

### THÔNG TIN LIÊN HÊ

- Long Thành Mỹ, Thủ Đức, TP.HCM
- tranmyphuong081091@gmail.com
- 📞 0948 561 089
- **1**01-09-1991

## KỸ NĂNG CHUYÊN MÔN

- Xây dựng và triển khai hệ thống QLCL ISO 9001:2025
- Tìm kiếm, đánh giá & đàm phán hợp đồng NCC
- Xây dựng chiến lược ngành hàng & giá bán
- Quản lý chuỗi cung ứng, kho và tồn kho
- Phân tích dữ liệu bán hàng, xu hướng thị trường
- Giải quyết vấn đề & xử lý khủng hoảng

# PHẨN MỀM THÀNH THẠO

- Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint)
- SAP (System Application Programming)
- LMS (Logistic Management System)

## THÔNG TIN THAM KHẢO

Chị Nhâm Nguyễn - Công ty

Sendo - Tp QC & QA

Chị Bích Hằng - Công ty

Sendo - Tp Thu mua

# TRẦN THỊ MỸ PHƯỢNG

Với nhiều năm kinh nghiệm quản lý, sự tập trung cao độ và khả năng làm việc hiệu quả dưới áp lực công việc, tôi đang tìm kiếm một cơ hội mới để áp dụng kiến thức tích lũy và đóng góp vào sự phát triển của doanh nghiệp. Tôi khao khát đảm nhận một vai trò quan trọng trong việc hỗ trợ tổ chức đạt được các mục tiêu trên mọi lĩnh vực. Tôi mong muốn gia nhập một tổ chức có môi trường thân thiện, nơi mỗi nhân viên được khuyến khích và thử thách để phát triển năng lực của mình. Tôi tin rằng thành công cá nhân luôn gắn liền với sự thịnh vượng của doanh nghiệp.

# KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

# **Merchandising manager - Fresh Food**

CÔNG TY CP SENDO FARM (03/2023- Đến nay)

- Chỉ đạo chiến lược thu mua thịt, hải sản và thực phẩm chế biến, quản lý ngân sách thu mua chặt chẽ nhằm tối ưu lợi nhuận, tiết kiệm chi phí thông qua đàm phán chiến lược với nhà cung cấp và hợp đồng mua số lượng lớn.
- Thiết lập quan hệ đối tác với nhà cung cấp trong nước đảm bảo 95% tuân thủ các tiêu chuẩn chất lượng, an toàn và bền vững cho thịt và hải sản. Triển khai quy trình thu mua chuẩn hóa cho các sản phẩm tươi sống, cải thiện độ tin cậy cho nhà cung cấp
- Tiên phong cải tiến chuỗi cung ứng lạnh, áp dụng hệ thống giám sát nhiệt độ và tối ưu hóa vận chuyển đông lạnh, giảm tỷ lệ hư hỏng của thịt và hải sản xuống 15%, đồng thời cải thiện vòng quay hàng tồn kho.
- Hợp tác với đội ngũ kiểm soát chất lượng và kho vận để thực thi các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm nghiêm ngặt (HACCP, ISO 22000), đạt 98% tuân thủ trong các đợt kiểm tra nhà cung cấp và nâng cao khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm.
- Xây dựng chiến lược giảm thiểu rủi ro chuỗi cung ứng, đảm bảo nguồn cung liên tục trong điều kiện thị trường biến động, giảm tình trạng thiếu hàng xuống 12%.
- Đề xuất đưa ra ý kiến thu mua bền vững cho thịt chăn nuôi tự nhiên và hải sản khai thác có trách nhiệm, tăng danh mục sản phẩm thân thiện môi trường lên 10% để đáp ứng nhu cầu thị trường.

## Trợ Lý Ngành Hàng Fresh Food

Công ty Nova Commerce (03/2021 - 02/2022)

- Phụ trách ngành hàng tươi sống trong chuỗi Nova Retail
- Xây dựng danh mục nhà cung cấp, tìm kiếm nguồn hàng phù hợp với tiêu chuẩn chất lượng và chi phí tối ưu
- Đánh giá chất lượng sản phẩm, giá cả, và độ tin cậy của nhà cung cấp, đàm phán giá cả, điều kiện giao hàng, và các điều khoản hợp đồng.
- Quản lý quy trình đặt hàng, giám sát tồn kho, đảm bảo hàng hóa luôn sẵn sàng phục vụ hệ thống bán lẻ.
- Theo dõi thị trường để tìm cơ hội mua hàng giá tốt hoặc các chương trình khuyến mãi.

## Trưởng nhóm phòng Đào Tạo Khu Vực - ELogistic

J&T VietNam (09/2017 - 08/2020)

 Đào tạo nhân viên vận hành về trách nhiệm công việc, quy trình an toàn và chính sách công ty để duy trì năng lực đội ngũ. Giám sát các chỉ số KPI được giao (thời gian giao hàng, năng lực, tỷ lệ đúng hạn, tỷ lệ mất hàng, tồn đọng), đảm bảo theo dõi và phân tích hiệu quả.

# Trưởng nhóm phòng kế hoạch

Hyosung Vietnam (01/2014 - 07/2017)

 Lập lịch làm việc và phân công nhiệm vụ để đảm bảo đủ nhân sự và thực hiện hoạt động hiệu quả, thích ứng với biến động khối lượng công việc. Am hiểu sâu về hệ thống và quy trình quản lý hàng tồn kho, bao gồm FIFO, LIFO, WIP.