TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Kaizen – triết lý khiến doanh nghiệp Nhật luôn thành công

10:31 31/07/2018

Được định nghĩa là cải tiến, thay đổi để tốt hơn, triết lý Kaizen trở thành kim chỉ nam cho rất nhiều doanh nghiệp Nhật, giúp họ chinh phục người tiêu dùng khắp thế giới. Triết lý Kaizen được Acecook áp dụng triệt để trong hơn 23 năm hoạt động tại Việt Nam.

Ông Kajiwara Junichi, TGĐ Acecook VN, cho biết: “Triết lý Kaizen tập trung cải tiến và quản trị chất lượng sản phẩm, song mục tiêu cuối cùng là phục vụ khách hàng, gia tăng lợi ích sản phẩm để tối đa hóa sự hài lòng của họ và người hưởng lợi cuối cùng chính là khách hàng”. Theo đó, ông nhấn mạnh đến chất lượng sản phẩm đối với ngành thực phẩm nói chung và mì ăn liền nói riêng, nhằm thỏa mãn điều kiện cơ bản quan trọng nhất và yêu cầu tối thiểu nhất là tính an toàn và an tâm. Sau đó sẽ mở rộng hương vị và đa dạng trải nghiệm để nâng cao mức độ hài lòng của khách hàng.

Vì thế, trong quá trình hoạt động, Acecook không chạy theo lợi nhuận mà tập trung nghiên cứu, đẩy mạnh phát triển sản phẩm. Những bước cải tiến này được Acecook hiện thực hóa thông qua triết lý Kaizen với 4 chữ M: Machine (thiết bị, nhà xưởng), Material (nguyên vật liệu), Method (công nghệ) và Man (con người).



Kaizen được Acecook ứng dụng nhằm đem tới những sản phẩm ăn liền an toàn, an tâm cho người tiêu dùng

Kaizen- triết lý khiến doanh nghiệp Nhật luôn thành công

Kaizen được Acecook ứng dụng nhằm đem tới những sản phẩm ăn liền an toàn, an tâm cho người tiêu dùng
Machine: Đầu tư máy móc hiện đại hàng đầu khu vực Đông Nam Á

Đặt nền móng chất lượng ngay từ khi bước chân vào thị trường mì ăn liền còn sơ khai, cho đến nay, Acecook đã xây dựng 11 nhà máy và 6 chi nhánh tại Việt Nam. Chỉ tính riêng số vốn dành cho nhà máy TP.HCM ước tính lên đến 50 triệu USD. Toàn bộ dây chuyền sản xuất tại Acecook Việt Nam đều được thiết kế khép kín theo tiêu chuẩn Nhật Bản, không bị côn trùng xâm nhập. Đồng thời, hệ thống máy móc đạt mức độ tự động hóa gần như 90%, được làm bằng thép không gỉ giúp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm ở mức cao nhất.

Nhờ áp dụng công nghệ chiên hiện đại thông qua việc gia nhiệt dầu gián tiếp bằng hơi nước bên ngoài trước khi đưa vào chảo chiên, đồng thời lắp đặt các thiết bị điều khiển tự động, có thể chủ động kiểm soát việc khống chế nhiệt độ dầu bên trong chảo luôn ổn định và tự động bổ sung dầu mới nên Acecook đã kiểm soát và hạn chế tối đa hàm lượng transfat (chất béo không tốt) trong mì ăn liền. Theo kết quả công bố từ Trung tâm 3 (2016), hàm lượng transfat trong sản phẩm của Acecook Việt Nam chỉ dao động từ 0.01 - 0.04g/khẩu phần, thấp hơn nhiều so với quy định của Cục quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ - FDA (nếu sản phẩm có chứa dưới 0.5g transfat trên một khẩu phần ăn thì được phép công bố “0 gram transfat”).

Material: Nguyên liệu được kiểm soát nghiêm ngặt ngay từ nhà phân phối

Để đảm bảo sản phẩm có chất lượng tốt nhất, Acecook tiến hành kiểm soát chặt chẽ ngay từ nguyên liệu đầu vào. Theo đó, nguyên liệu dùng để sản xuất mì ăn liền như bột mì, dầu thực vật cùng các loại gia vị, rau củ tự nhiên, bột thịt, bột trứng, bột tôm… cho đến bao bì đều được nhập từ những nhà cung cấp uy tín, đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm. Các nhà cung cấp cũng phải trải qua quá trình đánh giá và tái đánh giá hàng năm từ Acecook nhằm đảm bảo duy trì chất lượng.

Điều ít ai ngờ là để làm nên gói mì ngỡ đơn giản, Acecook Việt Nam đã xây dựng hẳn một phòng thí nghiệm với trang thiết bị tối tân để kiểm tra các chỉ tiêu vi sinh, hóa lý cũng như những tiêu chuẩn đặc biệt như NON-GMO, dư lượng thuốc trừ sâu… Được đầu tư lên đến hàng triệu đô, phòng thí nghiệm này đã giúp kiểm tra nguyên liệu, thành phẩm một cách nhanh chóng, chính xác, trung thực và khách quan, nhằm đảm bảo mì ăn liền đến tay người tiêu dùng đều là những sản phẩm chất lượng, thơm ngon và an toàn nhất.

Method: Vận hành và quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn Nhật

Tại Acecook, toàn bộ kỹ thuật, công nghệ sản xuất và quản lý chất lượng đều áp dụng theo tiêu chuẩn Nhật Bản. Được các chuyên gia Nhật thường xuyên túc trực, kiểm tra , nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm mì ăn liền tại Acecook Việt Nam và Nhật Bản đều cùng 1 hệ thống kiểm soát chất lượng .

Đặc biệt là cùng với việc quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn Nhật Bản, Acecook còn phát triển sản phẩm dựa trên khẩu vị người Việt. Vì thế các sản phẩm Acecook không chỉ mang đến sự an tâm, an toàn cho người tiêu dùng mà còn chứa đựng hương vị đa dạng, khẩu vị phù hợp.

Điều này bắt nguồn từ việc nghiên cứu sâu rộng văn hóa ẩm thực Việt và sự gắn bó với thị trường hơn 23 năm. Từ am hiểu đến trân quý, nét đặc trưng của món Việt trong sản phẩm Acecook được tạo nên bằngnhững nguyên liệu truyền thống như gạo, tinh bột đậu xanh, hành, tỏi, ớt, nước mắm… Kết hợp những tinh hoa ẩm thực từ Nhật Bản, Hàn Quốc, Thái Lan…, công ty đã phát triển thế giới thực phẩm ăn liền phong phú và nhiều trải nghiệm mới khi sử dụng.

Man: Ưu tiên đào tạo con người để kiểm soát chất lượng tốt nhất

Đề cao giá trị con người là cốt lõi, Acecook hiểu rằng để tối ưu hóa chất lượng sản phẩm cần có sự đầu tư đúng mức vào nhân tố này. Do đó, việc đào tạo người lao động luôn được chú trọng nhằm nâng cao nhận thức về an toàn vệ

sinh thực phẩm, từ đó áp dụng triệt để vào việc quản trị chất lượng mì ăn liền theo các tiêu chuẩn quốc tế nghiêm ngặt như ISO, BRC, IFS , HACCP…

Song song đó, công ty còn tạo môi trường làm việc tốt nhất cho công nhân viên, để họ hiểu và có được niềm hạnh phúc khi là người đang từng ngày, từng giờ tạo ra những gói mì đạt chuẩn, thơm ngon, mang niềm hạnh phúc tới người tiêu dùng.