB (Private Brand) của kênh phân phối nguyên liệu thực phẩm CJ Freshway, ra mắt lần đầu tiên vào năm 2011, hiện tại đang tiếp tục phát triển sản phẩm theo hướng đi của khách hàng trên nền tảng thương hiệu “Nguyên liệu thực phẩm tốt cho bạn cảm nhận niềm tự hào của người đầu bếp”.

It's Well thương hiệu chuyên về sản phẩm thực phẩm chế biến sẵn

Sản phẩm It's Well trải qua các thử nghiệm về chất lượng nghiêm ngặt, chỉ tiến hành giao dịch các sản phẩm được lựa chọn khắt khe được đánh giá là sản phẩm độc đáo và xuất sắc, và là sản phẩm giá trị cao được phân loại theo đặc tính hình thành sử dụng, độ đa dạng, vệ sinh, giá thành v.v

Quy trình bảo đảm chất lượng nghiêm ngặt và khắt khe

Công ty sản xuất sản phẩm It's Well được lựa chọn với trọng tâm là các công ty hợp tác có năng lực quản lý chất lượng và có hệ thống thiết bị sản xuất hiện đại đạt tiêu chuẩn HACCP, ISO, đặc biệt công ty còn được quản lý một cách an toàn và hệ thống hơn nữa thông qua quy trình quản lý chất lượng sản phẩm của công ty hợp tác vô cùng nghiêm ngặt và khắt khe chỉ của CJ Freshway.



[FRESHWAY]

Ý nghĩa ra mắt thương hiệu

Đối với lần đầu tiên như một nhà phân phối thực phẩm B2B tại Hàn Quốc, Freshway đã ra đời như thương hiệu riêng của chúng tôi cho các sản phẩm nông nghiệp chính, hàng hải và chăn nuôi, mà tiêu chuẩn và chất lượng phù hợp là rất khó để đạt được. Việc đưa ra một cách toàn diện bằng tên gọi thương hiệu 'Freshway' chính là tên công ty chứa đựng thông điệp trọng tâm mang tên 'CJ Freshway cung cấp tới Quý khách hàng sản phẩm nguyên liệu thực phẩm đáng tin cậy, là nguyên liệu mới được lựa chọn nghiêm ngặt với giá thành hợp lý nhất'.

Sản phẩm chính hiệu Freshway

• Nông sản

Sản phẩm chuẩn hóa thông qua giao dịch trực tiếp tại nơi sản xuất (Ví dụ: hành tây, khoai tây, tỏi, các loại rau, củ quả v.v)

• Thủy hải sản

Sản phẩm nhập trực tiếp từ công ty và sản phẩm chuẩn hóa được dự trữ/ lưu kho (Ví dụ: cá chim, cá rô phi, cá hồi khô)

• Các sản phẩm chăn nuôi

Sản phẩm trong nước được chuẩn hóa và nhập trực tiếp (Ví dụ: thịt tươi và thịt xay các loại thịt nhập khẩu, thịt bò, thịt lợn, thịt gà v.v)

Đặc tính của thương hiệu Freshway

- Bảo đảm quản lý năng suất nghiêm ngặt/ đúng sản phẩm/ đúng lượng
- Bảo đảm an toàn nhờ kiểm tra toàn bộ an toàn thực phẩm
- Bảo đảm năng lực cạnh tranh về giá nhờ giao dịch trực tiếp tại nước cung cấp nông sản
- Bảo đảm chất lượng nhờ phân tích và quản lý nguyên mẫu theo từng kênh sản xuất

FRESHWAY

Nông sản

Thủy hải sản

Các sản phẩm chăn nuôi



Kênh phân phối nguyên liệu thực phẩm

Sản phẩm lưu thông đơn lẻ

Sản phẩm Tập đoàn CJ

CJ Freshway thuộc dự án kinh doanh thực phẩm của tập đoàn CJ cùng với CJ Cheil Jedang là doanh nghiệp chế biến thực phẩm bậc nhất toàn quốc lưu thông đơn lẻ ở thị trường nguyên liệu thực phẩm B2B các sản phẩm của CJ Cheil Jedang như Beksul, Freshian, Haechan v.v. Năng lực R&D của tập đoàn CJ chuyển tải giá trị khác biệt tới khách hàng bằng việc cung cấp một cách hợp lý nhất sản phẩm chuyên sâu.

Sản phẩm toàn cầu

CJ Freshway đang cung cấp sản phẩm đảm bảo năng lực giá cạnh tranh thông qua hợp đồng với thương hiệu hàng đầu trên toàn thế giới với nền tảng là năng lực nguồn cung ứng toàn cầu.

Sản phẩm toàn cầu

Valfrutta (sốt cà chua),
Conagra (bột cà chua Hunt, sốt spaghetti Angelamia v.v)

Mạng lưới kinh doanh

Kênh lưu thông

- Người quản lý các điểm ở các địa phương, đại lý của CJ
- Cung cấp cho những nơi có nhu cầu và bán buôn các sản phẩm Cheil Jedang CJ, PB, NB v.v
- Xúc tiến dự án xuất nhập khẩu liên quan tới các điểm căn cứ trên toàn cầu

Kênh cung cấp suất ăn

- Cung cấp sản phẩm thông qua các đại lý phân phối hoặc cung cấp nguyên liệu thực phẩm trực tiếp qua kênh suất ăn công nghiệp như các khu công nghiệp, bệnh viện, trường học v.v
- Cung cấp dịch vụ tư vấn, đề xuất menu, giải quyết với các phản hồi từ khách hàng, dịch vụ an toàn vệ sinh thực phẩm
- Dẫn đầu thị trường thông qua việc phát triển sản phẩm phù hợp với xu hướng suất ăn, phân loại riêng biệt tính an toàn của thực phẩm, đề xuất các sự kiện và Menu

Các kênh nhà hàng

- Cung cấp cho tất cả các loại buffet, khách sạn, nhà hàng thông thường, các đại lý nguyên liệu thực phẩm dành cho nhà hàng ngoại như đồ ăn tây, đồ ăn Hàn, đồ ăn Nhật
- Cung cấp tư vấn và thực hiện phát triển sản phẩm mới, menu mới cùng với khách hàng là những đầu bếp chuyên nghiệp của các khách sạn và nhà hàng lớn

Kênh nguyên liệu

- Cung cấp sản phẩm nguyên liệu của nhà máy sản xuất thực phẩm và phân phối sỉ và lẻ các loại nông sản/ thủy hải sản/ gia súc, gia cầm
- Quản lý một cách hệ thống từ nông trại chăn nuôi gia súc, gia cầm trong nước đến khâu bán hàng nhằm chuyên nghiệp hóa kinh doanh các sản phẩm từ chăn nuôi
- Nhập khẩu và tập trung vào ngành công nghiệp mua bán thủy hải sản theo hình thức gắn kết các khu vực thủy hải sản

Sản phẩm CJ Brand Identity



맛있는 자연주의

Freshian



Hasunjung



Haechandle



Beksul

SCM [Quản lý chuỗi cung cấp]

Supply Chain Management

Tối ưu hóa giai đoạn tất cả mạng lưới cung cấp lưu thông, sản xuất trong doanh nghiệp để có thể cung cấp các sản phẩm vào thời gian và địa điểm mà khách hàng mong muốn

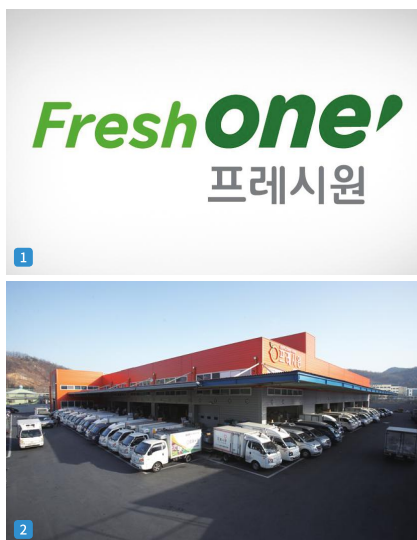
CK [Nhà bếp trung tâm]

Central Kitchen

Thiết bị đồ bếp nhằm cung cấp thực phẩm nguyên liệu đã sơ chế hoàn toàn hoặc sơ chế 1 nửa cho chi nhánh cửa hàng



1. FreshOne CI (Corporate Identity)
2. Toàn cảnh trung tâm lưu thông FreshOne



FreshOne

Tóm lược kinh doanh.

FreshOne được đồng thành lập với các điểm nguyên liệu thực phẩm ở địa phương đang thuê trung tâm phân phối của CJ Freshway ở các địa phương để sử dụng. Các nơi bán nguyên liệu thực phẩm làm doanh nghiệp lưu thông nguyên liệu thực phẩm ở khu vực nâng cao độ an toàn thực phẩm bằng việc sử dụng chung trung tâm phân phối của CJ Freshway có hệ thống thiết bị hiện đại, do đó có khả năng giao dịch nông sản / thủy sản / sản phẩm chăn nuôi lần 1 mà không có khả năng giao dịch do không được trang bị các trang thiết bị đông lạnh/ trữ đông.

Mô hình sản xuất phối hợp thông qua phân chia vai trò

CJ Freshway lập ra trung tâm phân phối hiện đại mà cá nhân khó có thể đầu tư và cho thuê lại, những người kinh doanh nhỏ và vừa được phân loại vai trò đó với hình thức tiếp tục hoạt động kinh doanh trọng tâm là đường dây kinh doanh cũ. Ngoài ra các sản phẩm không được kiểm tra chất lượng và an toàn vệ sinh đúng cách sẽ được nâng cao tiêu chuẩn chất lượng và vệ sinh sản phẩm nhờ vào cơ sở vật chất an toàn chất lượng và vệ sinh của CJ Freshway để nâng cao tiêu chuẩn khá lớn trong trật tự sinh hoạt ăn uống của quốc dân.

Kinh doanh theo quan hệ win-win với doanh nghiệp vừa và nhỏ

Hơn 60% sản phẩm giao dịch của CJ Freshway được cấu thành từ các sản phẩm của doanh nghiệp thực phẩm vừa và nhỏ. Trường hợp các sản phẩm nông thủy sản lần 1, được cung cấp và tiêu thụ ổn định thông qua giao dịch trực tiếp với nơi sản xuất, đồng thời góp phần vào việc nâng cao thu nhập nhà nông, cải thiện cấu trúc lưu thông nhờ rút ngắn các giai đoạn lưu thông. Các sản phẩm nông sản chất lượng tốt được mua về của CJ Freshway không qua khâu lưu thông không cần thiết, nhờ vào FreshOne để được cung cấp tới người kinh doanh thực phẩm vừa và nhỏ với giá ổn định, do đó dự án kinh doanh FreshOne nổi lên với mô hình sản xuất giá trị chung (CSV) điển hình giữa các địa phương-nông dân-thương nhân vừa và nhỏ-doanh nghiệp.

Mô hình dự án kinh doanh Win-win

Kéo các khu vực

Trong thị trường và hội thương nhân thị trường khu vực, đang duy trì trật tự thị trường với nền tảng đồng cảm lẫn nhau không xâm phạm quyền lợi buôn bán của các doanh nghiệp nhỏ.

Hỗ trợ người kinh doanh ô tô

Khi mua xe đông lạnh/ trữ đông, người kinh doanh xe ô tô được hỗ trợ một khoản tiền nhất định do đó hỗ trợ nhằm hướng tới thành công như mở rộng lượng bán ra của các nhà kinh doanh xe ô tô v.v

Hướng dẫn cải thiện chất lượng

Chi phí cấu thành FreshOne là 35% sản phẩm doanh nghiệp lớn, 65% sản phẩm chế tạo của doanh nghiệp vừa và nhỏ, nhằm đảm bảo độ an toàn của các sản phẩm doanh nghiệp vừa và nhỏ, chúng tôi đang tiến hành các hoạt động cải thiện chất lượng sản phẩm, tư vấn an toàn vệ sinh, kiểm tra chất lượng đối với các doanh nghiệp tương ứng.

Mở rộng giao dịch trực tiếp với nơi sản xuất nông thủy sản

Chúng tôi đóng góp trong thu nhập cho nhà nông thông qua các hợp đồng và giao dịch trực tiếp với nơi sản xuất nông thủy sản, các sản phẩm nông thủy sản để biến động đang được cung cấp với giá cả ổn định.

Duy trì trật tự phân phối

Điều kiện giao dịch đối với nơi giao dịch trả hàng (Giá cả v.v) đang được nhà lưu thông cá nhân hoặc cá công ty nguyên liệu thực phẩm vừa và nhỏ tự quyết định

Mở cửa

Chúng tôi đang cho các doanh nghiệp lưu thông có liên quan thuê miễn phí các cơ sở vật chất như văn phòng, kho v.v và đang tích cực mở cửa.

Kênh phân phối nguyên liệu thực phẩm

Thành công lớn hơn nữa nhờ quan hệ win-win

CJ Freshway đang ấp ủ giấc mơ ngày mai có thể cùng thành công thông qua các địa phương, các doanh nghiệp vừa và nhỏ.

Quan hệ Win-win với địa phương và các doanh nghiệp vừa và nhỏ

Giao dịch trực tiếp với nơi sản xuất

CJ Freshway đang dành nhiều nỗ lực nhằm hướng tới mối quan hệ Win-win với địa phương. Chúng tôi đang mua trực tiếp hành tây ở Geochang, ớt ở Gyeongbuk Bonghwa, dâu tây ở Gyeongnam Sancheong và Gangwondo Samcheok để không chỉ đóng góp cho sự tăng thu nhập của người nông dân mà còn dẫn đầu trong công cuộc tổ chức hóa nhà nông và tiến bộ hóa nông nghiệp nhờ vào xây dựng thành hệ thống đầu ra ổn định.

Diễn hình thành công trong quan hệ Win-win

Từ năm 2011, CJ Freshway đã ký hợp đồng giao dịch trực tiếp với “Joy Farm” có pháp nhân là hợp tác xã nông nghiệp dâu tây ở Gyeongnam, Sancheong và đang được cung cấp ổn định các sản phẩm có chất lượng tốt. Khi đó CJ Freshway đã ký hợp đồng với 11 người nông dân trong quận Sancheong do có tin đồn toàn quốc về dâu tây thích hợp dùng để trang trí bánh Tourlesjour của CJ Foodville, những người nông dân được đảm bảo đầu ra ổn định đã tự tổ chức thành pháp nhân.

Joy Farm được tự vận hành cùng đóng gói kho nhằm quản lý chất lượng được quy cách hóa, du nhập hệ thống quản lý tiên tiến như tập trung vào sản xuất dâu tây thân thiện với môi trường và đã tăng trưởng với lượng bán ra hơn 7 lần trong 3 năm.

Ngoài ra, chúng tôi còn giúp cải thiện doanh thu và chất lượng nhờ vào hoạt động cải tiến sản phẩm và kiểm tra liên tục với đối tượng là các doanh nghiệp hợp tác thực phẩm vừa và nhỏ. Từ tháng 3 năm 2014, chúng tôi đã dồn hết sức hỗ trợ phía các doanh nghiệp hợp tác vừa và nhỏ nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, chúng tôi cũng hỗ trợ miễn phí phân tích vi sinh vật, phân lý hóa, đào tạo thực tập v.v cho các doanh nghiệp có nhu cầu.

Có các trang bị phân tích tuy nhiên bằng việc giúp thực chất cho các doanh nghiệp vừa và nhỏ phải phát triển năng lực vận hành thực tế của mình để có thể tự sản xuất được sản phẩm an toàn bằng các hoạt động tạo giá trị chung (CSV) tiêu biểu.

1. Hỗ trợ đào tạo kỹ thuật phân tích các doanh nghiệp hợp tác vừa và nhỏ
2. Đóng gói kho chung dâu tây Joy Farm Sancheong-gun
3. Nơi sản xuất dâu tây Sancheong



FOOD SERVICE BUSINESS

Dự án kinh doanh dịch vụ ăn uống
[Suất ăn công nghiệp]



Suất ăn cảm quan tốt Doanh nghiệp chuyên dịch vụ ăn uống đại diện của Đại Hàn Dân Quốc, CJ Freshway

CJ Freshway cung cấp các Menu đầy đủ dinh dưỡng và ngon miệng phù hợp cho mọi hình thức doanh nghiệp đa dạng, các kiểu khách hàng đa dạng. CJ Freshway doanh nghiệp chuyên dịch vụ ăn uống đại diện cho Đại Hàn Dân Quốc cung cấp dịch vụ và Menu bắt kịp xu hướng và văn hóa ẩm thực cùng với khách hàng đang trưởng thành lớn mạnh thành doanh nghiệp dẫn đầu thị trường châu Á và thế giới.

Dự án kinh doanh dịch vụ ăn uống [Suất ăn công nghiệp]



The delicious & enjoyable way

Khái quát dự án kinh doanh

Dự án kinh doanh dịch vụ ăn uống CJ Freshway xuất phát từ phòng kinh doanh suất ăn công nghiệp tập đoàn CJ vào năm 1994, đang đi đầu trong cả nước về kinh doanh suất ăn công nghiệp, điều hành các cửa hàng ở khoảng Gần 500 điểm trên toàn quốc như các doanh nghiệp, văn phòng, kênh bệnh viện, sân golf v.v, đang được triển khai khá rầm rộ dự án suất ăn ủy thác từ các công ty suất ăn công nghiệp chuyên nghiệp.

Ngoài ra để điều chỉnh cho phù hợp với xu hướng văn hóa ẩm thực của khách hàng đang thay đổi nhanh chóng, chúng tôi đang cố gắng hết sức để làm thỏa mãn Quý khách hàng bằng việc cung cấp dịch vụ Menu phù hợp với khách hàng theo từng kênh sử dụng gần 10 nghìn dữ liệu menu gốc.

Điểm mạnh của dịch vụ ăn uống CJ Freshway là trung thành với những điều cơ bản, đồng thời tạo ra sự khác biệt với các công ty cạnh tranh khác. Chúng tôi đang nỗ lực hết sức để làm hài lòng khách hàng thông qua hệ thống quản lý nghiêm ngặt đối với QSC (chất lượng, dịch vụ, vệ sinh) với khởi đầu là an toàn vệ sinh cơ bản nhất của doanh nghiệp suất ăn công nghiệp.



Ví dụ về thực đơn

Sách xuất bản

1. Hướng dẫn thực đơn cho bệnh nhân ung thư (2009)
2. Hướng dẫn ăn uống sau khi phẫu thuật ung thư dạ dày (2011)
3. Hướng dẫn ăn uống cho bệnh nhân tiểu đường nặng nhất (2011)
4. Ăn kiêng 500 kCal (2012)
5. Hướng dẫn ăn uống cho bệnh nhân cao huyết áp nặng nhất (2012)
6. Công thức ít muối thấp Calo (2014)



Cung cấp dịch vụ khác biệt sử dụng cơ sở hạ tầng của tập đoàn CJ

Cơ sở hạ tầng của tập đoàn CJ

- Năng lực kỹ thuật thực phẩm tiên tiến của CJ Cheil Jedang
- Năng lực chuyên các món ăn nước ngoài của CJ Foodville



Phân phối nguyên liệu thực phẩm

- Năng lực nguồn cung ứng mạnh của sản phẩm lần 1 với chất lượng tốt
- Số 1 trong cả nước về phân phối nguyên liệu thực phẩm

• Đi đầu xu hướng suất ăn trong giới kinh doanh

- Từ khái niệm nhà hàng thích hợp sáng tạo để ký hợp đồng dịch vụ ăn uống

Suất ăn cao cấp

Cung cấp dịch vụ Menu phù hợp với khách hàng theo từng kênh sử dụng hơn gần 10 nghìn dữ liệu menu gốc

- Thực hiện kiểu bàn giống với bữa ăn trong gia đình để khách có cảm giác như ăn ở nhà
- Chế biến món ăn hạng nhất áp dụng menu thương hiệu đồ ăn nước ngoài của CJ Foodville như Vips, cheiljemyunso, mâm cơm theo mùa, Bibigo v.v
- Phát triển menu dùng chữa trị phù hợp theo cân bằng dinh dưỡng tối đa

Phân tích khách hàng một cách kĩ lưỡng

Kế hoạch phù hợp với đặc tính của khách hàng như Menu-vận hành-môi trường



Customized Food Service



Nâng cao chất lượng vị liên tục và hệ thống nhờ cấu tạo đánh giá vị

Kênh khách hàng chính của dịch vụ ăn uống

Dự án dịch vụ ăn uống CJ Freshway



Xúc tiến dự án đặc biệt kênh bệnh viện bảo đảm tính chuyên nghiệp

Chúng tôi đang phát triển menu đồ ăn dành cho bệnh nhân nước ngoài, đồ ăn dùng để chữa trị trong các bệnh viện được chuyên nghiệp hóa, được đặc thù hóa thông qua dự án suất ăn kỹ thuật với nền tảng phát triển kỹ thuật phương pháp nấu ăn mới và nguyên liệu mới cùng với viện nghiên cứu thực phẩm trong tập đoàn CJ.

Chúng tôi cùng với bệnh viện Severance trường đại học Yonsei xuất bản tạp chí hướng dẫn thực đơn chuyên theo các đối tượng như “Hướng dẫn ăn uống đối với bệnh tiểu đường”, “Hướng dẫn ăn uống sau khi phẫu thuật ung thư dạ dày” từ năm 2009 nhằm mở rộng và cung cấp thông tin về ăn uống đúng cách cho không chỉ khách hàng sử dụng dịch vụ ăn uống mà còn cho những người thông thường cần quản lý sau khi phẫu thuật hoặc ra viện/ hoặc cần thực đơn về dinh dưỡng, đồng thời dồn hết sức cho hoạt động cải thiện văn hóa ẩm thực và đưa ra phương hướng ăn uống cụ thể theo từng giai đoạn/ từng thời kỳ/ từng triệu chứng.

Dự án kinh doanh dịch vụ ăn uống [Suất ăn công nghiệp]

Có hệ thống cơ sở vật chất quản lý an toàn vệ sinh

CJ đảm bảo tính an toàn của thực phẩm nhờ tiến hành kiểm tra đối với vật chất nguy hại, quy cách tiêu chuẩn pháp lý với sản phẩm giao dịch của công ty nhằm mục đích hướng tới toàn bộ khách hàng có thể an tâm ăn mà không lo lắng. Có 2 cơ sở được chứng nhận HACCP về vệ sinh ăn toàn thực phẩm và dược phẩm, đạt được chứng nhận ISO22000 (hệ thống kinh doanh an toàn thực phẩm) đầu tiên trong giới kinh doanh suất ăn công nghiệp, toàn bộ các cơ sở kinh doanh còn lại được áp dụng quản lý theo tiêu chuẩn HACCP của CJ Freshway.

Chỉ định HACCP bệnh viện đầu tiên của Đại Hàn Dân Quốc

Đạt được HACCP bệnh viện quốc gia lớn thứ 3 trên thế giới đầu tiên trên cả nước (Bệnh viện mới Severance tháng 01 năm 2007)

Chỉ định cơ quan kiểm tra virus Noro

Chỉ định là cơ quan kiểm tra virus Noro đầu tiên là cơ quan tư nhân đầu tiên trong cả nước (Trung tâm an toàn thực phẩm CJ Freshway tháng 02 năm 2010)

Đảm bảo hệ thống hỗ trợ nhân lực chuyên môn

Chúng tôi đang tiến hành dịch vụ đào tạo và dịch vụ nấu ăn được hệ thống hóa tới các thành viên thông qua hệ thống hỗ trợ nhân lực giống như các học viện dịch vụ, học viện nấu ăn.

Quản lý nghiêm ngặt đối với QSC (chất lượng, dịch vụ, vệ sinh)

Chúng tôi đang tiến hành cung cấp suất ăn lấy trọng tâm là khách hàng với yêu cầu vệ sinh nghiêm ngặt, dịch vụ tốt nhất, mùi vị ngon nhất nhằm cung cấp một bữa ăn đúng nghĩa được giữ vững từ cơ bản.

- Thực hiện điều tra độ hài lòng của khách hàng định kỳ thông qua cơ quan chuyên trách bên ngoài
- Điều hành ban xử lý phản hồi của khách hàng chuyên trách trực tiếp dưới quyền giám đốc đại diện

Cung cấp dịch vụ hơn là một bữa ăn

Chúng tôi đang tiến hành chiến dịch ‘503 thực đơn’ nhằm quản lý sức khỏe của nhân viên công ty khách hàng, và tiến hành ‘Sự kiện trở lại khách hàng’ thông qua chiến dịch giảm thức ăn thừa một cách hệ thống. Ngoài ra, chúng tôi còn cung cấp Menu đa dạng và mới thông qua hoạt động ‘Freshday’ sự kiện Menu. Giống như vậy, chúng tôi đang được danh tiếng thông qua dịch vụ vận hành chương trình đa dạng cùng với khách hàng.

Thực đơn 503 là gì?

Đưa ra những mẹo về thói quen ăn uống có thể cải thiện được bệnh do thói quen sinh hoạt bằng các thực đơn có quy tắc và cân bằng bằng chiến dịch “giảm thức ăn tốt cho sức khỏe” của CJ Freshway nhằm phòng tránh các bệnh do thói quen sinh hoạt như tiểu đường, cao mỡ máu, ung thư v.v

- Nhiệt lượng làm nhẹ 500Kcal
- Muối 1 bữa ăn làm nhạt đi dưới 3g
- Chế độ ăn uống giàu vitamin và khoáng chất

Freshday là gì?

Cung cấp menu khác biệt với nền tảng là khái niệm khác mỗi tuần bằng hoạt động “marketing menu” của CJ Freshway nhằm cung cấp menu đa dạng và chuyên nghiệp hơn.

•Ngày thương hiệu

Cung cấp dịch vụ này nhằm thích ứng với menu suất ăn công nghiệp là menu các món ăn nước ngoài có thể nếm thử như là Vips, cheiljemyunso, mâm cơm theo mùa, Bibigo với các thương hiệu món ăn nước ngoài nổi tiếng của tập đoàn CJ

•Ngày ném đồ ăn

Với concept ‘đưa lịch qua đồ ăn ngon’, cung cấp dịch vụ nhằm làm thích ứng với menu suất ăn công nghiệp các món ăn đặc sản của các địa phương trên toàn quốc

•Ngày xu hướng

Cung cấp nhằm giúp thích ứng với menu suất ăn công nghiệp có menu đang thịnh hành trong giới kinh doanh đồ ăn nước ngoài

•Ngày sức khỏe

Cung cấp thức ăn quản lý sức khỏe như ít muối, thức ăn tốt cho sức khỏe

•Ngày chuyên trực tiếp từ nơi sản xuất

Cung cấp menu sử dụng nguyên liệu thực phẩm

•CJ Day

Cung cấp menu sử dụng sản phẩm đa dạng của tập đoàn CJ

CJ Freshway Vị trí số 1 doanh nghiệp thực phẩm an toàn nhất Đại Hàn Dân Quốc từ 2012~2015

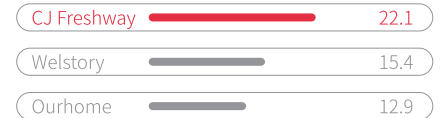
•Cơ quan điều tra lựa chọn Hankyung Business

•Đối tượng điều tra: 1.000 người tiêu dùng trên toàn quốc

Số 1

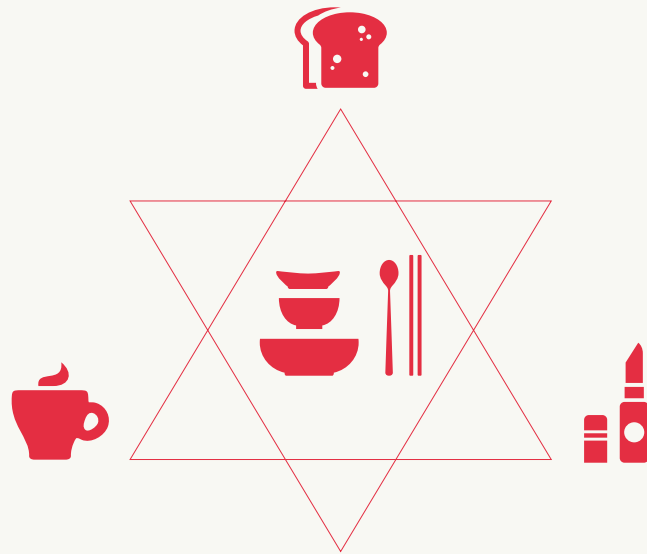
Doanh nghiệp lưu thông nguyên liệu thực phẩm an toàn nhất

Đơn vị: Phần trăm



Đi đầu xu hướng cung cấp suất ăn với nhiều hình thức đa dạng mà CJ nắm giữ

Chúng tôi đang vận hành các loại thiết bị tiện lợi sử dụng thương hiệu của tập đoàn CJ trong nhà máy suất ăn nhằm thỏa mãn khách hàng đa dạng, và mở rộng mô hình tổng hợp với nền tảng là cơ sở vật chất của CJ để dẫn đầu xu hướng mới trong thị trường cung cấp suất ăn công nghiệp.



Mở rộng kinh doanh toàn cầu

Bắt đầu bằng việc mở chi nhánh dịch vụ ăn uống ở Việt Nam năm 2012, chúng tôi vận hành các bếp ăn dịch vụ ăn uống ở Thượng Hải và Tam Dương Trung Quốc. Sau này, mở rộng kinh doanh sang các khu vực Đông Nam Á bao gồm Indonesia nhằm hướng tới kế hoạch mở rộng năng lực kinh doanh dịch vụ ăn uống CJ Freshway ra toàn thế giới.

China

Trung Quốc

- Xúc tiến dự án dịch vụ ăn uống tháng 08 năm 2012
- Đang vận hành 22 cửa hàng tính đến tháng 01 năm 2015
- Dự kiến mở rộng sang các địa phương khác với trung tâm là Tam Dương và Thượng Hải

Vietnam

Việt Nam

- Mở cửa hàng số 1 dịch vụ đồ ăn ở Hồ Chí Minh vào tháng 1 năm 2012
- Đang vận hành 12 cửa hàng tính đến tháng 1 năm 2015
- Dự kiến mở rộng sang các địa phương khác ngoài Hồ Chí Minh như Hà Nội

Kinh doanh dịch vụ ăn uống toàn cầu (Việt Nam Hồ Chí Minh)





**TO GO
OUR INFRA**

HYGIENE & SAFETY SYSTEM

Trung tâm Vệ sinh an toàn thực phẩm

LOGISTICS & ERP

Phân phối và ERP

EDUCATION & CONSULTING

Đào tạo và tư vấn



CJ Freshway đối tác tốt nhất cho thành công của bạn

CJ Freshway là doanh nghiệp dịch vụ ăn uống và phân phối nguyên liệu thực phẩm đáng tin cậy. Đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp, các chương trình dịch vụ đa dạng, cơ sở vật chất phong phú và hệ thống một cách hệ thống cùng đối đầu với thách thức để hướng tới sự phát triển và thành công của khách hàng

Trung tâm Vệ sinh an toàn thực phẩm



Go! Safe

Trung tâm Vệ sinh an toàn thực phẩm – cơ sở vật chất và năng lực tích lũy, tính chuyên nghiệp với tiêu chuẩn cao nhất

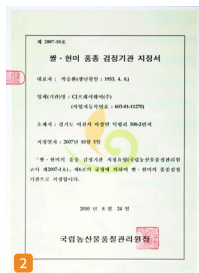
Sở hữu Trung tâm an toàn thực phẩm tiêu chuẩn cao nhất trong các doanh nghiệp đồng ngành được thành lập tháng 11 năm 2003. Trung tâm gồm phòng cải tiến chất lượng, an toàn vệ sinh và phòng nghiên cứu chuyên nghiệp, đang cung cấp dịch vụ tổng hợp về vệ sinh an toàn thực phẩm như tư vấn, đào tạo và kiểm chứng về các sản phẩm lưu thông.

Trung tâm an toàn thực phẩm kiểm chứng độ an toàn và kiểm tra chất lượng thông qua toàn bộ quá trình của giai đoạn lưu thông từ khi phát triển tất cả sản phẩm giao dịch ở CJ Freshway tới khi giao tới tay khách hàng là giai đoạn cuối cùng, kể cả khi vận hành cửa hàng suất ăn công nghiệp, chúng tôi cũng tiến hành đào tạo và kiểm tra về an toàn vệ sinh theo nguyên tắc quản lý trước nghiêm ngặt.

Trung tâm an toàn thực phẩm sẽ nỗ lực hết sức để cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn được bảo đảm về chất lượng tới tay khách hàng trong tương lai, chúng tôi sẽ cố gắng để nâng cao vị thế với vai trò tập đoàn chuyên gia cung cấp giải pháp tổng thể (Total Solution) về an toàn thực phẩm.

Hiện trạng chứng nhận

1. Giấy chứng nhận cơ quan kiểm tra sản phẩm từ chăn nuôi
2. Giấy chỉ định cơ quan kiểm tra các loại sản phẩm gạo/lúa mì
3. Giấy chỉ định cơ quan kiểm tra vệ sinh thực phẩm (Bao gồm virus Noro)



Audit [Kiểm tra]

Đánh giá hệ thống quản lý an toàn thực phẩm và công ty hợp tác

Tiến hành hoạt động phân tích thực địa C.I.S



Chứng nhận và giải thưởng

- 11.2003 Thành lập trung tâm Vệ sinh an toàn thực phẩm
- 10.2004 Chứng nhận bộ phận chuyên phát triển nghiên cứu (Hiệp hội chấn hưng kỹ thuật công nghiệp Hàn Quốc)
- 12.2004 Được chỉ định làm cơ quan kiểm tra thí nghiệm sản phẩm gia súc (Trụ sở chính kiểm tra kiểm dịch nông lâm thủy sản)
- 10.2005 Chứng nhận ISO22000 (Hệ thống kinh doanh an toàn chất lượng thực phẩm)
- 01.2007 Nhận HACCP suất ăn bệnh viện đầu tiên trong cả nước (Bệnh viện Severance)
- 10.2007 Chỉ định cơ quan kiểm định các chủng loại gạo/ lúa mì (Bộ thực phẩm nông lâm thủy sản)
- 05.2008 Giải thưởng của giám đốc sở an toàn y dược phẩm thực phẩm Gyeongin (Bộ phận bảo tồn thực phẩm)
- 08.2008 Được chỉ định làm cơ quan kiểm tra thí nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm (Bao gồm kiểm tra Norovirus) (Sở an toàn y dược phẩm thực phẩm)
- 03.2010 Chỉ định cơ quan kiểm tra virus Noro đầu tiên trong số các cơ quan tư nhân (Sở an toàn y dược phẩm thực phẩm)
- 04.2011 Chứng nhận số 1 kiểm tra tại địa phương Trung Quốc
- 06.2016 Chứng nhận hệ thống ngăn chặn thương mại sản phẩm nguy hại (Hội công thương Hàn Quốc, Sở vệ sinh an toàn thực phẩm)
- 01.2016 Xuất bản tài liệu kỹ thuật Claim Solution Map và Bảng sở hữu trí tuệ (Hiệp hội sở hữu trí tuệ Hàn Quốc)

Nhóm đổi mới chất lượng

Phụ trách pháp quy và kiểm tra có tính chuyên môn thông qua chương trình đào tạo an toàn thực phẩm của tập đoàn CJ đang kiểm chứng trước các sản phẩm và các công ty hợp tác nhằm cung cấp sản phẩm an toàn theo yêu cầu khách hàng, đồng thời kiểm chứng độ an toàn của sản phẩm ngoại nhập trước khi nhập vào trong nước. Ngoài ra nhóm còn nỗ lực để cùng phát triển thông qua chương trình hỗ trợ kỹ thuật thực chất giúp cho việc nâng cao kỹ thuật và kiến thức chuyên môn về an toàn thực phẩm của công ty hợp tác.

Hệ thống bảo đảm chất lượng



Audit

- Kiểm tra công ty cung cấp tiêu chuẩn cao nhất trong giới kinh doanh lưu thông với nền tảng là tiêu chuẩn quốc tế
- Thực hiện kiểm tra mỗi năm từ 1~4 lần tùy theo cấp bậc công ty

Inspection

- Theo dõi lưu thông nông sản chất lượng cao bằng tăng cường hoạt Nông thủy sản và gia súc đồng giám sát sản phẩm lần 1
- Bảo đảm chất lượng nông sản đơn vị ngày thông qua sự có mặt thường xuyên của cán bộ giám sát theo từng khu vực trên toàn quốc

C.S.I.(Claim Scene Investigation)

- Vận hành đầu tiên cơ chế xử lý sự cố trong các công ty cùng ngành
- Tìm hiểu nguyên nhân phát sinh phản ánh khiếu nại, đưa ra đường lối lập chính sách cải thiện để lập Solution Map (Sơ đồ giải quyết) và sử dụng
- Thông qua công tác giải quyết vấn đề căn bản trên thực địa để đưa ra chất lượng sản phẩm tối ưu làm hài lòng khách hàng

Trung tâm Vệ sinh an toàn thực phẩm

Nhóm Vệ sinh an toàn thực phẩm

Đang quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm và các cửa hàng nhằm mang đến bữa ăn an toàn cho khách hàng thông qua quản lý vệ sinh mang tính hệ thống ở tất cả các giai đoạn từ nguyên vật liệu menu nấu ăn của cửa hàng suất ăn công nghiệp CJ Freshway đang vận hành tới những menu được cung cấp trực tiếp cho khách hàng.

Vận hành một cách có hệ thống của chế độ 'CJ HACCP'

- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point: Tiêu chuẩn quản lý trọng điểm nhân tố nguy hại đối với thực phẩm) là chế độ được CJ Freshway tái cấu trúc cho phù hợp với các cửa hàng suất ăn công nghiệp
- Đánh giá cấp độ định kỳ thông qua danh sách kiểm tra do chính công ty phát triển

Vận hành chế độ đào tạo theo hướng tập trung nhằm nâng cao năng lực quản lý vệ sinh của nhân viên nấu ăn, đầu bếp, nhà dinh dưỡng làm việc ở cửa hàng suất ăn công nghiệp

- Đào tạo quản lý (dinh dưỡng viên, đầu bếp) Tiến hành đào tạo hướng tập trung một cách hệ thống thông qua phát triển giáo trình đa dạng theo mùa, theo kênh, theo đối tượng (đào tạo CJ HACCP, đào tạo người mới vào công ty/ người có kinh nghiệm v.v)
- Đào tạo đầu bếp của công ty Tiến hành đào tạo sử dụng giáo trình trực quan, thiết bị đo lường, máy tính bảng, PC v.v hơn là đào tạo về lý thuyết suông

Tiến hành phân tích môi trường nấu ăn và menu được cung cấp

- Kiểm chứng độ an toàn của menu được cung cấp thông qua phân tích menu
- Kiểm chứng độ an toàn của quá trình nấu ăn như môi trường nấu ăn, tay người làm trong bếp, dụng cụ bếp v.v

Phòng nghiên cứu an toàn thực phẩm

Sử dụng trang bị/ thiết bị kỹ thuật cao và nhân lực chuyên môn có năng lực phân tích ở lĩnh vực di truyền/ lý hóa học/ vi sinh vật để phân tích và kiểm chứng một cách có khoa học tất cả tiêu chuẩn an toàn thực phẩm từ các cửa hàng suất ăn công nghiệp tới phân tích môi trường và menu được cung cấp, kiểm chứng sản phẩm được nhập vào từ nước ngoài và độ an toàn của tất cả các sản phẩm đang được lưu thông ở CJ Freshway.

Phân tích vi sinh vật đa dạng

- Phân tích vi khuẩn độc trong thức ăn ở menu suất ăn, môi trường (Swab, vi khuẩn chìm, nước sử dụng)
- Phân tích vi khuẩn độc trong thức ăn đối với sản phẩm lưu thông (nông sản, sản phẩm chăn nuôi, thủy hải sản, sản phẩm gia công)

Phân tích hóa chất nguy hại và hóa chất vô cơ

- Phân tích carbon hydrate, chất béo, chất đạm, nhiệt lượng có trong các thành phần dinh dưỡng của thực phẩm
- Phân tích hóa học thông thường như VBN, axit, giá trị peroxide v.v đo được trong tính hợp lý chất lượng thực phẩm
- Phân tích yếu tố độc hại đối với hàng hóa thực phẩm trong lưu thông (nông sản, thủy sản, gia súc, thực phẩm chế biến)

Sử dụng máy phân tích định lượng tỉ mỉ mới nhất

- LC Phân tích độc tố mốc, benzopyrene, chất bảo quản, chất tạo ngọt nhân tạo, chất kháng sinh, melanin, chất nhuộm màu, chất chống oxy hóa v.v
- GC Phân tích lưu lượng thuốc bảo vệ thực vật, chất bảo quản, chất béo trans, cholesterol, xác định dầu mè thật giả
- ICP Phân tích thành phần dinh dưỡng vi lượng và kim loại nặng
- Chiếu tia phóng xạ Phân tích đối với thực phẩm chiếu tia phóng xạ



1. Đào tạo an toàn vệ sinh
2. Kiểm tra vệ sinh

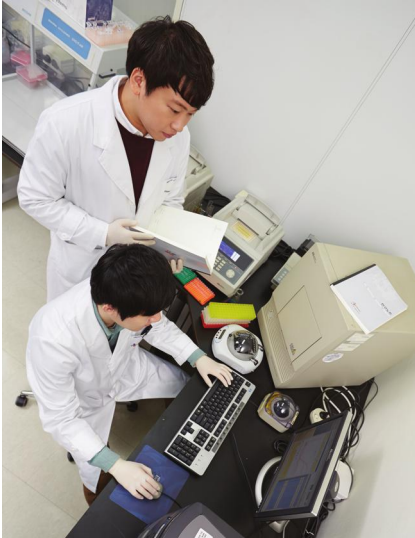
Phân tích LC



LC [Sắc ký dạng lỏng]
Liquid Chromatography

GC [Sắc ký dạng khí]
Gas Chromatography

ICP [Plasma quy nạp đôi]
Inductively Coupled Plasma



Hỗ trợ đào tạo kỹ thuật phân tích công ty hợp tác vừa và nhỏ

Chương trình "Nhìn từ bên trong tiếng nói của khách hàng"

- Tìm kiếm nhu cầu tiềm năng của khách hàng thông qua phân tích VoC đa dạng theo kênh bán hàng, khu vực và loại hình, triển khai hoạt động cải thiện VoC liên tục thông qua Co-Work hệ thống của quá trình SCM, MD và QC
- Cung cấp "Góc nhìn từ bên trong kinh doanh làm hài lòng khách hàng thông qua việc Trend Mining của Big Date"

Vận hành chương trình RM nhanh chóng và mang tính hệ thống

- Khi phát sinh sự cố từ khách hàng, bằng cơ chế "Hệ thống công bố nhanh tiếng nói quan trọng của khách hàng" gửi tin nhắn và email trực tiếp đến ban giám đốc công ty, nhằm giúp có được những hướng giải quyết nhanh chóng ban đầu cho khách hàng, giảm thiệt hại đến tối thiểu.
- Triển khai cơ chế dự báo sự cố chất lượng và đào tạo trình độ xử lý. Triển khai cơ chế phòng tránh các sự cố
- Thông qua công tác của RM manager ngay lập tức đến thực địa tham vấn với khách hàng khi sự cố phát sinh, nhằm tiếp ứng cùng khách hàng về vấn đề và đề quy trình tránh các phát sinh tương tự sau này.

Nhóm đổi mới giá trị khách hàng

Tăng cường nhận thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng, nâng cao giá trị sản phẩm trên mức mong đợi của khách hàng, CJ Freshway nỗ lực đổi tạo tích cực và thường xuyên với khách hàng theo hoạt động của nhóm nâng cao giá trị khách hàng với mặt bằng chuyên môn cao trong việc tiếp ứng các sự cố.

Hệ thống làm thỏa mãn khách hàng



CS [Độ hài lòng của khách hàng]
Customer Satisfaction

VOC [Ý kiến khách hàng]
Voice of Customer

CRM
Customer Relationship Management

'Quản lý quan hệ khách hàng' hỗ trợ nhằm phục vụ kinh doanh làm thỏa mãn khách hàng hoặc marketing thông qua phân tích và thu thập dữ liệu khách hàng có sử dụng nguồn hoặc kênh đa dạng.

Phân phối và ERP



Go! Effective

Hệ thống vận chuyển được hệ thống hóa, kỹ thuật phân phối công nghệ cao – phân phối và ERP

CJ Freshway có hệ thống cơ sở vật chất phân phối có khả năng chuyển hàng hàng ngày trên toàn Hàn Quốc. CJ Freshway tự vận hành trung tâm phân phối ở Suwon, Icheon, Jangseong, Yangsan Tại Daegu và đang xây dựng hệ thống vận chuyển được hệ thống hóa trên toàn Hàn Quốc bằng việc thuê-sử dụng hệ thống bảo quản hàng ở các điểm phân phối trên toàn Hàn Quốc. Sử dụng trung tâm theo từng khu vực lưu thông Đại Hàn CJ của các công ty chuyên phân phối (Seoul, Wonju, Gangleung, Daejeon, Janglim, Jincheon v.v.) để đảm bảo các điểm dịch vụ chuyển hàng trên toàn quốc.

Hệ thống phân phối của CJ Freshway đang được xây dựng quá trình nhập kho/ chuyển hàng đảm bảo an toàn vệ sinh. Đặc biệt tăng cường an toàn vệ sinh hơn bằng việc xây dựng tiêu chuẩn quản lý nghiêm ngặt đối với các công ty cung cấp, đồng thời cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn trải qua quá trình kiểm tra sản phẩm kiểm tra bất thường các yếu tố nguy hại đối với tất cả sản phẩm đang được lưu thông như nông/thủy/sản phẩm chăn nuôi và sản phẩm chế biến sẵn v.v

Đảm bảo tính an toàn khi lưu kho nhờ hệ thống quản lý lưu kho tiên tiến như AS/RS (hệ thống kho tự động hóa) và WMS (hệ thống quản lý kho) v.v, đồng thời vận hành TMS (hệ thống quản lý giao hàng) để quản lý nhiệt độ xe, tỷ lệ dính v.v để lưu thông nguyên liệu thực phẩm ở môi trường tốt nhất. Đặc biệt chúng tôi đang nỗ lực cố gắng nhằm cung cấp dịch vụ phân phối tốt nhất, thực hiện đào tạo dịch vụ, an toàn, vệ sinh của FM (tin nhắn thực phẩm, lái xe vận chuyển) định kỳ và bất thường hàng tháng.

Phân phối

Hệ thống giao hàng tiện lợi bậc nhất và các trung tâm phân phối quy mô lớn của doanh nghiệp

CJ Freshway đang vận hành các trung tâm phân phối quy mô lớn ở Suwon, Icheon, Jangseong, Yangsan Tại Daegu vô cùng tự hào về hệ thống khoa học của mình, đồng thời chúng tôi đang xây dựng hệ thống chuyển hàng D-1 toàn Hàn Quốc. Chúng tôi có thể chuyển nguyên liệu thực phẩm theo dạng tập trung đúng nơi đúng thời điểm mà khách hàng mong muốn nhờ vào hệ thống và trung tâm phân phối theo tiêu chuẩn bậc nhất toàn Hàn Quốc.

Trung tâm phân phối Icheon được hoàn thành vào năm 2010 đã thu hút được nhiều sự quan tâm do lồng ghép nhiều yếu tố là trung tâm phân phối chế phẩm đông lạnh quy mô lớn nhất nước thời bấy giờ được mở cửa, cùng với các yếu tố phân phối kỹ thuật cao, thân thiện với môi trường, nhờ vào đó CJ Freshway hướng tới mục đích tăng chất lượng dịch vụ khách hàng và hiệu suất phân phối.

Quy trình chuyển hàng được đảm bảo an toàn vệ sinh và chất lượng

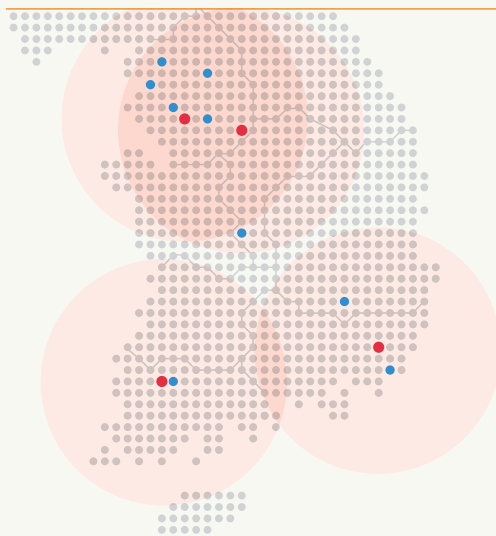
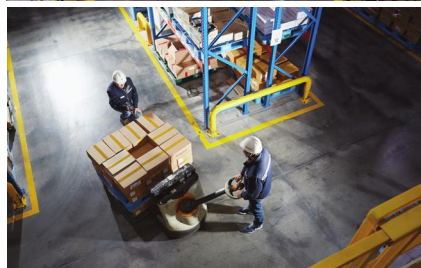
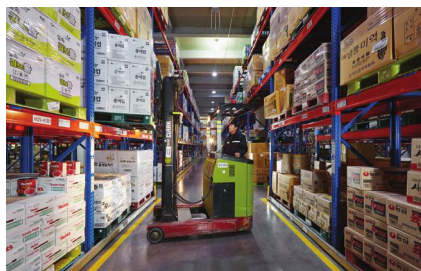
CJ Freshway đang phân phối hơn 24.000 sản phẩm quy mô lớn nhất trong giới kinh doanh từ nông/thủy/sản phẩm chăn nuôi tới dụng cụ nhà bếp, thực phẩm chế biến sẵn v.v đang nỗ lực để chuyển thực phẩm an toàn và tươi mới nhất thông qua hệ thống chuyển với nhiệt độ thích hợp nhờ có hệ thống cảnh báo quản lý nhiệt độ trong xe và quy trình nhập kho/vận chuyển được đảm bảo an toàn vệ sinh. Chúng tôi vận chuyển nông/thủy/sản phẩm chăn nuôi, thực phẩm giao hàng ngày, thực phẩm mát / cấp đông, thực phẩm gia công đã qua quy trình kiểm tra/nghiệm thu trước đó.

Chúng tôi có hệ thống quản lý vệ sinh chất lượng như xây dựng hệ thống cảnh báo vượt quá nhiệt độ, vận hành cài đặt máy dò kim loại, đảm bảo hệ thống kiểm tra lưu lượng thuốc bảo vệ thực vật, đo độ đường/ độ axit, vận hành trung tâm nghiên cứu vệ sinh thực phẩm trong trung tâm phân phối Icheon. Du nhập và vận hành hệ thống Cold-chain nhằm quản lý nhiệt độ nhất định của sản phẩm từ khi sản xuất tới khi chuyển tới khách hàng cuối cùng.

Cơ sở vật chất phân phối vận chuyển hàng ngày toàn quốc

Xác lập cơ sở trung chuyển toàn quốc, CJ Freshway xây dựng hệ thống đặt hàng tiện lợi nhằm phục vụ chất lượng cao nhất cho khách hàng, online và mobile. Khách hàng có thể mua hàng hóa thực phẩm tiện lợi bất cứ khi nào và ở đâu.

Kho nhiệt độ thường



- Trung tâm phân phối toàn quốc CJ Freshway
- Trung tâm phân phối FreshOne

• Xây dựng mạng lưới thông toàn quốc sử dụng các điểm lưu thông lớn của CJ

• Có thể chuyển hàng vào thời điểm với thời gian khách hàng mong muốn dù ở nơi đâu trên toàn quốc bằng việc xây dựng mạng lưới thông lớn nhất trong giới lưu thông nguyên liệu thực phẩm

• Cung cấp dịch vụ lưu thông chuyên biệt hóa và nhanh chóng nhờ xây dựng dịch vụ vận chuyển đơn vị toàn quốc thông qua việc sử dụng mạng lưới phân phối toàn quốc

Phân phối và ERP

Hoạt động loại bỏ trước các yếu tố nguy hại

Nhập kho công ty cung cấp

Quản lý quy định và vận hành phân phối từ thời điểm nhập kho từ trung tâm

- Kiểm tra nhiệt độ xe công ty cung cấp (Kiểm tra bằng nhiệt kế đo tia tử ngoại và ghi chép nhiệt độ)
- Kiểm tra bằng mắt thường ngoại quan sản phẩm

Kiểm tra sản phẩm

Cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn thông qua kiểm tra bất thường các yếu tố nguy hại đối với tất cả các sản phẩm đang được giao dịch như nông sản, sản phẩm từ vật nuôi, thủy sản, sản phẩm chế biến sẵn v.v

- Máy phân tích dò kim loại (sản phẩm từ chăn nuôi/ thủy sản)
- Máy phân tích thuộc tính tàn dư thuốc bảo vệ thực vật (nông thủy sản)
- Máy đo độ ô nhiễm phóng xạ

Vận hành hệ thống phân phối tiên tiến

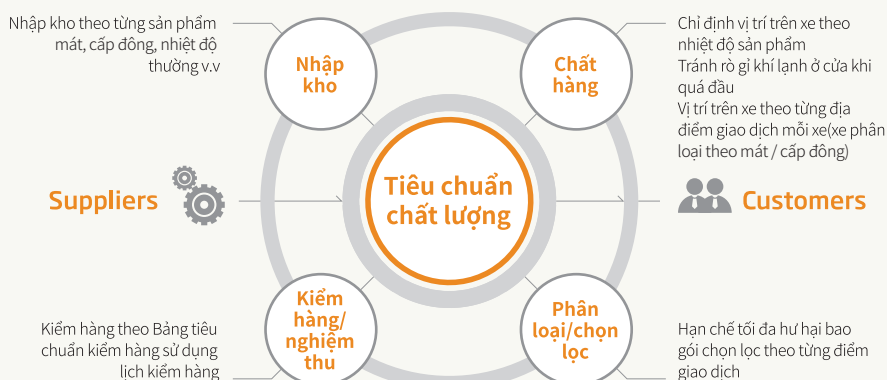
Nghiệm thu RF Khi xuất kho, chuyển đúng định lượng tới khách hàng nhờ vận hành hệ thống nghiệm thu sử dụng barcode RF

TMS (hệ thống quản lý chuyển hàng) Chuyển đúng thời gian, đúng nhiệt độ quản lý chuyển hàng thời gian thực theo xe chuyển hàng

Chương trình HMI Có khả năng tiết kiệm năng lượng và duy trì mức độ tươi mới của sản phẩm bằng việc điều chỉnh tự động và kiểm tra nhiệt độ trong phòng bảo quản bằng hệ thống điều chỉnh nhiệt độ tự động theo phòng bảo quản (mát / cấp đông) các sản phẩm

Nghiệm thu PDA Hạn chế sản phẩm lỗi nhờ vận hành hệ thống nghiệm thu sử dụng thiết bị đầu cuối PDA khi nhập và xuất kho sản phẩm

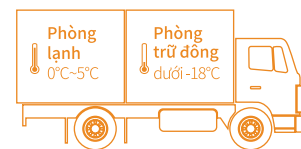
SCM(Supply Chain Management)



Tiêu chuẩn quản lý công ty cung cấp

- Công ty chứng nhận HACCP
- Kiểm tra nhóm bảo đảm chất lượng định kỳ
- Chế độ Two-out Change

Hệ thống vận chuyển với nhiệt độ phù hợp tiên tiến



Nghiệm thu PDA



Hệ thống thông tin

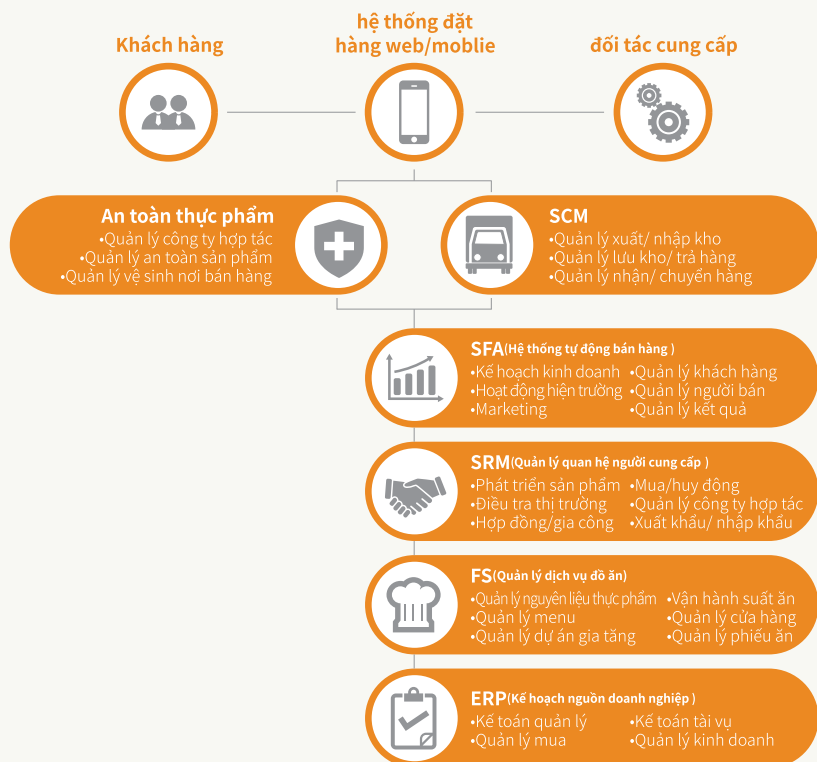
CJ Freshway tái cấu trúc hệ thống IT (I-Fresh) với nền tảng là hệ thống SAP ERP (Quản lý tài nguyên toàn công ty) thông qua hoạt động cải tiến (PI: Process Innovation) quy trình năm 2015. Thông qua quá trình này, tối ưu hóa hiệu suất kinh doanh, tăng cường kiểm tra lịch sử lưu thông, vệ sinh và chất lượng sản phẩm để cung cấp dịch vụ và sản phẩm OnlyOne tới khách hàng.

Trải qua toàn bộ quy trình cung cấp sản phẩm, càng tăng cường hơn hệ thống quản lý thời hạn lưu thông và quản lý an toàn thực phẩm, và có khả năng cung cấp thông tin khả năng tìm kiếm vị trí xe thời gian thực tế và hiện trạng chuyển hàng nhờ quản lý mạng cung cấp được tối ưu hóa (SCM). Nhờ đó chúng tôi có thể chuyển sản phẩm tới khách hàng một cách an toàn và đáng tin cậy hơn với nền tảng là quá trình giao hàng đúng hẹn (On-time Delivery).

Ngoài ra, thông qua hệ thống Web/Mobile Onlyone Food Net, khách hàng có thể đặt hàng các sản phẩm nguyên liệu thực phẩm đa dạng phù hợp với đặc tính của khách hàng và dữ liệu sản phẩm liên tục được update, được tiêu chuẩn hóa, khách hàng có thể xem được hình ảnh và thông tin sản phẩm một cách chính xác nhất.

CJ Freshway xây dựng hệ thống quản lý quan hệ người cung cấp (SRM) và liên tục tìm kiếm các doanh nghiệp hợp tác cung cấp được các sản phẩm mang tính cạnh tranh, luôn cần mẫn tiếp nối quan hệ hợp tác Win-win/đồng hành. Hệ thống này bảo tồn an toàn mọi dữ liệu nhờ được quản lý tổng hợp ở trung tâm dữ liệu mạng tập đoàn CJ (Trung tâm IDC) được bảo mật tuyệt đối.

Hệ thống thông tin



Hệ thống đặt hàng
Web/Mobile OnlyOne Food Net



đào tạo và tư vấn



Go! Smart

Dịch vụ tư vấn đa dạng nhằm phục vụ thành công của khách hàng và đào tạo nấu ăn cao cấp – đào tạo và tư vấn

CJ Freshway cung cấp quá trình đào tạo nấu ăn cao cấp với nền tảng là cơ sở vật chất đào tạo tiêu chuẩn hàng đầu cả nước, đồng thời cung cấp dịch vụ tư vấn đa dạng mang đến sự thành công cho khách hàng và đào tạo với dịch vụ tốt nhất. CJ Freshway làm thay vai trò đối tác chân chính hướng tới sự thành công của khách hàng, và cung cấp giải pháp tổng hợp cần thiết cho cải thiện và điều hành dự án theo quan điểm của khách hàng.

CJ Freshway cho ra mắt các loại dịch vụ tư vấn và đào tạo sử dụng cơ sở vật chất phong phú như nhân lực chuyên môn dịch vụ có kinh nghiệm hiện trường đa dạng, nhân lực chuyên môn về an toàn vệ sinh quản lý và chịu trách nhiệm về an toàn vệ sinh của các cửa hàng, trung tâm R&D chuyên nghiệp nắm giữ hơn gần 10 nghìn thực đơn. Đặc biệt chúng tôi còn cung cấp dịch vụ tiêu chuẩn hóa và phát triển Menu mang tính cạnh tranh thông qua phương pháp giáo dục thực tập nhờ học viện nấu ăn quy mô lớn, hướng dẫn phát triển phương pháp nấu ăn, công thức, đề xuất menu mới và đánh giá menu thông qua tư vấn menu.



1. Lớp học nấu ăn dành cho nhân viên
2. Hội thảo về Menu có mời các công ty khách hàng
3. Đào tạo dịch vụ đối tượng là nhân viên nội bộ



Học viện nấu ăn cao cấp - Quy tắc đào tạo theo hướng tập trung 100%

Học viện nấu ăn cao cấp CJ Freshway không chỉ tiến hành đào tạo nấu ăn không định kỳ và định kỳ nhằm nâng cao năng lực phát triển menu, cấu tạo menu và kỹ thuật nấu ăn của nhân lực chuyên nấu ăn như đầu bếp bộ phận dự án dịch vụ đồ ăn, nhà dinh dưỡng học, người phụ trách Menu, mà còn hỗ trợ đa dạng trong việc phát triển và quản lý Menu tại cửa hàng của công ty khách hàng. Ngoài ra, chúng tôi còn đang đào tạo kiến thức liên quan tới sản phẩm, nấu ăn đối tượng là công ty khách hàng được đảm bảo thông qua khu vực bộ phận dự án lưu thông nguyên liệu thực phẩm, nâng cao năng lực nghiệp vụ nhờ tiến hành đào tạo chuyên nghiệp tư vấn menu, đào tạo hàm lượng kiến thức cơ bản về nguyên liệu thực phẩm dùng kinh doanh với đối tượng là cán bộ công nhân viên nội bộ. Bên cạnh đó, chúng tôi còn nâng cao độ hài lòng của khách hàng nhờ cung cấp chương trình đào tạo bên ngoài đa dạng như tiến hành lớp nấu ăn đối tượng là công ty khách hàng suất ăn công nghiệp, phân phối nguyên liệu thực phẩm.

Nội dung đào tạo nấu ăn

- Đào tạo nấu ăn đột xuất và định kỳ nhằm nâng cao năng lực phát triển và cấu thành Menu, kỹ thuật nấu ăn nhân lực chuyên nấu ăn
- Hoạt động hỗ trợ đào tạo như nấu ăn công ty khách hàng, kiến thức liên quan tới sản phẩm v.v
- Đào tạo kiến thức hàm lượng cơ bản ban đầu về nguyên liệu thực phẩm dùng cho kinh doanh cho nhân viên kinh doanh của dự án phân phối, đào tạo chuyên môn tư vấn menu

Học viện dịch vụ - tạo giá trị lớn nhất nhằm phục vụ khách hàng

Học viện dịch vụ của CJ Freshway lưu giữ đa dạng các tình huống sự cố phát sinh từ thực địa. Vận hành tổ chức chuyên trách từ năm 2005, đào tạo chất lượng xuất sắc, được tin nhiệm và đào tạo cho cả các doanh nghiệp bên ngoài.

Học viện dịch vụ trong nỗ lực nâng cao tinh thần và trình độ dịch vụ tại nhân lực tiếp xúc với khách hàng thông qua các chương trình Boom-up, biên soạn tài liệu số tay hướng dẫn dựa thêm các tình huống thực tế từng kênh bán hàng của MOT (Moment of Truth), nghiên cứu và quan sát liên tục trên thực địa. Đồng thời nỗ lực tăng cường tính cạnh tranh của các khách hàng đang đều hành bếp ăn công nghiệp với vai trò hỗ trợ trong hoạt động tư vấn và đào tạo nghiệp vụ dịch vụ đối với các khách hàng của suất ăn công nghiệp và lưu thông thực phẩm.

Khóa đào tạo tại học viện dịch vụ

Học viện dịch vụ đang tiến hành đào tạo đột xuất và định kỳ nhằm tăng cường năng lực CS (Thỏa mãn khách hàng) cho các thành viên và lãnh đạo nhà tiếp cận với khách hàng

- **Khóa học cơ bản** Quá trình CS nhập môn/ cơ bản/ nâng cao/ chuyên sâu
- **Khóa học đặc biệt** Quá trình đào tạo nuôi dưỡng đào tạo nhà lãnh đạo dịch vụ của mỗi tổ chức (Tăng cường năng lực đặc biệt theo từng lĩnh vực)

Các hoạt động tiêu biểu về chương trình đào tạo từ các tổ chức bên ngoài và quản lý chất lượng

- Đào tạo : Số lượng lớn như Khu công nghiệp an toàn, khu công nghiệp phúc lợi, Liên hoan phim Busan, Sở giáo dục, Bệnh viện, Công ty
- Quản lý chất lượng : Phomein, Quiznos, Nolsoop, Warawara

Lịch sử doanh nghiệp

1980
1999

2000
2009

2010
2017

- 1988.10** Thành lập nông thủy sản Samil vào tháng 10 (Kinh doanh chế biến nguyên liệu thực phẩm)
- 1994.05** Bắt đầu bộ phận dự án suất ăn công nghiệp Cheil Jedang
- 1999.01** Thay đổi tên công ty thành hệ thống CJ FD, bắt đầu kênh phân phối nguyên liệu thực phẩm
- 2000.08** Xúc tiến dự án siêu thị nguyên liệu thực phẩm (Thành lập siêu thị nguyên liệu thực phẩm Hàn Nhật)
- 2000.09** Tổng hợp dự án suất ăn công nghiệp của Cheil Jedang.
Đổi tên công ty thành hệ thống thực phẩm CJ (công ty cổ phần)
- 2000.11** Ra đời It's Well thương hiệu chuyên nguyên liệu thực phẩm
- 2001.07** Đăng ký KOSDAQ
- 2002.12** Là doanh nghiệp đi đầu được chỉ định 8 HACCP nhiều nhất trong giới kinh doanh
- 2003.11** Tiến hành chứng nhận HACCP nội bộ đầu tiên trong giới kinh doanh, bắt đầu vận hành trung tâm an toàn thực phẩm
- 2004.12** Chỉ định là cơ quan kiểm tra vệ sinh sản phẩm chăn nuôi từ viện kiểm dịch khoa học thú y quốc gia
- 2005.03** Nhập hệ thống Dry Kitchen ở nhà máy suất ăn đầu tiên trong giới kinh doanh
- 2005.07** Mở cửa trung tâm đào tạo nấu ăn, học viện dịch vụ
- 2005.10** Đạt chứng nhận ISO22000 đầu tiên trong giới kinh doanh cùng nghề
- 2007.10** Chỉ định là cơ quan kiểm chứng các loại thực phẩm như gạo/ gạo lứt, trung tâm an toàn thực phẩm
- 2008.03** Đổi tên công ty thành CJ Freshway
- 2008.05** Trung tâm an toàn thực phẩm, nhận giải thưởng của giám đốc sở an toàn y dược phẩm thực phẩm địa phương Gyeongin (lĩnh vực ngành nghề phụ của thực phẩm)
- 2008.07** Chứng nhận hệ thống kinh doanh an toàn sức khỏe đầu tiên trong giới dịch vụ và lưu thông (KOSHA18001)
- 2008.09** Làm mới thương hiệu riêng It's Well
- 2009.09** Ký MOU với APC của Euseong-gun, xuất khẩu sang Đài Loan táo Euseong (dự án xuất khẩu khá sôi động)
- 2009.11** Xuất bản sách hướng dẫn thực đơn cho bệnh nhân ung thư nhất định cần thiết trong việc trị liệu ung thư (cùng xuất bản với trung tâm ung thư bệnh viện đại học Yonsei)
- 2010.02** Chỉ định cơ quan kiểm tra virus Noro đầu tiên trong số các cơ quan tư nhân, trung tâm an toàn thực phẩm
- 2010.03** Nhận giải thưởng của tổng thống về điển hình ưu tú giảm thiểu rác thải từ thực phẩm
- 2010.07** Mở trung tâm phân phối tổng hợp Icheon, trung tâm phân phối Joon quy mô lớn nhất nước
- 2010.10** Giải thưởng "Tập thể/ cá nhân doanh nghiệp lưu thông ưu tú" đại hội thương hiệu nông sản chăn nuôi chủ trì bởi Bộ nông lâm (giải thưởng bộ trưởng)
- 2010.11** Giải thưởng TOP xuất khẩu 1 triệu đô vào ngày thương mại lần thứ 47
- 2011.01** Lưu thông kênh bán lẻ
- 2011.04** Di dời tòa nhà công ty (từ Mokdong->Ssanglimdong)
- 2011.06** Phát triển thực phẩm cho bệnh nhân nước ngoài đầu tiên tại Hàn Quốc (đồng tiến hành bệnh viện Severance)
- 2012.02** Ký MOU quan hệ Win-win sử dụng nơi điều trị tổng hợp tại địa phương CJ Freshway – lưu thông Hapcheon-Hapcheon-gun-Gyeongnam
- 2012.03** Đạt chứng nhận doanh nghiệp ưu tú chứng nhận tổng hợp (AEO) liên quan tới nỗi lòng và an toàn mậu dịch
- 2012.04** Ra mắt 'Freshway' thương hiệu chuyên sản phẩm nông/ thủy/ sản phẩm chăn nuôi lần 1
- 2012.07** Xuất bản sách hướng dẫn ăn uống cho người cao huyết áp (Đồng tác giả bệnh viện Severance trường đại học Yonsei)
- 2012.10** Xuất khẩu lần đầu tiên sang Singapore dưa Gokseong (giao dịch trực tiếp với nơi sản xuất, kinh doanh Win-win)
- 2013.12** Ký kết thỏa thuận công việc nhằm khả dụng phân phối ốt vùng Bonghwa-gun
- 2014.01** Xuất bản 'Công thức ít muối thấp Calo'
- 2014.04** Ký kết thỏa thuận công việc chiến dịch chung 'Đối tác chia sẻ tiết kiệm năng lượng' cùng với cơ quan quản lý năng lượng
- 2014.11** Đạt 'Doanh nghiệp đạt chứng chỉ thân thiện gia đình' được lựa chọn bởi Bộ phụ nữ gia đình
- 2015.01** Tái đạt chứng chỉ doanh nghiệp ưu tú chứng nhận tổng hợp (AEO) đầu tiên trong giới kinh doanh cùng chủng loại
- 2015.03** Giải thưởng 'Huân chương doanh nghiệp thập bạc' vào ngày người nộp thuế lần thứ 49
- 2016.05** Được phong tặng danh hiệu xuất sắc trong chương trình "Giảm muối" do Sở vệ sinh an toàn thực phẩm Hàn Quốc tổ chức
- 2016.09** Nhận phần thưởng từ tổng thống Hàn Quốc chương trình "Tạo việc làm" do Bộ Lao động Hàn Quốc chủ trì
- 2016.11** Được tuyển chọn là doanh nghiệp xuất sắc nhất theo đánh giá của ESG từ viện dịch vụ công Hàn Quốc



GLOBAL FOOD NETWORK CREATOR CJ FRESHWAY





25, World Cup buk-ro 54-gil (Sangam-dong), Mapo-gu, Seoul, Republic of Korea
T. +82-2-2149-6114 F. +82-2-2149-6098 E. cjfreshway@cj.net