



CÔNG TY TNHH
THƯƠNG MẠI ĐẦU TƯ

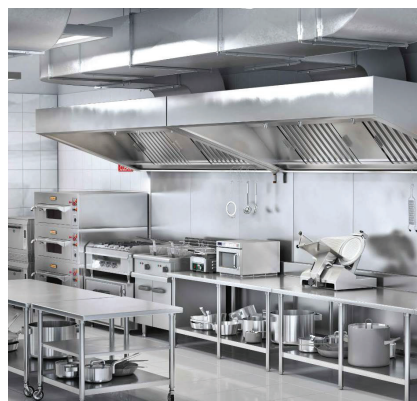
BASAN

BASAN INVESTING
TRADING CO.,LTD

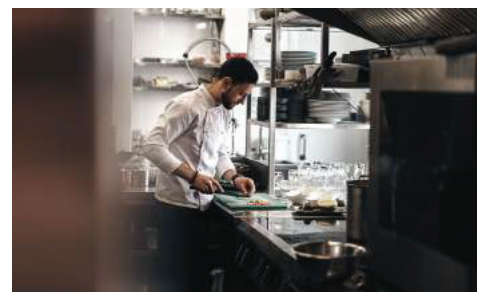
- CUNG CẤP SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP
CATERING SERVICE
- CUNG CẤP THỰC PHẨM
FOOD SUPPLY

BASAN - EATING WELL





Nội dung /Content



- 02 **Giới thiệu** /Introduction
- 08 **Chiến lược phát triển** /Development Strategy
- 10 **Lĩnh vực kinh doanh chính** /Main business lines
- 12 **Sự khác biệt của Basan** /Our Distinction
- 36 **Liên hệ** /Contact us



Giới thiệu Introduction

BASAN Catering Services

Basan Catering Services là một công ty chuyên về dịch vụ cung cấp suất ăn công nghiệp, được thành lập năm 2024.

Basan Catering Services is a company specializing in industrial catering services, founded in 2024.

Trải qua gần 20 năm quá trình hình thành và phát triển với nhiều lĩnh vực sản xuất kinh doanh, chúng tôi luôn đặt vấn đề con người và yếu tố môi trường lên hàng đầu.

With nearly 20 years of growth and development across various sectors, we have always placed people and environmental considerations at the forefront of our mission.

Đặc biệt, Basan Catering Services với hơn 200 cán bộ công nhân viên, chúng tôi hiểu rằng người lao động là tài sản quý giá và tầm quan trọng của việc cung cấp suất ăn đảm bảo dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

At Basan Catering Services, we employ over 200 dedicated staff members and recognize that our workforce is our most valuable asset. We understand the vital importance of providing nutritious meals that adhere to strict food safety standards.

Do vậy, chúng tôi cam kết tất cả những thực phẩm trong suất ăn cung cấp bởi Basan Catering Services đều được kiểm duyệt nghiêm ngặt từ khâu chọn lọc nguồn nguyên liệu trước khi đưa vào quy trình chế biến thành món ăn, để đảm bảo đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

Thus, we are committed to ensuring that all food served by Basan Catering Services undergoes a rigorous selection process, from sourcing high-quality raw ingredients to the final cooking stages, guaranteeing compliance with all food safety regulations.



Đặc biệt, Basan Catering Services sở hữu quy mô nhà xưởng lớn với quy trình chế biến khép kín, trong môi trường sạch theo mô hình bếp ăn 1 chiều, đạt tiêu chuẩn chứng nhận VSATTP. Bằng sự quản lý vệ sinh có hệ thống, chúng tôi đảm bảo ngăn chặn các nguyên nhân cơ bản gây nhiễm bẩn và mất an toàn thực phẩm.

At Basan Catering Services, we are dedicated to ensuring that all meals we provide undergo rigorous quality checks, starting with the meticulous selection of raw ingredients and continuing through the cooking process. This commitment guarantees compliance with all food safety standards. Our large-scale facility features a closed processing system and operates in a clean environment based on a one-way kitchen model, certified for food safety.

Đội ngũ quản lý, đầu bếp là những người giàu kinh nghiệm trong việc nấu ăn, đồng thời đã trải qua các khóa huấn luyện đào tạo kỹ năng chuyên môn giúp khách hàng hoàn toàn an tâm không chỉ về chất lượng mà còn về hương vị thơm ngon từ các món ăn.

Through our systematic hygiene management, we effectively eliminate the key risks of contamination and ensure food safety. Our experienced management and culinary team, trained in specialized skills, instills confidence in our clients, assuring not only exceptional quality but also delightful flavors in every dish we serve.

Basan Catering Services cũng đã có nhiều năm kinh nghiệm trong cung cấp suất ăn công nghiệp cho các nhà máy đối tác, hiện tại Basan Catering Services đang cung cấp dịch vụ cho các đối tác như....

Basan Catering Services has extensive experience in providing industrial meal services to partner factories, currently catering to clients such as...

SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ
TỈNH ĐỒNG NAI
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH

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

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN MỘT THÀNH VIÊN**

Mã số doanh nghiệp: 3403973928

Đăng ký lần đầu: ngày 18 tháng 07 năm 2024

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI ĐẦU TƯ

BASAN

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài:

Tên công ty viết tắt:

2. Địa chỉ trụ sở chính

Số 68, số 7, khu phố Long Đức 3, Phường Tam Phước, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng

Nai, Việt Nam

Điện thoại: 0988787668

Fax:

Email:

Website:

3. Vốn điều lệ: 18.600.000.000 đồng.

Bằng chữ: Mười tám tỷ sáu trăm triệu đồng

4. Thông tin về chủ sở hữu

Họ và tên: VŨ XUÂN LƯỢNG

Giới tính: Nam

Sinh ngày: 17/04/1994

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Thẻ căn cước công dân

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: 027084000622

Ngày cấp: 17/08/2022

Nơi cấp: Cục Cảnh sát Quản lý hành chính về trật

tự xã hội

Địa chỉ thường trú: T1.003.01 KNOCT 139 XH/N, Phường Thảo Điền, Thành phố

Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: T1.003.01 KNOCT 139 XH/N, Phường Thảo Điền, Thành phố Thủ

Đức, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

5. Người đại diện theo pháp luật của công ty

Họ và tên: VŨ XUÂN LƯỢNG

Giới tính: Nam

Chức danh: Chủ tịch công ty kiêm giám đốc

Sinh ngày: 17/04/1994

Dân tộc: Kinh

Quốc tịch: Việt Nam

Loại giấy tờ pháp lý của cá nhân: Thẻ căn cước công dân

Số giấy tờ pháp lý của cá nhân: 027084000622

Ngày cấp: 17/08/2022

Nơi cấp: Cục Cảnh sát Quản lý hành chính về trật

tự xã hội

Địa chỉ thường trú: T1.003.01 KNOCT 139 XH/N, Phường Thảo Điền, Thành phố Thủ

Đức, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

Địa chỉ liên lạc: T1.003.01 KNOCT 139 XH/N, Phường Thảo Điền, Thành phố Thủ

Đức, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

TRƯƠNG PHONG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

CHỖ TÍN DỤNG

Tên công ty /Company Name

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI ĐẦU TƯ BASAN

Basan Investment Trading Co., Ltd.

Công ty được thành lập ngày 18/7/2024 với lĩnh vực hoạt động chính là: Cung cấp dịch vụ suất ăn công nghiệp.

The company was established on July 18, 2024 with the main business line of providing industrial catering services

Năng lực cung cấp /Supply capacity

10.000 suất/ ngày

10000 meals per day

Trụ sở chính /Head Quarter

Số 68, tổ 7, khu phố Long Đức 3, Phường Tam Phước,

Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai

No. 68, Group 7, Long Duc 3 Quarter, Tam Phuoc Ward,

Bien Hoa City, Dong Nai.

Chiến lược Phát triển/Development Strategy

BASAN CATERING SERVICES



Tầm nhìn

Vision

Trở thành nhà cung cấp suất ăn công nghiệp hàng đầu Việt Nam.

To become the leading industrial meal provider in Vietnam.



Sứ mệnh

Mission

BASAN Catering Services - “Ăn là mê”

“Basan Catering Services – Eating is Passion.”

Mang đến những bữa ăn thơm ngon, chất lượng và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, góp phần đảm bảo năng suất làm việc và an toàn cho sức khỏe của người lao động với mức giá cạnh tranh nhất.

We are dedicated to delivering delicious, high-quality meals that ensure food safety, contributing to enhanced productivity and safeguarding the health of workers at the most competitive prices.



Giá trị cốt lõi

Core Values

Chúng tôi hướng tới giá trị cốt lõi là “**Uy tín - Trách nhiệm - Bền vững**”.

We are committed to the core values of “Reputation - Responsibility - Sustainability.”

Basan Catering coi trọng khách hàng và lấy khách hàng làm trung tâm, nỗ lực mang đến khách hàng những sản phẩm – dịch vụ tốt nhất, coi sự hài lòng của khách hàng là thước đo thành công.

Basan Catering values its customers and places them at the center of its operations. We strive to provide the best products and services, viewing customer satisfaction as the key measure of our success.



Lĩnh vực

kinh doanh chính

Main business lines



DỊCH VỤ SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP

Industrial catering service

Là dịch vụ trọng tâm của Basan Catering, chúng tôi thấu hiểu và hợp tác chặt chẽ với khách hàng để giải quyết nỗi lo về việc cung cấp những bữa ăn ngon, đầy đủ dinh dưỡng và hợp khẩu vị theo địa phương của nhiều công ty.

As the core service of Basan Catering, we understand and work closely with our customers to solve the concerns of many companies about providing delicious, nutritious and local meals.

Được trang bị công nghệ tiên tiến, đội ngũ chuyên gia dinh dưỡng và đầu bếp được đào tạo bài bản làm việc cùng nhau để phát triển các công thức nấu ăn, quản lý nguyên liệu tươi ngon và an toàn đáp ứng các yêu cầu của khách hàng.

Equipped with cutting-edge technology, a team of well-trained nutritionists and chefs work together to develop recipes, manage fresh and safe ingredients that meet customer requirements.

Từ thực đơn quy mô lớn cho các nhà máy, xưởng sản xuất đến thực đơn văn phòng, chúng tôi tự hào sử dụng chuyên môn và công nghệ của mình để hỗ trợ các cơ quan, doanh nghiệp đảm bảo bữa ăn cho người lao động.

From large-scale menus for factories and factories to office menus, we are proud to use our expertise and technology to support agencies and businesses to ensure meals for employees.





TỔ CHỨC SỰ KIỆN - TIỆC CÔNG TY

Event organization – Company party

Chúng tôi có đầy đủ trang thiết bị hiện đại và nhân sự chuyên nghiệp để phục vụ các doanh nghiệp, cơ quan chính phủ trong việc cung cấp dịch vụ toàn diện về tổ chức sự kiện và tiệc quy mô lớn.

We have full modern equipment and professional personnel to serve businesses and government agencies in providing comprehensive services for organizing large-scale events and parties.

Với kinh nghiệm và đội ngũ nhân sự, chúng tôi cung cấp các bữa ăn nấu chín ngon và bổ dưỡng, được chuẩn bị phù hợp với các hướng dẫn và quy định an toàn thực phẩm nghiêm ngặt.

Leveraging our experience and skilled team, we deliver delightful and nutritious meals that adhere to the highest food safety standards and regulations.

Bằng cách kết hợp đổi mới ẩm thực và chuyên môn cùng với những điều tốt nhất thuộc nghiệp vụ nhà hàng – khách sạn, chúng tôi tạo ra và cung cấp cho du khách những trải nghiệm thực sự đặc biệt.

By blending culinary innovation with expertise from the restaurant and hospitality industries, we create and offer our guests truly unforgettable experiences.

CÁC DỊCH VỤ MỞ RỘNG **Expanded Services**

Cung cấp thực phẩm, canteen

Supplying food to supermarkets and retail networks

Tư vấn & thiết kế bếp ăn công nghiệp

Providing farm-to-table food

Sự khác biệt của chúng tôi

Our Distinction

Basan Catering cung cấp suất ăn công nghiệp, chăm lo đời sống cho hàng nghìn CBCNV với tiêu chí cung cấp những bữa ăn ngon, đầy đủ dinh dưỡng, đảm bảo nghiêm ngặt vệ sinh an toàn thực phẩm. Chúng tôi hiểu rằng, những bữa ăn ngon sẽ đảm bảo sức khoẻ để CBCNV làm việc tốt, đảm bảo sự tăng trưởng hiệu quả của doanh nghiệp.

Basan Catering is dedicated to providing industrial meal services, enriching the lives of thousands of employees with our commitment to delivering delicious and nutritionally balanced meals while upholding the highest food safety standards. We recognize that satisfying meals are crucial for maintaining employee health, empowering them to perform at their best and driving the company's growth.

Ngay từ khi thành lập, chúng tôi xác định dịch vụ cung cấp suất ăn công nghiệp là lĩnh vực phát triển mũi nhọn, trong đó chú trọng đến những yếu tố tạo nên sự khác biệt, giúp Basan Catering phát triển mạnh mẽ, tiến xa hơn là mở rộng cung cấp thêm nhiều dịch vụ tiện ích khác như: cung cấp thực phẩm sạch tại nguồn, tổ chức sự kiện, cung cấp thực phẩm cho các siêu thị và hệ thống bán lẻ...

Since our inception, we have positioned industrial meal services as a cornerstone of our development strategy, focusing on the unique elements that differentiate us in the market. This approach has fueled Basan Catering's robust growth and enabled us to expand our offerings to include additional valuable services, such as supplying clean food at the source, event organization, and catering to supermarkets and retail networks.



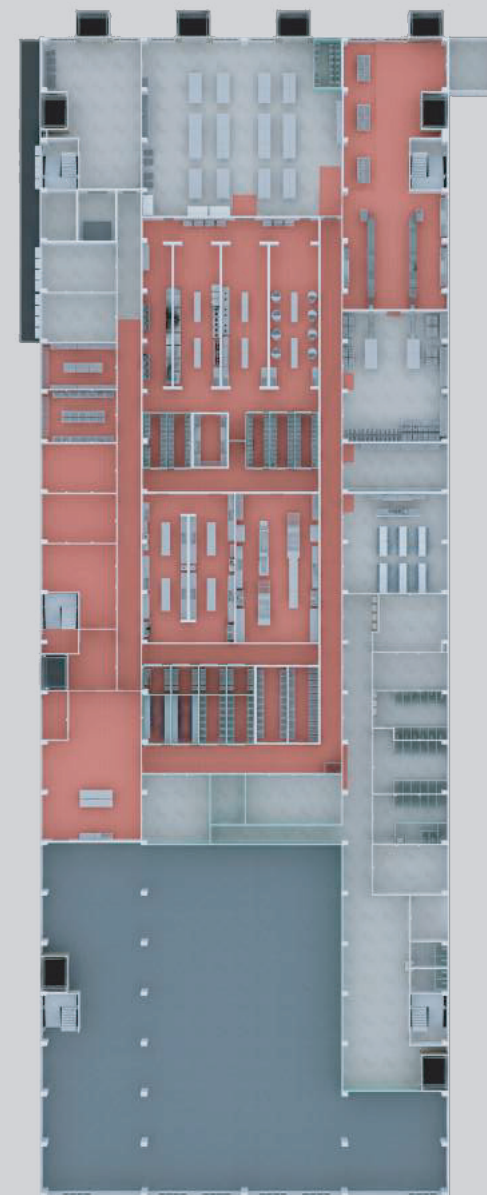
HỆ THỐNG THIẾT BỊ HIỆN ĐẠI ĐỒNG BỘ

Integrated Modern Equipment System

Basan Catering coi trọng công nghệ là yếu tố quan trọng, quyết định sự phát triển bền vững của Basan Catering trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp. Do đó, Chúng tôi đã đầu tư trang thiết bị hiện đại với số lượng lớn các loại máy phục vụ chế biến, nấu nướng, vệ sinh bát đĩa nhằm nâng cao hiệu quả chế biến thực phẩm, đảm bảo được tính đồng nhất, giảm sự tiếp xúc trực tiếp của con người giúp giữ an toàn vệ sinh tiết kiệm được thời gian và nhân lực.

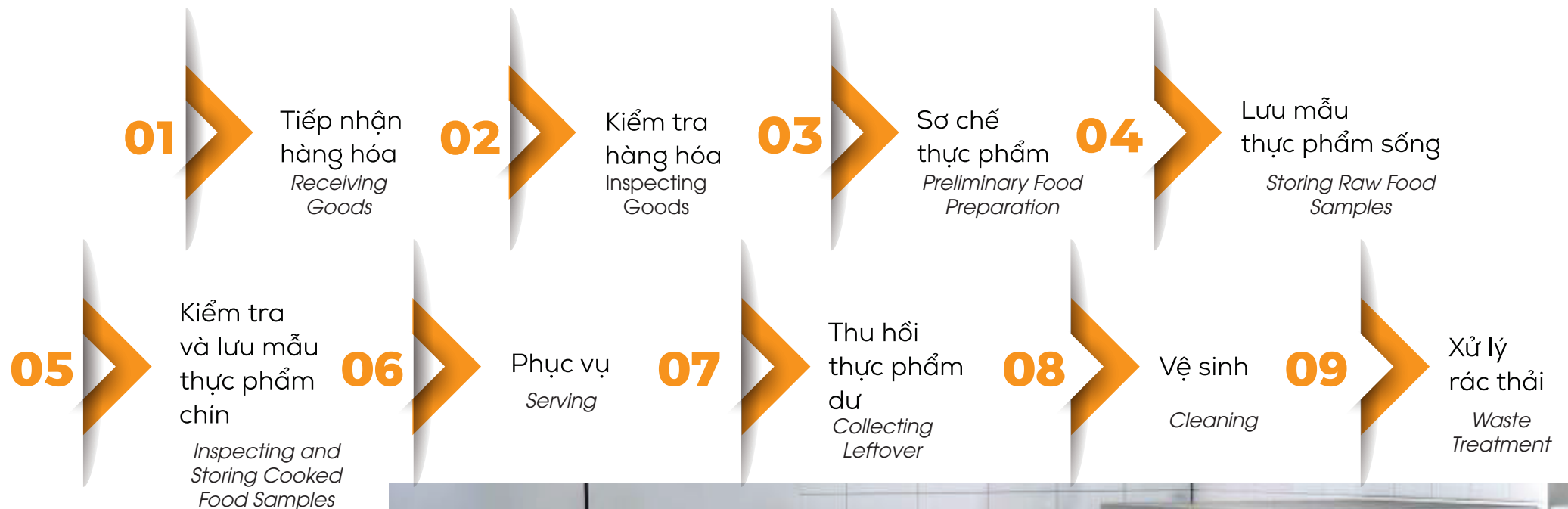
At Basan Catering, we recognize that technology is a vital factor driving our sustainable growth in the industrial meal sector. Therefore, we have made significant investments in a comprehensive range of advanced equipment for food preparation, cooking, and dishwashing. This enhances our processing efficiency, ensures consistent quality, and reduces direct human contact, thereby maintaining high standards of hygiene and safety while optimizing time and labor resources.

Với quy mô 1000m2 và sở hữu hệ thống thiết bị hiện đại bậc nhất, Basan Catering có khả năng cung cấp số lượng lớn các suất ăn công nghiệp, đảm bảo an toàn, dinh dưỡng đến khách hàng trong và ngoài nước.
Spanning 1,000 square meters and featuring cutting-edge technology, Basan Catering is fully equipped to deliver large quantities of industrial meals, guaranteeing both safety and nutrition for clients domestically and internationally.



SƠ ĐỒ HỆ THỐNG TỔ CHỨC CHẾ BIẾN MỘT CHIỀU

One-Way Processing System Organization Chart



QUY TRÌNH LỰA CHỌN NHÀ CUNG CẤP

Supplier Selection Process

Đảm bảo chất lượng nguyên liệu và nguồn cung cấp thường xuyên.

Ensuring the quality of ingredients and a reliable supply chain

01

Tìm hiểu
nhà cung
cấp

*Researching
Suppliers*

02

Đánh giá hồ
sơ năng lực

*Evaluating Supplier
Competence
Profiles*

03

Đánh giá
sản phẩm
mẫu

*Assessing Sample
Products*

04

Đánh giá
giá thành

*Evaluating
Pricing*

05

Phân loại
và lựa
chọn nhà
cung cấp

*Classifying and
Selecting
Suppliers*

06

Ký cam kết
chất lượng,
tiến độ
giao hàng

*Signing Quality
and Delivery
Commitment
Agreements*

07

Đánh giá
nhà cung
cấp định
kỳ, theo lô
hàng, theo
tháng,
theo quý.

*Conducting Periodic
Evaluations of Suppliers by
shipment, monthly, and
quarterly.*



ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Ensuring Food Safety and Hygiene

- Khám và đảm bảo sức khỏe công nhân viên phục vụ công việc
- Hệ thống đồng phục, dụng cụ, buồng khử khuẩn riêng từng khu vực.
- Kiểm tra 3 bước đảm bảo chất lượng nguyên liệu thực phẩm trước khi cấp cho khách hàng:
 - *Health checks and ensuring the well-being of employees involved in the work.*
 - *Uniform systems, equipment, and dedicated sanitation areas for each section.*
 - *Three-step inspection to ensure the quality of food ingredients before delivery to customers.*



Kiểm tra thực phẩm đầu vào *Incoming Food Inspection*

Các nguyên liệu thực phẩm trước khi nhập kho đều được kiểm tra, ghi lại thông tin để đảm bảo việc truy xuất nguồn gốc và giám sát an toàn thực phẩm theo mẫu quy định của Bộ Y tế.

All food ingredients are inspected and documented before being stored to ensure traceability and monitor food safety according to the regulations set by the Ministry of Health.



Kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn *Inspection During Food Preparation*

Thường xuyên kiểm tra điều kiện vệ sinh tại cơ sở từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong.

Regular hygiene checks are conducted at the facility from the moment preparation begins until the food is fully cooked.

Thông tin kiểm tra được ghi chép lại theo mẫu quy định của Bộ Y tế.

Inspection records are maintained according to the Ministry of Health's guidelines.



Kiểm tra trước khi giao thức ăn *Inspection Before Food Delivery*

Các thực phẩm được nấu xong sẽ được kiểm tra và ghi chép lại thông tin theo đúng quy định mẫu của Bộ Y tế nhằm đảm bảo an toàn cho người sử dụng.

All cooked foods are inspected and documented in accordance with the Ministry of Health's regulations to ensure safety for consumers.



LƯU MẪU THỰC PHẨM

Food samples are retained

Thời gian lưu mẫu: 24 tiếng
Retention period: 24 hours

Yêu cầu: Dụng cụ được lưu mẫu phải được khử khuẩn, có nắp đậy, mỗi mẫu lưu sử dụng một bộ dụng cụ lấy mẫu riêng.

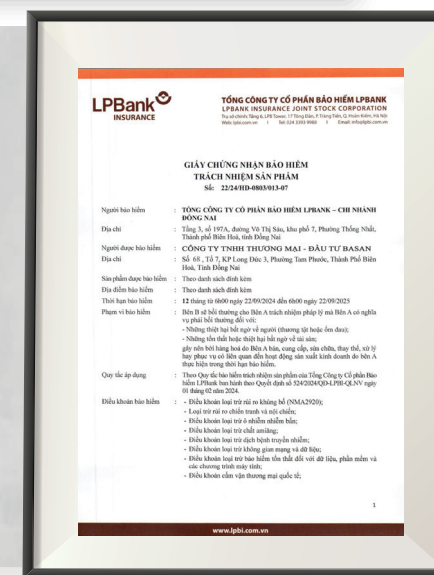
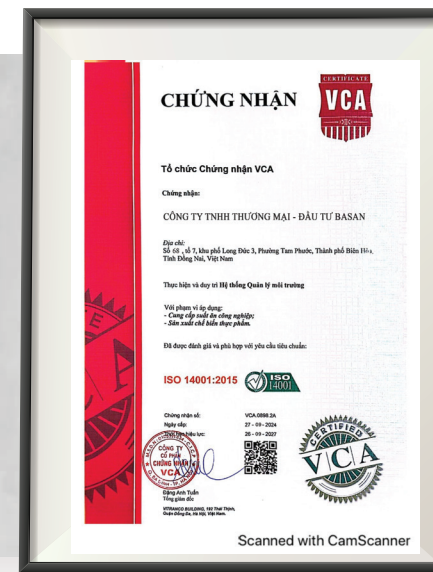
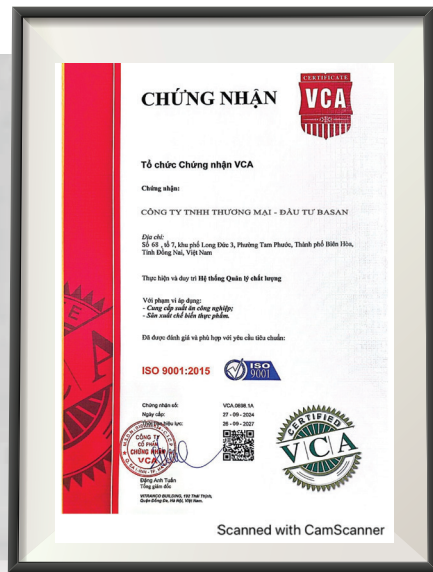
Requirements: The sampling tools must be sanitized, covered, and each sample must use a separate set of sampling tools.

Nhân viên lấy mẫu: Tuân thủ nguyên tắc vệ sinh trong quá trình lấy mẫu và được huấn luyện bài bản

Sampling staffs: Must adhere to hygiene principles during the sampling process and be thoroughly trained.

CHỨNG CHỈ THỰC PHẨM ĐẦU VÀO

Incoming food certifications





ĐỘI NGŨ NHÂN SỰ TÂM HUYẾT, TRÁCH NHIỆM *Dedicated and Responsible Team*

Basan Catering có đội ngũ nhân sự trẻ trung, tâm huyết, giàu trách nhiệm, được đào tạo từ các đơn vị uy tín về ngành dịch vụ suất ăn. Không những thế, đội ngũ nhân sự còn năng động, sáng tạo để ứng dụng những kinh nghiệm có được vào thực tế dự án.

Basan Catering boasts a dynamic and passionate team, rich in responsibility, trained by reputable institutions in the catering service sector. Moreover, our staff is active and creative, applying their experiences to real-world projects.

Basan Catering với lòng nhiệt huyết với nghề và sự đồng lòng trong công việc, cam kết mang tới cho khách hàng những sản phẩm dịch vụ chuyên nghiệp, chất lượng, uy tín, toàn diện.

With a fervent commitment to our craft and teamwork, Basan Catering pledges to deliver professional, high-quality, and comprehensive services to our customers.





DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG CHUYÊN NGHIỆP *Professional Customer Service*

Chúng tôi hiểu rõ chất lượng hàng ngày ảnh hưởng như thế nào đến khách hàng, vì vậy chúng tôi đã đầu tư vào những dịch vụ cộng thêm:

We understand how daily quality impacts our customers, which is why we have invested in additional services:

Trang trí nhà ăn: tạo không gian thoải mái, thư giãn cho khách hàng khi sử dụng suất ăn, do đó chúng tôi đầu tư trang trí Canteen bằng hệ thống băng rôn khẩu hiệu; cây thông Noel, đào quất trong các dịp tết trong năm.

Dining Area Decoration: *We create a comfortable and relaxing environment for customers enjoying their meals, investing in canteen decorations with banners, Christmas trees, and peach blossom trees during festive seasons.*

Chương trình chi ân: Xây dựng kế hoạch các chương trình tri ân, bốc thăm trúng thưởng tạo sân chơi vui vẻ.

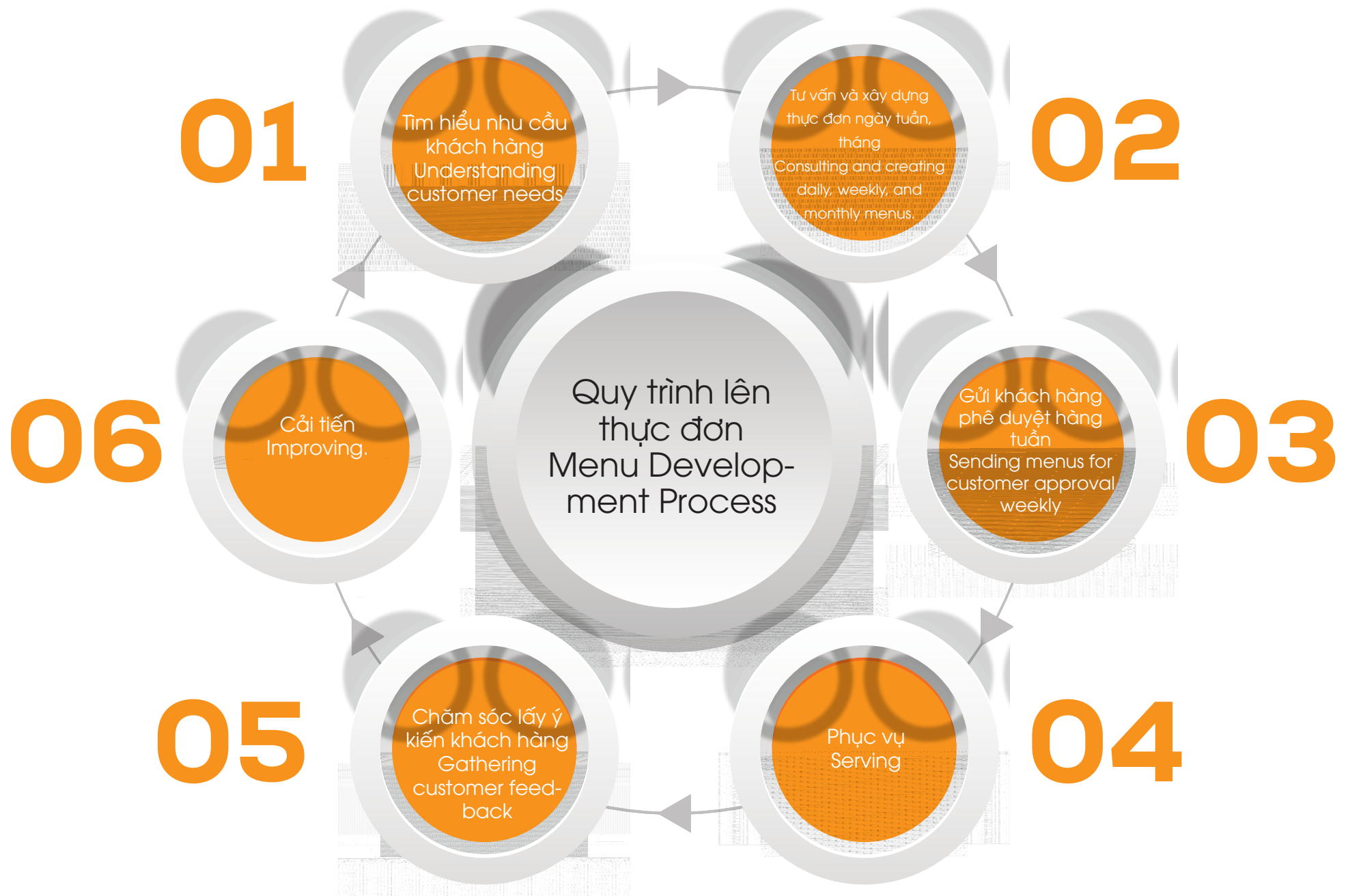
Appreciation Programs: *We design plans for gratitude events and lucky draws to create a fun atmosphere.*

Các dịch vụ hỗ trợ khác: Bên cạnh cung cấp suất ăn, chúng tôi còn tổ chức sự kiện, thiết kế cho thuê trang thiết bị tiệc, cung cấp dịch vụ tiệc buffet, tiệc mâm; cung cấp các loại nước uống và bánh, hoa quả đi kèm.

Additional Support Services: *In addition to meal provision, we organize events, offer equipment rental for parties, provide buffet and table service, and supply beverages, pastries, and fruits.*

Chú trọng tác phong phục vụ: Đội ngũ nhân viên Basan Catering Services luôn được đào tạo các kỹ năng giao tiếp, phục vụ khách hàng chuyên nghiệp để mang đến chất lượng dịch vụ tốt nhất.

Emphasizing Service Attitude: *The team at Basan Catering Services is continuously trained in communication and customer service skills to provide the best service quality.*



THỰC ĐƠN ĐA DẠNG

Diverse Menu

Mang đến bữa ăn chất lượng và lành mạnh, góp phần đảm bảo năng suất làm việc cho công nhân viên là mục tiêu chính trong lĩnh vực cung cấp suất ăn công nghiệp của chúng tôi:

Providing quality and healthy meals to enhance the productivity of employees is our primary goal in the industrial catering sector.

Thực đơn thiết kế đa dạng: Với ngân hàng các món ăn phong phú, đặc trưng theo vùng miền, theo mùa hay sở thích của khách hàng.

Varied Menu Design: With a rich selection of dishes tailored to regional specialties, seasonal ingredients, or customer preferences.

Khẩu phần cân bằng dinh dưỡng: Cân đối luân phiên rau tươi và các loại đạm trong các món chính nhằm mang đến cho khách hàng bữa ăn dinh dưỡng và đủ năng lượng.

Balanced Nutritional Portions: We ensure a balanced rotation of fresh vegetables and various proteins in main dishes to provide customers with nutritious meals that offer sufficient energy.

Phương pháp chế biến khoa học: Hạn chế sử dụng dầu mỡ, không dùng các phụ gia có hại cho sức khỏe và duy trì khẩu vị trung tính trong cách chế biến giúp mang đến bữa ăn tốt cho sức khỏe của khách hàng.

Scientific Cooking Methods: We minimize the use of fats, avoid harmful additives, and maintain a neutral flavor profile in our cooking methods to ensure meals that are healthy for customers.



QUY TRÌNH XÂY DỰNG THỰC ĐƠN ĐẢM BẢO DINH DƯỠNG

Nutritional Menu Development Process

Basan Catering nghiên cứu tính chất lao động của từng vị trí khác nhau và đưa đến các loại hình suất ăn ứng với các chế độ dinh dưỡng khác nhau (VD: chế độ dinh dưỡng cho khối văn phòng – người lao động trí óc, chế độ dinh dưỡng cho công nhân – lao động chân tay...)

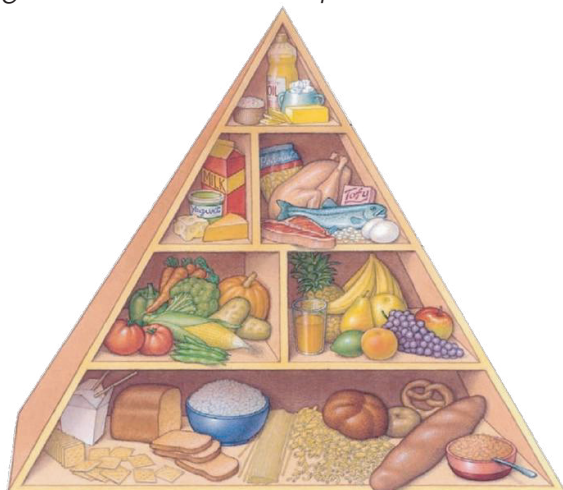
Basan Catering studies the nature of work for different positions and offers meal types that cater to various nutritional needs (e.g., dietary plans for office workers – intellectual labor, dietary plans for factory workers – manual labor...).

Cụ thể, với người lao động có tính chất công việc nhẹ và trung bình, lượng calo cần cung cấp một ngày sẽ dao động từ 2100 – 2500 Calo tương ứng với từ 730 -850 Calo cho mỗi bữa ăn.

Specifically, for workers with light to moderate jobs, the daily caloric intake required ranges from 2100 – 2500 Calories, corresponding to 730 - 850 Calories per meal.

Còn đối với người lao động có tính chất công việc nặng, lượng calo cần cung cấp cho một ngày sẽ dao động từ 3000 – 3400 Calo tương ứng với từ 1029 -1134 Calo cho mỗi bữa ăn.

For those engaged in heavy labor, the required daily caloric intake ranges from 3000 – 3400 Calories, corresponding to 1029 - 1134 Calories per meal.



Giới/Nhóm tuổi Gender/Age group		Nhu cầu năng lượng khuyến nghị theo loại hình lao động (Calo/ca làm việc) Recommended energy needs by type of labor (Calories/shift)		
		Lao động nhẹ <i>Light works</i>	Lao động vừa <i>Medium works</i>	Lao động nặng <i>Heavy works</i>
Nam Male	19 - 30 tuổi <i>/years old</i>	854	968	1134
	31 - 60 tuổi <i>/years old</i>	739	908	1060
Nữ Female	19 - 30 tuổi <i>/years old</i>	729	897	1029
	31 - 60 tuổi <i>/years old</i>	707	849	971

NHU CẦU NĂNG LƯỢNG KHUYẾN NGHỊ CỦA BỮA ĂN CA THEO LOẠI HÌNH LAO ĐỘNG Recommended Energy Requirements for Meals by Type of Labor

Thông qua tìm hiểu môi trường, đặc thù công việc và nhu cầu năng lượng của người lao động, chúng tôi chế biến món ăn đầy đủ dinh dưỡng từ những nguyên liệu theo mùa và thực phẩm giàu protein.

By exploring the unique work environments and energy needs of workers, we craft nutritious meals using seasonal ingredients and protein-rich foods to best support their health.

Trứng rán
Fried Eggs

Su su xào
Stir-Fried Chayote

Canh bí đỏ nấu thịt
Pumpkin Soup with Meat



Củ đậu
Jicama

Thịt luộc
Boiled Meat

Cơm trắng
White Rice

Tổng suất ăn: 1016.5 Calo
Total meal intake: 1016.5 calories

Suất ăn cơ bản *Basic Meal*



MENU

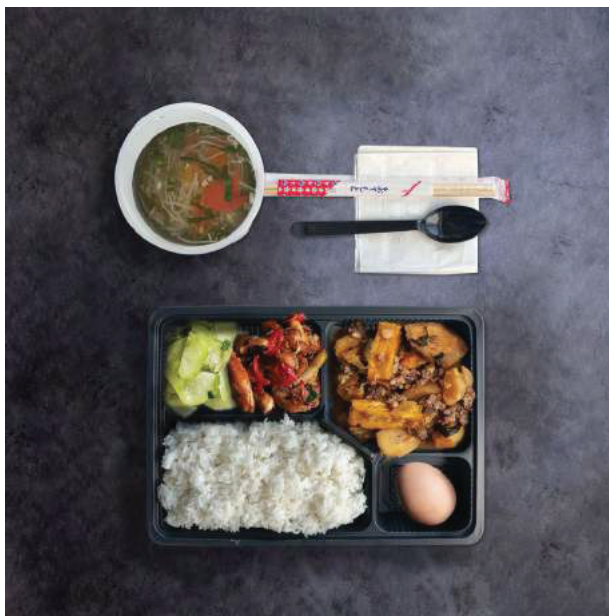
Chả lá lốt
*Grilled Minced Meat in
Betel Leaves*
Đậu nhồi thịt
Stuffed Tofu
Thịt xào rau dưa
*Stir-Fried Meat with
Vegetables*
Su su luộc
Boiled Chayote
Canh rau ngót
Vegetable Soup
Cơm trắng
White Rice



MENU

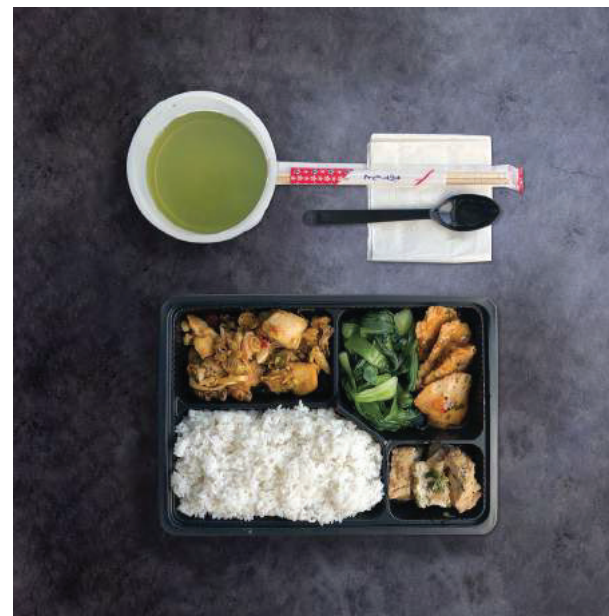
Thịt xào giả bê
Stir-Fried Faux Beef
Chả rim
Pan-Fried Cake
Cà tím om thịt
*Eggplant Braised with
Meat*
Rau cải luộc
Boiled Cabbage
Canh bí xanh
Green Pumpkin Soup
Cơm trắng
White rice





MENU

Gà xào sả ớt
Stir-Fried Chicken with Lemongrass and Chili
 Thịt om chuối đậu
Banana and Tofu Stew
 Trứng luộc
Boiled Eggs
 Bí xanh xào
Stir-Fried Green Squash
 Canh chua giá thịt
Sour Soup with Beansprouts and Meat



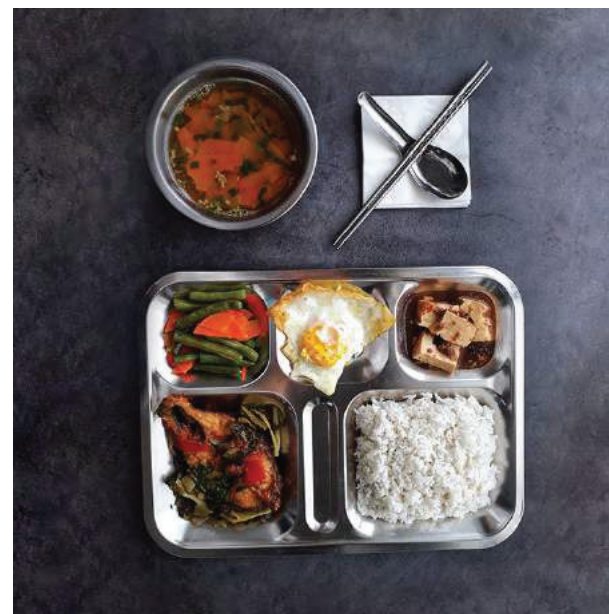
MENU

Gà kho sả
Lemongrass Braised Chicken
 Chả cá sốt cà
Fried Fish Cake in Tomato Sauce
 Đậu tằm hành
Scallion Tofu
 Rau cải chíp luộc
Boiled Choy Sum
 Nước canh rau
Vegetable Broth
 Cơm trắng
White rice



MENU

Cá ba sa kho
Braised Basa Fish
 Lạc rang mặn
Roasted Peanuts
 Thịt xào hành tây
Stir-Fried Onion Meat
 Bắp cải luộc
Boiled Cabbage
 Canh bắp cà chua
Corn and Tomato Soup
 Cơm trắng
White rice



MENU

Cá om dưa
Braised Fish with Pickled Mustard Greens
 Đậu phụ sốt nấm
Mushroom Sauce Tofu
 Trứng ốp
Omelet
 Đậu cô ve xào
Stir-Fried Green Beans
 Canh bí đỏ
Pumpkin Soup
 Cơm trắng
White rice



MENU

Phở gà
Chicken Pho



MENU

Bún mọc
Rice vermicelli with
pork meatballs



MENU

Bún cá
Fish vermicelli soup



MENU

Bánh cuốn
thịt băm
Steamed rice rolls
with minced pork



MENU

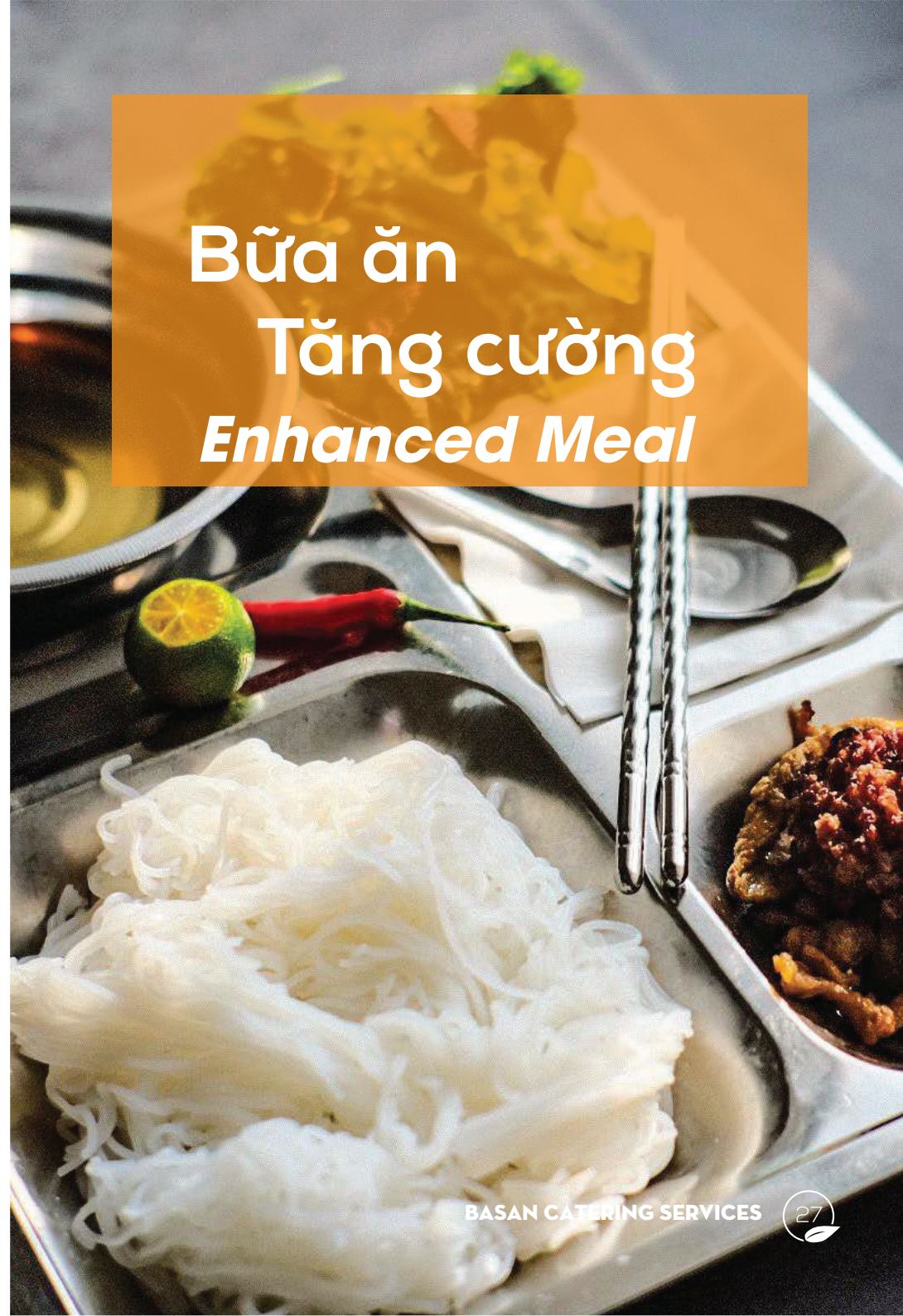
Mỳ tôm thịt
*Instant Noodles
with Meat*



MENU

Bún hải sản
*Seafood Noodle
Soup*

Bữa ăn Tăng cường *Enhanced Meal*



Suất ăn chuyên gia

Trung Quốc, Đài Loan

Taiwan, China

expert caterings



MENU

Cá kho
Braised fish
Nghêu xào
Stir-fried clams
Canh khoai môn
Taro soup
Rau xào
Stir-fried vegetables
Măng kho
Braised bamboo shoots
Cơm trắng
Steamed white rice



MENU

Cá nướng muối ớt
Grilled fish with salt and chili
Nem đế hải sản
Seafood spring rolls
Thịt quay xào húng
Stir-fried roasted meat with basil
Bí xanh xào
Stir-fried zucchini
Canh rau cải
Vegetable soup
Cơm trắng
Steamed white rice



MENU

Vịt quay
Roasted duck
Tôm xào
Stir-fried shrimp
Gà kho
Braised chicken
Chả chiên
Fried meatballs
Cá chiên
Fried fish
Rau luộc
Boiled vegetables
Canh khoai môn
Taro soup



MENU

Thịt kho
Braised meat
Vịt quay
Roasted duck
Canh ngô
Corn soup
Rau xào
Stir-fried vegetables
Thịt xào đậu que
Stir-fried meat with green beans
Cơm trắng
Steamed white rice



MENU

Thịt chiên tỏi ớt
Garlic chili fried meat
Gà nướng muối ớt
Salt and chili grilled chicken
Đậu phụ chiên
Fried tofu
Rau muống xào
Stir-fried water spinach
Canh chua
Sour soup
Cơm trắng
Steamed white rice

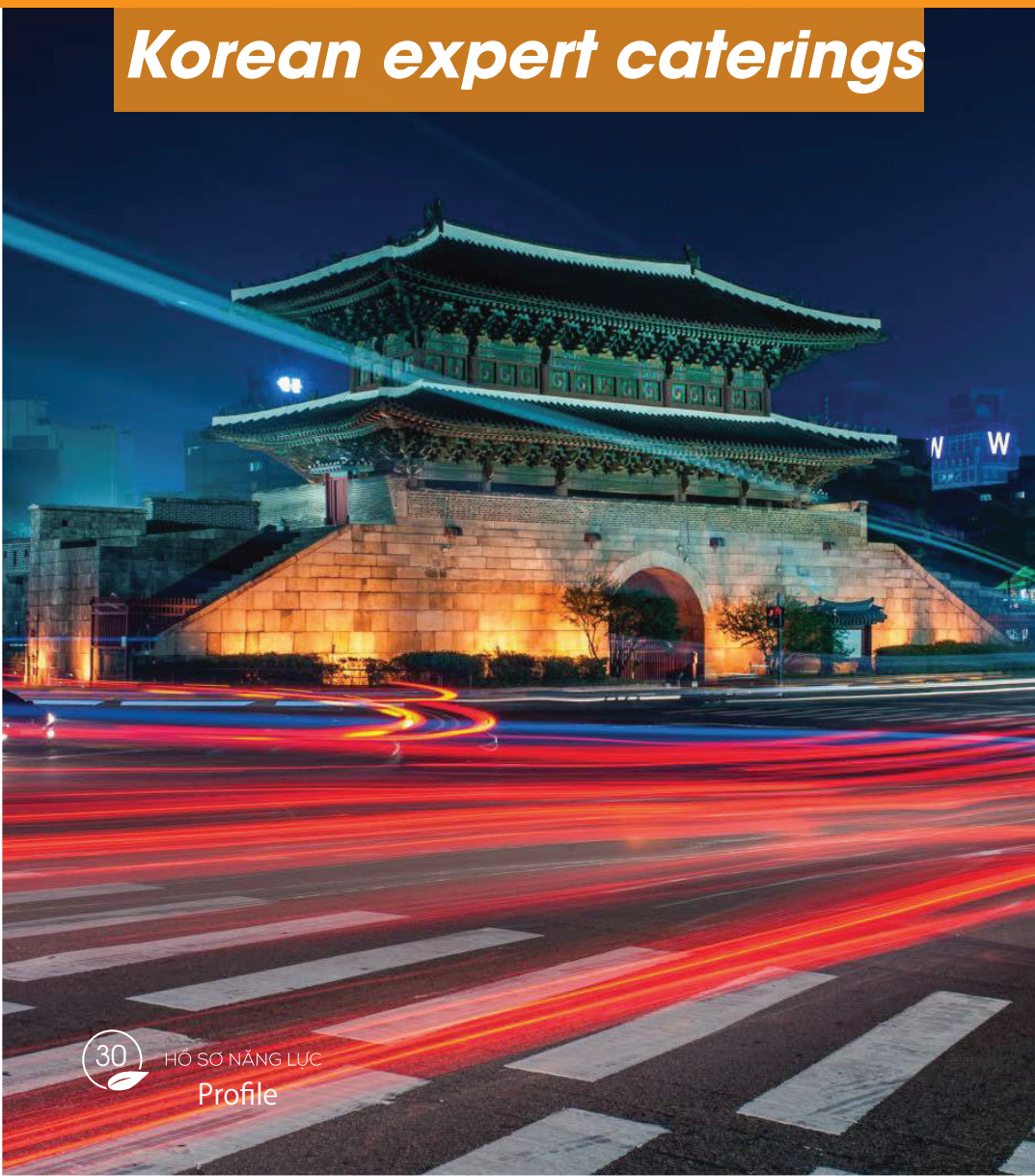


MENU

Vịt quay
Roasted duck
Thịt chiên xù
Fried crispy meat
Trứng đúc thịt
Omelette with meat
Rau cải xào
Stir-fried Vegetables
Canh chua giá thịt
Sour soup with bean sprouts and meat
Cơm trắng
Steamed white rice

Suất ăn chuyên gia Hàn Quốc

Korean expert caterings



MENU

Mực xốt cay

Spicy squid

Kim chi

Kimchi

Cải xào

Stir-fried cabbage

Thịt xốt cay HQ

*Korean spicy
sauced meat*

Canh củ cải

Radish soup

Cơm trắng

Steamed white rice



MENU

Rau trộn sốt mayo

Salad with mayo dressing

Củ cải muối cay

Spicy pickled radish

Kim chi cải bẹ

Napa cabbage kimchi

Trứng đúc thịt

Omelette with meat

Canh nấm ngũ vị

Five-spice mushroom soup

Cơm trắng

Steamed white rice



MENU

Cơm trộn HQ
Korean Mixed Rice
Chả cá rim
Fried Fish Cake
Xúc xích áp chảo
Pan-Seared Sausages
Kim chi cải xanh
Green Cabbage Kimchi
Canh củ cải
Radish Soup



MENU

Xúc xích áp chảo
Pan-Seared Sausages
Chả cá thu
Mackerel Fish Cake
Kim chi cải thảo
Kimchi
Gà rang kim chi
Kimchi Chicken
Canh miso
Miso Soup
Cơm trắng
White rice



MENU

Mực chiên chả thịt
Fried Squid with Meat Paste
Củ cải muối
Pickled Radish
Salat nộm chua cay
Spicy Sour Salad
Jăm-bông áp chảo
Pan-Seared Ham
Canh kim chi đậu phụ
Kimchi Tofu Soup
Cơm trắng
White rice



MENU

Cánh gà sốt cay
Spicy Chicken Wings
Đậu nhồi sốt HQ
Stuffed Tofu with Sauce
Kim chi cải thảo
Pickled Cabbage Kimchi
Rau cải luộc
Boiled Cabbage
Canh cay HQ
Spicy Korean Soup

Suất ăn chuyên gia Nhật Bản

Japanese expert caterings



MENU

Cơm trắng
Steamed white rice
Canh khổ qua
Bitter melon soup
Đậu hủ nhồi thịt
Tofu stuffed with meat
Mực xào
Stir-fried squid
Gà chiên
Fried chicken
Tôm xào
Stir-fried shrimp



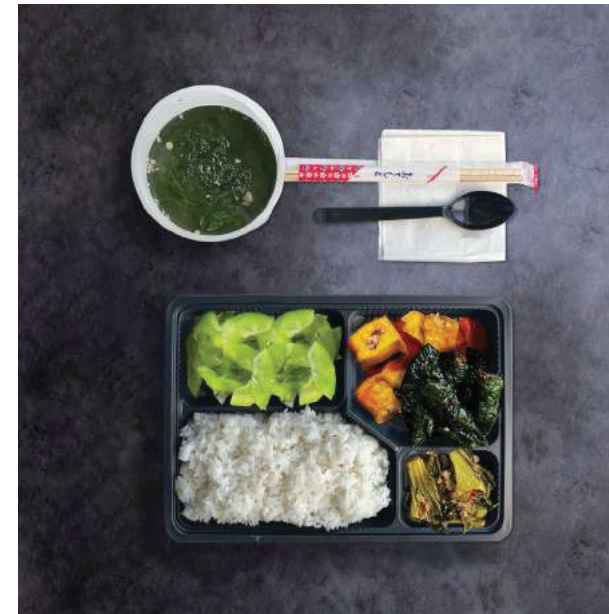
MENU

Tôm nồn xào cay
Spicy stir-fried shrimp
Chả chip xào thịt bò
Fried meatballs stir-fried
with beef
Củ cải xào
Stir-fried radish
Thịt quay xào húng
Stir-fried roasted meat
with basil
Cơm trắng
Steamed white rice



MENU

Thịt xào giả bê
Stir-Fried Faux Beef
Chả rím
Pan-Fried Cake
Cà tím om thịt
Eggplant Braised with Meat
Rau cải luộc
Boiled Cabbage
Canh bí xanh
Green Pumpkin Soup
Cơm trắng
White rice

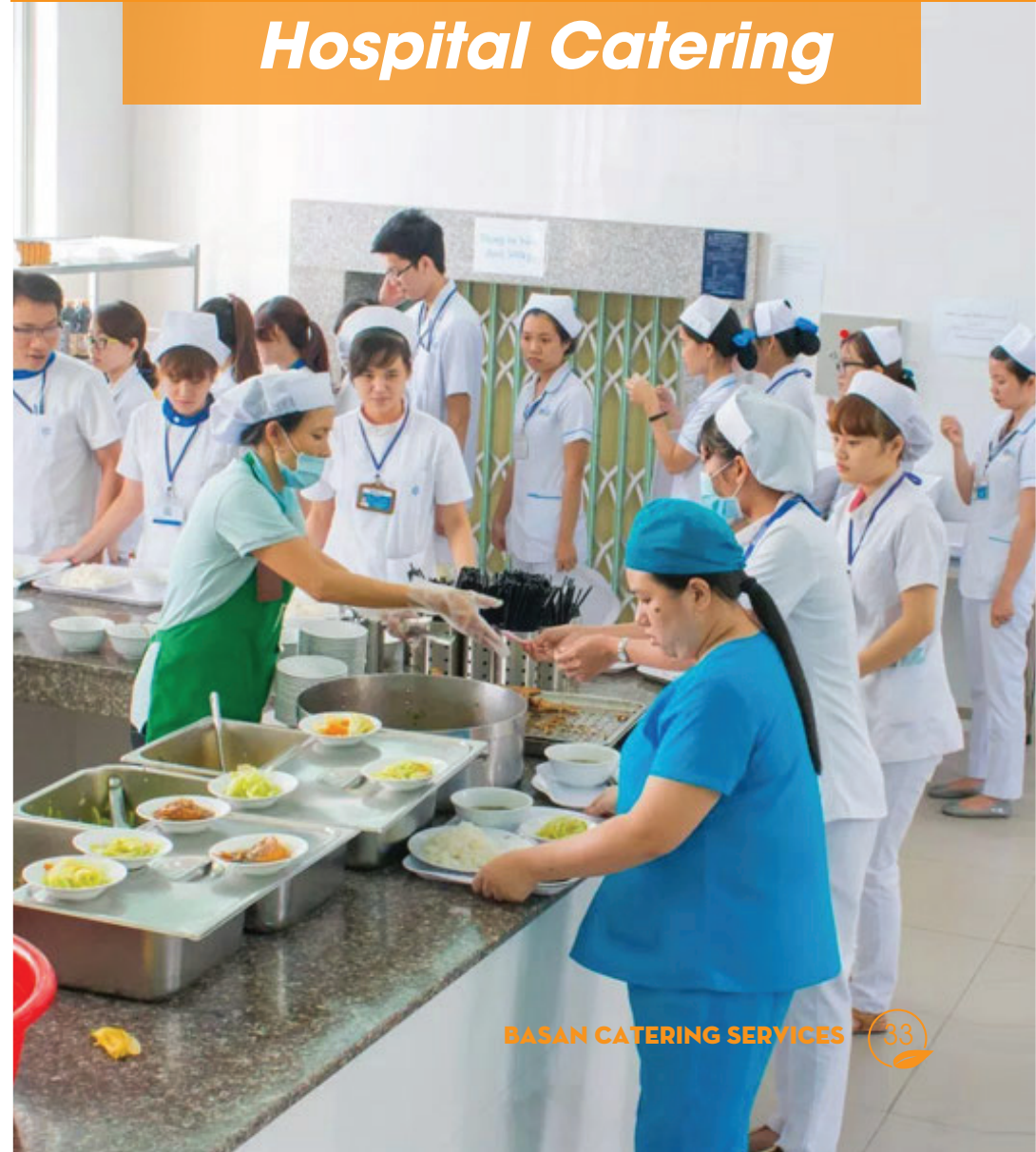


MENU

Chả lá lốt
Grilled Minced Meat in Betel Leaves
Đậu nhồi thịt
Stuffed Tofu
Thịt xào rau dứa
Stir-Fried Meat with Vegetables
Su su luộc
Boiled Chayote
Canh rau ngót
Vegetable Soup
Cơm trắng
White Rice

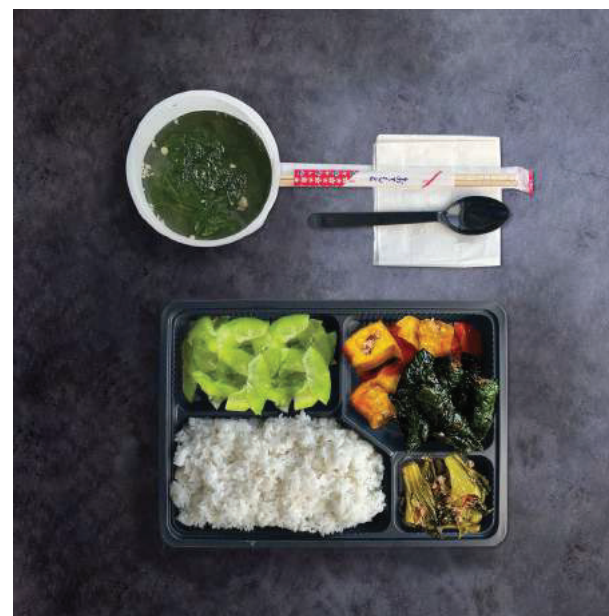
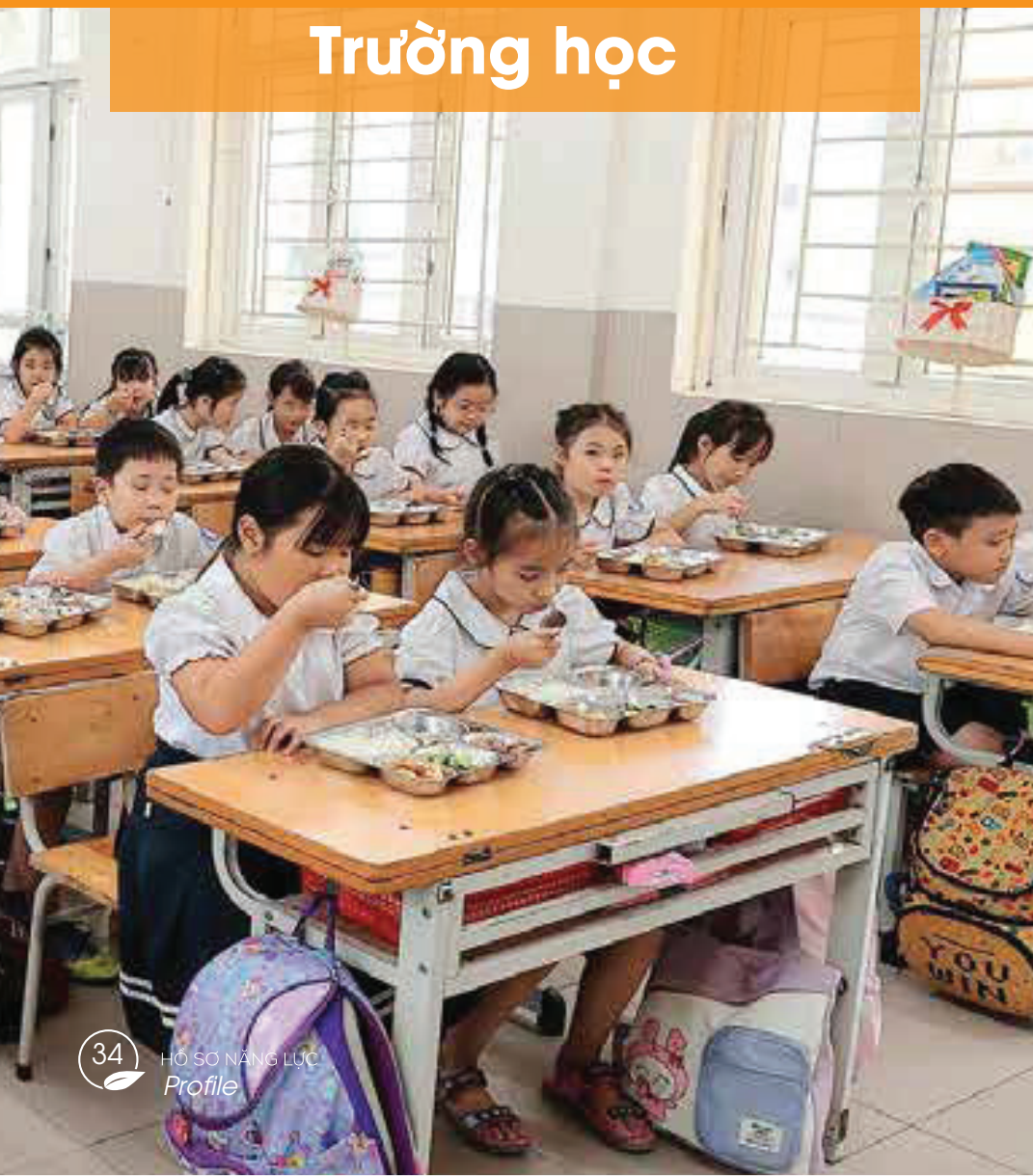
Suất ăn Bệnh viện

Hospital Catering



Suất ăn

Trường học



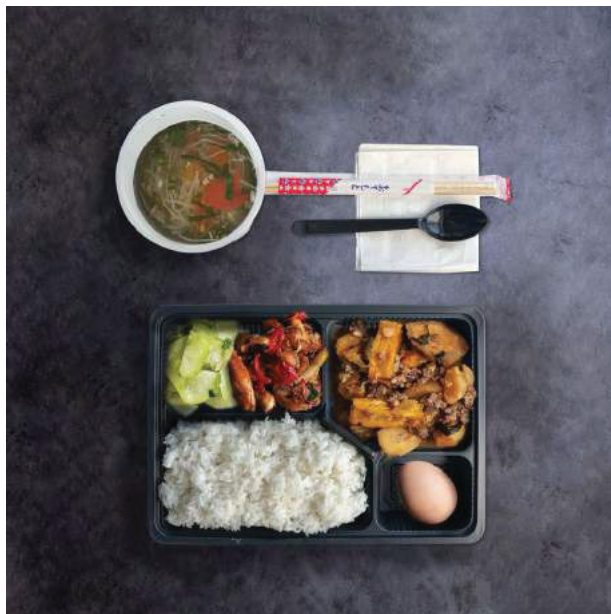
MENU

Chả lá lốt
*Grilled Minced Meat
in Betel Leaves*
Đậu nhồi thịt
Stuffed Tofu
Thịt xào rau dưa
*Stir-Fried Meat with
Vegetables*
Su su luộc
Boiled Chayote
Canh rau ngót
Vegetable Soup
Cơm trắng
White Rice



MENU

Tôm nõn xào cay
Spicy stir-fried shrimp
Chả chip xào thịt bò
*Fried meatballs
stir-fried with beef*
Củ cải xào
Stir-fried radish
Thịt quay xào húng
*Stir-fried roasted meat
with basil*
Cơm trắng
Steamed white rice



MENU

Gà xào sả ớt
Stir-Fried Chicken with Lemongrass and Chili
 Thịt om chuối đậu
Banana and Tofu Stew
 Trứng luộc
Boiled Eggs
 Bí xanh xào
Stir-Fried Green Squash
 Canh chua giá thịt
Sour Soup with Beansprouts and Meat



MENU

Gà kho sả
Lemongrass Braised Chicken
 Chả cá sốt cà
Fried Fish Cake in Tomato Sauce
 Đậu tằm hành
Scallion Tofu
 Rau cải chíp luộc
Boiled Choy Sum
 Nước canh rau
Vegetable Broth
 Cơm trắng
White rice



MENU

Thịt xào giả bê
Stir-Fried Faux Beef
 Chả rì
Pan-Fried Cake
 Cà tím om thịt
Eggplant Braised with Meat
 Rau cải luộc
Boiled Cabbage
 Canh bí xanh
Green Pumpkin Soup
 Cơm trắng
White rice



MENU

Cá om dưa
Braised Fish with Pickled Mustard Greens
 Đậu phụ sốt nấm
Mushroom Sauce Tofu
 Trứng ốp
Omelet
 Đậu cô ve xào
Stir-Fried Green Beans
 Canh bí đỏ
Pumpkin Soup
 Cơm trắng
White rice



EATING WELL

Basan

CATERING SERVICES

BASAN CATERING SERVICES

Trụ sở chính: Số 68, tổ 7, KP Long Đức 3, P.Tam Phước, TP.Biên Hòa, ĐN
Head office: No. 68, Group 7, Long Duc 3 Quarter, Tam Phuoc Ward, Bien Hoa City, Dong Nai

VPĐD: Số 27 Tổng Hữu Định, Phường Thảo Điền, Quận 2, TP. Thủ Đức
Representative Office: 27 Tong Huu Dinh Street, Thao Dien Ward, District 2, Thu Duc City

Nhà xưởng 1: Số 86 Đường N3, Phường Thới Hòa, TP Bến Cát, Bình Dương
Factory 1: 86 N3 Street, Thoi Hoa Ward, Ben Cat City, Binh Duong

Nhà xưởng 2: Đường N2, Ấp Long Đức 3, P.Tam Phước, TP.Biên Hòa, ĐN
Factory 2: N2 Street, Long Duc 3 Hamlet, Tam Phuoc Ward, Bien Hoa City, Dong Nai

Nhà xưởng 3: Số 60, KP10, TT Bến Lức, Huyện Bến Lức, Long An
Factory 3: No.60, Quarter 10, Ben Luc Town, Ben Luc District, Long An Province

Hotline: 0988787668

Email: suatancongnghiepbasan@gmail.com

Website: www.suatancongnghiepbasan@gmail.com