Với quan điểm phải tạo ra những sản phẩm nguyên bản, đơn chất và phải "vì sự sống" trong nông nghiệp, Chủ tịch HĐQT kiêm Tổng Giám đốc Công ty CP Vinamit (Vinamit) Nguyễn Lâm Viên không một chút băn khoăn hay do dự khi đầu tư hơn 100 tỷ đồng để nghiên cứu công nghệ sấy đông khô.

core value:Ước vọng lớn của Vinamit là đưa trái cây Việt Nam với công nghệ của Vinamit trở thành thức ăn nhanh trên khắp thế giới

TẦM NHÌN – SỨ MỆNH: Với tầm nhìn nâng tầm giá trị nông sản Việt vươn ra Thế giới, Vinamit đang ngày càng cố gắng đưa nền Nông nghiệp Việt Nam và sản phẩm nông nghiệp Việt lên một tầm cao mới.

Sứ mệnh của Vinamit là mang đến cho người tiêu dùng những gia vị cuộc sống đến từ thiên nhiên thông qua các sản phẩm của chúng tôi. Ngoài ra, giúp đỡ bà con nông dân, và tìm đầu ra cho sản phẩm sau thu hoạch, khuyến khích nông dân canh tác cũng là một sứ mệnh quan trọng của Vinamit

Ông chủ của Vinamit đặt ra mục tiêu nghiên cứu công nghệ có thể sấy nước trái cây, nước dinh dưỡng đảm bảo tối đa chất lượng của sản phẩm ban đầu, song từ ý tưởng đến thực tế chưa bao giờ là dễ dàng. Mặc dù thị trường trong nước và thế giới có nhiều đơn vị cung cấp thiết bị, nhưng tìm được đúng công nghệ có “điểm đông” phù hợp cho từng loại sản phẩm là cả một hành trình gian nan.

Sau những ngày tháng khó khăn, các sản phẩm sấy đông khô từ thiết bị sấy kết hợp IoT của Vinamit đã xuất khẩu ra thị trường Mỹ và Trung Quốc. Ưu điểm của công nghệ sấy đông khô Vinamit là sản phẩm sấy không cần sử dụng phụ gia, chất bảo quản đi kèm mà vẫn giữ được các chất vi lượng, dinh dưỡng và mùi vị giống đến 96 - 98% so với ban đầu trong thời gian tới hơn 10 năm, một yếu tố mà những người tiêu dùng quan tâm đến sức khỏe ngày nay đang vô cùng chú ý. “Với công nghệ sáng tạo độc đáo này, Vinamit tự tin về khả năng cung cấp các sản phẩm nguyên bản, không phụ gia theo đúng triết lý “sản phẩm nông nghiệp vì sự sống”. Đồng thời, Vinamit nuôi ý tưởng về việc chế tạo các thiết bị và đào tạo công nghệ này cho các startup trong hệ sinh thái của mình để giúp đỡ những doanh nghiệp đang còn vướng mắc trong vấn đề thiếu công nghệ có thể nâng tầm giá trị sản phẩm” - ông Viên chia sẻ.

Hướng đến hàng Việt tiêu chuẩn xanh

Không chỉ thu mua sản phẩm, từ năm 2003 đến nay, Vinamit đã tổ chức liên kết với nông dân hình thành nên những vùng nguyên liệu lớn, như vùng trồng chuối ở Cà Mau và Tuyên Quang, vùng trồng mít ở Đắk Lắk, Đắk Nông và Tây Ninh, vùng trồng khoai lang ở Đắk Nông… tất cả đều được sản xuất theo kiểu tự nhiên, hữu cơ, không sử dụng hóa chất.

Trong khâu chế biến thực phẩm, Vinamit từ lâu cũng đã đi theo hướng không sử dụng chất bảo quản để đảm bảo cho các sản phẩm của mình vẫn hoàn toàn hữu cơ. Đây là con đường chông gai và Vinamit đã 2 lần phải trả giá đắt do những sơ suất khiến không thể khống chế được sự phát triển của vi khuẩn làm hàng hóa bị hư hỏng.

Lần trả giá đầu tiên là năm 1996 với thiệt hại 500.000 USD. Lần thứ 2 là năm 2010 với thiệt hại tới gần 150 tỷ đồng. Tuy vậy, Vinamit vẫn tiếp tục kiên trì đi theo con đường này, bằng cách bắt tay vào xây dựng những nông trại hữu cơ quy mô lớn, áp dụng sản xuất đúng theo các tiêu chuẩn hữu cơ quốc tế một cách nghiêm ngặt.

Nông trại đầu tiên có tổng diện tích 200 ha (Bình Dương), với hơn 50 loại cây đã được trồng và tất cả đều áp dụng phương pháp hữu cơ. Trong đó, chủ lực là mít, xoài, chuối và sầu riêng. Bên cạnh đó, nhà máy chế biến thực phẩm của Vinamit ở Bến Cát cũng áp dụng nghiêm ngặt các tiêu chuẩn chế biến, đóng gói hữu cơ.

Kiên trì thực hiện, Vinamit nhận được Chứng nhận Canh tác hữu cơ, Chế biến hữu cơ và Nông sản hữu cơ theo tiêu chuẩn của Bộ Nông nghiệp Mỹ (USDA Organic) và Liên minh châu Âu (EU). Đây là cánh cửa để đưa các mặt hàng nông sản Việt Nam đàng hoàng bước vào các thị trường Bắc Mỹ, Nhật Bản và EU, nơi có yêu cầu cao hơn, nghiêm ngặt hơn về các giá trị sức khỏe, dinh dưỡng và môi trường.

“Xu hướng thực phẩm organic hiện rất phổ biến tại các quốc gia tiên tiến trên thế giới. Và tôi muốn trước hết người tiêu dùng Việt Nam phải được sử dụng những sản phẩm ưu Việt đó” - ông chủ của Vinamit nhấn mạnh.

Sản phẩm Hạt Sấy của Vinamit áp dụng công nghệ Sấy thăng hoa trong môi trường chân không là một trong những công nghệ tiên tiến về chế biến thực phẩm sau thu hoạch. Sự thăng hoa trong môi trường chân không là sự hút toàn bộ hơi nước thoát ra từ sản phẩm trong buồng chân không khi sản phẩm được sấy nhờ lực hút từ máy Vacuum.

Sản phẩm hạt sấy của Vinamit sau khi sấy vẫn giữ được màu sắc, độ giòn và sự ngon bùi của thực phẩm mà không sử dụng sản phẩm hóa học nào nhằm mang đến cho người sử dụng những mùi vị chân thật nhất của sản phẩm. Bên cạnh đó, sản phẩm hạt sấy của Vinamit được sấy đều liên tục và không qua chiên xào hay rang nên hoàn toàn tốt cho sức khỏe.

Sản phẩm của Vinamit hiện nay đã có mặt tại khắp các cửa hàng lớn, nhỏ và chuỗi hệ thống các siêu thị, cửa hàng tiện lợi trên khắp cả nước. Ngoài ra, các sản phẩm trái cây sấy của Vinamit đã được xuất khẩu và đón nhận nồng nhiệt tại nhiều nước trên thế giới như Trung Quốc, Thái Lan, Nhật Bản, Singapore,… và với các thị trường khó tính khác nhưng đầy tiềm năng như Mỹ, châu Âu và Cộng đồng các nước Euro.

1. **COMPANY INTRODUCTION**

\*\*1. Về chúng tôi (About Us):\*\*

Vinamit là một doanh nghiệp hàng đầu tại Việt Nam, chuyên sản xuất các sản phẩm trái cây và rau củ sấy khô chất lượng cao. Với hơn một thập kỷ hoạt động trong ngành thực phẩm, Vinamit đã xây dựng được một tên tuổi uy tín và niềm tin từ phía khách hàng.

Vinamit is a leading enterprise in Vietnam, specializing in the production of high-quality dried fruits and vegetables. With over a decade of operation in the food industry, Vinamit has established a reputable name and garnered trust from its customers.

\*\*2. Lĩnh vực kinh doanh (Business Field):\*\*

Vinamit tập trung vào việc sản xuất các sản phẩm trái cây và rau củ sấy khô, cung cấp cho thị trường các loại thực phẩm tự nhiên, bổ dưỡng và ngon miệng. Với quy trình sản xuất hiện đại và chất lượng hàng đầu, chúng tôi cam kết mang đến những sản phẩm chất lượng nhất cho khách hàng.

Vinamit focuses on producing dried fruits and vegetables, providing the market with natural, nutritious, and delicious food products. With state-of-the-art production processes and top-quality standards, we are committed to delivering the highest quality products to our customers.

\*\*3. Sứ mệnh (Mission):\*\*

Sứ mệnh của Vinamit là mang lại cho người tiêu dùng những sản phẩm tự nhiên từ thiên nhiên thông qua quá trình sản xuất và chế biến chăm sóc cẩn thận. Chúng tôi không chỉ hướng đến việc cung cấp các sản phẩm ăn uống ngon miệng, mà còn quan tâm đến sức khỏe và sự phát triển bền vững của cộng đồng và môi trường.

Vinamit aspires to elevate Vietnamese agriculture and Vietnamese agricultural goods to unprecedented levels with the goal of augmenting their global worth.

Through our goods, Vinamit aims to provide customers with the natural spices of life. A few other significant goals of Vinamit include assisting farmers, locating markets for post-harvest goods, and motivating farmers to farm.

\*\*4. Giá trị cốt lõi (Core Values):\*\*

* For customers:  mang đến cho người tiêu dùng những gia vị cuộc sống đến từ thiên nhiên thông qua các sản phẩm
* For emplyees: Establish a vibrant and innovative workplace, foster growth opportunities, and provide equitable treatment.
* For society: người tiên phong trong mảng nông nghiệp hữu cơ ở Việt Nam, góp phần to lớn vào việc giải cứu nông sản, nâng cao chất lượng kinh tế và mang sản phẩm Việt Nam ra toàn thế giới

For customers: Providing consumers with life-enhancing flavors from nature through our products.

For employees: Establishing a dynamic and innovative work environment, nurturing opportunities for growth, and ensuring equitable treatment.

For society: Pioneering in the field of organic agriculture in Vietnam, making significant contributions to rescuing agricultural products, improving economic quality, and bringing Vietnamese products to the global stage.

1. **MICRO ENVIROMENT**
2. **Marketing analysis**
3. **Product Quality**

Công ty Cổ phần Vinamit đã từng bước khẳng định vị thế của mình trong ngành thực phẩm nông sản Việt Nam bằng việc tập trung vào việc sản xuất và phân phối các sản phẩm chất lượng cao, được yêu thích trên cả nước và quốc tế. Dưới đây là một phân tích chi tiết về chất lượng sản phẩm của Vinamit:

1. \*\*Nguồn nguyên liệu chất lượng:\*\*

   Vinamit thu mua nguyên liệu từ các nhà vườn, vùng nông nghiệp nổi tiếng trên khắp cả nước như Chuối rừng U Minh, Xoài Cát Chu-Hòa Lộc, Hạt sen Đồng Tháp, và Cacao Bến Tre. Việc chọn lựa nguồn nguyên liệu chất lượng và giàu dinh dưỡng là một yếu tố quan trọng giúp Vinamit đảm bảo chất lượng cao cho sản phẩm cuối cùng.

2. \*\*Công nghệ chế biến hiện đại:\*\*

   Vinamit là một trong những đơn vị sở hữu toàn bộ công nghệ chế biến thực phẩm nông sản sau thu hoạch hàng đầu Việt Nam. Sự đầu tư vào công nghệ sấy đông khô cho phép Vinamit duy trì hàm lượng dinh dưỡng và hương vị tự nhiên của nguyên liệu, đồng thời giữ được chất lượng sản phẩm sau một thời gian dài.

3. \*\*Chứng chỉ và chứng nhận chất lượng:\*\*

   Vinamit đã đạt được nhiều chứng chỉ và chứng nhận về chất lượng và an toàn thực phẩm từ các tổ chức uy tín như Chứng chỉ Hàng Việt Nam chất lượng cao, HACCP, HALAL, KOSHER, ISO 9001:2008, FDA, USDA Organic, và Organic EU. Những chứng chỉ này là minh chứng cho việc Vinamit tuân thủ các quy trình sản xuất và tiêu chuẩn quốc tế, đảm bảo chất lượng và an toàn cho người tiêu dùng.

4. \*\*Tiêu chuẩn sấy đông khô không mất chất:\*\*

   Công nghệ sấy đông khô của Vinamit không chỉ giữ lại hàm lượng dinh dưỡng và hương vị tự nhiên của nguyên liệu mà còn đảm bảo sản phẩm không sử dụng chất bảo quản hay phụ gia hóa học. Điều này giúp sản phẩm của Vinamit đáp ứng được nhu cầu của những người tiêu dùng quan tâm đến sức khỏe và dinh dưỡng.

Vinamit Joint Stock Company has gradually affirmed its position in the Vietnamese agricultural food industry by focusing on the production and distribution of high-quality products that are beloved both domestically and internationally. Below is a detailed analysis of Vinamit's product quality:

1. \*\*Quality Raw Materials Source:\*\*

   Vinamit sources its raw materials from renowned orchards and agricultural regions across the country, such as U Minh Wild Bananas, Cat Chu-Hoa Loc Mangoes, Dong Thap Lotus Seeds, and Ben Tre Cacao. Selecting high-quality and nutrient-rich raw materials is a crucial factor that ensures Vinamit maintains high quality for its final products.

2. \*\*State-of-the-Art Processing Technology:\*\*

   Vinamit is one of the leading entities owning the entire post-harvest food processing technology in Vietnam. Investment in freeze-drying technology allows Vinamit to preserve the nutritional content and natural flavor of the raw materials while maintaining product quality over an extended period.

3. \*\*Quality Certifications and Accreditations:\*\*

   Vinamit has obtained numerous certifications and accreditations for quality and food safety from reputable organizations such as the High-Quality Vietnamese Goods Certification, HACCP, HALAL, KOSHER, ISO 9001:2008, FDA, USDA Organic, and Organic EU. These certifications attest to Vinamit's adherence to international production processes and standards, ensuring quality and safety for consumers.

4. \*\*Preservation of Nutritional Value in Freeze-Drying Standards:\*\*

   Vinamit's freeze-drying technology not only retains the nutritional content and natural flavor of the raw materials but also ensures that the products do not contain preservatives or chemical additives. This aspect allows Vinamit's products to meet the needs of health-conscious consumers concerned about health and nutrition.

Tóm lại, Vinamit không chỉ là một thương hiệu uy tín với những sản phẩm chất lượng cao mà còn là một minh chứng cho sự cam kết của công ty đối với việc tạo ra những sản phẩm nguyên chất và "vì sự sống" trong nông nghiệp.

**COMPANY ANALYSIS**

**Marketing:**   
Ra đời từ năm 1988, Vinamit là đơn vị tiên phong và dẫn đầu trong việc áp dụng công nghệ sấy chân không vào chế biến nông sản sau thu hoạch tại Việt Nam. Sự xuất hiện của công nghệ tiên tiến này đã một phần nào loại trừ sự cản trở về vụ mùa vì sản phẩm có thể bảo quản trong một thời gian dài mà không sợ hư hỏng.

Từ những loại nông sản truyền thống, để chế biến thành các sản phẩm tiêu dùng phục vụ nhu cầu của thị trường trong và ngoài nước, Vinamit đã xây dựng nhà máy đầu tiên tại tỉnh Bình Dương từ năm 1991. hai nhà máy tiếp theo đã được Công ty đầu tư xây dựng từ năm 2007 tại Đắk Lắk và Kiên Giang. Trong 5 năm qua, doanh thu từ xuất khẩu trái cây sấy khô của Vinamit đạt 14 triệu USD. Đây là con số đáng mừng, vì sản phẩm xuất khẩu thu ngoại tệ của Vinamit hoàn toàn là trái cây và nông sản đặc thù của Việt Nam. Là công ty sản xuất có tỷ trọng hàng xuất khẩu chiếm 60% doanh thu, giữ vững mức tăng trưởng 35% trong 5 năm gần đây, Vinamit hiện chiếm 90% thị phần kinh doanh trái cây, nông sản sấy và là công ty lớn nhất trong lĩnh vực này tại Việt Nam. Qua hơn 10 năm hoạt động, Vinamit gần như có mặt ở khắp thế giới.

1988: Vinamit JSC was established, Vinamit là đơn vị tiên phong và dẫn đầu trong việc áp dụng công nghệ sấy chân không vào chế biến nông sản sau thu hoạch tại Việt Nam.

1997: Expanded Internationally with China as the main market.

2007: Major player in dried fruit industry locally and Internationally

2014: Achieved Top 10 ASEAN Enterprise in China.

2016: Attained EU & USDA Organic Certification.

2018: 1st Company in Vietnam to obtain China Organic

2019: Developed Over 200 SKU

**REF**

[Công nghệ sấy đông khô của Vinamit: Khát vọng về những sản phẩm nông nghiệp tương lai - IP Day 2021 - CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ (ipvietnam.gov.vn)](https://ipvietnam.gov.vn/ip-day-2021/-/asset_publisher/xMfwzYFpmtbD/content/cong-nghe-say-ong-kho-cua-vinamit-tham-vong-ve-nhung-san-pham-nong-nghiep-tuong-lai?inheritRedirect=false)

[Chủ tịch Vinamit: Chúng tôi từng tốn 4 năm, 1 triệu USD và rất nhiều công sức để đòi lại thương hiệu của chính mình (vietnambiz.vn)](https://vietnambiz.vn/chu-tich-vinamit-chung-toi-tung-ton-4-nam-1-trieu-usd-va-rat-nhieu-cong-suc-de-doi-lai-thuong-hieu-cua-chinh-minh-2023224161115227.htm)

[Vinamit - bền bỉ từ trái cây sấy đến hàng Việt tiêu chuẩn xanh (kinhtedothi.vn)](https://kinhtedothi.vn/vinamit-ben-bi-tu-trai-cay-say-den-hang-viet-tieu-chuan-xanh.html)

[Cửa Hàng VINAMIT ORGANIC](https://vinamit.com.vn/cua-hang-vinamit-organic.html)

[Vinamit JSC | APEA - Asia Pacific Enterprise Awards](https://apea.asia/vietnam/hall-of-fame-vn-2019/vinamit-jsc/)