2023 Báo Cáo Phát Triển Bền Vững

4P's Corporation
In trên 100%
giấy tái chế

Xuất bản
Tháng 4, 2024

Cây đước trong trang trại cua quảng canh
của nhà cung cấp Tài Thịnh Phát, Cà Mau

4P's Corporation

2023 Báo cáo Phát triển Bền vững

Xuất bản
Tháng 4, 2024

Biên tập
Vương Nguyễn Minh Thư

Copy and Phiên dịch
Trương Ngọc Châu
Nguyễn Phương Ngân
Haruna Sakai

Giám sát sản xuất
Võ Thu Uyên
Hà Hoàng Bảo Uyên

Sản xuất
Yamagata Solutions
Hà Nội, Việt Nam

Nhiếp ảnh gia
Marina Shigihara
Phan Nguyễn Gia Hân
Masahiro "Lai" Araii

Thiết kế đồ họa
Mark Bain
Nguyễn Hà Trâm

Giám đốc Sáng tạo
Mark Bain

In trên 100%
giấy tái chế

Đặc biệt cảm ơn đến
Asami Iida
Hồ Thị Đài Trang
Hoàng Thị Mai Hương
Kazuya Kubota
Lê Công Thạch
Leang Orsybro
Long Sreynith
Nguyễn Hoài Thu
Nguyễn Hồng Quang
Nguyễn Tấn Tài
Nguyễn Thị Hảo
Phan Seyha
Sanae Masuko
Yuma Nagata

©2024 4P's Corporation

Giới thiệu

Thông điệp từ nhà sáng lập **11**
Về báo cáo **14**
Giới thiệu 4P's 14
Khẳng định giá trị công ty 16
Tầm nhìn năm 2030 16
Tổng quan **17**
Địa điểm 17
Sản phẩm 18
Đối tác 19
Các tiến độ trong năm 2023 **20**
Địa điểm mới 20
Các giải thưởng 22
Các hoạt động bền vững nổi bật của 4P's **28**
Tính trọng yếu **30**

Phần 1

Pizza 33

Nguồn cung **35**
Hành trình sử dụng trứng gà nhân đạo tại Việt Nam 39
Đơn vị cung ứng bền vững mới: Việt Nam 42
Nhật Bản – Nhất thể, từ Trái đất đến Con người 43
Các nhà sản xuất trên khắp Nhật Bản 46
Phỏng vấn: ông Daichi Yanagida **48**
Sức khỏe & Dinh dưỡng **52**
Dinh dưỡng 52
Pizza 4P's x WWF-Việt Nam 52
An toàn thực phẩm **55**

Phần 2

Con người 59

Đội ngũ đa dạng **61**
Đa dạng theo giới tính 61
Đa dạng theo nhóm tuổi 61
Đa dạng theo khu vực 62
Trao quyền cho thanh thiếu niên có hoàn cảnh khó khăn 62
Quy trình công bằng **63**
Lương thưởng và Phúc lợi 63
Câu chuyện: Nguyễn Thị Minh Hằng và Nguyễn Tấn Trường 64
Sự nghiệp 67
Chế độ nghỉ thai sản cho cha mẹ 68
Sức khỏe và An toàn lao động **69**
Tỉ lệ thôi việc **70**
Văn hóa và Đào tạo **72**
Chương trình Đào tạo & Phát triển 72
Đào tạo và Khai vấn 73
Xây dựng Văn hóa 74
Tôn vinh và Tri ân nhân viên (Partner) 77
Chỉ số Hạnh phúc **80**
Cộng đồng **82**
Workshop làm Pizza và làm Phô mai 82
Workshop bền vững 87

Phần 3

Hành Tinh 89

Biến đổi khí hậu **91**
Phát thải khí nhà kính (GHG) Phạm vi 1 & 2 91
Ước tính GHG phạm vi 3 - năm 2022 92
Ước tính "Dấu chân thực phẩm" 93
Thử nghiệm giao hàng bằng xe điện 94
Đóng gói **96**
Dịch vụ giao món và mua mang đi 96
Hợp tác cùng TONTOTON 96
Bao bì dùng nhiều lần 98
Quản lý rác thải **99**
Quản lý chất thải thực phẩm 99
Quản lý chất thải phi thực phẩm 103
Nhà hàng "không-rác-thải" 106
Hoạt động mới nâng cao nhận thức về rác thải 110
Pizza 4P's Lotte Tây Hồ 113
REPEET x 4P's - Áo thun tái chế 119
FIND YOUR PEACE
Tài nguyên thiên nhiên **120**
Điện 120
Khí Ga 123
Nước 125
Gỗ 128

Phần 4

Hòa Bình 131

Pizza 4P's Nhật Bản **133**
Các đối tác "Nhất thể" 134
Hành trình "Nhất thể" 134
Phô mai nhà làm 137
Từ điển Pizza 4P's Tokyo 142
Pizza 4P's Ấn Độ **144**
Sự đa dạng từ nghề thủ công 146
Xây dựng Pizza 4P's Ấn Độ 150
Ăn chánh niệm **156**
Chương trình khách hàng thân thiết "Smileverse" **158**
Chương trình quyên góp của Pizza 4P's **159**
Tương tác với các bên **160**

Kết thúc

Lời kết **165**
Phụ lục **166**
Thông tin liên lạc **176**
Liên hệ chúng tôi 176

Crazy, nông trại tự nhiên tại Hokuto, Yamanashi, Nhật Bản

Sanae Masuko (trái)
& Yosuke Masuko (phải)

Thông điệp từ nhà sáng lập

Sanae Masuko (phải) & Yosuke Masuko (trái) trong buổi thử nghiệm thực đơn tại Bengaluru, Ấn Độ

Sanae Masuko gặp gỡ đối tác tại Bengaluru, Ấn Độ

Sanae Masuko (phải) & Yosuke Masuko (trái) kiểm tra nội thất tại Bengaluru, Ấn Độ

Sau một giai đoạn đầy thử thách, chúng tôi rất biết ơn và tin tưởng vào tương lai tốt đẹp hơn. Thật vui mừng khi được tiếp tục đón tiếp Quý khách hàng tại Pizza 4P's, nơi những khoảnh khắc sum họp và nụ cười lại một lần nữa được sẻ chia. Trong một thế giới mà sự kết nối giữa con người ngày một mong manh, vai trò của các nhà hàng như một cầu nối gắn kết trở nên vô cùng quan trọng. Bất chấp những khó khăn về tài chính và vận hành, chúng tôi vẫn kiên trì theo đuổi cam kết xây dựng một thế giới yên bình và hòa hợp.

Năm 2023, mặc dù phải đối mặt với nhiều thách thức, chúng tôi đã đạt được tiến bộ trong các sáng kiến bền vững cũng như nỗ lực mở rộng kinh doanh. Chúng tôi tin rằng những nỗ lực của mình tại Nhật Bản với triết lý "Nhất Thể" từ Trái Đất đến Con người và tại Ấn Độ với triết lý "Nhất Thể Đa Sắc" là những bước tiến khiêm tốn trong việc hiện thực hóa tầm nhìn "Làm cho Thế giới Mỉm cười vì Hạnh phúc".

Với nhà hàng đầu tiên của chúng tôi tại Nhật Bản, Pizza 4P's Tokyo, nơi thấm nhuần triết lý "Nhất Thể" từ Trái Đất đến Con người, chúng tôi mong muốn truyền tải một thông điệp thiết yếu để hiện thực hóa mục đích tối thượng của mình – "Hạnh phúc". Hành trình này bắt đầu với niềm say mê tìm kiếm đối tác nông dân và ngư dân cùng chia sẻ các giá trị và cam kết về bền vững của chúng tôi. Mất gần một năm để thiết lập những kết nối này, chúng tôi đã đi khắp Nhật Bản để gặp gỡ các nhà sản xuất địa phương và tìm hiểu về quy trình sản xuất của họ. Thông qua quá trình này, chúng tôi có thể tìm nguồn nguyên liệu tươi ngon, chất lượng cao nhất, đồng thời hỗ trợ cộng đồng địa phương và thúc đẩy quản lý môi trường bền vững. Chúng tôi muốn truyền tải thông điệp rằng mọi thứ đều có mối liên hệ chặt chẽ từ Trái Đất đến Con người, Con người với Con người, Trái Đất với Thiên nhiên và Thiên nhiên với Con người. Việc ý thức được điều này có thể trở thành chất xúc tác nuôi dưỡng lòng biết ơn vô điều kiện từ sâu thẳm trái tim.

Yosuke Masuko (trái) và Sanae Masuko (phải) kiểm tra quá trình sơn tường chống gỉ tại Bengalulu, Ấn Độ

Chẳng hạn, ngay cả hành động hít thở cũng khiến chúng ta nhận thức được sự kết nối của mình với Trái Đất và cho phép chúng ta cảm thấy rằng mình được tạo nên từ điều gì đó vượt xa bản thân. Lòng biết ơn này một cách tự nhiên sẽ chuyển hoá thành "Lòng trắc ẩn" – cảm giác đồng cảm để cùng nhau sống tốt, góp phần nuôi dưỡng hạnh phúc trong cuộc sống.

Đặc biệt trong một thế giới đầy biến động như hiện nay, việc sống mạnh mẽ, tự lực không phải là điều thiết yếu sao? Chúng tôi tin rằng điều này trực tiếp dẫn đến hành trình hiện thực hóa tầm nhìn của mình. Trong bối cảnh đó, việc mở Pizza 4P's Tokyo vào năm 2023, mặc dù chỉ là một nhà hàng nhỏ, nhưng lại là một bước tiến đáng kể đối với chúng tôi.

Ngoài nhà hàng ở Tokyo, tại Việt Nam, chúng tôi cũng đặt mục tiêu thúc đẩy một số sáng kiến, chẳng hạn như mở chi nhánh theo ý tưởng bền vững đầu tiên tại Lotte Tây Hồ (Hà Nội), có vườn cộng đồng, cũng như tổ chức các buổi đào tạo nội bộ để đánh giá và phát triển các mục tiêu trên lộ trình bền vững của Pizza 4P's.

Hành trình bền vững này mới ở giai đoạn bắt đầu và còn cách xa đích đến nhưng chúng tôi vẫn kiên định theo đuổi mục tiêu và cải tiến liên tục. Tuy bản báo cáo này vẫn chưa đầy đủ như mong muốn, nhưng là minh chứng cho cam kết không lay chuyển của chúng tôi về sự minh bạch và thúc đẩy bản thân tiến bộ hơn.

Chúng tôi tin rằng bắt nguồn từ những hành động nhỏ và nguồn cảm hứng truyền tải đến mọi người thông qua hành trình đầy ý nghĩa này sẽ dần tạo nên sự thay đổi rộng khắp. Chúng tôi mời bạn cùng tham gia vào nỗ lực chung này, hướng đến một tương lai tươi sáng và đầy lòng nhân ái hơn, để chúng ta đón nhận những phước lành trong cuộc sống và nhận ra rằng "chúng ta đã thật sự hạnh phúc".

Cảm ơn bạn đã trở thành một phần quan trọng trong hành trình "Làm cho Thế giới Mỉm cười vì Hạnh phúc" cùng chúng tôi.

Trân trọng,

Yosuke Masuko
Nhà sáng lập & Tổng giám đốc

Sanae Masuko
Đồng sáng lập & Phó tổng giám đốc

Về Báo Cáo

Đây là bản báo cáo Bền vững thường niên của công ty 4P's, tập trung vào các tác động kinh tế, môi trường và xã hội của tất cả các thương hiệu con thuộc 4P's: chuỗi nhà hàng Pizza 4P's (thị trường Việt Nam, Campuchia, Nhật Bản và Ấn Độ), thương hiệu mì ramen Ippudo ở Việt Nam, About Life Coffee Brewers TP.HCM, Café 4P's, Beer 4P's, Market 4P's cũng như nhà máy phô mai ở Lâm Đồng, trung tâm chế biến Kitchen 4P's ở Long An, và khối văn phòng tại Việt Nam (TP.HCM, Hà Nội, Đà Nẵng và Phnom Penh).

Báo cáo bao gồm các thông tin chi tiết chính về hiệu quả hoạt động của công ty trong các lĩnh vực: nguồn cung ứng, an toàn thực phẩm, sức khỏe & dinh dưỡng, con người, cộng đồng, biến đổi khí hậu, rác thải, bao bì, tài nguyên thiên nhiên và các hoạt động quyên góp. Bản báo cáo bền vững này có tham khảo các tiêuchuẩn quốc tế của tổ chức Sáng kiến Báo cáo Toàn cầu (GRI) và Mục Tiêu Phát triển Bền Vững của Liên Hợp Quốc (SDGs).

Thời gian thực hiện
Niên độ của báo cáo là năm tài chính 2023 (từ 01/01/2023 đến 31/12/2023).

Đơn vị tiền tệ
Toàn bộ đơn vị tiền tệ trong bản báo cáo đều bằng Việt Nam Đồng, nếu khác đi sẽ có ghi chú đính kèm.

Giới thiệu về Công ty 4P's

4P's hoạt động với tầm nhìn Làm cho thế giới Mỉm cười vì Hạnh phúc, được thực hiện hoá bằng cách nuôi dưỡng hạnh phúc & yên bình qua những kết nối ý nghĩa được sẻ chia từ thực phẩm, môi trường và con người.

Thành lập từ năm 2011 tại TP.HCM, chúng tôi hiện có 34 chi nhánh nhà hàng trải khắp Việt Nam, Campuchia, Ấn Độ và Nhật Bản–được thúc đẩy bởi khái niệm "Trái Đất đến Con người", khơi mở sự thấu hiểu từ lòng trắc ẩn đối với các nguyên liệu tự nhiên từ người trồng, đầu bếp đến khách hàng. Chúng tôi tiếp tục vận hành nhà máy sản xuất phô mai của mình tại Lâm Đồng để sản xuất phô mai phục vụ cho các nhà hàng Pizza 4P's và phân phối đến các đơn vị cao cấp khác.

Vườn thuỷ canh ứng dụng công nghệ tại Bengaluru, Ấn Độ

Trang trại nuôi cua quảng canh tại Cà Mau, Việt Nam

Làm bánh pizza tại Pizza 4P's

Đồng phục Pizza 4P's hợp tác cùng Minanco Home tại Jaipur, Ấn Độ

Công ty còn tham gia quản lý & điều hành hai thương hiệu nhượng quyền: Ippudo ramen Nhật Bản và About Life Coffee Brewers có trụ sở tại Tokyo. Ngoài ra, hai quán cafe trực thuộc sở hữu của 4P's là Cafe 4P's tại Hà Nội & TP.HCM. Trụ sở chính của 4P's toạ lạc tại TP.HCM và các văn phòng đại diện tại Hà Nội, Đà Nẵng, Phnom Penh. Tổng số nhân viên (Partner) tính đến tháng 12/2023 là 3,106 người.

Partner đang làm phô mai tươi tại Pizza 4P's Bengaluru, Ấn Độ

Khẳng định giá trị công ty

Từ đầu, 4P's đã hoạt động hướng đến các giá trị, trong năm 2023, chúng tôi nỗ lực gấp đôi cho các nguyên tắc đó, tái thiết Sứ mệnh, Tầm nhìn, Giá trị cốt lõi và mong đợi đến tương lai thông qua Tuyên bố Tầm nhìn 2023 của chúng tôi. Sứ mệnh "Mang điều bất ngờ, sẻ chia hạnh phúc" vẫn không đổi, thể hiện mong muốn sâu sắc của chúng tôi là truyền cảm hứng hạnh phúc thông qua những trải nghiệm chu đáo về thực phẩm, sản phẩm và lối sống. Tầm nhìn "Làm cho Thế giới Mỉm cười vì Hạnh phúc" vẫn vẹn nguyên, khẳng định cam kết trở thành nền tảng của sự an hoà và niềm hạnh phúc, truyền cảm hứng đến con người ngay trong những hoạt động thường nhật.

Phô mai Burrata mới ra lò tại Pizza 4P's Bengaluru, Ấn Độ

Các giá trị cốt lõi của công ty bao gồm Lòng trắc ẩn, Sự chân thành, Lòng hiếu khách (Omotenashi) và Cải tiến liên tục (Kaizen) đều mang vai trò riêng, phục vụ cho cam kết của chúng tôi đối với Sứ mệnh và Tầm nhìn. Thông qua Lòng trắc ẩn, chúng tôi quan tâm đến hạnh phúc của mỗi người và sẵn sàng hành động vì điều đó. Với Sự chân thành, chúng tôi sống thật với bản thân và người khác. Chúng tôi thực hành những gì mình phát biểu. Với Lòng hiếu khách (Omotenashi), chúng tôi tiếp đón khách hàng bằng sự đồng cảm vô điều kiện. Với Liên tục cải tiến (Kaizen), chúng tôi cải thiện không ngừng.

Nướng bánh pizza tại Pizza 4P's BKK, Phnom Penh, Campuchia

Tầm nhìn 2030 của chúng tôi

4P's phát triển tầm nhìn trở thành một thương hiệu F&B truyền cảm hứng mang tính toàn cầu cho nỗ lực lan tỏa niềm hạnh phúc từ con người đến thế giới. Chúng tôi tin rằng tầm nhìn này sẽ đưa mình đến con đường tốt nhất hướng đến mục đích Làm cho Thế giới Mỉm cười vì Hạnh phúc. Mục tiêu của chúng tôi là tiếp cận nhiều người trên khắp thế giới, tính tới nay, với tư cách là một công ty, chúng tôi cam kết song hành trên con đường này. Chúng tôi rất hạnh phúc và được truyền động lực thúc đẩy từ việc mở rộng ra nước ngoài vào năm 2023, nhưng còn hạnh phúc hơn khi nghĩ về những điều đạt được trong những năm tới; chúng tôi mãi biết ơn quý khách hàng và các đối tác đã đồng hành cùng chúng tôi trên mỗi chặng đường.

Tổng quan
Địa điểm

34

Nhà hàng Pizza 4P's
(30 tại Việt Nam, 02 tại Campuchia, 01 tại Nhật Bản, 01 tại Ấn Độ)

5

Bếp chuyên giao hàng
Bếp chuyên dành cho dịch vụ giao hàng được xây dựng tại Việt Nam nhằm gia tăng khả năng dịch vụ giao món

1

Nhà máy phô mai
Chuyên sản xuất các sản phẩm phô mai nguyên bản của 4P's

3
Phòng phô mai
(phòng sản xuất phô mai tươi ngay tại nhà hàng)

1
Ippudo Ramen
(Nhượng quyền thương hiệu mì ramen Nhật Bản)

1
Beer 4P's
(Thương hiệu con của 4P's)

1
Bếp chế biến 4P's
(Trung tâm sơ chế mới ở Long An, Việt Nam)

1
About Life Coffee Brewers
(Nhượng quyền thương hiệu cà phê tại Tokyo)

2
Café 4P's
(Thương hiệu con của 4P's)

Tổng quan
Sản phẩm

322

Tấn phô mai được sản xuất

3,024,871

Bánh pizza được phục vụ

46,386

Ly cà phê đặc sản được phục vụ

15,523,442

Trải nghiệm "WOW" từ năm 2011 đến hết tháng 12 năm 2023 ("WOW" là điểm hài lòng cao nhất nhận được từ khách hàng)

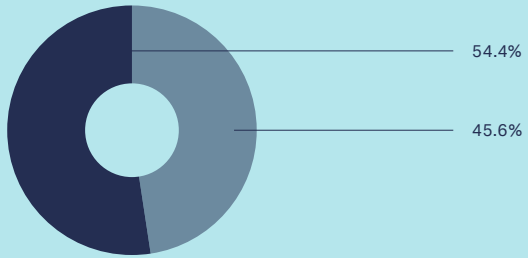
Tổng quan
Các bên khác

3,106
Partners (cách chúng tôi gọi các bạn nhân viên)

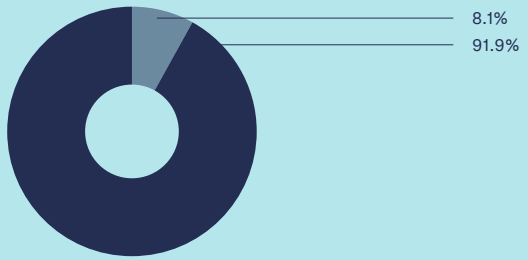
4,858,627
Lượt khách

398
Nhà cung cấp

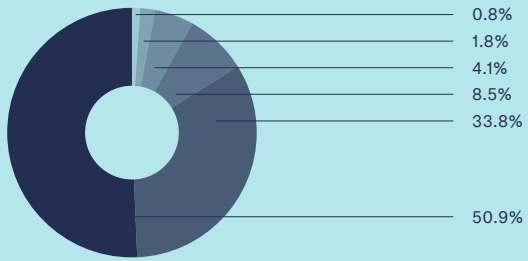
Theo giới tính



Theo dạng hợp đồng



Theo khu vực



Tiến độ trong năm 2023

Nhà hàng mới

Pizza 4P's Thiso Mall
Pizza 4P's Thiso Mall lấy cảm hứng từ vẻ đẹp tự nhiên của vùng cao nguyên Lâm Đồng, Đà Lạt. Lối vào nhà hàng được tạo điểm nhấn bằng những cột gỗ tròn lớn mô phỏng sắc màu cây thông trong rừng. Bên cạnh thiết kế tái hiện vùng đất cao nguyên, Lâm Đồng còn là nơi cung cấp nguồn sữa tươi làm phô mai cho hệ thống nhà hàng của chúng tôi. Chúng tôi có thêm một phòng làm phô mai trong không gian nhà hàng nhằm tôn vinh những nghệ nhân làm phô mai và sự cống hiến của họ.

Pizza 4P's Aeon Mall Hà Đông
Cảm hứng của Pizza 4P's Aeon Mall Hà Đông rất đơn giản: đón nhận những ưu ái cũng như phát triển lòng biết ơn đến Mẹ Thiên nhiên–một không gian nơi hương vị và thiên nhiên hoà quyện qua khung cảnh hùng vĩ của những hang động Bắc Việt Nam, mang đến những trải nghiệm mới mẻ và khó quên.

Pizza 4P's Lotte Tây Hồ Hà Nội
Không chỉ đơn thuần là một không gian dùng bữa, đây còn là nơi vun nảy mầm hạt của hy vọng. Nội thất không gian được điểm xuyết bằng những tác phẩm nghệ thuật được chế tác từ vật liệu rác thải qua những con "rồng nhựa" sáng tạo uốn lượn trên không. Nhà hàng còn có một Phòng Tái Chế và khu vườn khép kín, đại diện cho kết nối giữa Con người và Trái đất. Để tìm hiểu thêm, vui lòng tham khảo phần Quản lý Chất thải.

Ippudo Ramen Tôn Thất Thiệp
Với nhà hàng Ippudo Ramen mới tại Tôn Thất Thiệp, quận 1, chúng tôi không chỉ phục vụ hương vị mà còn là trải nghiệm qua văn hoá và sự say mê rất Nhật Bản. Không gian mới sẽ đưa bạn đến những con phố Tokyo nhộn nhịp, nơi giao thoa giữa hiện đại và truyền thống.

Pizza 4P's Bengaluru, Ấn Độ
Chúng tôi khởi phát hành trình khám phá vẻ đẹp độc đáo tại vùng đất vốn sở hữu nhiều mảng màu đối lập, hiện

Pizza 4P's Lotte Tây Hồ Hà Nội

Pizza 4P's Thiso Mall

Pizza 4P's Aeon Mall Hà Đông

Ippudo Ramen Tôn Thất Thiệp

Pizza 4P's Bengaluru, Ấn Độ

Pizza 4P's Tokyo, Nhật Bản

thân cho triết lý "Nhất Thể Đa Sắc". Cuộc phiêu lưu mới của chúng tôi chỉ vừa bắt đầu, nơi những nền tảng văn hóa và di sản ẩm thực đa dạng cùng tồn tại trong một thể hợp nhất. Bạn có thể đọc thêm thông tin về nhà hàng này trong phần Hòa Bình.

Pizza 4P's Tokyo, Nhật Bản
Pizza 4P's Tokyo truyền tải tinh thần "Nhất Thể" từ Trái Đất đến Con người thông qua việc tập trung vào lòng biết ơn, sự kết nối và lòng trắc ẩn. Với sắc màu ấm áp tự nhiên cùng bầu không khí tỉnh thức lồng ghép vào thiết kế, không gian nhà hàng đề cao việc cảm nhận sự tôn trọng và biết ơn dành cho Trái Đất và Thiên nhiên của chúng ta. Bên cạnh đó, chúng tôi còn phát triển cuốn "Từ điển" sống động của Pizza 4P's Tokyo về sự "Nhất Thể" từ Trái Đất đến Con người, một cuốn "bách khoa toàn thư" được soạn thảo tỉ mỉ với những câu chuyện phong phú và sâu sắc về nguồn gốc ẩm thực được phục vụ tại nhà hàng. Thông tin chi tiết về Pizza 4P's Tokyo sẽ được chia sẻ trong phần Nguồn cung và Hòa bình.

Pizza 4P's Bengaluru, Ấn Độ

Giải thưởng

Giải thưởng Ashui 2023
Pizza 4P's Hikari Bình Dương đã nhận giải thưởng "Công trình của năm" với gần 32% số phiếu bầu. Để thắng giải, một thiết kế cần đáp ứng ba tiêu chí: Thẩm mỹ, Sáng tạo và Bền vững. Với ý tưởng thiết kế "Dẫn lối" (Made to Enlighten) của Takashi Niwa Architects, Pizza 4P's Hikari Bình Dương là một ví dụ điển hình về cách tiếp cận môi trường ý nghĩa và bền vững, truyền tải đến khách hàng những bài học thông qua một không gian giải trí mang tính giáo dục tại một thành phố mới. Dự án này kiến tạo nên một hệ sinh thái lành mạnh, giúp giảm thiểu rác thải và tác động môi trường.

Giải thưởng Kiến trúc Xanh Bền vững (Green GOOD DESIGN Sustainability)
Pizza 4P's Hikari Bình Dương chiến thắng ở hạng mục Kiến trúc xanh tại Giải thưởng Kiến trúc Xanh Bền vững Green GOOD DESIGN, ghi nhận những đóng góp nổi bật cho một thế giới khỏe mạnh và bền vững hơn. Với thiết kế ấn tượng từ Takashi Niwa Architects, nhà hàng này không chỉ thể hiện rõ ràng cách tiếp cận không rác thải mà còn là minh chứng sắc nét cho tầm nhìn của Pizza 4P's "Làm cho Thế giới Mỉm cười vì Hạnh phúc".

Top 100 Movers & Shakers 2023 tại Pizza Marketplace
Năm 2023, Pizza 4P's được công nhận trong Top 15 thương hiệu đổi mới công nghệ và Top 15 thương hiệu có chiến dịch tiếp thị sáng tạo tại sự kiện "Top 100 Movers & Shakers" do Pizza Marketplace tổ chức. Chúng tôi đã phát triển chiếc pizza AI với công thức do ChatGPT biên soạn như một phần trong nỗ lực sáng tạo vượt mọi giới hạn, và tạo ra những trải nghiệm ẩm thực khó quên cho khách hàng. Đây là một sự khích lệ to lớn để chúng tôi nỗ lực hơn nữa trong đổi mới sáng tạo để tiệm cận gần hơn với tầm nhìn của mình.

Sự công nhận tại Hội nghị Grab 2023
Pizza 4P's nhận được hai chứng nhận cao nhất tại Hội nghị Grab 2023: Nhà hàng được yêu thích nhất và Đối tác đa kênh sáng tạo. Sự công nhận này vô cùng ý nghĩa, ghi nhận những cam kết trên hành trình mang niềm hạnh phúc đến khách hàng thông qua trải nghiệm dịch vụ dùng bữa tại chỗ và dịch vụ giao món.

Khu vực lễ tân tại
Pizza 4P's Hikari Bình Dương

Khu vườn ngoài trời tại
Pizza 4P's Hikari Bình Dương

Phòng tái chế tại
Pizza 4P's Hikari Bình Dương

Túi đựng lúa mì tái sử dụng tại
Pizza 4P's Hikari Bình Dương

Pizza 4P's Boeung Keng Kang

Pizza 4P's 313 Quayside, Campuchia

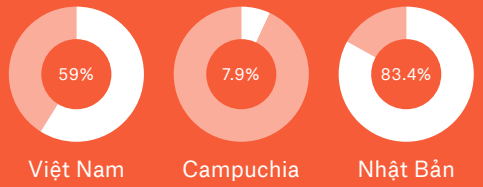
Tường sơn chống gỉ
Pizza 4P's Bengaluru, Ấn Độ

Hoạ tiết trên sàn tại Pizza 4P's Thiso Mall

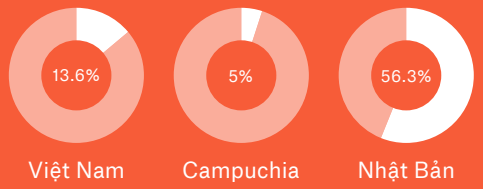
Pizza

p. 29

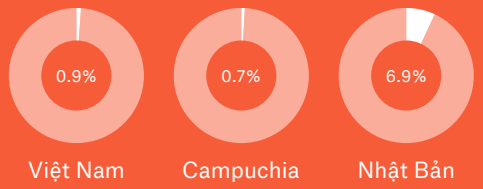
Nguồn cung địa phương



Nguồn cung bền vững



Nguồn cung đạt chứng nhận bền vững



Cuộc hẹn cùng Trái Đất

Chiến dịch hợp tác cùng WWF-Việt Nam thúc đẩy hiểu biết về chế độ ăn uống tốt cho hành tinh

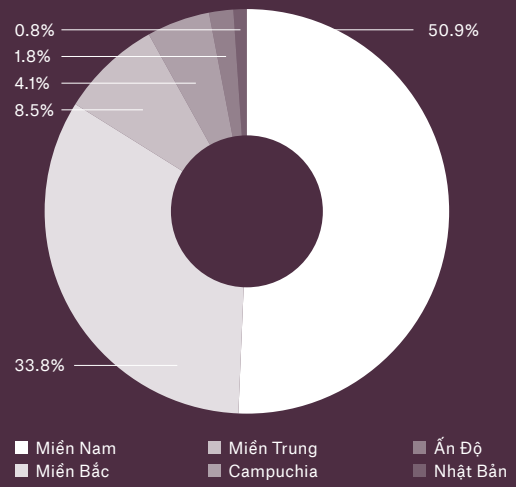
24
buổi đào tạo về An toàn thực phẩm với sự tham gia của 960 cấp quản lý

100%
Chứng nhận An toàn thực phẩm

Con người

p. 51

Tỉ lệ Partner theo Vùng miền



200

Nhân viên (partners) tham gia chương trình nội bộ tại 05 lĩnh vực xuất sắc

3.995/5

Chỉ số Hạnh phúc năm 2023 (tăng 2.60% so với năm 2022) với 117,849 phản hồi

Ngày Văn hóa

Với sự tham gia của 3,000 Partners (nhân viên) tại 05 thành phố

Hành tinh

p. 77

88

Tấn rác thải (ước tính) được chuyển hướng ra khỏi bãi chôn lấp

Chương trình Đổi hũ lấy quà

Khách hàng đã hoàn trả 4,008 hũ thủy tinh trong năm 2023, và tổng cộng 21,605 hũ kể từ khi bắt đầu vào tháng 8 năm 2020

145,404

Bánh pizza chay được phục vụ

4,757 kg

Thực phẩm được giải cứu, tương đương với 9,512 bữa ăn được phân phát cho người có hoàn cảnh khó khăn

Hòa bình

p. 123

Nhất thể

Thông điệp "Nhất thể" tại Pizza 4P's Nhật Bản và Pizza 4P's Ấn Độ nhằm tạo dựng mối liên kết sâu sắc, tinh thần hòa hợp cùng tồn tại giữa các thực thể sống trên Trái đất

Ăn chánh niệm

Được tổ chức tại Pizza 4P's Hai Bà Trưng, Pizza 4P's Lotte Tây Hồ, Pizza 4P's Nhật Bản

Smileverse
Web app chính thức ra mắt tại Pizza 4P's Saigon Pearl, mang đến những món quà đặc biệt dành cho khách hàng thân thiết và nhiều ưu đãi khác

Từ Thiện

Góp quỹ xây dựng 02 bếp ăn cho một trường học địa phương tại Đà Lạt

Tính trọng yếu

Từ năm 2020, Pizza 4P's đã xác định 14 chủ đề quan trọng có những tác động lên doanh nghiệp và các bên liên quan. Chúng tôi tiếp tục sử dụng các chủ đề này để tiến hành cuộc khảo sát trong cộng đồng khách hàng, cổ đông và các đơn vị cung ứng để tìm hiểu rõ hơn mối quan tâm về những vấn đề môi trường, xã hội và quản trị doanh nghiệp (ESG). Năm 2023, số lượng phản hồi tăng gấp 3 lần so với năm trước, điều đó cho thấy nhận thức của mọi người về tầm quan trọng của sự bền vững ngày càng gia tăng và chúng tôi cần phải hành động nhanh hơn nữa.

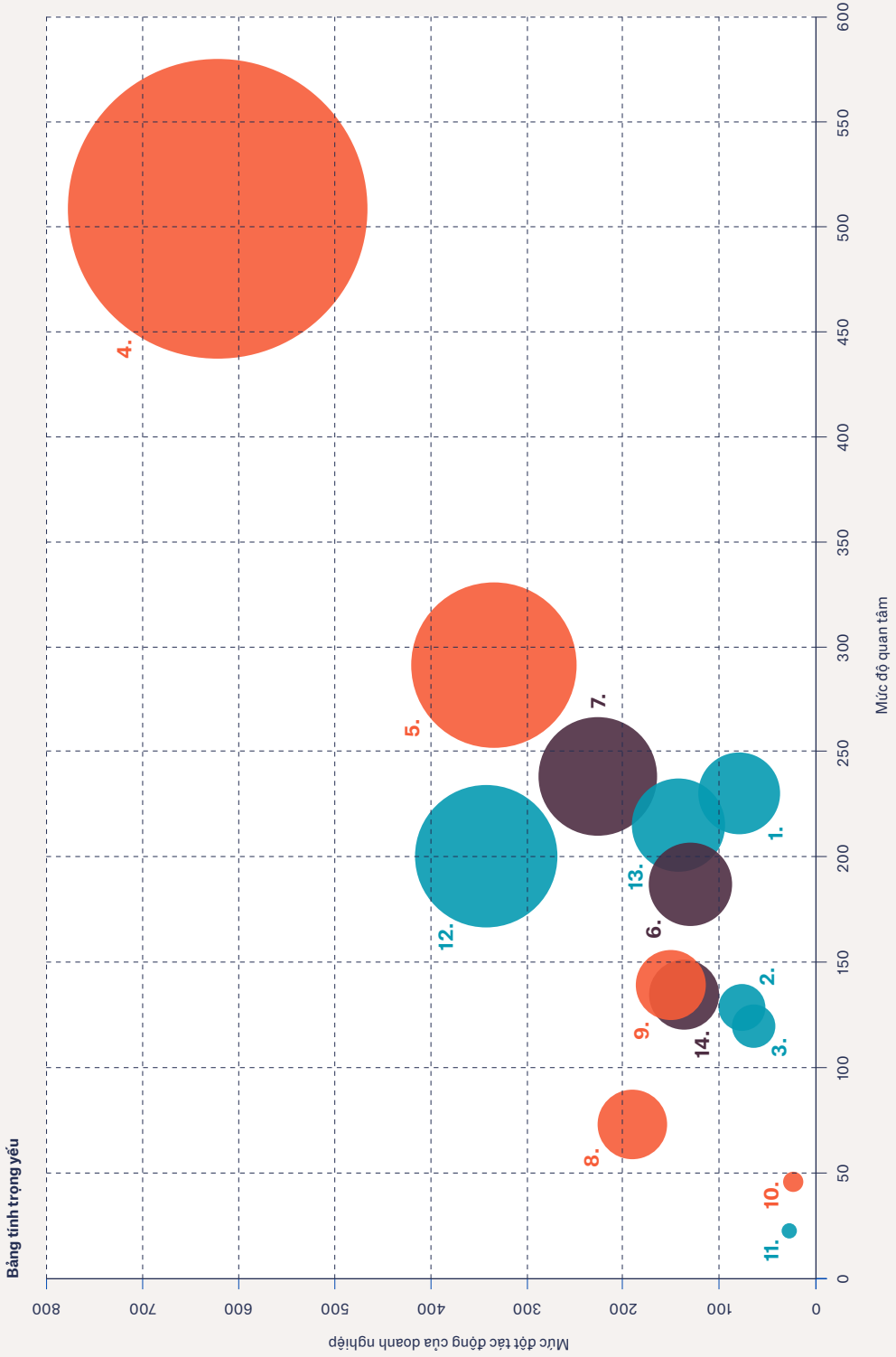
Các chủ đề đứng đầu danh sách trong những năm vừa qua là về an toàn thực phẩm, thực phẩm lành mạnh và đóng gói. Ngoài ra, mối quan tâm của mọi người cũng gia tăng đáng kể qua từng năm ở những chủ đề về sự đa dạng, hòa hợp và công bằng (DI&E), biến đổi khí hậu và quản lý rác thải.

Danh sách chủ đề*

1. Biến đổi khí hậu
2. Quản lý năng lượng
3. Quản lý nguồn nước
4. An toàn thực phẩm
5. Thực phẩm lành mạnh
6. Quyền lợi cho người lao động
7. Sự đa dạng, Hòa hợp và Công bằng
8. Tuân thủ trách nhiệm môi trường và xã hội trong chuỗi cung ứng
9. Nguồn cung bền vững
10. Phúc lợi động vật
11. Đa dạng sinh học
12. Đóng gói
13. Quản lý rác thải
14. Hỗ trợ cộng đồng

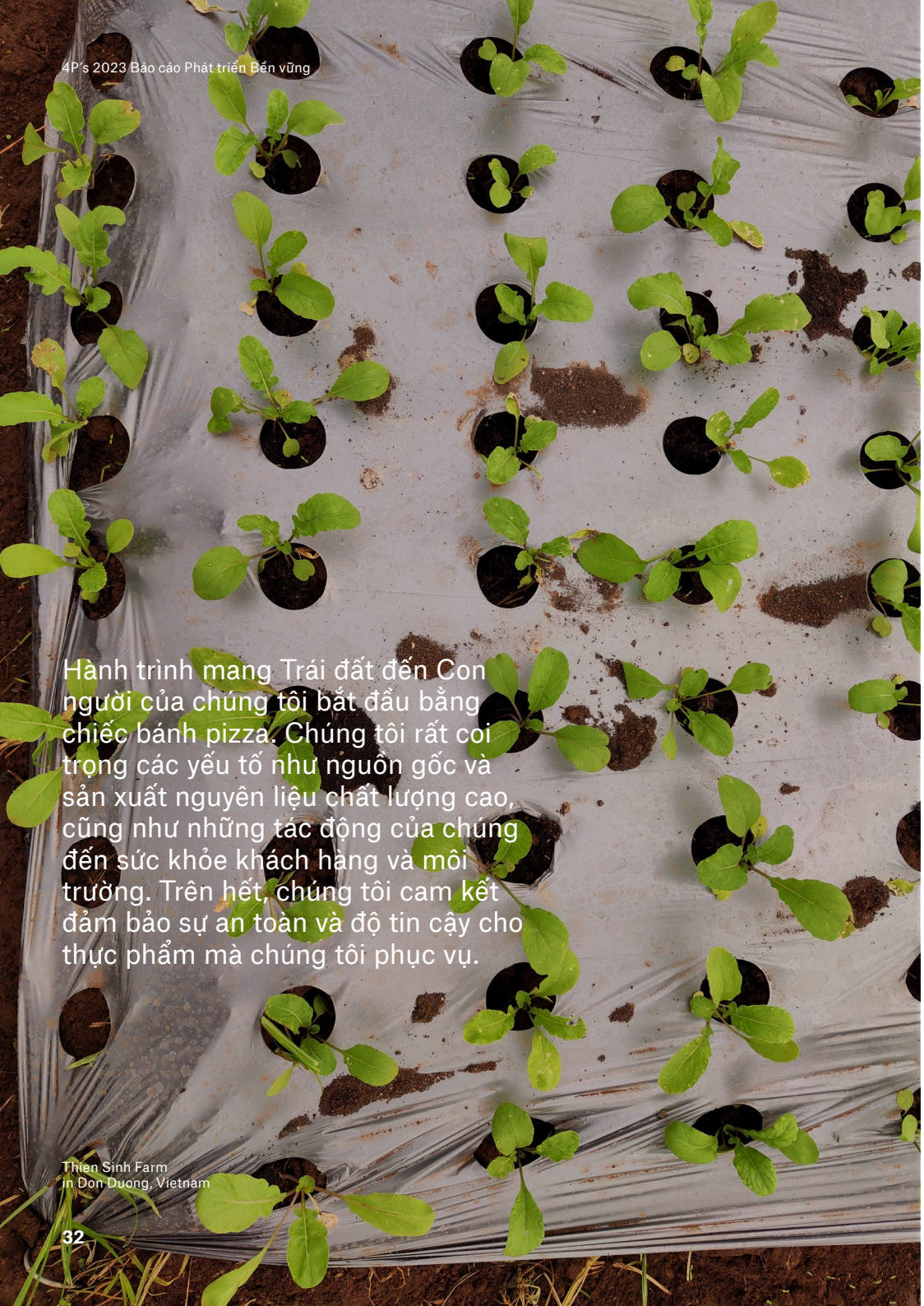
Pizza
Con người
Hành tinh

*Kích thước bong bóng tương ứng với tổng điểm cho từng chủ đề



Pizza

Pizza thịt nguội phô mai Burrata
tại Bengaluru, Ấn Độ



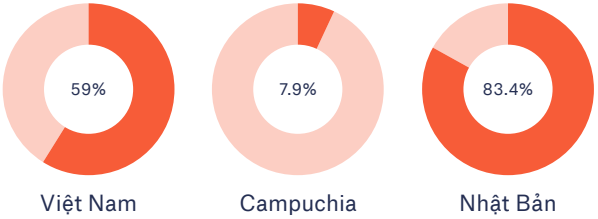
Hành trình mang Trái đất đến Con người của chúng tôi bắt đầu bằng chiếc bánh pizza. Chúng tôi rất coi trọng các yếu tố như nguồn gốc và sản xuất nguyên liệu chất lượng cao, cũng như những tác động của chúng đến sức khỏe khách hàng và môi trường. Trên hết, chúng tôi cam kết đảm bảo sự an toàn và độ tin cậy cho thực phẩm mà chúng tôi phục vụ.

Thien Sinh Farm
in Don Duong, Vietnam

Nguồn cung

Nguồn cung trực tiếp từ địa phương
Chúng tôi tin rằng việc xây dựng mối quan hệ đối tác trực tiếp với các trang trại, ngư dân và nhà sản xuất địa phương không chỉ đảm bảo truy xuất nguồn gốc sản phẩm tốt hơn và quản lý chất lượng, mà còn thúc đẩy quan hệ đối tác công bằng và nuôi dưỡng cộng đồng. Quy trình của chúng tôi khi làm việc với các nhà cung cấp mới bao gồm đánh giá năng lực để đảm bảo đáp ứng các tiêu chuẩn thu mua của chúng tôi, với các yếu tố như khả năng cung ứng, tính hợp pháp và kinh nghiệm. Ngoài ra, chúng tôi cũng đưa các tiêu chí bền vững vào các biểu mẫu của mình; sau đó, tiến hành thực địa tại các nhà sản xuất và thực hiện các vòng kiểm tra chất lượng. Các nhà cung cấp đạt yêu cầu sẽ trở thành một phần trong mạng lưới nhà sản xuất đáng tin cậy của chúng tôi.

Tỷ lệ chi tiêu nguồn cung địa phương*



*Dữ liệu này bao gồm các đơn vị cung ứng cho những nhà hàng ở Việt Nam, Campuchia và Nhật Bản. Nhà hàng ở Ấn Độ mới khai trương vào ngày 20 tháng 12 năm 2023 và dữ liệu sẽ được trình bày trong đợt báo cáo tiếp theo.

Năm 2023, nguồn cung ứng địa phương của chúng tôi tại Việt Nam tăng nhẹ so với những năm trước. Ở Nhật Bản, chúng tôi đã tạo lập thành công một mạng lưới chặt chẽ với hơn 83% nhà cung cấp có trụ sở tại địa phương. Tuy nhiên, tại Campuchia, nguồn cung ứng địa phương của chúng tôi giảm nhẹ xuống còn 8% do tái cấu trúc nguồn cung ứng. Để biết thêm thông tin chi tiết về tiến trình của chúng tôi trong ba năm qua, vui lòng tham khảo Phụ lục.

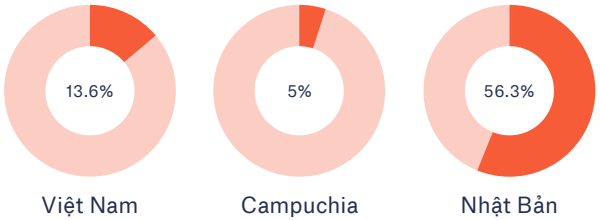
Tiếp tục ưu tiên nguồn cung bền vững
Chúng tôi tin rằng việc hỗ trợ các hoạt động nông nghiệp bền vững không chỉ để cung cấp thực phẩm lành mạnh cho khách hàng, mà còn góp phần xây dựng bảo tồn sức khỏe của đất, nước, đa dạng sinh học. Việc ưu tiên các thành phần có ít hoặc không có hóa chất đầu được sản xuất theo cách có trách nhiệm rất quan trọng. Cách để đạt điều này là hợp tác cùng các nhà cung ứng địa phương có cùng tầm nhìn về Bền vững hoặc nguồn cung đạt chứng nhận bền vững từ bên thứ ba có uy tín

Thuyền của ngư dân
tại Cà Mau, Việt Nam

Mai cua tại Hợp tác xã Tài Thịnh Phát
Cà Mau, Việt Nam

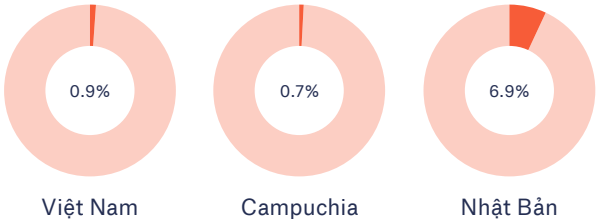
đáng tin cậy và bền vững, chúng tôi có thể giảm thiểu rủi ro trong các vấn đề chuỗi cung ứng và giảm bớt áp lực lên người nông dân truyền thống phải hy sinh chất lượng sản phẩm để lấy số lượng.

Tỷ lệ chi tiêu nguồn cung bền vững*



*Dữ liệu này bao gồm các đơn vị cung ứng bền vững (Có và không có chứng nhận) cho các nhà hàng tại Việt Nam, Campuchia và Nhật Bản. Nhà hàng ở Ấn Độ khai trương vào ngày 20 tháng 12 năm 2023 và dữ liệu sẽ được trình bày trong đợt báo cáo tiếp theo.

Tỷ lệ chi tiêu nguồn cung đạt chứng nhận bền vững*



*Dữ liệu này bao gồm các đơn vị cung ứng bền vững (Có chứng nhận bền vững) cho những nhà hàng tại Việt Nam, Campuchia và Nhật Bản. Nhà hàng ở Ấn Độ khai trương vào ngày 20 tháng 12 năm 2023 và dữ liệu sẽ được trình bày trong đợt báo cáo tiếp theo.

Năm 2023, nguồn cung ứng bền vững từ Việt Nam tăng ổn định lên 13.6% và nguồn cung ứng bền vững ở Campuchia đạt 5%, trong khi 56.3% sản phẩm của chúng tôi ở Nhật Bản đến từ các nguồn bền vững. Tỉ lệ sản phẩm được chứng nhận bền vững ở Việt Nam, Campuchia và Nhật Bản lần lượt là 0.93%, 0.69% và 6.95%. Chúng tôi cam kết tiếp tục tìm kiếm và hợp tác với nhiều nhà cung cấp phù hợp với các mục tiêu bền vững của chúng tôi.

Truyền thông về nguồn cung bền vững
Thương hiệu 4P's được xem như chất xúc tác để thúc đẩy kết nối giữa nhà sản xuất và khách hàng. Năm 2023, 4P's thực hiện nhiều sự kiện nhằm tạo nên kết nối này. Ví dụ, chúng tôi đã tổ chức và tham gia các sự kiện cộng đồng: Chợ Nông sản ở Pizza 4P's Xuân Thủy, Hội nghị F&B 2023 và nhóm "Asia Working Group" chia sẻ về Phúc Lợi Động Vật. Để làm nổi bật hơn những đóng góp vô giá từ những nhà sản xuất, chúng tôi đã giới thiệu những câu chuyện đầy cảm hứng của họ trên thực đơn nhà hàng, trên các nền tảng xã hội và website. Qua đây, 4P's mong muốn kết nối với nhiều khách hàng và làm đầy đặn thêm kiến thức của mình trong hành trình hỗ trợ nông dân địa phương.

Hành trình tìm nguồn cung trứng gà nhân đạo tại Việt Nam: Vượt qua thách thức và thúc đẩy hợp tác

Năm 2020, với tôn chỉ "Nhất thể" từ Trái đất đến Con người, tôn trọng sự kết nối của vạn vật, chúng tôi bắt đầu hành trình chuyển đổi sang sử dụng nguồn trứng theo phương pháp nuôi gà thả rông không nhốt lồng. Thế nhưng, con đường đi đến cam kết này không hề dễ dàng.

Tác động không lường trước được của đại dịch Covid-19 đối với chuỗi cung ứng địa phương đã tạo ra những rào cản đáng kể, không chỉ đối với việc sản xuất trứng gà thả rông, mà còn tác động đến nhiều nông dân và các nhà sản xuất nông nghiệp. Kết quả là chúng tôi gặp nhiều gián đoạn trong chuỗi cung ứng. Tiếp đó, chúng tôi gặp nhiều thách thức trong việc đảm bảo chất lượng trứng, chi phí và tiêu chuẩn an toàn thực phẩm phải đúng theo quy trình cung cấp của Pizza 4P's. Chúng tôi kiên nhẫn và đặt trọng tâm vào sự hoà hợp hương và vị của trứng gà thả rông trong món ăn thành phẩm. Sau cùng, khái niệm về trứng gà nuôi theo phương pháp không sử dụng lồng nhốt còn tương đối mới ở Đông Nam Á so với phương Tây, nên chúng tôi nhận thấy tầm quan trọng của truyền thông và nâng cao nhận thức. Chúng tôi hy vọng rằng các Partners (nhân viên) không chỉ hiểu rõ được lý do đằng sau việc lựa chọn nguồn cung mà còn tiệm cận được đến triết lý ẩm thực cốt lõi của Pizza 4P's.

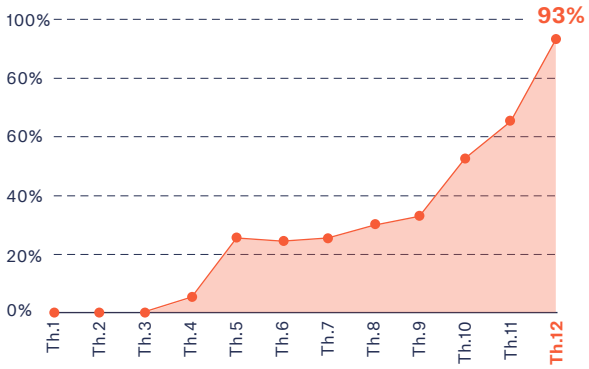
Giữa những thách thức phải đối mặt, chúng tôi đã tiến hành thảo luận, giao tiếp minh bạch với các nhà cung cấp về mong muốn của mình trong chiến lược tìm nguồn cung, thực hành nâng cao phúc lợi động vật và chia sẻ nhu cầu về chất lượng, số lượng, phạm vi giá cả. Điều này thúc đẩy một cuộc trò chuyện hai chiều và giúp chúng tôi có thể xây dựng một kế hoạch chuyển đổi bền vững lâu dài với người nông dân. Đồng thời, chúng tôi rất trân trọng sự hỗ trợ của các tổ chức như Tổ chức Nhân đạo Quốc tế (Humane Society International – HSI) trong việc tư vấn kỹ thuật và kết nối mạng lưới.

Cho gà ăn tại trang trại nuôi gà thả rông Green Connect

Sản xuất trứng gà trang trại nuôi gà thả rông Green Connect

Trang trại nuôi gà thả rông Green Connect

Tỉ lệ chi tiêu trứng gà thả rông với tổng lượng trứng năm 2023



Hiểu rõ tính dễ hỏng của trứng, 4P's đã tập trung xây dựng mạng lưới các nhà cung ứng trứng gà nhân đạo trên khắp các khu vực Bắc-Trung-Nam (Việt Nam). Mạng lưới của 4P's đa dạng từ những người nông dân quy chăn nuôi quy mô nhỏ đến các trang trại thương mại chuyển đổi sang phương pháp nuôi gà không sử dụng chuồng nhốt. Tính đến tháng 12 năm 2023, chúng tôi đã đạt được cột mốc đáng kể, với 93% mức chi tiêu phân bổ cho nguồn trứng gà theo tiêu chuẩn nhân đạo. Trong tương lai, chúng tôi vẫn kiên định với cam kết thúc đẩy xu hướng chuyển đổi này xuyên suốt năm 2024 và hơn thế nữa.

Phân loại thức ăn cho gà tại Trang trại nuôi gà thả rông Green Connect

Sản xuất trứng gà tại Trang trại nuôi gà thả rông Green Connect

Chúng tôi xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến các đơn vị cung ứng đã hỗ trợ từ những ngày đầu trên hành trình chuyển đổi sang sử dụng nguồn trứng theo phương thức chăn nuôi nhân đạo, không chỉ tại Việt Nam mà còn ở Campuchia và Nhật Bản.

- **Tại Việt Nam:** Trang trại Sunny, Green Connect, Công ty TNHH Tamago, Healthy Farm, Everyday Organic, hợp tác xã Thanh niên Bình Phục, công ty CAS
- **Tại Campuchia:** Eggcellent
- **Tại Nhật Bản:** Trang trại 10a Kobayashi

Đơn vị cung ứng bền vững mới Việt Nam

Nghêu bền vững đạt chứng nhận ASC từ Công ty Thủy sản Lenger Việt Nam
Đây là doanh nghiệp chuyên nuôi trồng, khai thác và chế biến các loại nhuyễn thể hai mảnh vỏ tại Nam Định. Quy trình sản xuất đạt chứng nhận ASC của Hội đồng Quản lý Biển về đảm bảo các phương pháp mang tính bền vững và bảo tồn hệ sinh thái biển.

Trang trại nuôi gà thả rông Green Connect

Cà phê đặc sản và hữu cơ tại nông trại Future
Nông trại Future là nông trại cà phê và trung tâm chế biến tại Bảo Lộc, Lâm Đồng. Chủ nông trại, anh Tới, cam kết tạo ra một tương lai bền vững cho ngành cà phê thông qua sự minh bạch của chuỗi giá trị và nuôi dưỡng mối liên hệ lâu dài cho các thế hệ tương lai.

Cà phê đặc sản từ gia đình dân tộc K'HO Zanya
Cà phê Zanya là một hợp tác xã gia đình nằm ở huyện Lạc Dương, Lâm Đồng, dưới chân núi Langbiang. Cà phê Zanya, được thành lập bởi Marian, một kỹ sư người Slovakia và Krajan, một thành viên gia đình K'HO có nhiều kinh nghiệm trồng cà phê Arabica, nhằm mục đích mang cà phê đặc sản Arabica từ nông trại đến trực tiếp cho khách hàng.

Dự án Cà phê Langbiang
Dự án Cà phê Langbiang được thành lập bởi Kiyotaka Yamaoka và Cil Sommy Pat. Cả hai người sáng lập đều có chung niềm đam mê với cà phê và mong muốn sản xuất ra những hạt cà phê ngon nhất. Hợp tác cùng nhau, dự án của họ đã góp phần nâng cao uy tín và chất lượng của Cà phê Việt Nam trên toàn cầu, cũng như nâng cao đời sống của cộng đồng dân tộc địa phương ở vùng Langbiang.

Hợp tác xã nuôi trồng thủy sản Tài Thịnh Phát ở Cà Mau
Tài Thịnh Phát là một hợp tác xã nuôi trồng thủy sản ở Cà Mau, chuyên về cua Cà Mau, tôm sú và các sản phẩm hải sản địa phương. Họ áp dụng phương pháp canh tác tự nhiên bằng cách thả giống vào môi trường tự nhiên và thực hành truy xuất nguồn gốc.

Quýt không hóa chất của Đặng Khôi
Quýt Hiếu Liêm là giống cam quýt phổ biến được trồng tại Bắc Tân Uyên, Bình Dương. Nổi tiếng với vị ngọt và thơm tuyệt hảo nhờ vào quy trình canh tác hữu cơ, không sử dụng thuốc trừ sâu và phân bón hóa học.

Anh Tới tại nông trại cà phê Future

Nông trại cà phê Zanya tại Lâm Đồng, Việt Nam

Kiyotaka Yamaoka
Chủ dự án cà phê Langbiang

Hợp tác xã Tài Thịnh Phát tại Cà Mau, Việt Nam

Quýt không hoá chất tại vườn Đặng Khôi, Bắc Tân Uyên, Bình Dương, Việt Nam

Thông điệp "Nhất thể" tại Nhật Bản

Trong bảng xếp hạng của thế giới về mức độ Hạnh Phúc năm 2020, Nhật Bản xếp thứ 62 trên tổng số 156 quốc gia và khu vực, thấp nhất từ trước đến nay. Mặc dù thứ hạng có cải thiện qua từng năm: hạng 56 năm 2021, hạng 54 năm 2022, hạng 54 năm 2022 và hạng 47 năm 2023; nhưng so với các nước phát triển (G7) thì những thứ hạng này vẫn còn thấp.

Hơn nữa, tính đến năm 2022, Nhật Bản có tỉ lệ tử vong vì tự tử cao nhất trong các nước G7. Tại sao thực tế này lại tồn tại ở Nhật Bản, một đất nước được xem là có nhiều lợi thế?

Hiện thực này đã trở thành nguồn cảm hứng chính khi xây dựng nhà hàng Pizza 4P's tại Nhật Bản, thúc đẩy chúng tôi tìm ra một kết nối sâu sắc hơn để gắn kết với khách hàng và các nhà cung cấp. Từ đó, chúng tôi đã rút ra khái niệm "Nhất Thể" (Oneness), trong đó mỗi hành động chúng tôi thực hiện đều nhằm truyền cảm hứng về lòng biết ơn vô điều kiện cho những mối liên kết giữa Trái Đất, thiên nhiên và con người.

Thực đơn dưới dạng từ điển tại Pizza 4P's Tokyo (xem trang 140 để biết thêm chi tiết)

Tại Pizza 4P's Tokyo, chúng tôi muốn tạo ra một cộng đồng kết nối của các nhà cung cấp, mỗi người đóng vai trò trong việc thúc đẩy khái niệm "Nhất Thể" từ Trái Đất đến Con người. Trong giai đoạn xây dựng nhà hàng, chúng tôi đã dành nhiều tháng để chu du khắp đất nước nhằm thiết lập mối quan hệ với các nông dân, ngư dân, nhà sản xuất chăn nuôi và các đối tác khác, với mục tiêu xây dựng một chuỗi cung ứng nguyên liệu và lan tỏa sức truyền cảm về lòng biết ơn, về những phước lành của Trái Đất, về mối liên kết giữa con người, về những nguyên liệu có tính chất đồng điệu. Thực hành biết ơn sẽ mang lại lòng trắc ẩn, và từ đó chúng ta có thể có cách nhìn về chính mình và những người xung quanh một cách tích cực hơn. Khi khách hàng cảm nhận được sự biết ơn này, chúng ta có thể tịnh tiến đến một xã hội mà ở đó, mọi người đều tử tế với Trái Đất, và với nhau.

Futoshi Ota từ nông trại Ome, một nông trại hữu cơ trong đô thị tại Ome, Tokyo

Các nhà cung cấp của chúng tôi rất đa dạng, đến từ những trang trại, rừng, biển và ao hồ. Họ không được phân chia theo ngành công nghiệp hay quốc gia, mà được kết nối bởi mong muốn nuôi dưỡng và phát triển Trái Đất – nơi chúng ta đang sống.

Tại Pizza 4P's Nhật Bản, chúng tôi tiếp tục mở rộng vòng tròn "Nhất thể" nhằm hiện thực hóa một thế giới tràn đầy lòng trắc ẩn. Đó là mục tiêu của chúng tôi. Nếu đạt được điều này, chúng tôi sẽ tiến gần hơn đến tầm nhìn "Làm cho Thế giới Mỉm cười vì Hạnh phúc".

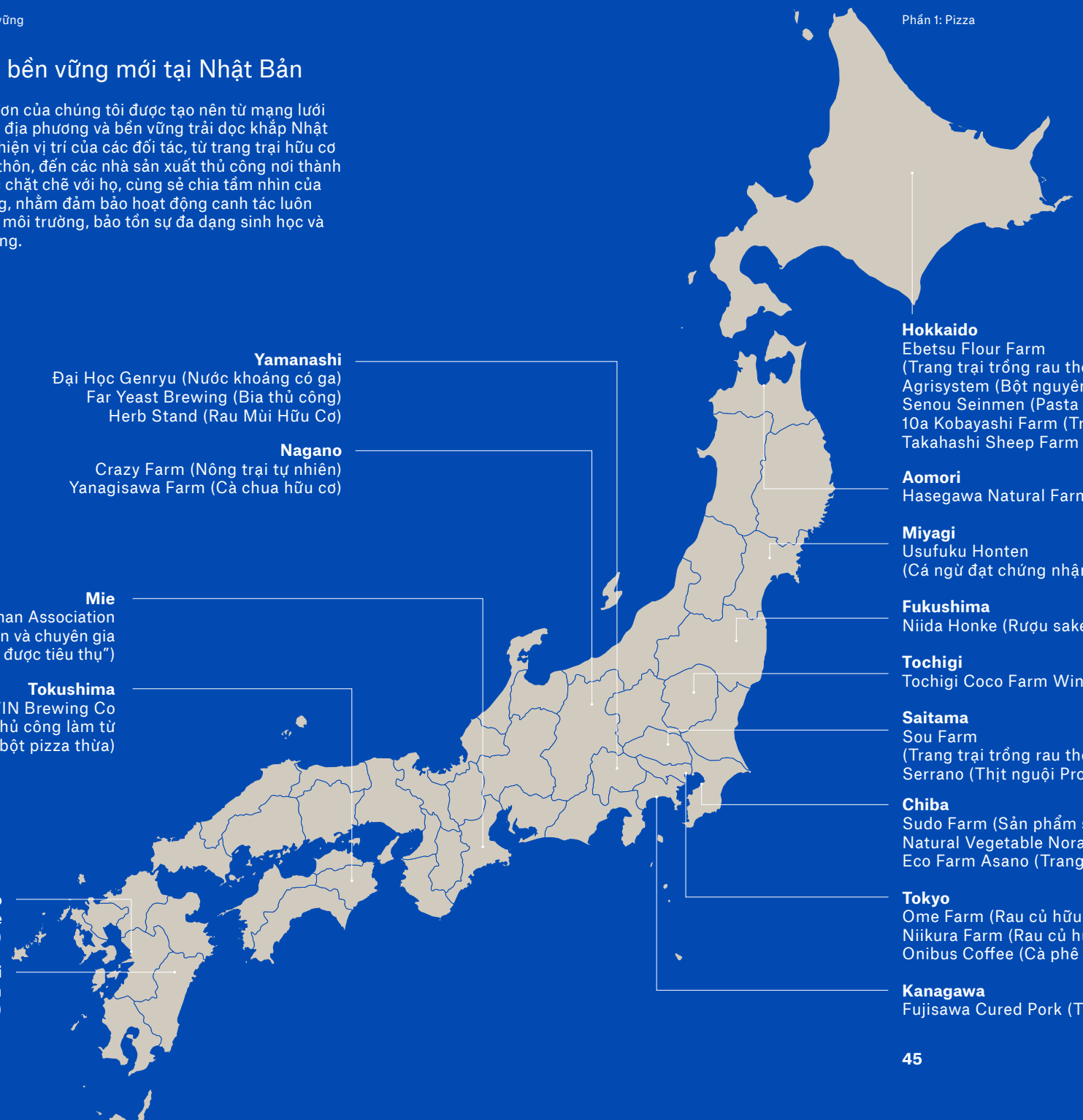
Yasutaka Ishige từ nông trại Crazy, canh tác hoàn toàn theo phương pháp tự nhiên tại Hokuto, Yamanashi, Nhật Bản

Yoko và Koji Hasegawa từ nông trại tự nhiên Hasegawa ở Nishitsugaru, Aomori, Nhật Bản

Nông trại Nora tại Chiba, Nhật Bản, khuyến khích nông nghiệp không hoá chất và thuốc trừ sâu

Các nhà cung cấp bền vững mới tại Nhật Bản

Những món ăn trên thực đơn của chúng tôi được tạo nên từ mạng lưới đa dạng các nhà cung ứng địa phương và bền vững trải dọc khắp Nhật Bản. Bản đồ bên dưới thể hiện vị trí của các đối tác, từ trang trại hữu cơ nép mình giữa vùng nông thôn, đến các nhà sản xuất thủ công nơi thành phố lớn. Chúng tôi hợp tác chặt chẽ với họ, cùng sẻ chia tầm nhìn của Pizza 4P's về tính bền vững, nhằm đảm bảo hoạt động canh tác luôn đi đôi với tinh thần ưu tiên môi trường, bảo tồn sự đa dạng sinh học và quyền lợi của người lao động.



Yamanashi
Đại Học Genryu (Nước khoáng có ga)
Far Yeast Brewing (Bia thủ công)
Herb Stand (Rau Mùi Hữu Cơ)

Nagano
Crazy Farm (Nông trại tự nhiên)
Yanagisawa Farm (Cà chua hữu cơ)

Mie
Hill Fisherman Association
(Các dự án giữa ngư dân và chuyên gia nhằm quảng bá "cá không được tiêu thụ")

Tokushima
RISE & WIN Brewing Co
(Bia thủ công làm từ nước whey tái chế và bột pizza thừa)

Kumamoto
Sea Vegetable
(Thủy sản)

Miyazaki
Hutte Mushroom
(Nấm hữu cơ)

Hokkaido
Ebetsu Flour Farm
(Trang trại trồng rau theo phương pháp tự nhiên)
Agrisystem (Bột nguyên cám, vang tự nhiên)
Senou Seinmen (Pasta tươi)
10a Kobayashi Farm (Trứng gà nuôi thả rông)
Takahashi Sheep Farm (Gia súc nuôi thả rông)

Aomori
Hasegawa Natural Farm (Heo giống Aomori)

Miyagi
Usufuku Honten
(Cá ngừ đạt chứng nhận MSC)

Fukushima
Niida Honke (Rượu sake tự nhiên)

Tochigi
Tochigi Coco Farm Winery (Rượu vang tự nhiên)

Saitama
Sou Farm
(Trang trại trồng rau theo phương pháp tự nhiên)
Serrano (Thịt nguội Prosciutto)

Chiba
Sudo Farm (Sản phẩm sữa)
Natural Vegetable Nora (Rau củ)
Eco Farm Asano (Trang trại theo phương pháp tự nhiên)

Tokyo
Ome Farm (Rau củ hữu cơ)
Niikura Farm (Rau củ hữu cơ)
Onibus Coffee (Cà phê đặc sản)

Kanagawa
Fujisawa Cured Pork (Thịt heo muối)

Daichi Yanagida
Trang Trại SOU

"Sao cũng được, miễn là hạt nảy mầm." Daichi Yanagida – người điều hành SOU FARM tại Ogawa-machi, Nhật Bản – trồng rau theo phương pháp canh tác thuận tự nhiên. Khi đến thăm trang trại, chúng tôi rất bất ngờ khi thấy cỏ dại mọc xen lẫn những khóm rau; vườn rau trải dài đến nỗi không thấy điểm bắt đầu. Rau trồng trong môi trường tự nhiên đầy sức sống, giàu hương vị, chúng tôi không khỏi bị cuốn hút bởi sự tươi ngon của chúng. Daichi suy nghĩ gì khi trồng rau?

Cách anh trồng rau củ như thế nào?
Nhìn chung, đây là phương pháp "nông nghiệp tự nhiên", nhưng tôi không có chủ ý chọn phương thức đó. Chỉ đơn giản là tôi muốn nâng niu từng thực thể sống ở đây, vì chúng tôi không trồng rau dưới lăng kính sản xuất hay buôn bán, chỉ là chúng tôi muốn góp chút sức trong việc cải thiện đất đai, vườn tược.

Trước khi tách riêng và làm việc độc lập, tôi đã được đào tạo trồng trọt hữu cơ thông thường, vì thế tôi biết cách xới đất. Tuy nhiên, dù dưới góc nhìn nào, tôi có quan điểm rằng cảnh quan luôn đẹp đẽ và phong phú hơn trước khi có sự tác động của bàn tay con người. Khi tôi cày xới bằng máy kéo và nhìn lại, mọi thứ trở nên khác lạ, điều đó làm tôi cảm thấy buồn. Tôi chợt nghĩ: "Sao chúng ta lại canh tác đất đai?", và nhận ra điều này là vì chúng ta muốn làm, không phải vì rau củ cần. Gieo hạt thì dễ, để cỏ mọc lên mới khó. Thay vì một cánh đồng toàn năng phục vụ cho tiện ích con người mà phải đánh đổi bằng môi trường, tôi muốn tương tác với đồng cỏ và rau củ cũng như nâng niu sự độc nhất của nơi này, bao gồm đất đai cùng những nụ hoa bung nở.

Điều gì thể hiện sự canh tác có trách nhiệm của anh?
Ví dụ, củ cải này không phát triển to được, nhưng tôi để nó nguyên hiện trạng, không nhổ bỏ chỉ vì nó không phát triển. Hiện giờ, hoa cỏ đang nảy mầm và cố gắng hết sức để thụ phấn. Chúng sẽ phân hủy và trở thành một phần của mảnh đất này. Nếu đất đai bị cày xới, sẽ chẳng có bằng chứng cho sự sống từng có của củ cải này. Mọi thực thể đều có câu chuyện riêng, việc của tôi là chứng kiến câu chuyện của chúng đến phút cuối.

Daichi Yanagida tại trang trại của anh ấy ở Saitama, Nhật Bản

Chúng tôi muốn cung cấp những loại rau củ quả không chỉ mang vẻ đẹp bên ngoài, mà còn là vẻ đẹp của sự sống. Có thể nói sự hiện diện của tôi luôn đi cùng với trách nhiệm dành cho trang trại . Tôi tin rằng sự trù phú đích thực sẽ được tạo ra bằng thời gian bạn dành cho cánh đồng này, sự sẻ chia giữa bản thân và những vụ mùa rau củ.

Niềm tin của anh về sức sống của chúng như thế nào? Đất ở đây rất cứng, dùng xẻng chưa chắc xúc được. Nhưng mấy bụi cà rốt lại xẻ đất nảy lên và tự thân phát triển. Tôi còn tự hỏi, sao chúng có thể bắt rễ dưới nền đất này. Hình dạng chúng không đều, có chút biến dạng và kích thước nhỏ. Thế nhưng, tôi cảm nhận được sức sống mãnh liệt bên trong các thực thể sống này. Khi thưởng thức, bạn sẽ cảm nhận hương vị mạnh mẽ của chúng. Có thể các loại rau củ này không bắt mắt, nhưng tôi nghĩ trọng trách của tôi với mảnh đất này là trồng trọt rau củ có sự khác biệt, mang nét đặc trưng riêng.

Thực tế, đất ở đây chứa đất sét, không phù hợp trồng rau, nhưng có thể sử dụng làm sản phẩm gốm sứ. Như thế, cánh đồng này có thể sản xuất ra những sản phẩm làm cuộc sống của mình phong phú hơn. Thay vì chỉ dừng lại ở vai trò người làm nông sản xuất thực phẩm, chúng tôi muốn chia sẻ những điều khác biệt trên mảnh đất này. Và thực tế là có một vài buổi workshop dạy làm gốm đã được tổ chức và diễn ra ở đây.

Vì sao anh muốn trở thành người nông dân?
Khi tôi còn nhỏ, tôi thường hay đi câu cá. Tôi rất thích hoạt động này và luôn mong đợi được tương tác với môi trường tự nhiên trù phú. Một ngày nọ, tôi chợt nghĩ: "Tôi đến đây để câu cá vui vẻ, nhưng tôi tự hỏi liệu nơi này có vui vẻ với sự hiện diện của tôi". Sau khi lái xe tới đây và câu cá với vô số dụng cụ bọc nhựa, tôi nghĩ rằng có lẽ tôi là một vị khách không mời. Mối liên đới giữa sự vui thú cá nhân, ý nghĩa của cuộc sống và thiên nhiên là gì? Khi băn khoăn về điều này, tôi nghĩ rằng trồng rau là một điều hợp lý mà tôi có thể làm.

> "[Cây cỏ] có câu chuyện riêng, việc của tôi là chứng kiến câu chuyện của chúng đến cuối."
>
> Daichi Yanagida

Một lý do nữa là sự ảnh hưởng từ mẹ tôi. Tôi lớn lên trong một gia đình có cam kết mạnh mẽ với thực phẩm tự nhiên, nhất là sự hiện diện của quyển sách mang tên "Multiple Pollution" trên kệ – nói về những vấn đề môi trường. Tôi thường ăn vặt bằng cá trích sấy khô (lol) trong khi mọi người đều nhâm nhi khoai tây chiên và đồ ăn của McDonald's, nên thực lòng mà nói, thời điểm đó, tôi băn khoăn "Có mình tôi thế thôi sao?". Nhưng khi lớn lên, tôi hiểu rằng thực phẩm cho mình sự sống, nuôi dưỡng cơ thể và tâm hồn mình; tôi nhận ra sự trù phú trong những gì mẹ mình đã cho. Thế nên, tôi quyết định trong tương lai, mình sẽ trở thành một người nông dân.

Vậy, anh không quan tâm nếu anh có thể thu hoạch hạt giống?
Khi bạn nhận thức được câu chuyện, việc tự thu thập hạt giống trở nên tự nhiên. Ví dụ, tôi đã trồng cải xoăn ở đây vào tháng Chín, và nó sẽ nở hoa vào khoảng tháng Năm, và năm nay tôi sẽ thu hạt lại. Theo ý kiến của tôi, vì đã loại bỏ hạt giống, tôi không thể tin rằng loại cải này khác với loại cải tôi trồng năm ngoái. Cuối cùng, chúng luôn luôn được kết nối. Tôi tin rằng việc tự thu thập ở nhà là một cách quan trọng để xây dựng những mối quan hệ đó. Tôi cảm thấy như tôi muốn xây dựng một mối quan hệ giữa đứa trẻ này và tôi.

Nói thẳng ra, việc thu hoạch hạt giống hay không không quan trọng. Bằng cách trồng cải xoăn ở đây, tôi gieo chút sự sống trên dãy núi này. Đó là lý do tại sao tôi trồng cả xoăn nơi đây, còn việc thu hoạch (hay không) chẳng phải điều tối thượng. Tôi luôn luôn suy nghĩ về cách làm thế nào để bảo tồn những câu chuyện không thể thay thế ở đây.

Theo anh, vai trò của người nông dân là gì?
Nếu những đứa trẻ này chăm sóc rau củ của họ một cách tốt, cả dãy núi này sẽ trở nên trù phú hơn, và nếu dãy núi này trở nên trù phú hơn, cánh đồng này sẽ trở nên sum suê hơn. Nếu cánh đồng này trở nên sum suê hơn, thì thị trấn sẽ trở nên dồi dào hơn. Đó là một chu kỳ tốn thời gian, nhưng tôi nghĩ đó là điều mà một người nông dân nên có. Thay vì chỉ là một người sản xuất và bán thực phẩm, tôi muốn coi thị trấn và cộng đồng như một phần của bản thân và suy nghĩ về cách tôi muốn làm việc với cánh đồng và những loại rau củ.

Daichi Yanagida hướng dẫn khách tham quan tại nông trại Sou, Saitama, Nhật Bản

Khách hàng trải nghiệm thực địa, hiểu thêm về triết lý nông nghiệp

Khách tham quan trải nghiệm thực tế tại nông trại

Daichi Yanagida tại nông trại của anh ở Saitama, Nhật Bản

Đồ gốm được làm từ đất tại nông trại Sou, sử dụng đất sét tự nhiên

Sức khỏe & Dinh dưỡng

Dinh dưỡng

Tôn chỉ của chúng tôi là đáp ứng đa dạng các nhu cầu và sở thích về chế độ ăn uống. Thực đơn của chúng tôi được lựa chọn kỹ lưỡng để phục vụ nhiều nhóm đối tượng khác nhau, bao gồm cả tình trạng dị ứng và sở thích cá nhân.

Tỉ lệ món ăn theo các chế độ dinh dưỡng:

Lựa chọn ăn uống	Việt Nam	Campuchia	Nhật Bản	Ấn Độ
Chế độ không thịt	55%	50%	62%	66%
Chế độ ăn chay	43%	23%	44%	54%
Chế độ ăn thuần chay	4%	3%	9%	3%

Ghi chú
- Chế độ không thịt (pescatarian) được định nghĩa là thay thế lượng thịt động vật bằng hai phần ba cá, hải sản và một phần ba trái cây, rau củ.
- Chế độ ăn chay được định nghĩa là thay thế thịt bằng hai phần ba các loại đậu và một phần ba trái cây, rau củ, bao gồm cả sữa và trứng.
- Chế độ ăn thuần chay được định nghĩa là thay thế tất cả thực phẩm có nguồn gốc động vật bằng hai phần ba các loại đậu và một phần ba trái cây, rau củ.

Pizza 4P's x WWF-Việt Nam: Cuộc hẹn với Trái Đất

Bạn có biết mỗi lựa chọn thực phẩm đều tác động đến sức khỏe của Trái đất? Hệ thống lương thực luôn ảnh hưởng đến môi trường. Phần lớn diện tích đất ngụ cư được sử dụng cho mục đích sản xuất lương thực và chăn nuôi. Khí thải sản sinh trong các giai đoạn của chuỗi cung ứng thực phẩm, gồm canh tác, vận chuyển, chế biến, đóng gói, siêu thị và nhà bếp, góp phần đáng kể vào khí nhà kính. Thêm vào đó, nhiều hoạt động sản xuất góp phần vào suy giảm đa dạng sinh học.

Nhân Ngày Môi trường Thế giới, Pizza 4P's đã hợp tác với WWF-Việt Nam để phát động một chiến dịch nâng cao nhận thức về tác động môi trường của hệ thống thực phẩm. Với các tác phẩm nghệ thuật sắp đặt mang tính tương tác, chúng tôi mong muốn thu hút trí tưởng tượng của khách hàng, giúp họ hiểu được quy mô tác động tập thể của chúng ta đối với các vấn đề môi trường như: sử dụng đất trồng trọt, sử dụng nguồn nước, sự đa dạng sinh học và phát thải khí nhà kính.

Pizza 4P's đã phát triển một thực đơn đặc biệt cho sự kiện này, nhấn mạnh việc sử dụng các nguyên liệu địa phương và bền vững. Mục đích của chúng tôi là chứng minh rằng thực phẩm có thể vừa ngon vừa góp phần mang đến hạnh phúc cho mọi người và Trái đất.

Phô mai Burrata với ngũ cốc Granola, phấn hoa và mật ong hoa nhãn

Sự đa dạng sinh học: Phô mai Burrata với ngũ cốc Granola, phấn hoa và mật ong hoa nhãn (Món chay)
Một món ăn giàu dinh dưỡng với hỗn hợp ngũ cốc nhà làm từ hạnh nhân và các loại hạt, kết hợp vị ngọt thanh dịu nhẹ của những quả nhãn tươi, phấn hoa và mật ong hoa nhãn tạo nên hương vị rất độc đáo. Ong là một loài côn trùng có vai trò quan trọng trong thế giới tự nhiên và quá trình sản xuất nông nghiệp. Việc sử dụng các nguyên liệu như mật ong hoa nhãn, phấn hoa và quả nhãn nhằm thể hiện mối quan hệ mật thiết của ong trong hệ sinh thái, vì cần phải có ong thụ phấn cho cây trồng thì mới tạo ra trái. Sự đa dạng sinh học là rất cần thiết và cần hành động để chống lại những tác động tiêu cực, đe dọa đến sự tuyệt chủng của loài ong cũng như các loài khác giúp giữ cân bằng hệ sinh thái.

Sử dụng nguồn nước: Súp hải sản hầm Cioppino kèm bánh mì Marinara
Cảm nhận vị ngọt tự nhiên từ năm loại hải sản được nuôi có trách nhiệm (cá chẽm, tôm, nghêu, mực và ghẹ xanh), nấu cùng các loại rau củ, nước dùng nghêu và cà chua, xen lẫn chút cay của xốt ớt Paprika và mùi thơm gia vị thảo mộc đầy hấp dẫn. Việc sử dụng các nguồn cung hải sản bền vững này nhằm truyền tải thông điệp về Sử dụng Nước, nguồn tài nguyên vô cùng quan trọng để duy trì sự sống cho con người và mọi sinh vật trên Trái Đất. Thực trạng ô nhiễm nguồn nước tác động tiêu cực tới hệ sinh thái thủy sinh cũng như thực phẩm chúng ta tiêu thụ. Sử dụng và quản lý tài nguyên nước một cách hợp lý, có trách nhiệm sẽ góp phần giảm nguy cơ tảo có hại phát triển và cạn kiệt oxy cho hệ sinh thái thủy sinh.

Phát thải khí nhà kính: Pizza cà tím kiểu "Moussaka" với phô mai từ thực vật (Món chay)
Chiếc pizza chay này được lấy cảm hứng từ món Moussaka truyền thống của Hy Lạp. Chúng tôi sử dụng nguyên liệu thân thiện với Trái đất khi làm phô mai thực vật từ hạt điều, cũng như dùng sữa yến mạch và sữa đậu nành để làm xốt trắng Béchamel–vừa giúp duy trì hương vị đậm đà của phô mai, vừa góp phần giảm phát thải khí nhà kính. Biến đổi khí hậu do phát thải khí nhà kính luôn là mối lo ngại từ những hậu quả nghiêm trọng đến đời sống và môi trường của chúng ta. Thông qua món pizza chay, chúng tôi mong muốn nâng cao nhận thức mọi người về chủ đề này và mang đến bạn hương vị ẩm thực mới lạ hấp dẫn.

Pizza cà tím kiểu "Moussaka" với phô mai từ thực vật

Sử dụng đất trồng trọt: Pizza 4 loại nấm hữu cơ kèm salsa kiểu Mexico (Món chay)
4 loại nấm hữu cơ (nấm bào ngư, nấm đùi gà, nấm kim châm, và nấm hương) kết hợp trên nền xốt cà chua, cùng ba loại phô mai nhà làm và quả tầm bóp. Pizza ăn kèm hai loại cà chua trộn xốt salsa hoặc salsa kiểu Mexico. Tình trạng suy thoái tài nguyên đất do lạm dụng hóa chất trong nông nghiệp khiến cho nạn phá rừng ngày một tăng. Món ăn cuối cùng trên thực đơn Trái đất này tương hỗ với chủ đề sử dụng đất trồng trọt, sử dụng thành phần chính là nấm, một nguyên liệu có thể được trồng và phát triển trên phế phụ phẩm nông nghiệp (nguồn tài nguyên tái tạo). Đây là một ví dụ về trồng trọt với ít không gian hơn, cho năng suất cao hơn, và đồng thời nhấn mạnh tầm quan trọng của việc sử dụng tối ưu đất trồng trọt.

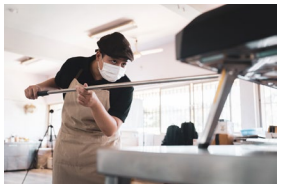
Một vị khách trải nghiệm triển lãm "Cuộc hẹn cùng Trái đất"

An Toàn Thực Phẩm

100%
Đạt chứng nhận an toàn thực phẩm

960
Cấp quản lý tham dự 24 khoá đào tạo về An toàn Thực phẩm

0
Trường hợp vi phạm an toàn thực phẩm và thu hồi thực phẩm tự nguyện


Nhân viên thực hành làm pizza tại Pizza 4P's Bengaluru, Ấn Độ

Giấy phép an toàn thực phẩm
Tính đến ngày 31.12.2023, 100% các nhà hàng của chúng tôi đều có giấy phép an toàn thực phẩm từ Cơ quan Quản lý An toàn Thực phẩm theo yêu cầu địa phương.

Cải tiến liên tục Quy trình An toàn Thực phẩm
Để nâng cao các thực hành an toàn thực phẩm của mình, chúng tôi liên tục xem xét và cập nhật các chính sách và Quy trình thao tác chuẩn (SOP) cho hoạt động chế biến thực phẩm, đi kèm với nhiều thông tin chi tiết rõ ràng hơn về những rủi ro liên quan cùng các bước thực hiện cụ thể. Ví dụ, trong quy trình làm mát thực phẩm, thông tin chi tiết về thời gian, nhiệt độ và các rủi ro liên quan được cập nhật vào SOP, giúp các bên (nhân viên) có thể hiểu rõ hơn về các rủi ro tiềm ẩn và nguyên nhân gốc rễ, từ đó có thể chủ động giải quyết hơn.
Để củng cố cam kết về an toàn thực phẩm, chúng tôi mở rộng nhóm Giám sát Chất lượng (QA), tiến hành các đợt kiểm tra nội bộ thường xuyên và kỹ lưỡng hơn, đảm bảo các quy trình an toàn thực phẩm nghiêm ngặt của Pizza 4P's luôn được tuân thủ nhất quán.

Thêm vào đó, chúng tôi cũng ghi nhận những diễn biến tích cực tại nhà hàng khi cấp quản lý chủ động thực hiện kiểm tra nội bộ thường xuyên trước các đợt kiểm tra hàng tháng của đội ngũ QA, củng cố cam kết của chúng tôi về tự đánh giá và liên tục cải thiện.

Cơ sở vật chất mới: Bếp sơ chế và kênh phân phối
Chúng tôi vừa thành lập Bếp sơ chế mới mang tên "Kitchen 4P's", nơi sản xuất các thành phẩm hoàn thiện hoặc bán thành phẩm cho các nhà hàng Pizza 4P's. Cơ sở mới này thực hành các biện pháp chặt chẽ nhằm đảm bảo tiêu chuẩn an toàn thực phẩm cao nhất, tăng cường quản lý rủi ro và nâng cao hiệu suất. Không chỉ thế thúc đẩy hiệu quả sản xuất, cơ sở này còn kiến tạo nên môi trường làm việc thoải mái cho các bạn Partner (nhân viên). Ngoài Bếp sơ chế Kitchen 4P's, chúng tôi còn triển khai một Kênh phân phối mới, áp dụng hệ thống điều phối và vận hành giúp nâng cao hiệu quả, giảm thiểu nguy cơ về an toàn thực phẩm liên quan đến quá trình vận chuyển.

Chương trình đào tạo về An toàn Thực phẩm
Trong năm 2023, đội ngũ Giám sát Chất lượng (QA) của chúng tôi đã triển khai khoảng 50 giờ đào tạo về An toàn Thực phẩm cho hơn 960 cấp quản lý nhà hàng. Với hai buổi tổ chức mỗi tháng, đội ngũ của chúng tôi được cập nhật kiến thức và kỹ năng mới nhất để duy trì các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm nghiêm ngặt. Chương trình đào tạo bắt đầu từ cấp quản lý và trải dần xuống từng Partner (nhân viên), nhằm củng cố văn hóa an toàn thực phẩm vững chắc trong toàn tổ chức. Đối với mỗi nhà hàng mới khai trương, chúng tôi luôn tổ chức một lớp đào tạo chuyên biệt về các yêu cầu riêng của từng chi nhánh mới.
Trong tương lai, chúng tôi mong muốn ứng dụng công nghệ và nâng cao hiệu quả đào tạo thông qua phương pháp học trực tuyến, dự kiến triển khai vào năm tới. Bằng việc áp dụng các nền tảng kỹ thuật số, chúng tôi hướng đến xây dựng các chương trình đào tạo an toàn thực phẩm dễ tiếp cận và hấp dẫn, giúp nhân viên nâng cao năng lực và đảm bảo thực hành an toàn thực phẩm ở mức cao nhất trong toàn công ty.

Văn hóa An toàn Thực phẩm
Chúng tôi đã tích hợp quy tắc an toàn thực phẩm vào mọi khía cạnh của doanh nghiệp, kể cả giai đoạn vẽ thiết kế nhà hàng mới. Bằng cách chủ động lường trước rủi ro trong khâu thiết kế, chúng tôi có thể gia tăng hiệu suất vận hành và giảm thiểu nguy cơ từ ban đầu. Thêm vào đó, chúng tôi cũng tăng cường kiểm soát vệ sinh thực phẩm từ nguồn cung, bao gồm những yêu cầu bắt buộc về tài liệu báo cáo thí nghiệm

nhằm chứng minh khả năng đảm bảo an toàn thực phẩm và tuân thủ quy định.

Xây dựng văn hóa doanh nghiệp với an toàn thực phẩm làm ưu tiên hàng đầu, sẻ chia và ghi nhận các thực hành tốt từ đội ngũ, là điều vô cùng quan trọng để chúng tôi luôn cái tiến không ngừng. Qua việc ghi nhận và khen thưởng các đội ngũ thực hành an toàn thực phẩm xuất sắc hàng tháng, chúng tôi hướng đến việc tạo ra môi trường cổ vũ cho tinh thần luôn luôn cải tiến. Điều này truyền cảm hứng cho mọi người để cùng nhau áp dụng các thực hành tương tự, từ đó nảy sinh những thay đổi tích cực trong tập thể công ty.

Chúng tôi rất biết ơn những tiến bộ mà tập thể các bạn nhân viên (Partner) đã nỗ lực đạt được trong việc nâng cao các biện pháp an toàn thực phẩm. Pizza 4P's sẽ luôn cố gắng hơn từng ngày và tiếp tục đầu tư vào các chương trình đào tạo, tinh chỉnh quy trình, nâng cấp cơ sở vật chất để duy trì các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm ở mức cao nhất. Hành trình của chúng tôi được thực hiện dựa trên sự cải tiến liên tục với cam kết cung cấp thực phẩm an toàn và chất lượng cao, nhằm xây dựng niềm tin từ khách hàng và nuôi dưỡng văn hóa an toàn thực phẩm vững mạnh hơn.

Sanae Masuko thuyết trình trước Partner tại Bengaluru, Ấn Độ

Con Người

Partner làm phô mai
tại Pizza 4P's Bengaluru, Ấn Độ

Các bạn Partner (nhân viên) chính là trái tim và linh hồn của Pizza 4P's.
Với cam kết kiên định trước những giá trị cốt lõi và xây dựng văn hóa vững mạnh, chúng tôi tạo ra một môi trường đề cao chất lượng sống và phát triển của các Partner. Chúng tôi tin tưởng mạnh mẽ vào sức mạnh của sự đa dạng, hòa hợp và công bằng. Cùng nhau, chúng tôi nỗ lực theo đuổi tầm nhìn và sứ mệnh chung, trân trọng những đóng góp quý giá của từng Partner.

Partner 4P's
tham gia Ngày Văn hoá
tại Hà Nội, Việt Nam

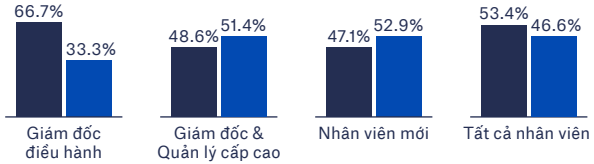
Đội ngũ đa dạng

*Để tìm hiểu sâu hơn về tiến trình của chúng tôi trong ba năm qua, vui lòng tham khảo Phụ lục

Theo giới tính

Vào năm 2023, tỉ lệ nữ giới tiếp tục chiếm phần lớn ở cấp Hội đồng quản trị với 66.67%. Đối với các Giám đốc, quản lý cấp cao và nhân viên mới, tỉ lệ bình đẳng giữa các giới tính gần như ngang bằng, thiết lập một tiêu chuẩn tích cực cho việc phát triển tài năng. Hơn nữa, chúng tôi ghi nhận sự gia tăng nhẹ nam giới tham gia công ty, vẽ nên bức tranh tươi sáng về cân bằng giới tính trong môi trường làm việc.

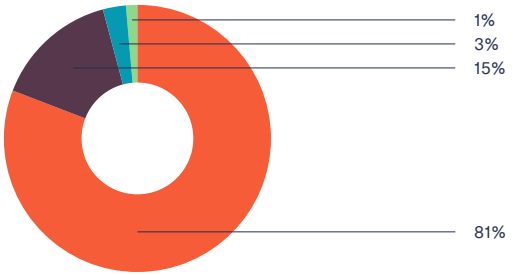
Phần trăm Nhân Viên theo Giới Tính



Theo nhóm tuổi

Mặc dù thế hệ Gen Z (dưới 25 tuổi) vẫn chiếm đa số với tỉ lệ 81%, nhưng mật độ nhóm tuổi này đã giảm 5% trong năm 2023, đối nghịch với sự gia tăng của các nhóm tuổi khác. Một điều không thể phủ nhận ở Gen Z là sự năng động, tiềm năng phát triển và cơ hội luân chuyển nội bộ. Tuy nhiên, chúng tôi tin rằng một đội ngũ đa thế hệ sẽ mở ra nhiều tiềm năng lớn hơn. Sự chuyển đổi chéo giữa các thế hệ thúc đẩy việc học hỏi lẫn nhau và cho phép chúng tôi xây dựng một nơi làm việc phát triển dựa trên thế mạnh của tất cả các thành viên.

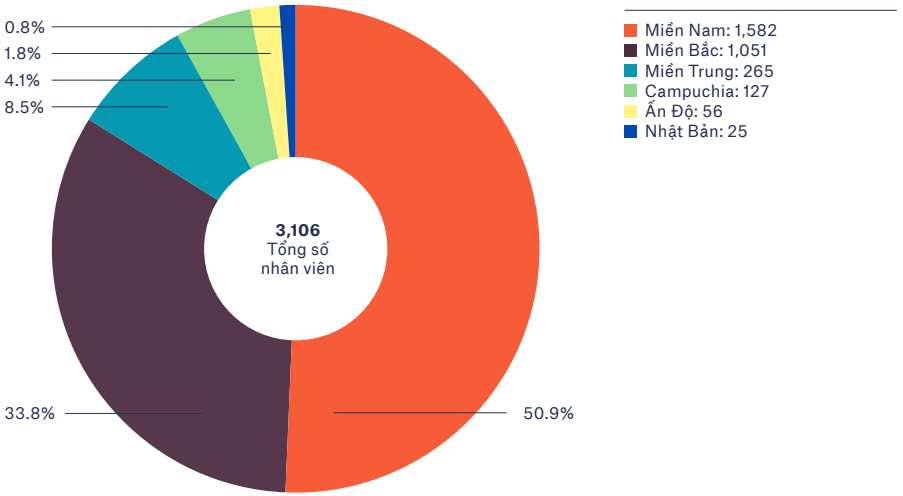
Phần trăm Nhân Viên theo Độ tuổi



Theo Khu vực

Khai trương hai nhà hàng tại Nhật Bản và Ấn Độ, 4P's rất vui khi chào đón các nhân tài từ những vùng đất này. Năm 2023, số lượng các bạn nhân viên (Partner) quốc tế đã tăng lên hơn 200 người, hỗ trợ hoạt động tại Ấn Độ, Nhật Bản và Campuchia. Trong khi ở Việt Nam, khu vực phía Nam vẫn tập trung nguồn nhân lực lớn nhất với số lượng nhà hàng đông đảo và trụ sở văn phòng, chiếm hơn 50% lực lượng lao động. Pizza 4P's cũng rất vui mừng khi đón nhận thêm các bạn nhân viên (Partner) từ miền Bắc (33.84%) và miền Trung (8.53%), tăng cao hơn so với dữ liệu năm ngoái.

Phần trăm Nhân Viên theo Khu vực



Trao quyền cho người trẻ có hoàn cảnh khó khăn: Hợp tác với Trung tâm REACH

Năm 2023, 4P's đã chào đón hai bạn nhân viên (Partner) mới thông qua hợp tác với trung tâm REACH Việt Nam, một trung tâm chuyên hỗ trợ thanh thiếu niên có hoàn cảnh khó khăn tại Việt Nam về đào tạo nghề, kỹ năng sống và cơ hội việc làm để xây dựng tương lai tốt đẹp hơn cho bản thân và gia đình. Nhằm tạo ra một môi trường hòa nhập cho hai bạn nhân viên người dân tộc Mông, các bạn đồng nghiệp tại Pizza 4P's Lotte Tây Hồ đã dành thời gian hướng dẫn và chia sẻ tận tình. Sau ba tháng nỗ lực hợp tác, những bạn trẻ này trở thành một phần quý giá của đại gia đình Pizza 4P's.

Quy trình Công bằng

Lương thưởng và Phúc lợi

Lương thưởng
Các bạn nhân viên (Partner) là tài sản lớn nhất của Pizza 4P's, vì vậy, chúng tôi cam kết cung cấp cho họ mức lương cạnh tranh, phản ánh đúng với giá trị mà họ mang lại cho doanh nghiệp. Chúng tôi tiếp tục duy trì các thực hành công bằng và minh bạch với 100% Partner mới có hợp đồng bằng văn bản (dự định sử dụng 100% hợp đồng điện tử trong tương lai) để nhận được toàn bộ chương trình phúc lợi, và không có trường hợp nào về mức lương của các Partner dưới mức cơ bản tại các nhà hàng Pizza 4P's ở Việt Nam, Campuchia, Ấn Độ và Nhật Bản. Với sự tôn trọng tuyệt đối dành cho khung lương vận hành được cơ cấu dựa trên trình độ kỹ năng, phần trăm tăng lương được ghi nhận cho các cấp độ khác nhau trong năm 2023, 8.33% cho nhân viên chưa có kinh nghiệm, 3.7% cho nhân viên bậc trung và cao, 5.88% cho cấp đào tạo.

Chúng tôi tiếp tục cung cấp các phúc lợi cho Partner như năm ngoái, bao gồm:

- Quyền lợi theo quy định Bộ luật Lao động Việt Namvề nghỉ phép hàng năm, nghỉ chăm con, nghỉ thai sản và nghỉ lễ có lương
- Ưu đãi trên các sản phẩm và dịch vụ của công ty
- Thưởng dựa trên thành tích của từng cá nhân
- Đồng phục miễn phí hằng năm sau năm đầu làm việc
- Gói khám sức khỏe hằng năm cho toàn bộ nhân viên (bao gồm khám sức khỏe định kỳ và bảo hiểm tai nạn 24/24) và gói khám cao cấp dành cho cấp Quản lý

Việc chúng tôi mở rộng kinh doanh trên quy mô toàn cầu vào năm 2023 đã mang đến nhiều cơ hội thăng tiến hơn cho các Partner đủ điều kiện, cung cấp thêm những cơ hội thuyên chuyển nội bộ đến môi trường quốc tế tại các nhà hàng Pizza 4P's ở Nhật Bản và Ấn Độ.

Nguyễn Thị Minh Hằng & Nguyễn Tấn Trường
Pizza 4P's Ấn Độ

Trên hành trình mở rộng toàn cầu của thương hiệu Pizza 4P's những đóng góp vô giá của các bạn nhân viên (Partner) tại Việt Nam đã tạo nên sự hiện diện trọn vẹn của chúng tôi tại những vùng đất mới. Cụ thể trong năm 2023, khi khai trương hai nhà hàng mới tại Nhật Bản và Ấn Độ, chúng tôi đã tạo điều kiện để các bạn nhân viên tại Việt và Campuchia có cơ hội làm việc tại môi trường mới, đi kèm các phúc lợi và trải nghiệm hấp dẫn với 07 bạn nhân viên được thuyên chuyển nội bộ năm vừa qua.

Chúng tôi rất vui được chia sẻ hành trình đầy cảm hứng của 2 bạn Partner (nhân viên) – Hằng và Trường, những cá nhân đóng vai trò then chốt suốt quá trình khai trương Pizza 4P's Ấn Độ. Hãy cùng chúng tôi khám phá niềm đam mê, sự cống hiến và tinh thần trao đổi đa văn hóa góp phần vào thành công của Pizza 4P's Ấn Độ.

Các bạn hãy chia sẻ một chút về bản thân mình

Hằng: Tên mình là Hằng, mình đã làm việc với vai trò là Pizza Leader. Hằng đã gắn bó với Pizza 4P's Estella khoảng 7 năm và đã chuyển đến Pizza 4P's Ấn Độ khoảng 3 tháng. Châm ngôn của mình là "Không gì là không thể nếu bạn muốn và sẵn sàng hành động".

Trường: Chào mọi người, mình là Nguyễn Tấn Trường, Pizza Leader tại Pizza 4P's Aeon Mall Tân Phú và gia nhập công ty từ năm 2018.

Nguyễn Thị Minh Hằng (phía trái) và Nguyễn Tấn Trường (thứ hai bên trái sang cùng các đồng nghiệp tại Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Khi nghe về dự án Pizza 4P's ở Ấn Độ, điều gì khiến bạn quyết định nộp đơn xin thuyên chuyển?

Hằng: Mình là người thích những điều mới mẻ và thử thách, nên khi biết Pizza 4P's sắp mở tại Ấn Độ, Hằng đã đăng ký ngay lập tức. Đây là cơ hội vàng để Hằng có thêm trải nghiệm tại một đất nước mới, môi trường văn hóa mới, cộng đồng mới và ngôn ngữ mới. Đối với mình, những điều đó đầy thử thách nhưng cũng rất thú vị!

Trường: Quyết định chuyển đến Pizza 4P's Ấn Độ của mình được thúc đẩy bởi ba yếu tố chính. Thứ nhất là niềm khao khát được hòa mình vào môi trường làm việc tại một quốc gia mới, trải nghiệm văn hóa, ẩm thực, con người ở đó. Thứ hai, Trường muốn bước ra khỏi vùng an toàn của bản thân để nâng cao các kỹ năng của mình và thu hút bởi những thử thách mới đang chờ ở phía trước. Cuối cùng là môi trường để cải thiện kỹ năng giao tiếp tiếng Anh của mình qua quá trình hòa nhập tại đây.

Bạn có thấy Pizza 4P's Ấn Độ khác Việt Nam không (môi trường làm việc, văn hóa, thời gian làm việc..)? Nếu có, bạn đã làm gì để nhanh chóng thích nghi?

Trường: Mình thấy môi trường làm việc tại Pizza 4P's Ấn Độ khác biệt đáng kể so với Việt Nam, từ những điều nhỏ như giờ làm việc muộn hơn đến những khía cạnh lớn như văn hóa làm việc.

Hằng: Theo Hằng thì chúng gần giống nhau vì 4P's vẫn hoạt động với tầm nhìn, sứ mệnh, giá trị cốt lõi, được chia sẻ và trao đổi rõ ràng, từ cấp quản lý, không khác mấy so với Pizza 4P's Việt Nam.

Khó khăn lớn nhất bạn phải đối mặt trong quá trình thuyên chuyển là gì? Bạn vượt qua như thế nào?

Trường: Là một người chưa có kinh nghiệm làm trong bếp nên ban đầu mình phải đối mặt với rất nhiều khó khăn trong quá trình học hỏi. Mình bắt đầu từ những điều cơ bản, học cách cầm dao, thái rau, rửa bát. Với quyết tâm thành công nên mình không ngừng nỗ lực cải thiện kỹ năng mỗi ngày, tìm kiếm kiến thức mới và cơ hội để học hỏi, và luôn nhắc nhở bản thân rằng nếu người khác có thể làm được thì mình cũng có thể. Chính tư duy này đã giúp Trường vượt qua những khó khăn và đạt được thành quả như ngày hôm nay.

Hằng: Đối với Hằng thử thách khó khăn nhất của một người trưởng nhóm là làm thế nào để gắn kết các thành viên với nhau, vì mỗi người là một cá thể, tính cách và phong cách làm việc khác nhau. Sau thời gian làm việc tương đối dài, mình có thể hiểu được từng thành viên trong nhóm và kết nối họ thông qua tầm nhìn và sứ mệnh của công ty.

"Thử thách bản thân, nắm bắt những cơ hội mới và học những điều bạn chưa từng nghĩ là có thể."

Nguyễn Thị Minh Hằng

Niềm hạnh phúc đáng nhớ nhất mà bạn có được với Pizza 4P's là gì?

Hằng: Hạnh phúc nhất khi làm việc tại Pizza 4P's chính là môi trường tuyệt vời, được gặp gỡ và làm việc với nhiều đồng nghiệp. Tất cả những kỷ niệm khó quên của chúng mình đều được vun đắp từ chính gian bếp của Pizza 4P's.

Trường: Mình cảm thấy hạnh phúc nhất khi có thể góp chút sức hỗ trợ trong việc mở nhà hàng mới. Cảm giác kiến tạo nên sự khác biệt cho công ty và khách hàng là một cảm xúc tuyệt vời! Một trong những trải nghiệm đáng nhớ nhất tại Pizza 4P's trước đây là khi Trường được luân chuyển từ TP.HCM đến Hải Phòng để hỗ trợ nhà hàng. Trường đã gặp những đồng nghiệp rất tốt, cùng nhau chia sẻ những khác biệt văn hoá ở hai miền. Đó là một trải nghiệm vô cùng bổ ích và mình tin rằng môi trường làm việc ở Ấn Độ cũng sẽ hứa hẹn nhiều điều thú vị khác.

Nguyễn Tấn Trường và đồng nghiệp tại Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Bạn có lời khuyên nào cho các bạn nhân viên (Partner) nếu họ có dự định thuyên chuyển quốc tế đến các nhà hàng Pizza 4P's mới trong tương lai không?

Hằng: Cứ bước đi vì sẽ có nhiều điều mới mẻ đang chờ đón bạn. Thử thách bản thân, nắm bắt những cơ hội mới và học những điều bạn chưa từng nghĩ là có thể.

Trường: Hãy luôn không ngừng phát triển kỹ năng, trang bị kiến thức cho bản thân và phát triển tư duy tích cực. Điều này sẽ giúp bạn trở thành một nhân tố quý giá cho công ty, có khả năng sẵn sàng thích ứng trong mọi hoàn cảnh và đối mặt với mọi khó khăn có thể phát sinh trong công việc.

Nguyễn Thị Minh Hằng và đồng nghiệp tại Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Phát triển sự nghiệp

7

Bạn nhân viên (Partner) được thăng chức thành Chuyên Viên Đào tạo và Quản lý nhà hàng

Tại Pizza 4P's, chúng tôi có một lộ trình phát triển nghề nghiệp minh bạch và rõ ràng cho tất cả các bạn Partner nhà hàng dựa trên 3 bộ kỹ năng (làm pizza, làm bếp và làm dịch vụ) ở 2 cấp độ (nhân viên và quản lý).

- Đối với cấp nhân viên, các bạn Partner sẽ được thăng chức nếu vượt qua bài kiểm tra kỹ năng (trên nền tảng học tập trực tuyến "e-learning"), bài kiểm tra thực hành và bài kiểm tra năng lực. Quy trình này thể hiện Pizza 4P's không chỉ tập trung vào kỹ năng chuyên môn để mang đến những món ăn ngon nhất, mà còn cả kỹ năng mềm để phục vụ tốt.
- Đối với cấp quản lý, trong khi việc thành thạo 3 bộ kỹ năng cốt lõi là điều cần thiết (làm pizza, làm bếp và làm dịch vụ), chúng tôi cũng chú trọng đến phẩm chất lãnh đạo và kỹ năng thực hành vững chắc. Điều này đảm bảo rằng, các nhà quản lý không chỉ hiểu và duy trì các giá trị của 4P's, mà còn sở hữu những công cụ cần thiết để hướng dẫn và truyền cảm hứng cho đội ngũ bên dưới.

Quá trình thăng tiến bao gồm năm giai đoạn riêng biệt được minh họa trong biểu đồ bên dưới, mỗi giai đoạn được

Đào tạo thợ làm bánh pizza tại Pizza 4P's Boeung Keng Kang

thiết kế tỉ mỉ với quy trình rõ ràng, đảm bảo rằng tất cả các Partner đều được trao cơ hội công bằng và minh bạch trên hành trình phát triển cá nhân và thăng tiến nghề nghiệp.

Vào năm 2023, chúng tôi rất vui khi chứng kiến hành trình của 07 bạn nhân viên (Partner) nội bộ được thăng chức lên cấp bậc cao nhất của họ với tư cách là Partner cấp Đào tạo và Quản lý nhà hàng. Những cá nhân này đã thể hiện sự cống hiến, kỹ năng và chuyên môn đặc biệt. Pizza 4P's rất vui mừng khi thấy họ đạt được cột mốc quan trọng này trong sự nghiệp.

1	2	3	4	5
Nomination & Verification	**Training & Development**	**Promotion Request**	**Assesment & Evaluation**	**Promotion & On-boarding**
Nomination can start from lack of management level partners, talent development or partner expectations.	Mentors conduct skill gap analysis and develop training plan. Training plan is executed based on checklist.	A survey of peers is conducted to get feedback, as well as an interview with the candidate.	In case there is no vacancy after the partner finishes training, they can earn monthly bonuses based on the new level	The approving partner sends feedback from the interview to the partner, the nominator, as well as the HR Team.

Chế độ nghỉ thai sản cho cha mẹ

45

Total number of employees that took parental leave in 2023

84.44 %

Total percentage of employees that returned to work in the reporting period after parental leave ended

Trong giai đoạn báo cáo năm 2023, 45 bạn nhân viên đã được đồng ý để sử dụng chế độ nghỉ thai sản cho cha mẹ, trong đó 84.4% quay lại làm việc sau nghỉ phép. Điều này cho thấy sự giảm nhẹ so với tỉ lệ quay trở lại 100% của năm ngoái, là lời nhắc cho chúng tôi phải liên tục nâng cao các chính sách của mình để hỗ trợ tất cả các bạn nhân viên trên hành trình trở thành cha mẹ, tạo điều kiện thuận lợi cho các bạn quay trở lại làm việc sau khi nghỉ phép.

Sức khỏe & An toàn lao động

Năm 2023, sức khỏe và sự an toàn của lực lượng lao động vẫn luôn là mối quan tâm hàng đầu của chúng tôi. Một bước tiến đáng chú ý là hoàn thành xây dựng cơ sở Bếp sơ chế. Cột mốc quan trọng này không chỉ nâng cao điều kiện làm việc cho các bạn Partner (nhân viên) mà còn giảm thiểu đáng kể rủi ro về sức khỏe và an toàn lao động.

Nhận thức được tầm quan trọng của việc này, chúng tôi đã thực hiện phương pháp kết hợp báo cáo thường xuyên về sức khỏe và an toàn lao động trong các cuộc họp. Việc nhấn mạnh giám sát và giải quyết các vấn đề về sức khỏe và an toàn lao động cho thấy vai trò quan trọng của chúng trong hoạt động hằng ngày của chúng tôi.

Quản lý vùng của Pizza 4P's, chị Lê Thanh Hiền hỏi thăm các bạn nhân viên tại Hà Nội, Việt Nam

Tỉ lệ thôi việc

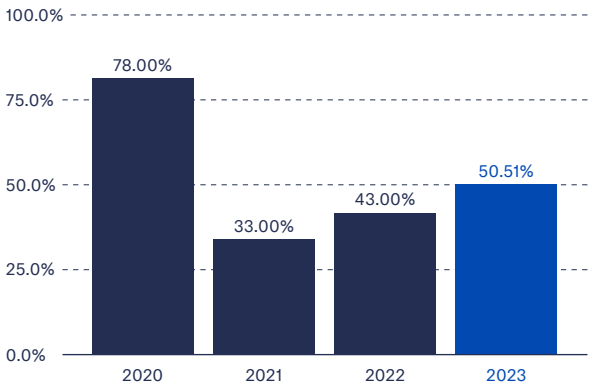
50.51%

Tỉ lệ thôi việc tự nguyện

0%

Tỉ lệ thôi việc không tự nguyện

Tỉ lệ thôi việc tự nguyện



Trong năm 2023, tỉ lệ thôi việc tự nguyện tăng 7% so với năm 2022. Tuy mức tăng này thấp hơn so với giai đoạn 2021-2022 và dưới mức trung bình của ngành F&B là 60%, nhưng nó là động lực để chúng tôi tiếp tục cải thiện hơn nữa. Dưới đây là những cam kết mới của chúng tôi trong năm 2024:

- Nâng cao chương trình hướng dẫn Partner mới
- Thiết kế lộ trình thăng tiến rõ ràng, cải thiện chương trình đào tạo kỹ năng mới
- Đánh giá và điều chỉnh mức thưởng theo thành tích hằng tháng và quý
- Mở rộng kinh doanh với nhiều cơ hội thăng tiến cho các Partner đạt kỹ năng

Partner 4P's tham gia Ngày Văn hoá tại Đà Lạt, Việt Nam

Văn hóa & Đào tạo

Vào năm 2023, phòng Văn hóa cùng đội ngũ Đào tạo & Phát triển (L&D) đã đạt được những thành tựu đáng tự hào. Phòng Văn hóa tập trung vào việc tích hợp tất cả các phòng ban, nuôi dưỡng văn hóa công ty vững mạnh và đảm bảo rằng các bạn nhân viên (Partner) không chỉ yêu thích công việc của họ mà còn đạt được giá trị lâu dài cho cá nhân. Đội ngũ L&D tích cực hỗ trợ sự phát triển của các Partner qua nhiều khóa học kỹ năng cần thiết, xây dựng sự gắn kết giữa phát triển cá nhân và công ty. Sự nỗ lực phối hợp giữa hai phòng Văn hoá & Đào tạo đã cải thiện đáng kể chất lượng môi trường làm việc của Pizza 4P's.

Cấu trúc của bộ phận Đào tạo & Phát triển

Mục tiêu của bộ phận Đào tạo & Phát triển (L&D) là xây dựng hệ sinh thái L&D vững chắc, còn được gọi là "House of L&D". Hệ sinh thái này thúc đẩy sự phát triển toàn diện và trang bị các kỹ năng cần thiết cho các bạn nhân viên (Partner). Đồng thời, xây dựng mối liên hệ ý nghĩa giữa sự phát triển cá nhân của họ và chiến lược phát triển của công ty. Trên nền tảng TalentLMS của bộ phận L&D có bốn trụ cột chính được hình thành: thư viện kiến thức cơ bản 4P's, kỹ năng cứng, kỹ năng mềm và các chương trình phát triển tài năng chuyên sâu.

Chúng tôi tin rằng nền tảng vững chắc này sẽ mở đường cho sự phát triển bền vững và liên tục trong năm tới, giúp các Partner phát huy hết tiềm năng và đóng góp vào tầm nhìn "Làm cho Thế giới Mỉm cười vì Hạnh phúc".

Partner của Pizza 4P's trong Ngày văn hoá tại Hà Nội, Việt Nam

Đào tạo partner phục vụ tại Pizza 4P's Xuân Thủy

Đào tạo partnet làm bếp tại Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Chương trình đào tạo và khai vấn

999.2 Giờ

Đào tạo Tiếng Anh 1-1 cho 43 Partners

Ngoài các chương trình nền tảng và kỹ năng cứng, Pizza 4P's rất vui được chia sẻ những tác động và sự tiến bộ từ những sáng kiến đào tạo và huấn luyện đặc biệt được thiết kế để trao quyền khai mở tiềm năng cho các Partner. Những chương trình này tập trung nâng cao chuyên môn cho từng cá nhân nhằm thúc đẩy sự thành công và phát triển, đồng thời thể hiện những chuyển biến tích cực và các thành tựu gặt hái.

Chương trình Đào tạo & Huấn luyện cấp tốc cho cấp Lãnh đạo

Năm 2023, có 13 Quản lý Nhà hàng cấp cao (Senior Restaurant Manager) và các Trưởng nhóm điều hành hoàn thành chương trình đào tạo và huấn luyện cấp tốc chuyên sâu. Chương trình kéo dài 9 tháng này được thiết kế để nâng cao năng lực lãnh đạo bằng cách cung cấp cả kỹ năng chuyên môn và kỹ năng mềm. Sau khi hoàn thành, một khảo sát phản hồi 360 độ chặt chẽ được áp dụng để kiểm tra sự tiến bộ, và kết quả cho thấy có sự thay đổi rõ rệt về năng lực và tư duy quản lý của họ, minh chứng rõ nét cho thành công của chương trình.

Đào tạo Tiếng Anh

Nhận thức được tầm quan trọng của kỹ năng giao tiếp trong việc cung cấp dịch vụ cho khách hàng ngoại quốc, kể từ tháng 10/2023, chúng tôi đã ưu tiên triển khai chương trình Đào tạo Tiếng Anh nhằm hỗ trợ nâng cao khả năng giao tiếp cho các bạn nhân viên. Đội ngũ L&D đã tích cực sắp xếp các giờ học trực tuyến linh hoạt và các buổi 1:1 để tất cả Partner có cơ hội tham gia. Khóa Đào tạo Tiếng Anh hiện có 43 học viên, bao gồm cả các Quản lý Nhà hàng và Trưởng nhóm điều hành với tổng thời gian đào tạo được ghi nhận trong năm 2023 là 999.2 giờ, một con số ấn tượng.

Đào tạo Dịch vụ

Với tinh thần Omotenashi, được hiểu là tinh thần hiếu khách vô điều kiện, bắt nguồn từ sự đồng cảm, chúng tôi luôn ưu tiên hai khía cạnh: Dịch vụ và nguồn gốc Thực phẩm. Năm 2023, đội ngũ Đào tạo và Phát triển (L&D) đã cho ra mắt chương trình Đào tạo về kiến thức Thực phẩm cho tất cả nhân viên (Partner) khối nhà hàng, đi kèm các buổi thực hành và kiểm tra thực tế sau đào tạo ngay tại nhà

hàng. Chương trình đã tạo nên tác động đáng kể khi thang điểm của 604 nhân viên (Partners) về kiến thức món ăn đã có sự gia tăng rõ rệt từ 66% lên 70% trong vòng 3 tháng (từ tháng 9 đến tháng 12).

Xây dựng Văn hoá

3,000

Nhân viên công ty tham gia ngày hội văn hoá được tổ chức tại nhiều khu vực gồm Hà Nội, Đà Nẵng, Nha Trang, Đà Lạt, TP.HCM

Tại Pizza 4P's, văn hóa là động lực mạnh mẽ đưa chúng tôi tiến tới tầm nhìn và sứ mệnh của mình. Với bốn giá trị cốt lõi: Lòng trắc ẩn (Compassion), Sự chân thật (Authenticity), Liên tục cải tiến (Kaizen) và Lòng hiếu khách vô điều kiện (Omotenashi); đây không chỉ là những khái niệm trừu tượng mà còn là những nguyên tắc dẫn lối cho mọi hành động và quyết định hằng ngày của chúng tôi. Lòng trắc ẩn nuôi dưỡng sự quan tâm chân thành dành cho Partner (nhân viên), khách hàng và cộng đồng. Sự chân thật thể hiện trong mọi hoạt động, từ việc tìm nguồn nguyên liệu tốt nhất đến việc làm ra những chiếc pizza bằng sự đam mê. Kaizen, không ngừng nỗ lực cải thiện, và Omotenashi, tinh thần hiếu khách quên mình của người Nhật Bản đã truyền cảm hứng cho chúng tôi tạo ra những khoảnh khắc đáng nhớ cho khách hàng.

Trong năm 2023, chúng tôi không chỉ lan tỏa về những giá trị này mà còn tích cực đưa chúng vào cuộc sống thông qua các sự kiện văn hóa hấp dẫn, bảo đảm 100% nhân viên (Partner) có thể được đào tạo văn hóa chuyên sâu. Các hoạt động này vừa mang đến niềm vui, vừa là cơ hội để nuôi dưỡng những giá trị cốt lõi, củng cố văn hóa của 4P's.

Ngày Văn hóa
Mục tiêu chính của Ngày Văn hóa là tăng cường sự hiểu biết và gắn kết từng thành viên với văn hóa độc đáo của 4P's. Sự kiện diễn ra tại nhiều địa điểm, bao gồm Hà Nội, Đà Nẵng, Nha Trang, Đà Lạt và TP.HCM, với sự tham gia đông đảo của hơn 3,000 nhân viên (Partner) 4P's. Với bốn trọng tâm: Con người – Vui chơi – Học tập – Kết nối, ngày hội không chỉ là những hoạt động nhóm thú vị, mà còn xây dựng mối liên hệ ý nghĩa về tầm quan trọng của làm việc nhóm và khám phá cách giải quyết khó khăn tưởng chừng không thể. Điều đọng lại trong mỗi bạn nhân viên (Partner) chính là niềm vui và những giá trị lâu dài, đây cũng chính là sứ mệnh của Ngày Văn hóa.

Partner 4P's tham gia
Ngày văn hoá tại HCM, Việt Nam

Partner 4P's tham gia
Ngày văn hoá tại Hà Nội, Việt Nam

Partner 4P's tham gia
Ngày văn hoá tại Đà Lạt, Việt Nam

Đào tạo partner làm bếp
tại Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Partner 4P's tham gia
Ngày văn hoá tại Hà Nội, Việt Nam

Chuyến đi kết nối Hòa bình
Chuyến đi Kết nối Hòa bình là chương trình kéo dài hai ngày dành cho các cấp Quản lý tại 4P's (từ trợ lý quản lý đến ban quản trị cấp cao) được tổ chức tại Hồ Tràm vào tháng 9 năm 2023. Hành trình này nhằm hướng dẫn các nhà lãnh đạo khám phá giá trị cá nhân, và quan trọng nhất là mục tiêu sứ mệnh của họ. Bằng cách nuôi dưỡng hạt giống nhận thức, chúng tôi tin rằng mình đang gieo mầm cho một thế giới an hoà và hạnh phúc hơn. Trong chuyến đi, đội ngũ lãnh đạo cũng có cơ hội thực hành ăn uống chánh niệm và thiền buổi sáng. Với những trải nghiệm phong phú này, chúng tôi mang đến cho họ cái nhìn rõ hơn về mục đích, sự chân thật và lòng trắc ẩn sâu sắc, giúp hình thành nên một môi trường hòa hợp và trọn vẹn trong tổ chức và hơn thế nữa.

Tôn vinh và Tri ân các bạn Partner

200

Nhân viên (Partners) được đề cử cho 5 chương trình khen thưởng khác nhau

Các chương trình/ giải Quán quân (Championship) được tổ chức hằng năm nhằm ghi nhận tài năng và tạo cơ hội cho các bạn nhân viên (Partner) thể hiện đam mê và những giá trị tích cực trong cộng đồng 4P's. Chúng tôi rất vui mừng khi tổ chức nhiều lĩnh vực tối ưu, một số đã diễn ra trong năm trước và một số mới được thực hiện trong năm nay. Các sự kiện này bao gồm:

- Giải quán quân Chăm sóc khách hàng
- Giải quán quân Bếp
- Giải quán quân Pizza
- Giải quán quân Dịch vụ
- Giải Cá nhân Xuất sắc (MVP)
- Chương trình khen thưởng và ghi nhận Partner xuất sắc theo khu vực

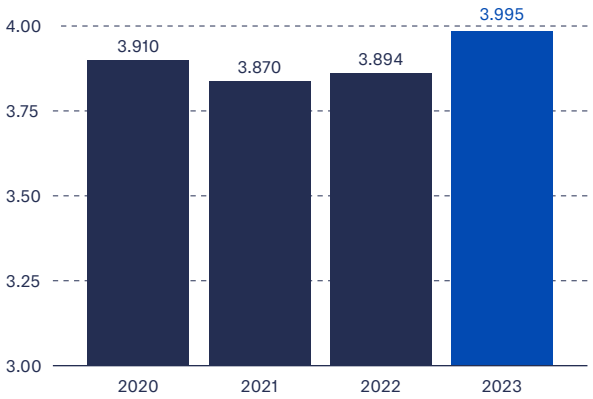
Các Partner đóng một vai trò then chốt trong việc thực hiện sứ mệnh "Mang đến Bất ngờ, sẻ chia hạnh phúc" trong mọi tương tác với khách hàng mỗi ngày. Với hơn 200 bạn nhân viên (Partners) được đề cử vì xuất sắc, các giải Quán quân này không chỉ công nhận thành tựu của họ, mà còn giúp chúng tôi tiến gần hơn đến cam kết, bắt đầu từ sự hiếu khách hy vọng sẽ truyền cảm hứng cho mọi người.

Partner 4P's tham gia
Ngày văn hoá tại Hà Nội, Việt Nam

Chỉ số Hạnh phúc

Từ năm 2020, chúng tôi đã sử dụng "Chỉ số Hạnh phúc của Partner" làm một tham số quan trọng để định hướng tạo ra môi trường làm việc mang tính hỗ trợ và thỏa mãn. Thông qua các khảo sát và cơ chế phản hồi thường xuyên, chúng tôi thu thập những thông tin giá trị nhằm cải thiện và giải quyết mối quan tâm của các bạn Partner.
Năm 2023, điểm hạnh phúc trung bình là 3,995, tăng so với năm 2022 là 3,894. Xu hướng tăng trưởng này là kết quả tích lũy cho nỗ lực của chúng tôi trong việc xây dựng môi trường văn hóa tích cực và hòa nhập, cũng như thực hiện các sáng kiến xã hội và bền vững khác nhau trong suốt những năm qua.

Khảo sát Hạnh phúc



2DAYSMOOD để Đo lường Hạnh phúc
Năm 2023, chúng tôi đã giới thiệu một nền tảng mới có tên là 2DAYSMOOD. Công cụ này giúp tăng số lượng phản hồi định lượng và định tính nhận được mà còn nâng cao khả năng phân tích dữ liệu của Partner (nhân viên) thông qua khả năng tạo báo cáo phân tích chuyên sâu và một thư viện câu hỏi khảo sát phong phú đã được kiểm tra và chứng minh. Kể từ khi triển khai 2DAYSMOOD, chúng tôi thấy chất lượng dữ liệu tăng lên tích cực và ổn định. Tính đến tháng 11 năm 2023, chúng tôi đã nhận được hơn 117,849 phản hồi khảo sát và có tỉ lệ phản hồi trung bình là 60%.

Số liệu chính từ 2DAYSMOOD

117,849
Phản hồi khảo sát tính đến tháng 11 năm 2023 (với trung bình tỉ lệ phản hồi 60%)

3.96/5
Điểm trung bình đo từ tháng 1*

4.03/5
Điểm trung bình đo từ tháng 7*

*Dựa trên cơ sở 15 yếu tố thúc đẩy sự gắn kết và mức độ hài lòng ví dụ như là lương thưởng, mối quan hệ với nhân viên, với cấp quản lý, và các yếu tố khác

Chúng tôi sử dụng hai phiên bản của khảo sát 2DAYSMOOD để thu thập thông tin giá trị từ các Partner (nhân viên). Thứ nhất, chúng tôi tiến hành một bản khảo sát ngắn hai lần một tháng, thuận tiện cho các thành viên trong nhóm thường xuyên bày tỏ tâm trạng và khối lượng công việc hàng ngày của họ. Phản hồi liên tục này cho phép ban quản lý chủ động giải quyết các mối quan tâm và cung cấp sự hỗ trợ cần thiết cho các Partner. Thứ hai, triển khai một khảo sát 2DAYSMOOD bán niên toàn diện, đi sâu vào 15 yếu tố quan trọng thúc đẩy sự gắn kết và hài lòng, chẳng hạn như lương-thưởng, mối quan hệ với đồng nghiệp và cấp lãnh đạo, v.v. Khảo sát này đóng vai trò then chốt trong việc định hình các chiến lược dài hạn của chúng tôi và đảm bảo sự hài lòng tổng thể của Partner.

Partner phục vụ tại Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Cộng đồng

Workshop làm Pizza và làm Phô mai

4,660

Trẻ em tham gia

834

Người lớn tham gia

Năm 2023, chúng tôi chính thức ra mắt workshop mới tại Pizza 4P's Thiso Mall để chia sẻ quy trình làm phô mai. Workshop này mang đến cho người tham gia cơ hội hiểu hơn về nghệ thuật làm phô mai, đồng thời thúc đẩy mối liên hệ sâu sắc hơn với thực phẩm chúng ta tiêu thụ. Ngoài ra, workshop làm pizza của chúng tôi vẫn tiếp tục là hoạt động được yêu thích tại Pizza 4P's với hơn 4,660 trẻ em và 834 người lớn tham gia trong năm 2023.

Ngoài niềm vui được làm pizza và phô mai, mục tiêu của những buổi workshop này là thúc đẩy chặt chẽ hơn giữa khách hàng và thực phẩm tiêu thụ hằng ngày. Thông qua các buổi workshop này, chúng tôi hy vọng khách hàng có thể nuôi dưỡng lòng trắc ẩn với các nguyên liệu bền vững được vun trồng tại địa phương, cảm nhận được sự tận tụy từ những nhà sản xuất, người thợ thủ công đã tạo nên các món ăn. Đồng thời truyền cảm hứng và tạo động lực thực hành lòng biết ơn đến quá trình sản xuất thực phẩm và những người làm ra chúng, cũng như ý thức hơn trong lựa chọn thực phẩm tiêu thụ hằng ngày.

Workshop làm bánh pizza
tại Pizza 4P's 313 Quayside, Campuchia

Workshop ủ phân bón
tại Pizza 4P's Hai Bà Trưng

Workshop làm nến tái chế
tại HCM, Việt Nam

Workshop làm nến tái chế
tại HCM, Việt Nam

chơi phân loại rác tại
Pizza 4P's Hikari, Bình Dương

Workshop ủ phân bón tại
Pizza 4P's Hai Bà Trưng

Các Buổi Workshop Bền Vững

Pizzaland tại Pizza 4P's Hải Phòng được xây dựng như một trung tâm "vừa học vừa chơi – edutainment" dành cho trẻ em trong quá trình tiếp cận về ẩm thực và tính bền vững.

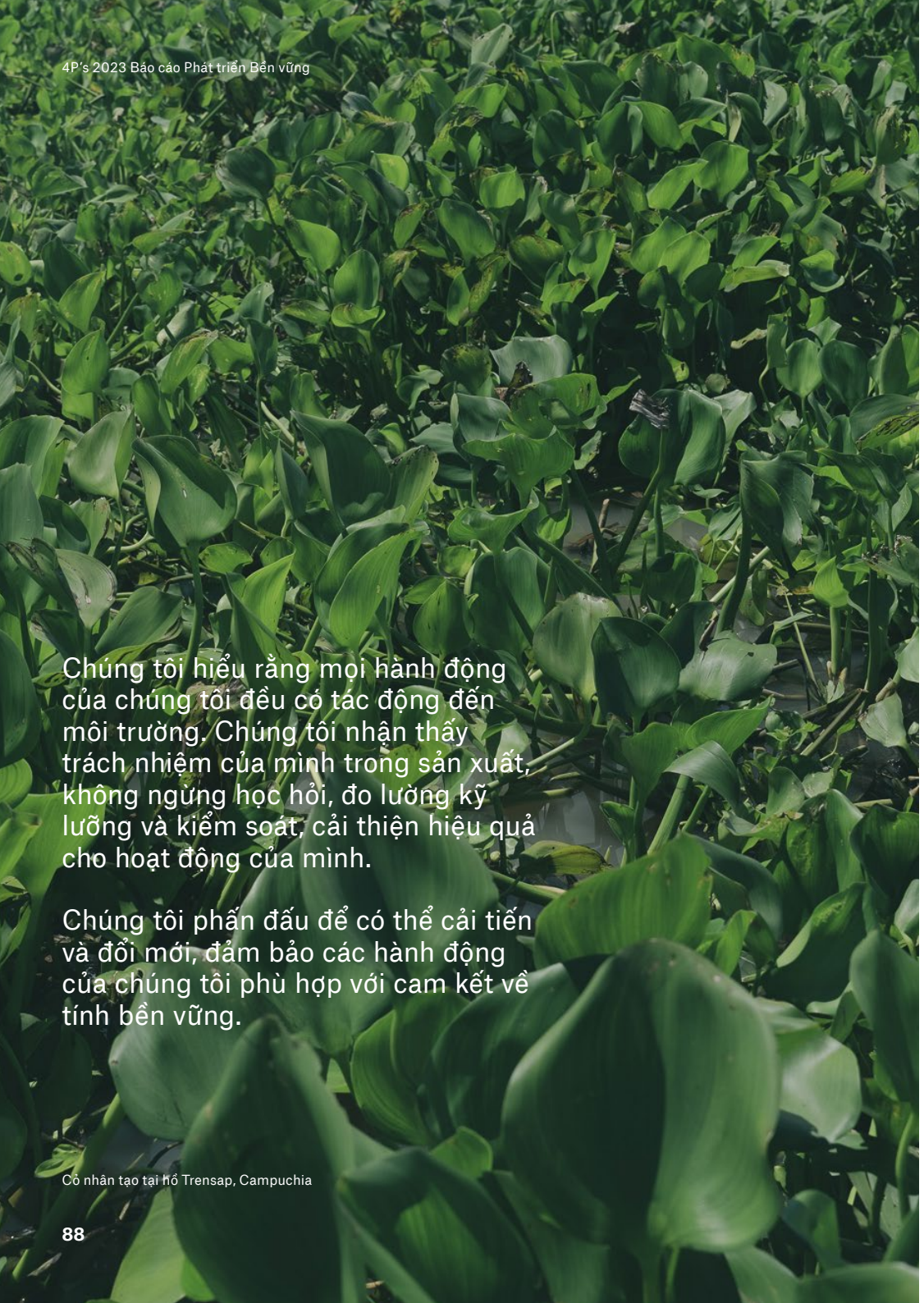
Trong năm 2023, chúng tôi rất vui khi đã tiếp đón được khoảng 4,000 lượt trẻ em đến Pizzaland.
Chúng tôi mong muốn truyền cảm hứng cho khách hàng của mình thông qua một loạt các hoạt động nhằm thúc đẩy nhận thức về tái chế và rác thải.

- Workshop làm nến tái chế, thường xuyên được tổ chức tại Café 4P's và Pizza 4P's Hikari Bình Dương
- Workshop composting (tái chế thực phẩm thành phân bón hữu cơ) được tổ chức tại Pizza 4P's Hai Bà Trưng và Pizza 4P's Lotte Tây Hồ, chia sẻ kiến thức thực tế và tầm quan trọng của quá trình composting tại nhà
- Trong lễ hội mùa hè tại Tokyu Complex, Pizza 4P's Hikari Bình Dương đã tổ chức các hoạt động Tái chế chuyên biệt cùng trò chơi "Trash Bingo" nhằm kêu gọi mọi người tham gia quản lý và tái chế rác thải

Tại Pizza 4P's Campuchia, chúng tôi đã tổ chức một buổi workshop đặc biệt để giới thiệu trải nghiệm trà và trò chuyện về "Không-rác-thải" (Zero Waste). Đây là workshop hợp tác cùng Demeter, một doanh nghiệp xã hội ở Campuchia sản xuất trà. Sản phẩm của Demeter với cam kết tất cả các thành phần đều được trồng từ thảo dược tự nhiên, không thêm hóa chất, và họ cũng thường xuyên có hoạt động cộng đồng với trường học địa phương và các trang trại nhỏ ở Campuchia. Tham gia workshop, khách hàng sẽ được Demeter hướng dẫn và tìm hiểu bản chất của việc làm trà sử dụng các nguyên liệu tự nhiên, cách tạo nên hỗn hợp 3 loại trà riêng biệt với những nguyên liệu độc đáo.

Hành tinh

Cảnh quan Đà Lạt, Việt Nam



Chúng tôi hiểu rằng mọi hành động của chúng tôi đều có tác động đến môi trường. Chúng tôi nhận thấy trách nhiệm của mình trong sản xuất, không ngừng học hỏi, đo lường kỹ lưỡng và kiểm soát, cải thiện hiệu quả cho hoạt động của mình.

Chúng tôi phấn đấu để có thể cải tiến và đổi mới, đảm bảo các hành động của chúng tôi phù hợp với cam kết về tính bền vững.

Cỏ nhân tạo tại hồ Trensap, Campuchia

Biến đổi khí hậu

Phát thải khí nhà kính (GHG) phạm vi 1 & 2*

*Dữ liệu này bao gồm cho các cửa hàng tại Việt Nam, Campuchia và Nhật Bản. Cửa hàng tại Ấn Độ khai trương vào ngày 20 tháng 12 năm 2023 và dữ liệu sẽ được trình bày trong báo cáo sắp tới. Để xem chi tiết tính toán khí thải nhà kính, hãy xem trong trong phần phụ lục

Khí thải nhà kính (GHG) phạm vi 1 & 2*
Trong năm 2023, tổng lượng khí nhà kính (GHG) phát thải từ phạm vi 1 và 2 của chúng tôi vẫn không thay đổi nhiều so với năm trước, ngay cả khi số lượng nhà hàng tăng lên. Đây là kết quả của những nỗ lực trong nâng cao hiệu quả chuỗi cung ứng và thực hiện các phương pháp quản lý tài nguyên hiệu quả. Hơn nữa, chúng tôi đã đặc biệt chú trọng tối ưu hóa việc sử dụng điện trong toàn bộ hoạt động của mình.

Phạm vi 1

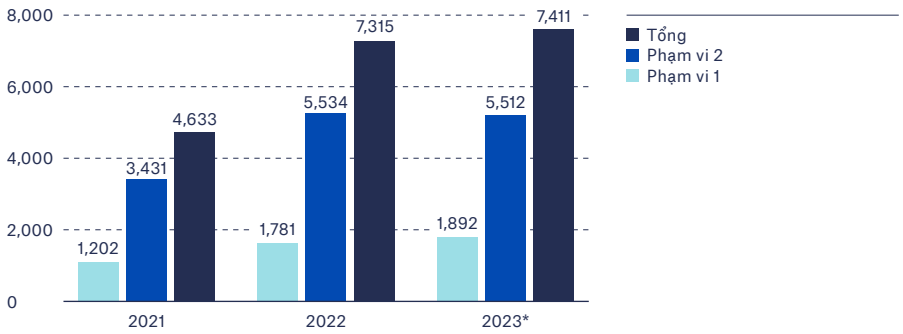
Mục	Khí nhà kính (tCO2)	Ghi chú
LPG	1,771	-
Dầu diesel	102	-
Xăng	15	Tổng sử dụng từ Nhà máy phô mai và đội ngũ giao hàng
Dầu hỏa	4	-
Chất làm lạnh	-	Dữ liệu không có sẵn
Tổng	1,892	

Phạm vi 2

Mục	Khí nhà kính (tCO2)	Ghi chú
Điện (Việt Nam)	5,264	-
Điện (Campuchia)	248	-
Điện (Nhật Bản)	7	-
Tổng	5,519	

Tổng cộng (Phạm vi 1&2)	7,411

Tổng phát thải khí thải nhà kính (bao gồm phạm vi 1 & 2)



Ước tính Khí Thải Phạm vi 3 năm 2022

Với mục tiêu toàn cầu về trung hòa carbon vào năm 2050, chúng tôi nhận thức được tầm quan trọng của việc hiểu toàn diện về lượng khí thải nhà kính (GHG), bao gồm cả những khí thải phát sinh trong toàn bộ chuỗi giá trị của mình. Chúng tôi cũng nhận thấy những khó khăn về thiếu hụt dữ liệu trong giai đoạn hiện tại, nhưng chúng tôi đang tích cực hợp tác với đối tác, như CEL Consulting, để tính toán và đánh giá ước tính lượng khí thải nhà kính Phạm vi 3. Báo cáo này giúp 4P's có cái nhìn tổng quan về tác động môi trường của mình và xác định khía cạnh tiềm năng để có thể cải tiến đáng kể.

Gourmet Garden, nông trại truyền thống theo hướng hữu cơ tại Bengalulu, Ấn Độ

Phạm vi 3 năm 2022

Mục	Khí nhà kính (tCO2)	Ghi chú
Danh mục 1: Hàng hóa và dịch vụ đã mua	9,126	-
Danh mục 4: Vận chuyển và phân phối thượng nguồn	396	Chưa có dữ liệu về vận chuyển tại kho bên ngoài
Danh mục 5: Chất thải phát sinh trong hoạt động	383	-
Danh mục 6: Công tác kinh doanh	95	Chưa có dữ liệu về lưu trú khách sạn
Danh mục 7: Đi lại của nhân viên	1,437	-
Danh mục 9: Vận chuyển và phân phối hạ nguồn	37	-
Tổng	11,474	

Ước tính "Dấu chân thực phẩm" của Pizza

145,404

Bánh pizza chay được phục vụ

9.78 kg

Khí thải carbon cho bánh Pizza chay

11.80 kg

Khí thải carbon cho bánh Pizza có sữa và thịt

Chúng tôi đã nhận được sự hỗ trợ của các chuyên gia tại Đại học Kinh tế Quốc dân Việt Nam để ước tính lượng khí thải carbon của mỗi bánh pizza bằng phương pháp Đánh giá vòng đời sản phẩm (LCA). Kết quả cho thấy một pizza thông thường có sữa và thịt do Pizza 4P's có lượng khí thải carbon ước tính là 11.8 kg CO2, trong khi

pizza chay có lượng khí thải carbon thấp hơn, khoảng 9.78 kg CO2. Những thông tin này có giá trị quan trọng để chúng tôi hiểu hơn về tác động môi trường trong từng bánh pizza chúng tôi phục vụ.

Trong năm 2023, chúng tôi rất vui vì có thể phục vụ 145,404 pizza chay cho những khách hàng thân thiết của mình. Con số vượt trội này thể hiện sự yêu thích của khách hàng dành cho các món chay, đồng thời phản ánh nhận thức ngày càng tăng đối với các lựa chọn thực phẩm bền vững.

Thử nghiệm giao hàng bằng xe điện

2

Xe máy điện đã sử dụng từ ngày 27.2 đến 23.04.2023

6,041 km

Tổng số Km đã thử nghiệm bằng xe điện

230.2 kg

Ước tính CO2 đã giảm thiểu*

0

Sự cố xe và pin xảy ra

Vào năm 2023, Pizza 4P's đã thực hiện một thử nghiệm hợp tác kéo dài hai tháng với MO Battery, một công ty khởi nghiệp tại Singapore cung cấp giải pháp đổi pin và sạc tập trung cho xe máy điện. Thông qua thử nghiệm, chúng tôi đã hiểu sâu hơn về tính khả thi và lợi ích tiềm năng của việc tích hợp xe điện vào vận hành, đồng thời không ngừng nỗ lực để đưa sáng kiến này vào đội xe giao hàng của tổ chức để giảm thiểu dấu chân môi trường.

*Mức tiết kiệm khí thải được tính toán dựa trên sự chênh lệch phát thải CO2 giữa xe điện sử dụng trong thử nghiệm này và một xe máy động cơ đốt trong tương đương trên quãng đường giao hàng.

Partner dịch vụ giao hàng sử dụng xe máy điện từ MO Battery

Đóng gói

Dịch vụ giao món và mua mang đi

Chúng tôi nhận thức được rằng một số mặt bao bì đóng gói của chúng tôi hiện tại chưa có phương án tái chế hiệu quả ở Việt Nam (nơi chúng tôi vận hành dịch vụ giao món). Chúng tôi cam kết tìm kiếm các giải pháp khả thi hơn, đồng thời đáp ứng các tiêu chuẩn về chất lượng, vận hành và giá cả phù hợp với chúng tôi. Hơn nữa, chúng tôi khuyến khích khách hàng có thể lựa chọn không nhận thêm gia vị và dụng cụ ăn uống nếu khách hàng đã có sẵn, nhằm tích cực tham gia vào các nỗ lực phát triển bền vững cùng chúng tôi.

Phô mai nhà làm 4P's Scarmoza

Phô mai nhà làm 4P's Mozzarella

Sản phẩm hợp tác cùng TONTOTON

Trên hành trình hiện thực hóa tầm nhìn "Làm cho thế giới mỉm cười vì hạnh phúc", chúng tôi nhận thức được "dấu chân nhựa" mà mình để lại. Ngoài việc đảm bảo các bao bì của các sản phẩm phô mai tươi, pizza và mì đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm nghiêm ngặt, chúng tôi cam kết giải quyết vấn đề "rác thải nhựa" này.

Chúng tôi tiếp tục hợp tác với TONTOTON, một doanh nghiệp xã hội với giải pháp cộng đồng để thu gom và xử lý nhựa thải sau tiêu dùng không tái chế. TONTOTON sẽ thu gom rác thải nhựa từ các bờ biển sẽ được chuyển đổi thành Nhiên liệu Thay thế & Nguyên liệu Thô. Từ đó họ, sản xuất các "tín chỉ nhựa", và chúng tôi mua số tín chỉ tương ứng với số lượng nguyên sinh chúng tôi đã sản xuất.

Trong năm 2023, chúng tôi đã mở rộng dòng sản phẩm có logo trung hòa nhựa, bao gồm phô mai Oaxaca và Bocconcini. Đây chỉ là một bước nhỏ nhưng chưa phải là giải pháp hoàn hảo, do đó chúng tôi vẫn tiếp tục tích cực nghiên cứu và khám phá các vật liệu thay thế có thể giải quyết vấn đề rác thải nhựa.

Vật dụng sử dụng một lần cho dịch vụ giao hàng

Vật dụng	Chất liệu	Chứng nhận TUV Home Compostable	Tái chế ở Việt Nam	Nguyên liệu tái tạo	Phân hủy hoàn toàn
Túi mua hàng	Bioplastic từ sắn	TUV phân hủy tại nhà	Không	Có	Có
Túi giấy đựng bánh tráng miệng và rượu	Giấy Kraft	-	Có	Có	Có
Túi giấy đựng dao nĩa	Giấy Kraft	-	Có	Có	Có
Nút chặn hộp pizza	Polypropylene (PP)	-	Không	Không	Không
Hộp pizza	Giấy	Giấy chứng nhận FSC	Có, nếu sạch	Có	Có
Giấy nến	Giấy + Phụ gia + Lớp phủ silicon	-	Không	Không	Không
Giấy bạc để hâm nóng	Nhôm	-	Có, nếu sạch	Không	Không
Bao bì nhựa đựng xốt	Polyethylene mật độ thấp (LDPE)	-	Không	Không	Không
Túi nhựa nhỏ ziplock	Polyethylene mật độ thấp (LDPE)	-	Không	Không	Không
Hộp đựng thức ăn hình chữ nhật	Giấy Kraft + Lớp phủ polyethylene	-	Không	Không	Không
Hộp tròn có nắp giấy (600ml	Giấy Kraft + Lớp phủ polyethylene	-	Có, một phần	Có, một phần	Không
Hộp tròn có nắp nhựa (750ml và 1000ml)	Giấy Kraft + Lớp phủ polyethylene	-	Có, một phần	Có, một phần	Không
Hộp xốt có nắp nhựa (55ml)	Bã mía + Lớp phủ polyethylene	-	Không	Có, một phần	Không
Hộp bằng giấy bạc	Nhôm + Nắp giấy + Lớp phủ nhỏ	-	Không	Không	Không
Hộp Bento (S và L)	Bã mía	-	Không	Có	Có
Nĩa / Dao / Muỗng	Gỗ	Giấy chứng nhận FSC	Không	Có	Có
Nhãn giao hàng	Giấy + Keo dán	-	Không	Có, một phần	Không
Tương cà chua, tương ớt, mật ong, dầu ớt	Polyethylene mật độ thấp (LDPE)	-	Không	Không	Không

Bao bì dùng nhiều lần

4,008

Hũ thủy tinh được khách hàng trả lại năm 2023

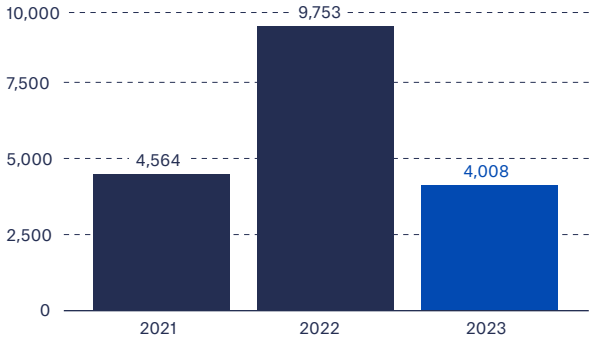
Chúng tôi nhận thấy bao bì tái sử dụng không chỉ giảm rác thải, mà còn tiết kiệm chi phí lâu dài. Đây là giải pháp phù hợp với mục tiêu phát triển bền vững của 4P's.

Chúng tôi tiếp tục triển khai chương trình "Hoàn trả hũ" với hơn 4,008 hũ rỗng Yaua và Pudding được trả lại trong 2023. Tổng cộng chúng tôi đã nhận lại 21,605 hũ rỗng trong 3 năm thực hiện chương trình. Xin cảm ơn khách hàng đã tham gia.

Tại Pizza 4P's Đà Nẵng, chúng tôi tiếp tục hợp tác cùng Evergreen Labs để áp dụng giải pháp chai nước thuỷ tinh Glassia. Evergreen Labs là một doanh nghiệp địa phương với hệ thống khép kín cho chai nước tái sử dụng với 500 chai được tiệt trùng hằng tháng.

Tại Café 4P's, chúng tôi có chương trình "Mang cốc đổi ưu đãi", mang bình nước riêng sẽ được giảm giá.

Hũ được hoàn trả



Quản lý chất thải

Quản lý chất thải thực phẩm

Bảng Thứ tự Ưu tiên Khôi phục Giá Trị Thực phẩm

Ưu tiên hơn	1	**Giảm thải từ nguồn**	Giảm khối lượng thức ăn thừa sản sinh ngay từ đầu.
	2	**Giúp đỡ người gặp khó khăn**	Chuyển thực phẩm thừa đến các đơn vị trung gian
	3	**Thức ăn chăn nuôi**	Chuyển hướng các rác thực phẩm làm thức ăn chăn nuôi
	4	**Áp dụng công nghiệp**	Chuyển dầu & thức ăn thừa thành nguyên liệu sản xuất
	5	**Phân bón hữu cơ**	Chuyển thành phân bón giàu dinh dưỡng cho đất
Ít ưu tiên nhất	6	**Rác chôn/Đốt**	Phương án cuối cùng

Bảng ưu tiên Khôi phục thực phẩm
Là một doanh nghiệp nhà hàng, hầu hết chất thải chúng ta thải ra đều liên quan đến thực phẩm. Để quản lý và giảm thiểu chất thải này một cách hiệu quả, chúng tôi đã áp dụng bảng Thứ tự Ưu tiên Khôi phục Giá trị Thực phẩm. Hệ thống này khuyến khích các chiến lược như giảm rác thải từ nguồn, cứu trợ người gặp khó khăn, tận dụng là thức ăn chăn nuôi, khám phá các ứng dụng công nghiệp và sau cùng làm phân bón hữu cơ. Bằng cách tuân theo hệ thống này và hiểu rõ bối cảnh của từng địa điểm, chúng tôi áp dụng nhiều sáng kiến để giảm thiểu rác thải và các tác động tiêu của rác thải lên môi trường.

Giảm thải từ nguồn

30%

Giảm rác thải trái cây từ nguồn

Thông qua kiểm toán thực phẩm hàng năm, chúng tôi nhận thấy rằng một lượng đáng kể thực phẩm bị hao hụt trong quá trình chế biến. Khi chế biến thực phẩm, thường có các phần như vỏ, cuống, và các phần không ăn được bị bỏ đi, và nếu không có các quy trình cụ thể để quản lý và giảm thiểu, tổng lượng thực phẩm bị lãng phí sẽ cao. Team Food Coach của 4P's đã xây dựng và phát triển các quy trình toàn diện về lựa chọn trái cây, kỹ thuật cắt tỉa và phương pháp ép nước hiệu quả. Những nỗ lực này đã mang lại kết quả ấn tượng, với 30% giảm thất thoát trong việc sử dụng nguyên liệu, dẫn đến tiết kiệm chi phí liên quan đến việc mua và giảm rác thải thực phẩm tại các điểm nhà hàng thí điểm.

Bước kế tiếp, chúng tôi tiếp tục mở rộng chương trình cải thiện này tại nhiều nhà hàng hơn. Ngoài ra, chúng tôi vẫn tích cực theo dõi và giám sát các nhà hàng để khuyến khích áp dụng các thực hành này và thúc đẩy cải tiến liên tục.

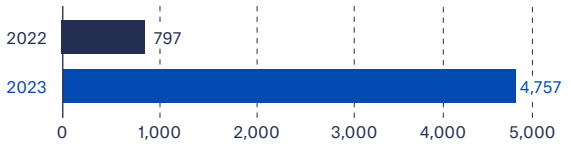
Giúp đỡ người dân gặp khó khăn

4,757 kg

Kg nguyên liệu dư thừa được giải cứu làm bữa ăn từ thiện, tương đương với 9,512 bữa ăn cho người gặp khó khăn

Chúng tôi tiếp tục hợp tác cùng với các tổ chức như VietHarvest, Ngân hàng Thực phẩm (FoodBank) Việt Nam và các bếp từ thiện địa phương, để có thể đóng góp thực phẩm dư để nấu các bữa ăn từ thiện cho những người gặp khó khăn. Thông qua những hợp tác này, chúng tôi có thể phân phối hiệu quả thực phẩm dư thừa và giúp giảm lãng phí, đồng thời giải quyết vấn đề khó khăn lương thực trong cộng đồng. Chúng tôi rất vui mừng được chia sẻ rằng Pizza 4P's đã quyên góp hơn 4,590 kg nguyên liệu thực phẩm dư thừa và 500 phần mỳ đông lạnh, tương đương với 9,512 bữa ăn cho hơn 700 người có nhu cầu. Chúng tôi hy vọng những hợp tác này góp phần giảm nạn lương thực tại Việt Nam.

Giải cứu thực phẩm thừa tại Việt Nam (kg)



Thức ăn chăn nuôi

780 kg

Bột pizza hỏng làm thức ăn cho lợn

149 kg

Rác thải pizza làm thức ăn cho gà

378 kg

Rác rau xanh làm thức ăn cho cá rô phi

38,452 kg

Thức ăn thừa biến thành thức ăn cho ấu trùng ruồi lính đen

Phần lớn quỹ đất thế giới đang được sử dụng cho mục đích sản xuất thức ăn chăn nuôi. Chúng ta có thể chuyển đổi bền vững hơn bằng cách áp dụng kinh tế tuần hoàn, tái sử dụng thực phẩm thừa. 4P's đã hợp tác cùng các trang trại để tái sử dụng thực phẩm thừa trong bếp: pizza vụn để nuôi gà và heo, rau hỏng nuôi cá rô phi... Chúng tôi góp phần sản xuất đạm động vật bền vững bằng hệ thống tuần hoàn tiết kiệm tài nguyên.

Rác thải thực phẩm chuyển đổi thành thức ăn cho gà tại trang trại Green Connect

Thu gom thực phẩm thừa tại nông trại Green Connect

Thu gom thực phẩm thừa tại nông trại Green Connect

Phân bón hữu cơ

7,418 kg

Thức ăn thừa sử dụng phương pháp ủ phân bokashi

Quá trình làm phân bón hữu cơ (composting) giúp chuyển hóa các rác thải thực phẩm thành phân giàu hữu cơ giàu dinh dưỡng. Chúng tôi đã áp dụng các phương pháp ủ phân khác nhau tuỳ vào đặc trưng của nhà hàng và đối tác ở khu vực đó:

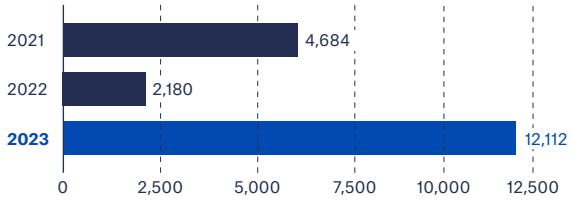
- Máy làm phân bón hữu cơ: Trong môi trường đô thị tại Café 4P's ở Lotte Liễu Giai Hà Nội, chúng tôi đã đầu tư vào một máy làm phân hữu cơ, giúp xử lý hiệu quả 3kg thức ăn thừa mỗi ngày, tạo ra hơn hơn 1,000 kg mỗi năm
- Ủ phân Bokashi: Chúng tôi đã triển khai ủ phân Bokashi tại Pizza 4P's Hikari Bình Dương. Đây là một hợp tác với Khu phức hợp Tokyu Hikari tại Bình Dương, giúp chuyển hóa 7,418 kg thức ăn thừa thành phân bón, và từ đó có thể sử dụng trực tiếp trong vườn khuôn viên và khu vực lân cận để đất trồng khỏe mạnh
- Kỹ thuật làm phân trùn quế: Pizza 4P's Xuân Thủy, Pizza 4P's Lotte Tây Hồ và Café 4P's Lý Chính Thắng, chúng tôi đã xây dựng vài trạm phân bón trùn quế nhỏ. Mặc dù mỗi trạm chỉ xử lý khoảng 5 kg thức ăn thừa mỗi ngày, nhưng các thùng trùn quế còn tạo cảm hứng cho mọi người về lợi ích của việc làm phân bón hữu cơ khu đô thị.

Thu gom dầu thừa từ nhà bếp

Chương trình tái chế dầu ăn thừa từ nhà bếp của chúng tôi đã mở rộng ra khu vực phía Bắc, mang lại kết quả thành công khi tỉ lệ tái chế gấp 6 lần. Qua chương trình này, chúng tôi có thể sử dụng dầu ăn có trách nhiệm, ngăn chúng trở thành rác thải và gây ô nhiễm môi trường; thay vào đó, chuyển đổi chúng thành năng lượng mới với công năng mới cùng một vòng đới mới.

*Số liệu cho các nhà hàng ở Việt Nam

Tái chế dầu thừa từ nhà bếp (kg)*



Quản lý chất thải phi thực phẩm

Đối với chất thải phi thực phẩm, chúng tôi tiếp tục hợp tác với các mạng lưới tái chế địa phương, các đối tác sáng tạo và thợ thủ công để tìm kiếm công dụng mới cho các rác thải, tất cả đều nhằm mục đích chuyển hướng chúng khỏi bãi rác chôn lấp.

Giảm lãng phí thông qua số hóa

60 %

Giảm lượng giấy in dùng cho menu và bếp khi thử nghiệm hệ thống mới tại Việt Nam

4P's triển khai số hoá, thí điểm tại một vài nhà hàng và Hệ thống Quản lý nhà bếp, cho phép hiển thị đơn hàng trên màn hình số, quản lí đơn mà không phải in giấy. Hệ thống cũng tích hợp thực đơn BYOD, giảm hơn 60% thực đơn & hoá đơn giấy. Chúng tôi dự định sẽ mở rộng thí điểm tại nhiều nhà hàng hơn trong 2024.

Thu gom và theo dõi vật liệu tái chế

4,644 kg

Tổng lượng giấy & bìa cứng

599 kg

Tổng lượng chai nhựa thu gom

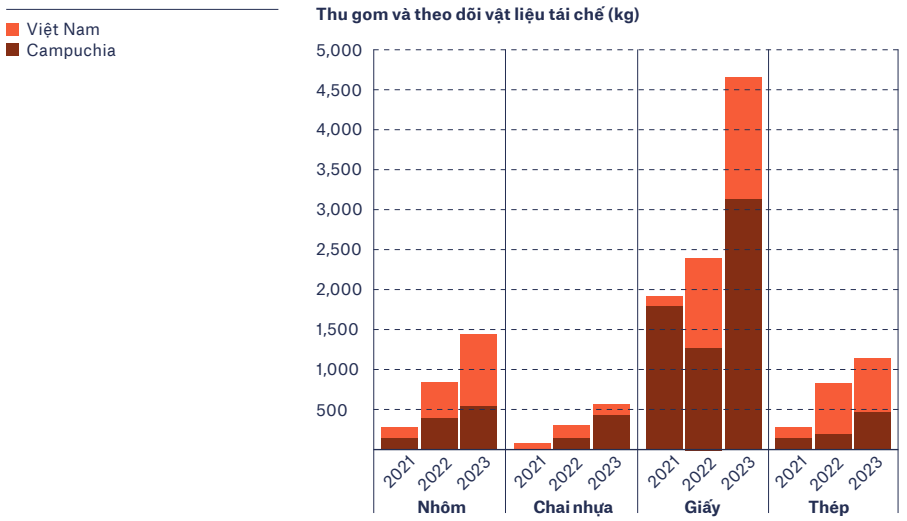
1,463 kg

Tổng lượng nhôm thu gom

1,193 kg

Tổng lượng thép thu gom

Chúng tôi tiếp tục thúc đẩy việc phân loại các vật liệu tái chế tại nguồn. Để có thể đảm bảo thu gom đúng cách và tái chế hiệu quả, chúng tôi thu thập dữ liệu tái chế để biết về tiến độ và hiệu quả dự án. Mặc dù lượng vật liệu tăng đáng kể với 7,899 kg được phân loại để thu gom tái chế, chúng tôi nhận thấy cần phải cải thiện hơn nữa để tăng tỉ lệ tái chế tại các nhà hàng và tiếp tục theo dõi dữ liệu tại tất cả các địa điểm, bao gồm các nhà hàng, văn phòng và nhà máy sản xuất.



Chúng tôi xin gửi lời tri ân đến các đối tác quan trọng của mình, bao gồm Ve Chai Chú Hoả, ứng dụng VECA, Công ty Junk Co và tất cả người thu gom địa phương ("ve chai" ở Việt Nam và "edjai" ở Campuchia). Sự hỗ trợ những đối tác này đóng vai trò cần thiết trong nỗ lực tái chế của chúng tôi.

Tìm kiếm giải pháp tái chế cho nhựa giá trị thấp

872 kg

Nhựa giá trị thấp được thu gom để tại chế (Việt Nam)

3,182 kg

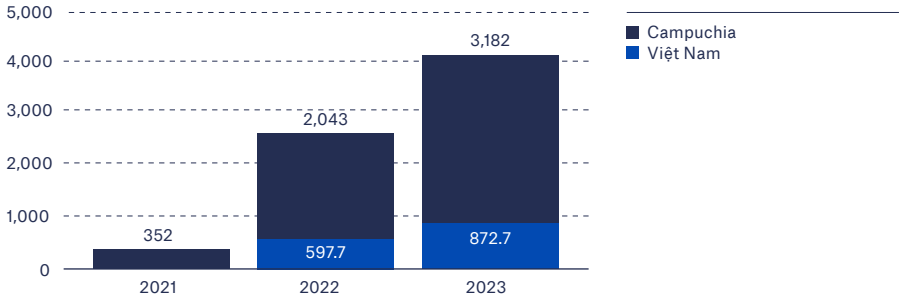
Nhựa giá trị thấp được thu gom để tại chế (Campuchia)

Tuy giảm thiểu rác thải nhựa tại nguồn là cách tiếp cận hiệu quả nhất, nhưng chúng tôi không tránh khỏi việc sử dụng nhựa giá trị thấp ở phần bao bì để đảm bảo chất lượng sản phẩm. Song song đó, chúng tôi vẫn luôn tìm kiếm những ý tưởng bền vững từ các đối tác ở Việt Nam và Campuchia để giúp tái chế nhựa có giá trị thấp.

Chúng tôi đã hợp tác với các tổ chức ở Việt Nam như PLASTICPeople, Ve Chai Chú Hỏa, Green Connect, Junk Co, và ở Campuchia như Gomi Cycle và Trash is Nice; trong việc tái chế các bao bì nhựa giá trị thấp thành hạt nhựa tái sinh hoặc tấm nhựa tái chế làm đồ nội thất. Giải pháp này mang đến cho chúng này một vòng đời mới để

tồn tại thay vì xử lý theo hướng chôn lấp. Ngoài ra, chúng tôi mở rộng chương trình tái chế dầu ăn thừa từ bếp ra khu vực phía Bắc và đạt được tỉ lệ tái chế tăng gấp 6 lần. Việc sử dụng dầu ăn thừa có trách nhiệm không chỉ giảm ô nhiễm môi trường mà còn có thể chuyển đổi chúng thành năng lượng mới với công năng mới.

Nhựa giá trị thấp được thu gom để tái chế (kg)

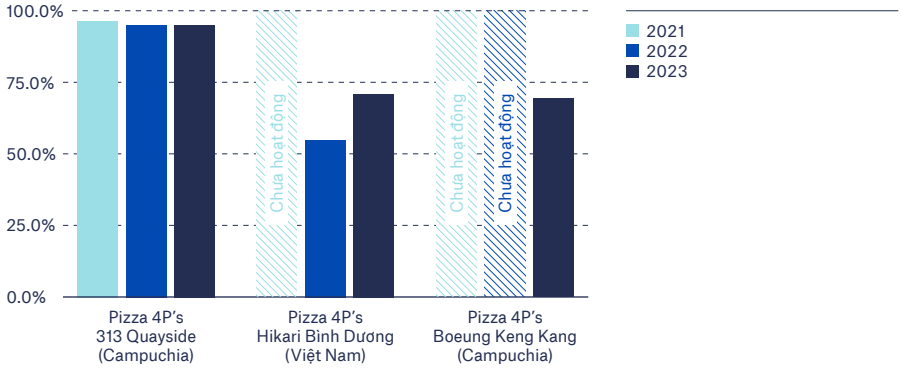


Nhà hàng theo chủ đề "Không-rác-thải"

Tỉ lệ chuyển hướng rác thải

Nhà hàng theo chủ đề "không-rác-thải"	Tỉ lệ chuyển hướng rác thải (2022)	Tỉ lệ chuyển hướng rác thải (2023)	Tổng rác thải chuyển hướng năm 2023 (kg)
Pizza 4P's 313 Quayside (Campuchia)	91%	91%	30,410
Pizza 4P's Hikari Bình Dương (Việt Nam)	56%	73%	20,747
Pizza 4P's Boeung Keng Kang (Campuchia)	Mở cửa ngày 20 tháng 12 năm 2022	72%	16,368

Tỉ lệ chuyển đổi rác thải tại nhà hàng không-rác-thải của Pizza 4P's



Phòng tái chế tại Pizza 4P's 313 Quayside, Campuchia

Phòng tái chế tại Pizza 4P's 313 Quayside, Campuchia

Tạp dề tái chế tại Pizza 4P's 313 Quayside, Campuchia

Pizza 4P's 313 Quayside, nhà hàng đầu tiên theo chủ đề "Không-rác-thải" của chúng tôi tiếp tục duy trì tỉ lệ tái chế trên 90%. Pizza 4P's Boeung Keng Kang và Pizza 4P's Hikari Bình Dương đang nỗ lực nâng cao tỉ lệ chuyển hướng rác thải lên trên 70% trong năm 2023. Thông qua dự án này, chúng tôi đúc kết được những bài học quý giá khi vận hành nhà hàng bền vững:

- Thứ nhất, xây dựng "hoạt động không-rác-thải" như một phần vận hành hằng ngày của nhà hàng. Chúng tôi đầu tư vào quy trình phân loại và thu gom rác thải, luôn đảm bảo duy trì các hoạt động bền vững nhưng đồng thời cũng cần lắng nghe phản hồi của các bên liên quan và tiếp tục cố gắng phân loại rác thải trong toàn bộ nhà hàng. Sự lãnh đạo và đào tạo vững chắc rất quan trọng cho nỗ lực này
- Thứ hai, sự hợp tác là chìa khóa. May mắn là chúng tôi có thể hợp tác với nhiều công ty và tổ chức địa phương có chung tầm nhìn. Sự hợp tác này đã gia tăng đáng kể tỉ lệ phân loại và góp phần giải quyết vấn đề rác thải ở Campuchia và Việt Nam
- Thứ ba, chúng tôi đón nhận sự đổi mới và cải tiến. Chẳng hạn, tại Pizza 4P's Hikari Bình Dương, chúng tôi sử dụng máy nghiền thủy tinh để tái chế thủy tinh thành cát, trở thành một nguyên liệu có nhiều ứng dụng tái chế hơn trong đó có vật liệu xây dựng. Tại Campuchia, chúng tôi đã bắt đầu hợp tác với các khách sạn vận hành theo hướng bền vững để tạo ra mạng lưới tái chế. Chúng tôi đã cùng đầu tư vào một chiếc xe tải nhỏ để quản lý và khai thác lợi ích tái chế chất thải trong mạng lưới thu gom

Chúng tôi xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến đội ngũ các bạn Partners (nhân viên), đối tác và khách hàng thân thiết đã ủng hộ Pizza 4P's trong suốt hành trình này. Với sự hỗ trợ của mọi người, chúng tôi sẽ tiếp tục giữ vững cam kết giảm thiểu vấn đề rác thải.

Rượu gin nguyên bản 4P's,
hợp tác cùng nhà làm rượu Mawsim, Campuchia

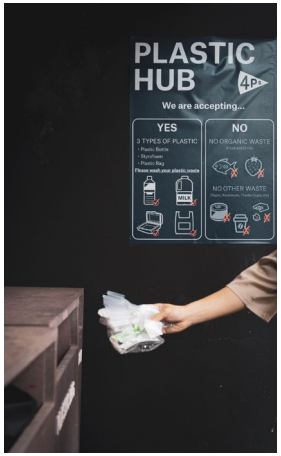
Hoạt động mới nâng cao nhận thức về rác thải

Nâng cao nhận thức trong cộng đồng là sứ mệnh cơ bản của các nhà hàng "không-rác-thải" của chúng tôi. Khi bước sang năm 2023, chúng tôi rất vui mừng được giới thiệu các hoạt động mới thú vị nhằm khuyến khích sự tham gia của cộng đồng địa phương.

Pizza 4P's Boeung Keng Kang: Trung tâm tái chế cho cộng đồng

118 kg

Rác thải nhựa được gửi đến "Trung tâm tái chế" của chúng tôi



Phòng nhận rác thải nhựa tại Pizza 4P's BKK, Phnom Penh, Campuchia

Từ tháng 4 năm 2023, Pizza 4P's Boeung Keng Kang tự hào ra mắt "Trung tâm Tái chế", nơi bạn có thể mang bất kỳ loại rác thải nhựa đến và nhận dấu mộc tích lũy trên thẻ. Những lượt tích lũy này có thể đổi lấy nhiều phần thưởng hấp dẫn, bao gồm một thức uống miễn phí khi có 1 dấu mộc, đế lót ly miễn phí với 5 lượt tích lũy và khi tích đủ 10 lần bạn có thể quy đổi sang một chiếc bánh pizza miễn phí. Sau hơn 9 tháng hoạt động, chúng tôi đã thu gom được hơn 118 kg rác thải nhựa từ khách hàng và các doanh nghiệp địa phương trong cộng đồng. Chất thải được chuyển đến các đối tác uy tín của chúng tôi để đảm bảo tái chế đúng cách. Cùng nhau, chúng ta có thể tăng quản lý hiệu quả chất thải nhựa và các chất thải tái chế khác.

Chương trình tham quan nhà hàng "Không-rác-thải" tại Pizza 4P's Boeung Keng Kang qua âm thanh
Chúng tôi vui mừng giới thiệu chương trình sử dụng máy thuyết minh tiếng Anh và tiếng Khmer. Chỉ cần lấy thiết bị từ nhân viên lễ tân trong giờ hoạt động, khách hàng có thể nghe hướng dẫn với nhiều chủ đề thú vị như: Ý tưởng đằng sau nhà hàng Pizza 4P's Boeung Keng Kang, Tìm hiểu mối liên hệ giữa cửa hàng Pizza 4P's 313 Quayside và Boeung Keng Kang, Khám phá về các hoạt động "Không-rác-thải" đáng chú ý tại Pizza 4P's, Làm quen với các đối tác chiến lược "Không-rác-thải"

Thẻ khách hàng thân thiết tại phòng Tái chế của Pizza 4P's BKK, Phnom Penh, Campuchia

Thức ăn cho cá từ rác thải thực phẩm tại Pizza 4P's Hikari Bình Dương

Pizza 4P's Hikari đã triển khai một phương pháp đặc biệt để tái sử dụng thức ăn thừa, đó là làm thức ăn cho cá. Tất cả rác thải thực phẩm của chúng tôi được gửi đến Khu phức hợp Hikari để ủ phân Bokashi, giúp lên men chúng thành các chất hữu cơ. Hợp chất này trở thành thức ăn cho ấu trùng ruồi lính đen và trở thành nguồn protein. Sau đó, ấu trùng được sấy khô và kết hợp cùng bột bánh pizza thừa để tái chế ra những viên thức ăn bổ dưỡng cho cá. Khách hàng khi ghé thăm Pizza 4P's Hikari Bình Dương có thể cho cá ăn, đồng thời tìm hiểu về mô hình tuần hoàn đối với việc tái chế thực phẩm. Chúng tôi cũng đã thiết lập hệ thống "hộp trung thực", cho phép khách hàng tự nguyện đóng góp một khoản quỹ nhỏ vào hoạt động của hệ tuần hoàn này.

Khu vực cho cá ăn tại Pizza 4P's Hikari, Bình Dương

Vỏ bánh pizza sấy khô làm thức ăn cho cá

Vỏ bánh pizza và ấu trùng ruồi đen sấy khô làm thức ăn cho cá tại Pizza 4P's Hikari, Bình Dương

Pizza 4P's Lotte Tây Hồ: Từ Trái Đất đến Con người – Nuôi dưỡng Hy vọng

Nằm giữa lòng thủ đô Hà Nội sôi động, Pizza 4P's Lotte Tây Hồ tỏa sáng như một biểu tượng của ý thức bền vững và thiết kế vượt trội. Với chủ đề "Earth to People – Growing Hope" ("Từ Trái Đất đến Con người – Nuôi dưỡng Hy vọng"), nhà hàng của chúng tôi cam kết hoạt động hướng đến tính bền vững, biến cơ sở thành một khu bảo tồn vật liệu tái chế và tái sử dụng cùng một khu vườn cộng đồng.

Bức tường trò chơi "Recycle for Peace"

Ngay lối vào, tác phẩm nghệ thuật hấp dẫn "Recycle for Peace" đặt nền móng cho cam kết của nhà hàng về tính bền vững. Bức tường này không chỉ là minh họa sống động về sức mạnh của tái chế, mà còn mời gọi khách hàng tham gia bằng cách mang rác đến tái chế và cùng chúng tôi đảm bảo các rác thải này được tái chế đúng cách.

Bức tường Tái chế vì Hoà Bình tại Pizza 4P's Lotte Tây Hồ

Bìa kẹp thực đơn Pizza 4P's làm từ bạt tái chế

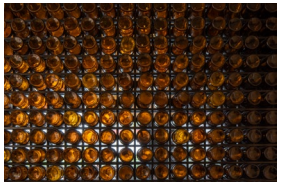
Phòng Tái Chế với 10 loại rác thải
Bước vào không gian tương tác của chúng tôi – Phòng Tái Chế, bạn có thể quan sát quá trình phân loại rác thải hằng ngày của chúng tôi qua lớp kính tại căn phòng này. Mọi rác thải được phân loại cẩn thận thành các nhóm như thực phẩm thừa, nhôm, thép, giấy carton, giấy ăn, chai nhựa, nhựa đen, nhựa trong suốt và các loại khác.

Vách ngăn quầy lễ tân làm từ 1,352 chai bia rỗng
Một vách ngăn trang nhã và ít phát thải được tạo ra bằng cách tái sử dụng vật liệu. Vách ngăn độc đáo này được chế tạo cẩn thận bằng cách sử dụng 1,352 chai bia đã qua sử dụng được thu thập từ các nhà hàng.

Gốm và thủy tinh vỡ trong trang trí nội thất
Những vật dụng tưởng chừng bị bỏ đi như chai bia/rượu rỗng cùng với những chiếc đĩa vỡ được chúng tôi thu gom và tái sử dụng tạo thành các vật liệu, sàn Terrazzo sử dụng cho trang trí không gian nội thất nhà hàng.

"Đèn con rồng nhựa" từ túi nhựa tái chế
Đừng bỏ qua sản phẩm nghệ thuật đáng kinh ngạc được chế tác từ vật liệu tái chế và nhựa thải, biến hóa thành "con rồng nhựa" uốn lượn ngay phía trên khu vực pizza. Chúng tôi hợp tác với ODDO ARCHITECT không chỉ mục đích nhằm tôn vinh tài năng của các nghệ nhân địa phương mà còn đóng vai trò như một lời nhắc nhở sáng tạo về vấn đề nhựa mà chúng ta gặp phải.

Nội thất thủ công hình cá làm từ rác thải nhựa tại Pizza 4P's Lotte Tây Hồ


Khu vực lễ tân trang trí bằng vỏ chai bia tại Pizza 4P's Lotte Tây Hồ

Thùng ủ giun đất tại vườn tuần hoàn ở Pizza 4P's Lotte Tây Hồ

Bìa kẹp thực đơn làm từ bạt tái chế tại Pizza 4P's Lotte Tây Hồ

Túi đựng bột bánh pizza tái chế thành túi đựng vật dụng khách hàng tại Pizza 4P's Lotte Tây Hồ

Hộp đựng muỗng nĩa và gia vị làm từ nhựa giá trị thấp
Những chiếc hộp này được làm từ nhựa có giá trị thấp, chẳng hạn như bao bì thực phẩm, ống hút và hộp đựng thức ăn. Những loại nhựa này được thu gom, làm sạch, cắt nhỏ và sau đó được ép thành vật liệu bền chắc. Bằng cách tái sử dụng những loại nhựa bị loại bỏ này, chúng ta có thể mang lại cho chúng một vòng đời mới và ngăn chúng bị thải ra các bãi chôn lấp hoặc đại dương.

Ống đựng tăm tái chế từ chai nước xốt cũ
Vòng đời mới cho những chai thủy tinh đựng nước xốt đã qua sử dụng. Chúng tôi hợp tác với các xưởng thủ công để cắt chai thủy tinh và tái chế thành ống đựng tăm.

Bìa thực đơn và kẹp hóa đơn từ vải bạt bỏ đi
Cuốn thực đơn của chúng tôi được làm từ những tấm vải bạt cũ bị bỏ đi. Tận dụng sự bền bỉ từ vật liệu này, chúng tôi đã hợp tác với Dòng Dòng để tái sử dụng, cắt, trang trí và mang đến sức sống mới cho chúng.

Chiếc giỏ đựng vật dụng làm từ túi đựng bột bánh pizza
Những chiếc túi đựng bột mì pizza tại nhà hàng được chúng tôi thu gom và gửi đến Dòng Dòng, nơi họ sẽ làm sạch, cắt và khâu thành những chiếc giỏ đựng vật dụng cho khách hàng khi dùng bữa tại Pizza 4P's.

Đồng phục cũ trở thành tấm rèm che
Chúng tôi đã tìm ra một cách sáng tạo để tái sử dụng đồng phục cũ của nhà hàng. Thay vì loại bỏ chúng, chúng tôi biến chúng thành những tấm rèm che độc đáo, tạo thêm nét đặc sắc cho không gian nhà hàng.

Khu vườn mô hình vòng tuần hoàn dinh dưỡng
Trên tầng năm của một trung tâm mua sắm sầm uất, chúng tôi tạo ra một khu vườn áp dụng kỹ thuật canh tác bền vững. Không gian độc đáo gồm thùng nuôi trùn quế giúp chuyển hóa thức ăn thừa thành phân hữu cơ; các luống rau, thảo mộc trồng theo mùa; hệ thống tích hợp nuôi trồng thủy sản và thủy canh giúp tối ưu hóa việc sử dụng nguồn nước và mô hình tuần hoàn dinh dưỡng.

Tái chế sáng tạo
Sản phẩm bán lẻ đặc biệt

Thương hiệu Market 4P's cung cấp các thực/ vật phẩm được sản xuất bền vững khi hợp tác cùng các nghệ nhân thủ công, truyền tải thông điệp tiêu dùng có ý thức.

Sản phẩm bán lẻ của Market 4P's

Sản phẩm	Nơi bán	Mô tả
Tạp dề tái chế cho trẻ em	Việt Nam, Campuchia, Ấn Độ	Tạp dề trẻ em được làm từ vải thừa của ngành dệt may.
Bình giữ nhiệt 4P's	Việt Nam, Campuchia, Nhật Bản	Một vật dụng tái sử dụng cần thiết được trang trí logo của chúng tôi.
Túi tote nhuộm chàm thủ công	Việt Nam, Nhật Bản	Túi vải lanh hữu cơ nhuộm chàm tự nhiên, tôn vinh kỹ thuật nhuộm truyền thống.
Đế lót ly từ nhựa tái chế	Việt Nam, Campuchia, Nhật Bản	Nhựa giá trị thấp được đối tác lâu năm của chúng tôi là PLASTICPeople tái chế thành đế lót ly đẹp và tiện dụng.
Thớt gỗ 4P's	Việt Nam	Thớt sử dụng gỗ có nguồn gốc từ các khu rừng được quản lý có trách nhiệm theo chứng nhận Hội đồng Quản lý Rừng (FSC).
Hộp gỗ đựng quà	Việt Nam, Campuchia, Ấn Độ	Hộp quà của chúng tôi được làm bằng gỗ tự nhiên, cung cấp giải pháp gói quà phong cách và có thể tái sử dụng. Chất liệu có chứng nhận của Hội đồng Quản lý Rừng (FSC).
Xà phòng tái chế từ bã cà phê	Việt Nam	Bằng cách hợp tác với Limart, chúng tôi đã biến bã cà phê dùng để pha espresso thành xà phòng cà phê có lợi.
Ly cắt tái chế	Việt Nam, Campuchia	Bằng cách cắt và tái sử dụng chai thủy tinh đã qua sử dụng, chúng tôi tạo ra các sản phẩm đa năng có thể được sử dụng làm cốc nước, cốc nến và giá đựng bút.
Áo thun Buu	Việt Nam	Áo thun nguyên bản từ 4P's truyền tải thông điệp tích cực thông qua linh vật Buu của chúng tôi trong khi được làm từ chai nhựa tái chế.
Vật dụng ăn uống làm từ vỏ đạn rỗng	Campuchia, Nhật Bản	Bộ sản phẩm đặc biệt tái chế từ vỏ đạn rỗng, hợp tác cùng Ankow.co,
Túi đựng pizza làm từ túi bột	Campuchia	Túi bột pizza trống được tái sử dụng thành túi đựng hộp pizza tiện lợi.
Bìa hồ sơ từ bạt cũ	Campuchia	Bằng cách khéo léo may và tái sử dụng bạt, chúng tôi đã biến những tấm bạt cũ thành những chiếc bìa hồ sơ tiện dụng và đa năng.
Trà thảo mộc không rác thải	Campuchia	Hỗn hợp trà thảo mộc hoàn toàn tự nhiên, không hóa chất của Demeter bao gồm vỏ ca cao và vỏ chanh được tái sử dụng từ bếp 4P's.

REPEET x 4P's – Áo thun tái chế với thông điệp FIND YOUR PEACE

Yên bình không ở đâu xa, yên bình ở ngay bên ta – trong sự tĩnh tại và tinh thần trân trọng những điều nhỏ bé.

Pizza 4P's đã hợp tác cùng REPEET, một thương hiệu dệt may Việt Nam về các giải pháp bền vững cho ngành công nghiệp thời trang, một đơn vị có cùng tầm nhìn về nỗ lực xây dựng tương lai bền vững, tạo nên tác động tích cực bằng những sản phẩm làm từ vật liệu tái chế. REPEET đã dành nhiều năm thiết lập chuỗi giá trị mạnh mẽ cho ngạch dệt may tái chế tại Việt Nam với sợi kéo từ chai PET đã qua sử dụng.

Chúng tôi đã cùng tạo ra một chiếc áo thun đặc biệt làm từ nhựa bỏ đi là polyester tái chế. Mỗi chiếc áo được làm từ 07 chai nhựa, bao gồm 60% cotton, 20% polyester nguyên sinh và 20% polyester tái chế. Đơn giản nhưng nổi bật với thiết kế độc quyền, có thể kết hợp với bất kỳ món đồ nào có sẵn. Thiết kế độc đáo trên áo là ước vọng của chúng tôi về sự bình yên, nhắc nhở mỗi người rằng một hành động nhỏ cũng có thể lan tỏa thành những thay đổi tích cực.

Áo thun Find Your Peace làm từ nhựa tái chế, 4P's hợp tác cùng REPEET

Tài nguyên thiên nhiên
Điện

7,729 MWh

Tổng lượng điện tiêu thụ
(tăng 9% so với năm 2022).

36.17 kWh

Lượng điện tiêu thụ trên mét vuông
(giảm 0.36% so với năm 2022).

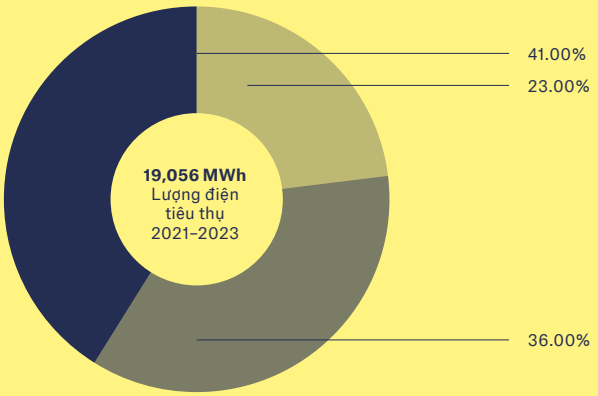
1.81 kWh

Lượng điện tiêu thụ trên mỗi khách
(giảm 5% so với năm 2022).

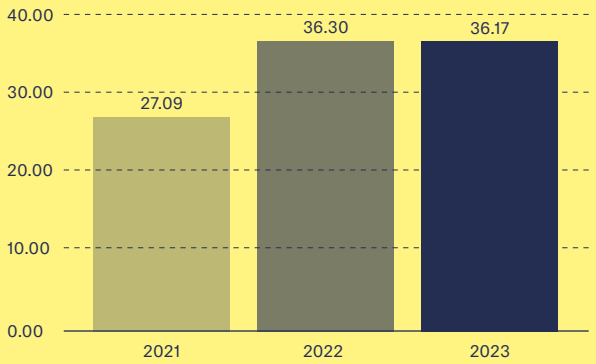
9.97 MWh

Lượng điện tái tạo tiêu thụ (chiếm 0.13% tổng lượng điện tiêu thụ và 3.57% lượng tiêu thụ của Pizza 4P's Xuân Thủy).

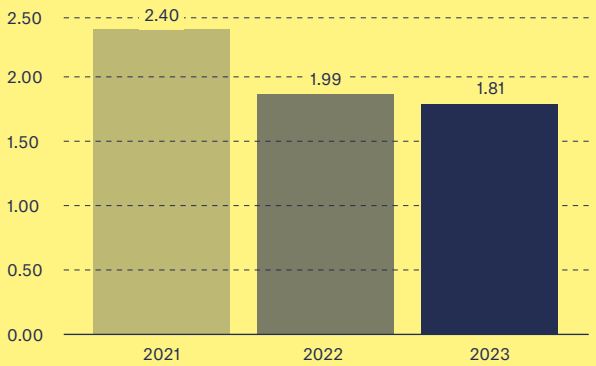
Tổng lượng điện tiêu thụ (MWh)



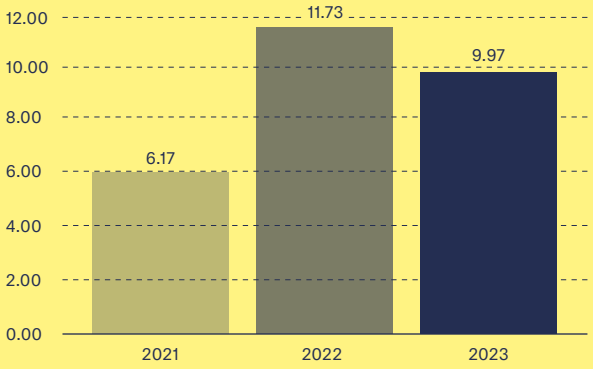
Tổng lượng điện tiêu thụ mỗi mét vuông (kWh)



Tổng lượng điện tiêu thụ trên mỗi khách hàng (kWh)



Tổng lượng năng lượng tái tạo tiêu thụ tại Pizza 4P's Xuân Thủy (MWh)



Với 4 nhà hàng mới được khai trương và Bếp trung tâm Kitchen 4P's mới, chúng tôi biết rằng tổng lượng điện tiêu thụ sẽ tăng, với dữ liệu cho thấy đã tăng 9% so với năm trước là 7,729 MWh. Mặt khác, hiệu quả sử dụng điện trên mỗi khách đã giảm 5% và mức sử dụng điện trên mỗi nhà hàng vẫn khá ổn định.

Dữ liệu này là lượng điện tiêu thụ cho các nhà hàng ở Việt Nam, Campuchia và Nhật Bản. Còn nhà hàng ở Ấn Độ sẽ được đưa vào báo cáo năm kế tiếp.

Trong năm 2023, chúng tôi bắt tay hợp tác với các nhà cung cấp để tăng ứng dụng năng lượng mặt trời tại các địa điểm khác, cũng như tìm hiểu về hiệu quả cao hơn cho các nhà hàng hiện tại. Chúng tôi tiếp tục nỗ lực tăng tỉ lệ sử dụng năng lượng tái tạo trong năm tới.

Chương trình đào tạo tiết kiệm điện
Chúng tôi đã tiến hành chương trình đào tạo "Hiệu quả sử dụng điện" với cấp quản lý để áp dụng các phương pháp tiết kiệm năng lượng ngắn hạn xây dựng chiến lược dài hạn. Chương trình đào tạo tập trung vào các công nghệ tiết kiệm năng lượng, tối ưu hóa thiết bị, tăng sự tham gia của nhân viên và tìm hiểu về nguồn năng lượng tái tạo tiềm năng. Bằng cách thực hiện những hiệu quả ngắn hạn như là tối ưu hóa nhiệt độ lò và bảo trì thiết bị, đồng thời xem xét các giải pháp dài hạn như năng lượng tái tạo và công nghệ thông minh, chúng tôi hướng tới đạt được hiệu quả sử dụng năng lượng cao hơn và hy vọng thấy kết quả này được chuyển thành chi phí năng lượng thấp hơn trong tương lai.

Tài nguyên thiên nhiên
Khí ga

592 Tấn

Tổng lượng khí ga tiêu thụ
(tăng 5.29% so với năm 2022)

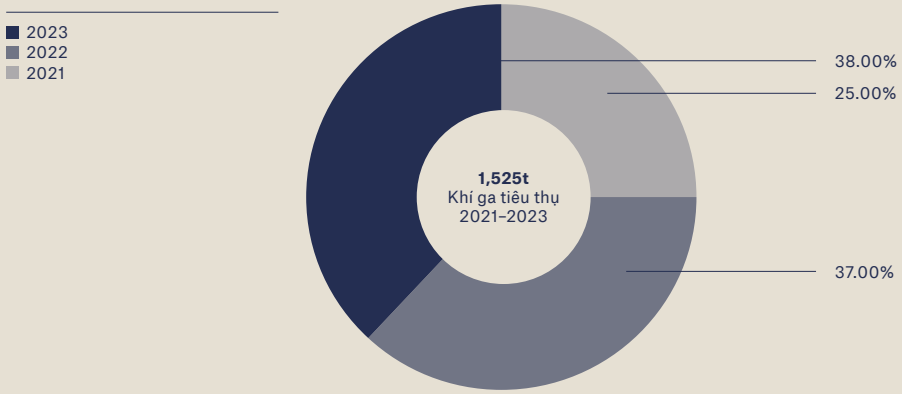
3.02 kg

Lượng ga tiêu thụ trên mét vuông (giảm 4% so với năm 2022)

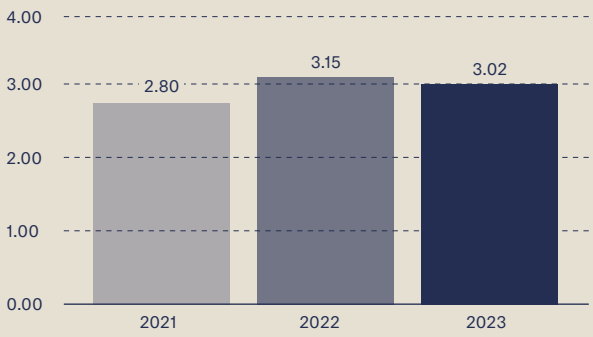
0.14 kg

Ga tiêu thụ trên mỗi khách (giảm 14% so với năm 2023)

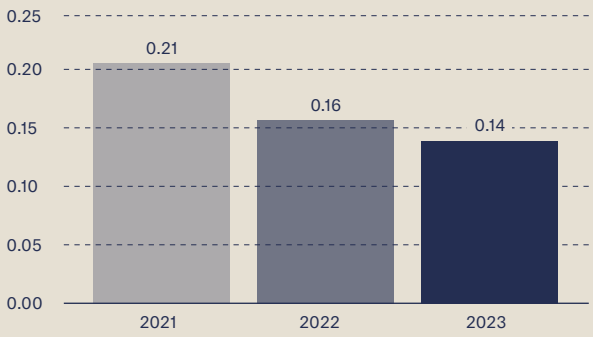
Tổng lượng khí ga tiêu thụ (tấn)



Tổng lượng khí ga tiêu thụ mỗi mét vuông (kg)



Tổng lượng khí ga tiêu thụ trên mỗi khách hàng (kg)



Chúng tôi ghi nhận mức tiêu thụ khí ga tăng 5.9% so với năm 2022, đây có thể là kết quả của việc mở rộng thêm địa điểm nhà hàng trong năm qua. Chúng tôi cũng thấy được một xu hướng tích cực cho hiệu quả sử dụng ga trên mỗi mét vuông và trên mỗi khách, với tỉ lệ giảm 4% và 14%. Sự gia tăng đáng kể về hiệu quả này có thể được quy cho việc triển khai Dự án Hiệu quả sử dụng Ga.

Dữ liệu này là lượng ga tiêu thụ cho các nhà hàng ở Việt Nam, Campuchia và Nhật Bản. Còn nhà hàng ở Ấn Độ sẽ được đưa vào báo cáo năm kế tiếp.

Dự án Hiệu quả sử dụng Ga
Bắt đầu từ năm 2022, Pizza 4P's bắt đầu dự án tiết kiệm khí ga với mục tiêu tối ưu hóa hoạt động, trang bị thêm hệ thống đo nhiệt độ trong lò nhằm nâng cao khả năng đo lường và kiểm soát. Hệ thống này cho phép chúng tôi phát triển một quy trình hiệu quả cho việc làm nóng lò, cải tiến khâu vận hành, đề cao tinh thần tiêu chuẩn hóa và giảm thiểu lãng phí. Dự án đã mang lại kết quả rõ ràng, chứng minh tác động tích cực của các biện pháp tối ưu trong việc sử dụng khí ga của chúng tôi đối với mức tiêu thụ năng lượng và hiệu quả hoạt động tổng thể.

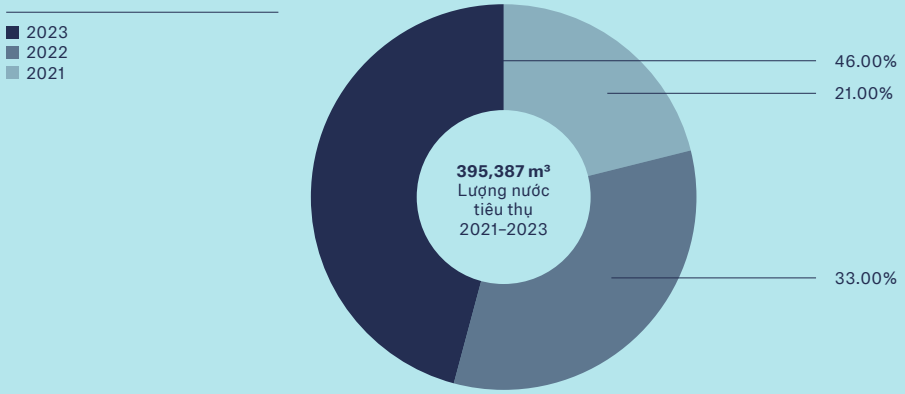
Tài nguyên thiên nhiên
Nước

182,673 m³
Tổng lượng nước tiêu thụ (tăng 33% so với năm 2022)

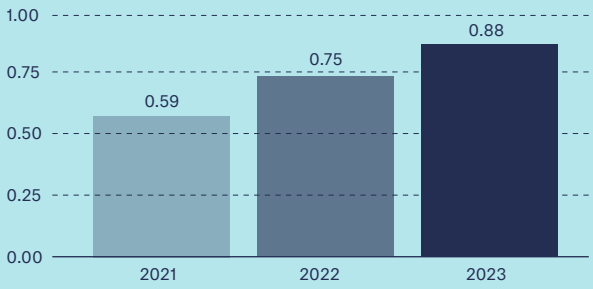
0.88 m³
Lượng nước tiêu thụ trên mét vuông
(tăng 15% so với năm 2022)

0.04 m³
Lượng nước tiêu thụ trên mỗi khách
(tương tự với năm 2022)

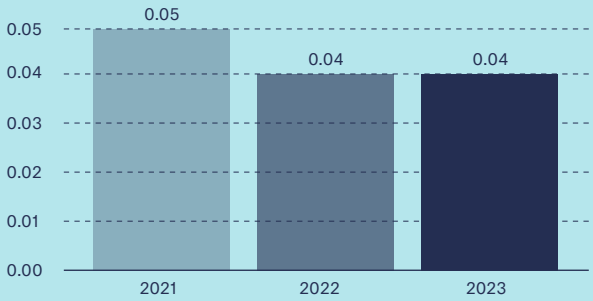
Tổng lượng nước tiêu thụ (m³)



Tổng lượng nước tiêu thụ mỗi mét khối (m³)



Tổng lượng nước tiêu thụ trên mỗi khách hàng (m³)



Nước là yếu tố thiết yếu để duy trì vệ sinh và an toàn thực phẩm. Chúng tôi quan sát thấy mức tăng đáng kể trong năm 2023, lý do nằm ở việc khai trương Bếp Trung Tâm Kitchen 4P's mới với công suất và diện tích lớn hơn, dẫn đến tổng lượng tiêu thụ tăng 33% so với năm trước. Pizza 4P's cam kết cải thiện các phương pháp quản lý nước trong thời gian tới, tập trung vào đào tạo kiến thức và hợp tác với các bên liên quan nhằm chủ động quản lý nước tốt hơn.

Dữ liệu này là lượng nước tiêu thụ cho các nhà hàng ở Việt Nam, Campuchia và Nhật Bản. Còn nhà hàng ở Ấn Độ sẽ được đưa vào báo cáo năm kế tiếp.

Hành trình nước Whey tại Pizza 4P's

Nước whey là phụ phẩm được chắt lọc từ quá trình làm phô mai, thường bị xem là chất thải sau khi tách váng sữa. Tuy nhiên, nước whey là một nguồn dinh dưỡng chứa protein, lactose, vitamin và khoáng chất dồi dào. Thay vì vứt bỏ nước whey, chúng tôi tối ưu hóa lợi ích tiềm năng và ứng dụng, biến hóa, sáng tạo, tái sử dụng nguồn dưỡng chất này.

Đầu tiên, nước whey trở thành một thành phần thực phẩm để thay nước khi làm bột bánh pizza. Với ứng dụng này, chúng tôi ước tính đã tiết kiệm được khoảng 120,000 lít nước trong năm 2023. Thêm nữa, nước whey là nguyên liệu cho nước xốt whey salad và kombucha

trong thực đơn của chúng tôi. Tại Pizza 4P's Nhật Bản, các đầu bếp đã sáng tạo nên nhiều món tráng miệng sử dụng nước whey, tôn vinh sự tươi ngon nhưng không kém phần bền vững của món phụ phẩm này

- Sữa chua whey 4P's: sự pha trộn hài hòa giữa whey tái chế và sữa yến mạch
- Soda Whey Tươi Cam Vàng: một loại soda kết hợp vị chua của whey và hương thơm tươi mát của trái cam vàng Nhật Bản
- Trái cây theo mùa và 03 loại "Chè" Whey: món tráng miệng "Chè" quen thuộc của Việt Nam với đá bào, whey, thạch hoa quả và xi-rô
- Bánh phô mai Ricotta: bánh phô mai nhà làm đặc trưng với xốt caramel được chế biến từ nước whey

Ngoài ra, Pizza 4P's đã hợp tác cùng xưởng bia thủ công để tạo nên công thức bia đặc biệt: Dalat Whey Stout. Thời gian trước, chúng tôi cần rất ít nước whey cho quy trình sản xuất bia, chỉ khoảng 1% cho mỗi mẻ. Với tinh thần Kaizen (cải tiến liên tục), năm 2023, chúng tôi nâng cấp quy trình và tăng khối lượng nước whey được sử dụng, từ 1% lên 40-45%, góp phần giảm thiểu lượng nước sử dụng, gần 1,000 lít cho mỗi mẻ. Thành tích này đạt được nhờ kết hợp nước whey vào quá trình ủ bia ngay từ bước đầu tiên, được gọi là Nghiền thô. Dalat Whey Stout là một thức uống sáng tạo với hương vị béo nhẹ và thoảng chút sô cô la, làm người thưởng thức không khỏi thích thú.

Cuối cùng, chúng tôi thường gửi nước whey đến một đối tác lân cận – trang trại Thiên Sinh. Trang trại Thiên Sinh là một đối tác lâu năm cung cấp nguồn rau hữu cơ cho Pizza 4P's; họ lên men nước whey với các lợi khuẩn, sau đó pha loãng và phun lên ruộng đồng như một loại phân bón trước khi đắp đất trồng rau. Những luống rau hữu cơ này này được phân phối đến các nhà hàng Pizza 4P's, hoàn thành chu kỳ sinh thái lành mạnh. Ngoài ra, trang trại Thiên Sinh cũng dùng nước whey cho bò và heo uống, góp phần tăng sức khỏe đường ruột cho các loài gia súc. Trong năm 2023, chúng tôi ước tính lượng nước whey được tái sử dụng hằng năm cho các trang trại là 500,000 lít. Chúng tôi cũng luôn mong có nhiều kế hoạch hợp tác hơn với các đối tác quan tâm để có thể biến phụ phẩm này thành nguyên liệu hữu dụng.

Tài nguyên thiên nhiên
Gỗ

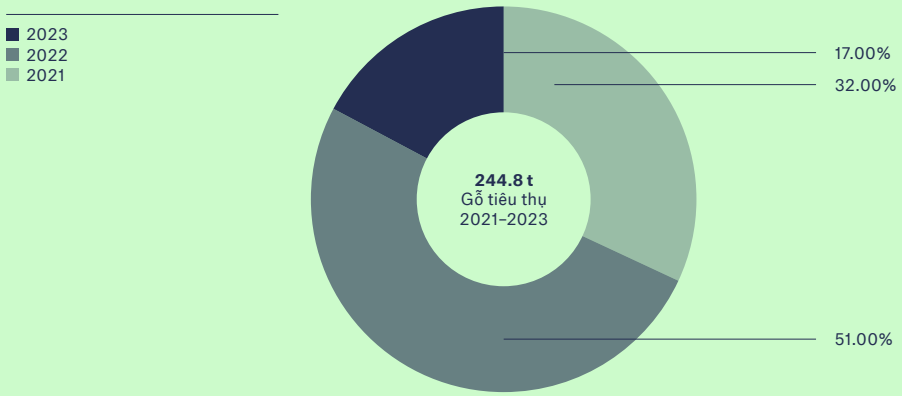
41 Tấn

Tổng lượng gỗ tiêu thụ
(giảm 67,20% so với năm 2022)

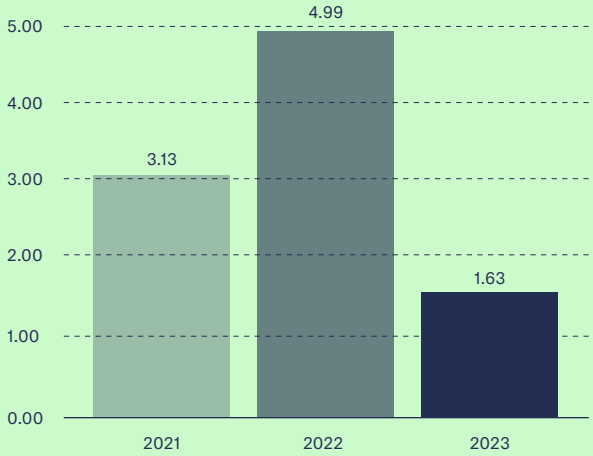
1.63 kg

Lượng gỗ tiêu thụ trên mỗi mét vuông
(không tính giai đoạn cải tạo)

Tổng lượng gỗ sử dụng (tấn)



Tổng lượng gỗ sử dụng mỗi mét vuông (kg)



Số liệu gỗ sử dụng dành cho nhà hàng Pizza 4P's Lê Thánh Tôn, Pizza 4P's Thủ Khoa Huân, và Pizza 4P's Tràng Tiền

Phần lớn các nhà hàng Pizza 4P's được trang bị lò nướng bằng ga điện, tuy nhiên, chúng tôi vẫn duy trì vài lò nướng bánh pizza bằng củi ở Pizza 4P's Lê Thánh Tôn, Pizza 4P's Thủ Khoa Huân và Pizza 4P's Tràng Tiền. Nhiều tín đồ ẩm thực tin rằng phương pháp này mang lại hương vị đích thực cho bánh pizza Ý truyền thống, với khả năng tạo viền pizza cháy cạnh và vỏ phồng ngon mắt. Thế nhưng, phương thức này cũng tạo ra nhiều thách thức trong việc sử dụng tài nguyên. Năm 2023, tổng lượng tiêu thụ gỗ đã giảm 67% so với năm 2022 khi Pizza 4P's Tràng Tiền được cải tạo vào tháng 10 và tháng 11.

Hòa bình

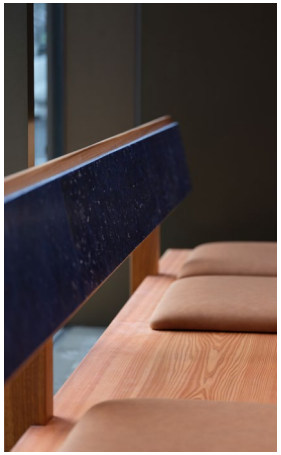
Kenta Sudo, chủ trang trại Sudo,
thư giãn cùng đàn bò sữa

Bình yên là một năng lượng bên trong mỗi cá thể, có khả năng chuyển hóa và lan tỏa ra thế giới xung quanh. Chúng tôi luôn cam kết nuôi dưỡng những yên bình nội tại, thúc đẩy tiêu dùng đi kèm lưu tâm và lan tỏa lòng trắc ẩn trong từng hoạt động. Những phát kiến này là một phần không thể thiếu trong sứ mệnh khi chúng tôi luôn nỗ lực tạo ra những tác động tích cực đến từng cá nhân nói riêng và cộng đồng nói chung.

Nông trại Crazy tại Hokuto, Yamanashi, Nhật Bản

Pizza 4P's Nhật Bản

Mitsuharu Tanaka từ Tanaka Design Products tại Tachikawa, Tokyo



Pizza 4P's Tokyo

Từ Trái Đất đến Con người, từ Con người đến Con người, từ Trái Đất đến Thiên nhiên, và từ Thiên nhiên đến Con người. Mọi thứ đều được kết nối thành một khối thống nhất. Tinh thần này thể hiện khái niệm "Nhất Thể" từ Trái Đất đến Con người của chúng tôi.

Khi thiết kế Pizza 4P's Tokyo, chúng tôi tiếp cận bằng nguồn cảm hứng từ thiên nhiên, như một lời nhắn nhủ mối liên kết giữa chúng ta và Trái Đất. Chúng tôi tin rằng khi cảm nhận được kết nối này, lòng biết ơn cho mọi thực thể sống đang tồn tại song hành sẽ được khơi dậy, từ đó hình thành lòng khắc ẩn, từ chúng ta đến mọi người và môi trường xung quanh. Đây là một không gian được thiết kế nên nhằm xoá bỏ lằn ranh giữa tôi, ta, bạn khách hàng, đối tác – tất cả hòa làm một.

STUDIO DIG tại Tokyo là đơn vị thiết kế cho Pizza 4P's Tokyo. Các kiến trúc sư đặc biệt chú trọng đến các loại vật liệu giàu giá trị cảm xúc, với phương châm là nhìn, chạm và cảm nhận trực tiếp các vật thể. Chúng tôi đã cùng nhau đến Nagano và Gifu để tìm hiểu nhiều nhà sản xuất, có cơ hội kết nối với nhau khi khám phá các vật liệu, từ đó tạo nên một không gian khơi mở lòng trắc ẩn dành cho Trái Đất và thiên nhiên.

Đồ nội thất và mặt bàn được làm từ bàn tay thợ mộc Mitsuharu Tanaka từ Tanaka Design Products. Gỗ từ các khu vực thân thuộc với Pizza 4P's được sử dụng, như gỗ cây me bản địa từ Việt Nam, gỗ Cajun và gỗ keo Việt Nam ở khu vực gần Đà Nẵng.

Băng ghế dài bằng gỗ được tạo ra bởi BUAISOU, một người nông dân và nghệ nhân nhuộm chàm tại tỉnh Tokushima. Các băng ghế được tái chế từ các tấm gỗ thông nhuộm chàm, từng là vật liệu cho triển lãm "Indigo và Akane" diễn ra vào đầu năm 2023 tại Sogetsu Kaikan. Tường và trần của nhà hàng được tạo ra bởi Nakaya Youhei của ADDICT, một xưởng thiết kế ở Tokyo chuyên về nghệ thuật nội thất. Chúng tôi đã cùng nhau sáng tạo một không gian nơi khách hàng có thể cảm nhận được sự kết nối với Trái Đất bằng việc tương tác với vật liệu.

Đối tác "Nhất Thể"

Tìm kiếm đối tác phù hợp là cực kỳ quan trọng nhằm bảo đảm một tầm nhìn chung từ những cá nhân có cùng hoài bão. Điều này cho phép chúng tôi xây dựng không gian nhà hàng như một nền tảng của sáng tạo và phát triển, được truyền tải bằng những món ăn độc đáo kết hợp cùng hương vị và câu chuyện nguồn gốc đằng sau. Mỗi yếu tố trong trải nghiệm của khách hàng đều quan trọng, từ thức ăn, bề nổi của không gian, vật liệu, nội thất cùng nhiều yếu tố khác.

Rượu vang tự nhiên
Các loại rượu của chúng tôi được lựa chọn bởi Yu Yamamoto, trưởng pha chế của nhà hàng Lửa tại TP. HCM, Việt Nam, người đã giành Giải Pha Chế của Michelin Guide 2023 (Hà Nội và TP. Hồ Chí Minh). Pizza 4P's phục vụ rượu tự nhiên với sự lưu tâm về tác động lâu dài đến đất đai từ việc sản xuất rượu vang. Chúng tôi đã chọn lọc kỹ lưỡng các sản phẩm từ các nhà sản xuất trong nước và quốc tế với sự tôn trọng cao nhất dành cho môi trường và thiên nhiên.

Thức uống
Thức uống phù hợp với pizza và các món ăn được phát triển bởi Fumitake Ohba, một nhà pha chế tại quán bar "Unknown" ở Ebisu, người cũng đã làm nên các thức uống tại "Florilege" và "Blue Bottle Coffee" ở Thượng Hải. Bộ sưu tập độc đáo của họ bao gồm các loại cola thủ công được làm tại nhà sử dụng hỗn hợp gia vị được lựa chọn cẩn thận, soda được làm từ nước whey tái chế và trà đá với hỗn hợp độc đáo từ các loại thảo mộc tươi.

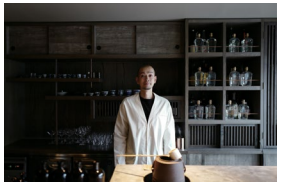
Món tráng miệng
Thực đơn món tráng miệng được kiểm sát bởi hai người làm bánh ngọt từ Tangentes, gồm Yuichi Goto từ PATH tại Yoyogi Uehara và Kazuhiro Nakamura từ Think tại Yanaka. Chúng tôi có bánh ngọt làm từ phô mai nhà làm, tiramisu làm từ Onibus Coffee, sô cô la nướng được làm bằng cacao Marou và phô mai được làm từ nước whey.

Hành trình "Nhất Thể"

Để tạo nên một thế giới "Nhất thể", chúng tôi đã khởi hành những chuyến ghé thăm khác nhau đến nhiều vùng đất trải khắp Nhật Bản. Chúng tôi đã gặp gỡ, trao đổi, chuyện trò và mở rộng mạng lưới kết nối với các nhà sản xuất, nhà sáng tạo cũng như các nghệ sĩ.

Từ Nông trại
Chúng tôi không quá lời khi cho rằng mối quan hệ với

Yuyamamoto từ Lửa, nhà hàng tại Việt Nam



Fumitake Ohba, nghệ nhân pha chế từ quán bar Unknown tại Ebisu

Yuichi Goto và Kazuhiro Nakamura từ Tengentes

Hái rau xanh tại nông trại Crazy ở Hokuto, Yamanashi, Nhật Bản

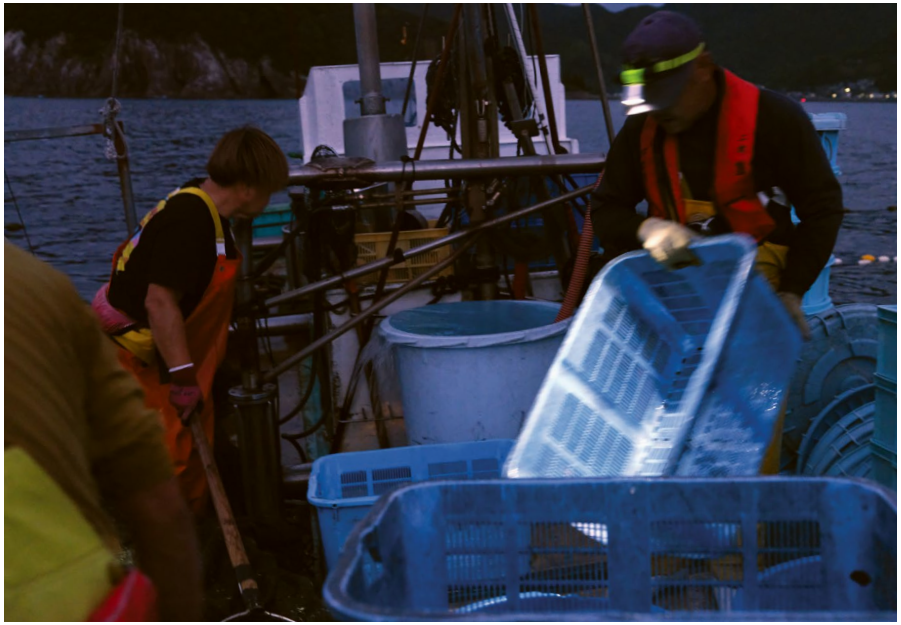
Shingo Ishizaka từ Đại học Genryu, nơi thực hiện dự án tái tạo lưu vực thượng nguồn

những người nông dân là yếu tố quan trọng nhất với nhà hàng. Với suy nghĩ đó, chúng tôi khởi sự đi thăm những người làm nông nghiệp theo phương pháp trồng trọt tự nhiên. Rất may mắn, chúng tôi đã nhận được nhiều sự quan tâm tích cực, để chúng tôi có thể cung cấp những nguyên liệu tươi ngon và lành mạnh nhất đến khách hàng.

Từ Rừng
Do sự suy giảm của ngành công nghiệp lâm nghiệp và thiếu quản lý do dân số già đi, số lượng rừng bị hủy hoại đang gia tăng ở Nhật Bản. Rừng cung cấp dưỡng chất cho đại dương, tạo môi trường sinh sản cho các sinh vật sống, liên đới với núi, sông, con người cùng nhiều thứ khác. Tại Pizza 4P's, chúng tôi cảm thấy mình cần hỗ trợ mạnh mẽ ngành công nghiệp này. Kết nối với rừng cho phép chúng tôi xây dựng một số mối quan hệ đặc biệt thông qua thực phẩm, như những nguyên liệu trên một món ăn như Pappardelle Organic Log Mushroom Cream Pasta tôn vinh mối liên kết này.

Từ Biển
Quốc đảo Nhật Bản luôn nhận được sự ưu ái từ biển cả, điều này đã tạo nên một nền văn hóa ẩm thực phong phú. Trong những năm gần đây, hệ sinh thái này đã

Mì Ý nấm hữu cơ xốt kem tại Pizza 4P's Tokyo



Ngư dân từ Kumano, Mie Prefecture

Pizza nghêu và rong biển thái sợi tại Pizza 4P's Tokyo

Ông Ojima từ Serrano, nhà cung cấp thịt nguội tự nhiên

Thịt xông khói nhà làm từ đầu bếp 4P's tại Pizza 4P's Tokyo

Kenta Sudo, chủ trang trại Sudo

Món tiêu biểu Trái cây hầm kèm Phô mai Burrata tại Pizza 4P's Tokyo

và đang lao dốc do biến đổi khí hậu; vì vậy, chúng tôi đã đến thăm các ngư dân, nhà nuôi trồng thủy sản và những trung tâm bảo tồn môi trường biển. Chúng tôi đã suy nghĩ về những gì có thể làm với nhà hàng của mình để bảo vệ và kết nối đại dương và nền văn hóa ẩm thực Nhật Bản. Duy trì sự kết nối với ngành công nghiệp biển, chúng tôi có thể yên tâm và bảo đảm nhà hàng vận hành đúng hướng và cùng lúc đó, thông qua những câu chuyện, có thể truyền cảm hứng để mọi người ý thức và tìm hiểu về vấn đề thiết yếu này.

Từ Hồ
Thế giới của chúng ta có rất nhiều loài thực vật đẹp đẽ, tuy nhiên, một vài loài có thể gây hại cho hệ sinh thái. Sự phát triển bùng nổ của cây từ hồ – một trong ba loại cỏ gây hại nhất trên thế giới – đang gây thiệt hại nghiêm trọng đối với các khu vực ven biển ở Đông Nam Á. Hiện tại, chúng tôi đang hỗ trợ một phát kiến thu gom và loại bỏ cây tầm bì sinh sôi trên hồ Tonlé Sap ở Campuchia nhằm cải thiện cuộc sống của những người phụ thuộc vào sự lành mạnh của môi trường nước.

Chăn nuôi
Chúng tôi rất biết ơn tất cả những ưu ái của cuộc sống, đặc biệt là các sản phẩm thịt mà chúng ta có thể tiêu thụ. Tại Pizza 4P's, chúng tôi làm việc với các nhà sản xuất, chăn nuôi động vật bằng lòng yêu thương và quan tâm đến sự phúc lợi động vật cũng như môi trường sống của chúng.

Phô mai nhà làm

Từ khi thành lập, Pizza 4P's luôn cam kết tự sản xuất phô mai, liên tục hoàn thiện quy trình sản xuất. Chúng tôi sở hữu một nhà máy nhỏ tại cao nguyên Lâm Đồng ở Việt Nam, nơi chúng tôi sản xuất phô mai cho các nhà hàng của mình và phân phối đến các nhà bán lẻ địa phương, khách sạn và siêu thị cao cấp trên toàn Việt Nam. Tại Pizza 4P's Tokyo, chúng tôi sản xuất phô mai ngay tại quầy bên trong nhà hàng. Chúng tôi lấy sữa từ trang trại Sudo ở Tateyama, tỉnh Chiba, một nơi rất chú trọng việc bảo vệ môi trường và phúc lợi động vật, cung cấp sữa tươi chất lượng cao.

Tái chế nước Whey
Nước whey – một phụ phẩm được chắt lọc trong quá trình sản xuất phô mai – rất quan trọng đối với Pizza 4P's. Chúng tôi luôn tìm cách tái chế nước whey và thêm vào món ăn trên thực đơn. Phương pháp này góp phần giảm lượng rác thải trong nhà hàng, và thêm thắt hương vị độc đáo, giá trị dinh dưỡng cao cho các món ăn.

Khu vực bếp tại Pizza 4P's Tokyo

Soda làm từ quýt Yuzu và nước whey tại Pizza 4P's Tokyo

Ghế gỗ nhuộm chàm được chế tác
bởi BUISOU

Rau củ hữu cơ ngâm
tại Pizza 4P's Tokyo

Từ điển Pizza 4P's Tokyo

Khi thăm Pizza 4P's Tokyo, khách hàng sẽ được trải nghiệm thế giới của sự "Nhất Thể" qua một thực đơn đặc biệt dưới hình thức một cuốn Từ điển, vô cùng độc bản và khác lạ. Với hơn 50 trang, cuốn Từ điển này là một bản tóm lược sống động về khái niệm Nhất Thể, trình bày chi tiết về từng nhà cung cấp mà chúng tôi đã hợp tác, dù đó là sản xuất thực phẩm, hay thiết kế nhà hàng, hay các vật dụng khác,...

Bằng cách giới thiệu tường tận về quy trình của mình, các món ăn và thức uống được đặt để xuyên suốt thực đơn kèm theo câu chuyện của từng nhà cung cấp. Chúng tôi mong muốn mỗi khách hàng cảm nhận được sự kết nối giữa thực phẩm mình ăn, xuất xứ của chúng và những người sản xuất; hy vọng khách hàng có thể hiểu được niềm say mê và sự tận tâm trong từng sản phẩm, khơi gợi lòng biết ơn và trắc ẩn trước quy trình tỉ mỉ này.

Trang thực đơn từ Từ Điển Pizza 4P's Tokyo

Từ điển Pizza 4P's Tokyo của chúng tôi có sẵn đầy đủ bằng cả tiếng Nhật và tiếng Anh; và bạn cũng có thể mua trực tiếp tại nhà hàng.

Trang bìa thực đơn từ Từ Điển Pizza 4P's Tokyo

Pizza 4P's Ấn Độ

Quyết định mở rộng tại Ấn Độ, chúng tôi đã bắt đầu từ con số không, từ tìm kiếm nguyên liệu mới đến kiến tạo một thực đơn khác biệt có tính kết nối giàu ý nghĩa với cộng đồng nơi đây. Mặc dù đây là một thử thách to lớn, chúng tôi thực sự yêu thích việc tìm hiểu nguồn cội của chính mình, gieo những hạt mầm chờ nảy lên những điều đặc biệt trong tương lai.

Tại Ấn Độ, chúng tôi nhận thấy niềm cảm hứng mạnh mẽ và sâu sắc từ những vẻ đẹp văn hóa đa sắc màu, từ đó, chúng tôi phát triển thông điệp cho riêng mình "Oneness in Diversity – Hòa điệu đa sắc"

Chúng tôi mong muốn thể hiện sức hấp dẫn của quốc gia đa sắc này, nơi các nhánh văn hóa và di sản ẩm thực giao thoa và hòa hợp một cách hoàn hảo, tạo nên một khối nhất thể toàn diện. Cuộc chu du của chúng đến vùng đất mới được bổ trợ bằng tinh thần Nhất Thể này chỉ mới bắt đầu!

Nghệ nhân địa phương hoàn thành chế tác ghế trong nhà hàng

Một góc Pizza 4P's Bengaluru, Ấn Độ trong quá trình xây dựng

Sự đa dạng trong nghệ thuật thủ công

Tại Pizza 4P's Ấn Độ, chúng tôi chú trọng việc tìm nguồn cung ứng các sản phẩm địa phương chất lượng để làm dụng cụ bàn ăn, đồ nội thất và thậm chí là đồng phục cho các bạn Partner (nhân viên) của chúng tôi. Đây là cơ hội để tăng cường mối quan hệ với cộng đồng địa phương không chỉ bằng sự ngưỡng mộ và tôn trọng các nhà cung cấp, mà còn là cách chia sẻ những câu chuyện này với khách hàng và thế giới nói chung.

Khăn ăn
Khăn ăn của chúng tôi được làm thủ công với sự tham gia của nhiều nghệ nhân ở Jaipur. Sử dụng kỹ thuật in họa tiết truyền thống, các khối gỗ chạm khắc bằng tay được sử dụng để bôi mực thủ công lên từng tác phẩm. Sau đó, khâu hoàn thiện được thực hiện tại xưởng may. Các thiết kế có sáu mẫu liên quan đến Pizza 4P's.

Sau khi thiết kế mẫu, họ chạm khắc thủ công các khối gỗ dùng để in. Quá trình này hoàn toàn được thực hiện thủ công bởi những nghệ nhân lành nghề, những người làm việc với sự khéo léo và chính xác cao.

Tiếp theo, sử dụng các khối gỗ đó, họ tiến hành in với mực. Quá trình này cũng được thực hiện thủ công. Vải trải qua quá trình nhuộm màu sắc. Mực được bôi vào đáy khối, giống như một con dấu, sau đó được in vào vải.

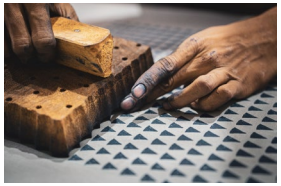
Các thiết kế bao gồm sáu mẫu: (1) hình biểu tượng của chúng tôi, (2) đá granit được sử dụng trong nhà hàng, (3) lúa mì, (4) lá rocket, (5) phô mai Burrata và (6) chiếc lá lớn từ cây phía trước nhà hàng. Mỗi mẫu đại diện cho các yếu tố thiết yếu không thể thiếu đối với chúng tôi.

Đồ dùng trên bàn ăn
Chúng tôi đã hợp tác với Mattipilla Ceramic, một xưởng gốm tại Hyderabad, nổi tiếng với các sản phẩm thủ công bền và tinh xảo. Họ am hiểu về gốm sứ truyền thống Nhật Bản với mong muốn truyền cảm hứng cho một lối sống phong phú và trọn vẹn bằng sản phẩm độc đáo, thúc đẩy lối sống chánh niệm.

Những chiếc đĩa đựng món tráng miệng và một số món khác ở nhà hàng được làm bởi Akshaya – một nghệ nhân gốm sứ ở Ahmedabad. Cô ấy chú trọng đến toàn bộ quy trình, từ việc tìm nguồn nguyên liệu địa phương đến tái chế đất sét

Chúng tôi cũng đã hợp tác với nhiều đối tác khác, bao gồm nhà cung cấp đế lót ly từ Nila, một tổ chức phi

Ô gỗ có thiết kế độc đáo, dùng để in mực lên khăn ăn


Một người thợ dùng ô gỗ in mực lên khăn ăn

Akshaya, chủ của The Burrow Pottery, đang cầm chiếc dĩa được làm thủ công

Những người thợ gắn nhãn Pizza 4P's lên đồng phục của chúng tôi

Nghệ nhân địa phương chế tác ghế và các món nội thất cho nhà hàng

nhuận hỗ trợ các phương pháp thủ công bền vững và cộng đồng nghệ nhân trên khắp Ấn Độ; và Cittāful Living đã cung cấp cho chúng tôi một bộ sưu tập các chiếc rổ thủ công tự nhiên, mỗi chiếc đều có gắn thẻ ghi tên nhà sản xuất.

Nội thất
Các nghệ nhân tại Bangalore đã chế tạo và đánh bóng thủ công mặt bàn của chúng tôi từ gỗ "teak" Ấn Độ, một vật liệu có kết cấu đa dạng. Họ cũng đã dồn tâm huyết để tạo ra những chiếc ghế thoải mái nhất cho thực khách của Pizza 4P's.

Đồng phục
Đồng phục và tạp dề của chúng tôi do Minanco Home sản xuất tại Jaipur, tận dụng vải thừa từ các nhà máy may để đảm bảo tính bền vững. Các sản phẩm được thiết kế với màu chàm tinh tế để hài hòa với kiến trúc nhà hàng, tạo cảm giác tự nhiên và thoải mái.

Chúng tôi cũng đã làm việc với Gaurav ở Jaipur để tạo ra bảng tên, giá đỡ dụng cụ ăn và thẻ thực đơn. Tất cả đều được chế tác từ phần gỗ lấy từ các nhánh cây đã bị đốn hạ trong quá trình xây dựng nhà hàng Pizza 4P's.

Vaishanavi, chủ của Mattipilla Ceramics đang làm việc tại studio

Bảng thông điệp tại
Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Xây dựng Pizza 4P's tại Ấn Độ

Thành phố của những cây xanh
Ở Bengaluru, cây xanh tạo nên hình dáng của thành phố. Lá cây mang lại bóng mát cho người dân và cành cây chào đón chim và các sinh vật khác. Cây xanh là một phần không thể thiếu trong cuộc sống. Chúng tôi rất may mắn với vị trí của mình, điều này thúc đẩy chúng tôi sử dụng các kỹ năng và nguồn lực địa phương, giúp chúng tôi khám phá điều phi thường trong từng ngày.

Trong quá trình làm như vậy, chúng ta phải chú ý đến những gì xung quanh chúng ta, cũng như những người hàng xóm. Khám phá và hiểu sự đa dạng này không phải là một sản phẩm trong dự án, mà thực sự là một quá trình vĩnh cửu.

Cột của nhà hàng được bố trí giống như một bức tranh về cây muồng tím (raintree). Những sắc màu được lấy cảm hứng từ những vết ố màu đen xung quanh. Tùy thuộc vào ánh sáng mặt trời, những chiếc lá hiển thị nhiều sắc thái khác nhau và khi có gió thổi những cành cây nhẹ nhàng chuyển động.
Lớp đá granite từ lối vào kéo dài lên các tầng trên, cột và sân thượng. Ở Ấn Độ, đá granite được sử dụng rộng

Cây to toả bóng không gian tại Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Đá granites trên lối vào nhà hàng

Một người thợ đang hoàn thiện lò nướng pizza

Một người thợ đục tường để sơn chống gỉ

Xi măng trắng và các loại vật liệu chống ô xi hoá được hoà trộn bằng tay

Một người thợ đang phết hỗn hợp xi măng và cát bờ sông đi kèm lớp xi măng trắng

Hoàn thiện bề mặt, hoá cứng vật liệu bằng tô nước, trát cát, rửa, chà láng và đánh bóng

rãi, vì Ấn Độ là một trong những nhà sản xuất loại đá này hàng đầu thế giới. Nó được sử dụng trong nhiều dự án kiến trúc và tượng đài, cả trong nước và quốc tế. Loại đá này rất nặng và cần nhiều thời gian lẫn tay nghề chuyên môn tỉ mẩn từ những người nghệ nhân để chế tác. Họ đổ xi măng vào giữa, làm phẳng và tinh chỉnh bề mặt nhiều lần để đạt được độ bóng hoàn thiện cho bề mặt.

Câu chuyện qua những bức tường
Một trong những điểm ấn tượng nhất của không gian bên trong nhà hàng là những bức tường được sơn sống động với màu sắc tươi sáng và họa tiết phong phú. Kỹ thuật truyền thống này, được gọi là 'Oxide', được tìm thấy trên khắp sàn nhà, tường và hệ thống chiếu sáng của chúng tôi. Các nghệ nhân lành nghề từ bang Kerala đóng một vai trò quan trọng trong ứng dụng đặc biệt của Oxide. Một hỗn hợp cát sông và xi măng được áp dụng, sau đó là quy trình bảo dưỡng toàn diện bằng nước, chà nhám, làm sạch và đánh bóng để hoàn thiện lần cuối.

Việc sử dụng kỹ thuật Oxide trong sơn là một phương pháp truyền thống ở Ấn Độ, đặc biệt phổ biến ở nhiều ngôi nhà ở Kerala. Khi bạn chạm vào các kết cấu bề mặt sẽ thấy rất mát. Vào mùa hè, các sàn Oxide như một giải pháp thay thế cho sự mát mẻ từ máy lạnh và đã được người dân Ấn Độ ứng dụng qua nhiều thế hệ.

Chúng tôi đã kết hợp kỹ thuật này vào kiến trúc nhà hàng để truyền tải nền văn hóa mạnh mẽ này. Đây là một phương pháp đòi hỏi thời gian và công sức nên số lượng nghệ nhân có tay nghề cao này càng giảm. Vì nhiều người lựa chọn dùng gạch hay giấy dán tường nhân tạo, dẫn đến những giá trị truyền thống bị phai mờ. Thông qua nhà hàng Pizza 4P's tại Ấn Độ, chúng tôi hy vọng có thể lưu giữ và phát huy nét đẹp văn hóa này đến nhiều người hơn.

Bảng Giao tiếp
Thông điệp cho nhà hàng Pizza 4P's tại Ấn Độ là "Oneness in Diversity – Hòa điệu đa sắc", và chúng tôi nỗ lực tạo ra trải nghiệm cho khách hàng để cảm nhận sâu sắc khái niệm này. Trong không gian nhà hàng, chúng tôi đã đặt một bảng giao tiếp với một câu hỏi đơn giản: "Đối với bạn, "Nhất thể – Oneness" nghĩa là gì? Khách hàng được mời chia sẻ ý kiến của họ, và chúng tôi sẽ lưu giữ chúng. Khái niệm "Nhất thể" có thể được diễn giải và cảm nhận theo nhiều cách khác nhau, vì suy nghĩ và cảm xúc của mỗi người là khác nhau. Tuy nhiên, việc nhận ra và khám phá sự tồn tại của những "khác biệt" này có thể làm phong phú thêm cuộc sống và thế giới quan của chúng ta. Hãy tham gia và cùng chúng tôi khám phá hành trình "Hòa điệu đa sắc".

Triển lãm nhiếp ảnh bên trong nhà hàng nhằm tôn vinh và bày tỏ lòng biết ơn đến các đối tác

Sắp đặt dụng cụ ăn uống tại Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Lò nướng bánh pizza tại Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Bàn ăn nhìn ra quan cảnh bên ngoài tại Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Quầy pizza tại
Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Salad rau củ 'từ Trái đất đến Con người' tại Pizza 4P's Tokyo

Ăn chánh niệm

Nhân ngày Hòa Bình, chúng tôi đã tổ chức các sự kiện đặc biệt có tên là Ăn Chánh Niệm tại Pizza 4P's Hai Bà Trưng, Pizza 4P's Lotte Tây Hồ và Pizza 4P's Nhật Bản. Sự kiện này được thiết kế để mời những vị khách thân yêu của chúng tôi đón nhận tinh thần hòa bình và khám phá những lợi ích tuyệt vời về sức khỏe mà việc ăn chánh niệm mang lại.

Nói đơn giản, ăn chánh niệm là một cách thực hành chánh niệm để đạt được trạng thái chú ý hoàn toàn đến giá trị sức khỏe của chính mình, thông qua quá trình cảm nhận – cảm giác – lắng nghe những thức ăn mà chúng ta chọn để nuôi dưỡng cơ thể mình. Đây là tiền đề để xây dựng một chế độ ăn uống lành mạnh, giúp giảm căng thẳng và vô cùng tốt cho hệ tiêu hóa. Ăn chánh niệm cũng giúp chúng ta tập trung vào nhận thức giác quan về thức ăn, nuôi dưỡng lòng biết ơn và kết nối lại với Trái Đất khi cân nhắc về nguồn gốc thực phẩm của mình.

Bạn có thể cùng chúng tôi trải nghiệm Ăn Chánh Niệm thông qua các bước sau:

1. Sắp xếp gọn gàng thức ăn và dụng cụ dùng bữa trước mặt bạn
2. Quét mã QR bên dưới để truy cập buổi ăn uống chánh niệm qua Youtube
3. Hãy lắng nghe, làm theo hướng dẫn và tận hưởng trải nghiệm của bạn

Quét mã để tham gia
Ăn chánh niệm

Chương trình khách hàng thân thiết "Smileverse"

Chương trình Smileverse là một nền tảng nuôi dưỡng hạnh phúc đích thực thông qua những nụ cười của từng thực khách. Đây không chỉ là điểm thưởng hay quà tặng mà còn là hành trình cá nhân hóa những khoảnh khắc hạnh phúc thông qua "Vòng xoay Hạnh phúc". Hy vọng chương trình này sẽ kiến tạo thêm những kỷ niệm đáng nhớ cho khách hàng của Pizza 4P's.

Chương trình có bốn cấp bậc để khách hàng khám phá. Mỗi cấp bậc, từ "Funstarter" đến "Joygiver", đại diện cho mỗi giai đoạn trong hành trình của bạn với Smileverse là sợi dây gắn kết những câu chuyện, niềm vui, sự sẻ chia và đóng góp cho một thế giới tràn ngập hạnh phúc và hòa bình. Ghé thăm Pizza 4P's thường xuyên để nâng cấp hạng thành viên và tận hưởng các quyền lợi riêng, mở đường cho hành trình hạnh phúc của riêng bạn.

Khách hàng tại Pizza 4P's đang trải nghiệm chương trình Khách hàng thân thiết Smileverse

Các chương trình quyên góp của Pizza 4P's

Với sứ mệnh "Làm cho thế giới mỉm cười vì hạnh phúc", bất kể quy mô lớn hay nhỏ, Pizza 4P's cam kết chia sẻ và lan tỏa hạnh phúc đến tất cả mọi người, bao gồm khách hàng, nhân viên và toàn xã hội.

Xây nhà ăn "căn-tin" cho trường học ở Đà Lạt
Trong một lần đến Đà Lạt, chúng tôi rất xúc động trước hình ảnh một trường học thiếu không gian dùng bữa cho học sinh. Chúng tôi đã khởi xướng một dự án đóng góp giúp trường cải tạo và xây dựng hai nhà ăn. Mục tiêu là tạo ra một không gian an toàn và thoải mái, nơi học sinh có thể thưởng thức những bữa ăn dinh dưỡng và thúc đẩy sự tương tác lẫn nhau. Chúng tôi mong muốn hỗ trợ sự phát triển toàn diện của học sinh và tạo ra một môi trường học tập tích cực. Dự án này minh họa cho cam kết trong việc tạo ra tác động ý nghĩa trong cộng đồng địa phương và truyền cảm hứng cho những đóng góp vào các sáng kiến tương tự.

Tổ chức quyên góp cho Chương trình Bạn Trẻ em Đường phố (Friends For Street Children – FFSC)
Chương trình gây quỹ từ thiện do khối văn phòng Pizza 4P's Wow Center khởi xướng, với những món quà từ đồ chơi, sổ ghi chép, bút. Vào ngày 15/11, những món quà đã trở thành cây cầu kết nối Pizza 4P's với các em nhỏ tại tổ chức FFSC. Những tiếng cười và niềm vui trong ánh mắt các em quý giá hơn bất cứ điều gì. Đó là lời nhắc nhở rằng ngay cả những hành động tử tế nhỏ cũng có thể viết nên câu chuyện và thúc đẩy sứ mệnh lan tỏa hạnh phúc của chúng tôi.

Hỗ trợ các sự kiện có tầm ảnh hưởng
Pizza 4P's đã tham gia chương trình "Her Turn" của KOTO với tư cách là nhà tài trợ mang đến những bữa ăn đủ dưỡng chất cho các đối tượng tham gia. Đây là dự án trao quyền cho phụ nữ, hội thảo nêu bật về những kỹ năng thành công thiết yếu cho vai trò lãnh đạo của phụ nữ trong ngành F&B. Ngoài ra, chúng tôi còn tích cực tham gia CEO Cook Off của VietHarvest. Một sự kiện gây quỹ nhằm hỗ trợ trong việc chống lãng phí thực phẩm và nạn đói. Pizza 4P's rất vinh dự được tham gia vào các sự kiện quan trọng này và mong đợi tác động ý nghĩa của chúng đối với cá nhân và cộng đồng rộng lớn hơn.

Tương tác với các bên

Chúng tôi thường xuyên tương tác với khách hàng, nhà đầu tư, các bạn partners (nhân viên), nhà cung cấp, tổ chức phi chính phủ (NGO) và các bên liên quan khác để ghi nhận những phản hồi từ họ, nhằm đưa ra các bước cải tiến (kaizen) cho hoạt động kinh doanh của mình.

Partner (Nhân viên)
Chúng tôi khuyến khích tất cả các loại phản hồi từ Partner của mình. Phản hồi có thể được thực hiện trong các cuộc họp thường xuyên với quản lý, gửi qua email, Workplace, khảo sát 2DAYSMOOD hoặc gửi trực tiếp đến Giám đốc Nhân sự hoặc Ban lãnh đạo của chúng tôi cũng thường xuyên ghé thăm các nhà hàng để gặp mặt trực tiếp và lắng nghe những chia sẻ từ các bạn Partner.

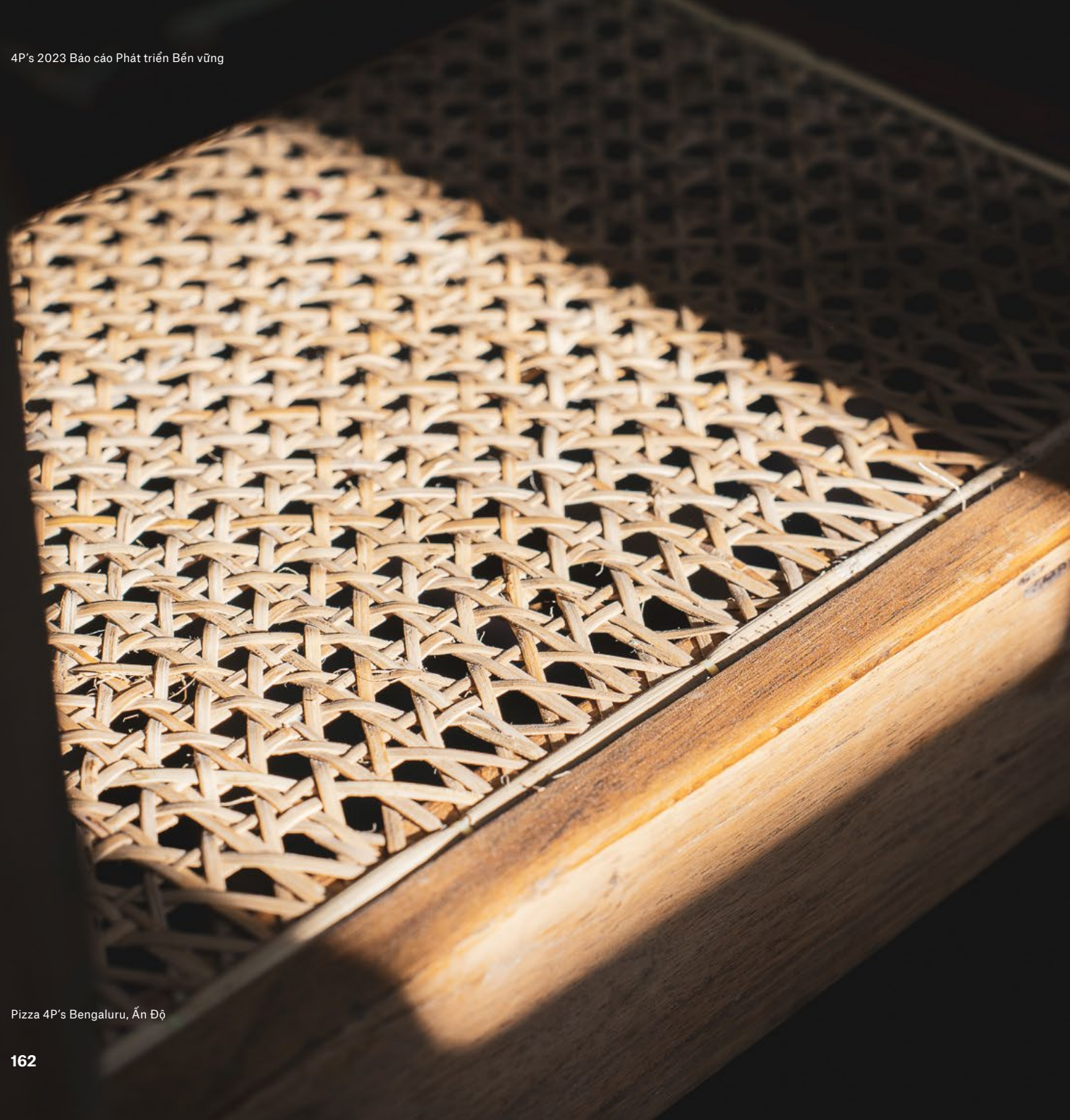
Partner trong buổi đào tạo làm bếp tại Pizza 4P's Bengalulu, Ấn Độ

Khách hàng
Khách hàng sử dụng dịch vụ dùng bữa tại nhà hàng và giao món tận nơi đều được mời đánh giá trải nghiệm theo thang biểu tượng cảm xúc, các lĩnh vực cần cải thiện và ghi chú bổ sung. Các bạn Partner cũng xem xét phản hồi ngay lập tức để theo dõi và hỗ trợ khách nếu cần. Thực khách có thể chia sẻ trải nghiệm của mình trên các trang mạng xã hội (Facebook, Instagram, Google, Zalo, Line). Đồng thời, họ cũng có thể phản hồi với chúng tôi thông qua nhiều phương thức như số hotline, nhắn tin, liên hệ nhà hàng, hoặc gửi email đến Hộp thư phản hồi đặc biệt được kết nối trực tiếp với Ban lãnh đạo của Pizza 4P's.

Nhà cung cấp
Nếu không có sự hỗ trợ của các nhà cung cấp, hoạt động kinh doanh của chúng tôi sẽ gặp khó khăn. Đội ngũ tìm nguồn cung của chúng tôi liên tục hợp tác chặt chẽ với nhà cung cấp để nhận phản hồi và có sự cải thiện kịp thời.

Các tổ chức phi chính phủ và doanh nghiệp xã hội
Chúng tôi thường xuyên hợp tác với các tổ chức phi chính phủ và doanh nghiệp xã hội địa phương để thảo luận về các chủ đề ESG và thu thập càng nhiều thông tin và phản hồi từ họ càng tốt để cải thiện hoạt động kinh doanh của mình. Trong năm 2023, chúng tôi đã hợp tác chặt chẽ với các tổ chức địa phương như WWF-Việt Nam, Hội Nhân đạo Quốc tế (HSI), TONTOTON, KOTO, Trung tâm REACH, Viện Hợp Tác Phát Triển Châu Âu (IECD), Keep Vietnam Clean.

Cộng đồng giáo dục và nhóm thanh niên
Trong năm 2023, chúng tôi có cơ hội hợp tác với các tổ chức giáo dục và cộng đồng như Common Purpose, các nhóm thanh niên từ Đại học FulBright và Dear Our Community để truyền cảm hứng cho các thế hệ lãnh đạo tương lai về các hoạt động bền vững.



Pizza 4P's Bengaluru, Ấn Độ

Lời kết

Năm 2023, chúng tôi đã chứng kiến một vài kết quả tích cực từ những đầu tư và nỗ lực của mình, bao gồm mở thêm nhà hàng tại Nhật Bản và Ấn Độ, nâng cao hiệu quả, xây dựng cơ sở sản xuất mới và nuôi dưỡng văn hóa tổ chức mạnh mẽ hơn tại Pizza 4P's.

Tuy nhiên, chúng tôi nhận thấy rằng luôn có nhiều điểm cần cải thiện. Theo tinh thần đó, chúng tôi đã tiến hành đánh giá toàn diện về lượng khí thải nhà kính, giám sát chặt chẽ việc sử dụng tài nguyên thiên nhiên và phát sinh chất thải, đồng thời phân tích kỹ lưỡng dữ liệu xã hội để giảm thiểu tỉ lệ nghỉ việc.

Chúng tôi nhận thức sâu sắc về những xung đột trên toàn cầu và khủng hoảng nhân đạo dai dẳng khiến cộng đồng dân cư phải di dời, cũng như những tác động tàn khốc do mối đe dọa ngày càng gia tăng của biến đổi khí hậu. Ngay cả ở các quốc gia mà chúng tôi hoạt động như Việt Nam, Campuchia, Ấn Độ và Nhật Bản, chúng tôi cũng phải đối mặt với các vấn đề về xã hội, kinh tế và môi trường đang diễn ra, đòi hỏi sự quan tâm và nỗ lực không ngừng nghỉ của chúng tôi.

Đối với những thách thức phức tạp như vậy, mặc dù có thể choáng ngợp khi suy ngẫm về những tác động từ hành động của chúng tôi, nhưng chúng tôi đã áp dụng triết lý "Nhất Thể" trong năm qua. Sự "nhất thể" nhấn mạnh tính gắn kết và phụ thuộc lẫn nhau của tất cả các khía cạnh trên hành tinh này, bao gồm những người sáng tạo, nhà sản xuất và thợ thủ công. Bằng cách chung tay cùng nhau, chúng ta nuôi dưỡng lòng biết ơn đối với từng cá thể và Trái Đất này.

Được hướng dẫn bởi nguyên tắc này, chúng tôi tiếp cận mọi thứ mình làm với sự hiểu biết sâu sắc và trân trọng sự kết nối của chúng tôi. Chúng tôi vẫn cam kết trên hành trình phát triển bền vững, được thúc đẩy bởi niềm tin rằng thông qua những nỗ lực tập thể để tạo ra một tương lai tốt đẹp hơn cho tất cả mọi người.

Chúng tôi xin gửi lời tri ân sâu sắc đến sự ủng hộ không ngừng của bạn và luôn đồng hành cùng chúng tôi trên hành trình chuyển đổi hướng tới một thế giới bền vững và nhân ái hơn.

Phụ lục

Bảng so sánh: Lượng khách hàng, pizza và phô mai (2019 – 2023)

Mục	2020	2021	2022	2023
Tổng số lượng khách	2,018,314	1,707,318	3,548,668	4,858,627
Tại nhà hàng và mua về	--	1,459,121	3,301,322	4568636
Giao hàng	--	248,197	247,346	289,991

Bảng so sánh số lượng: Việt Nam

Mục	2020	2021	2022	2023
Tổng số lượng khách	2,018,314	1,677,351	3,443,306	4,666,254
Tại nhà hàng và mua về	--	29,967	3,195,960	4,376,263
Giao hàng	--	248,197	247,346	289,991

Bảng so sánh số lượng: Campuchia

Mục	2020	2021	2022	2023
Tổng số lượng khách	--	29,967	105,362	188,343
Tại nhà hàng và mua về	--	29,967	105,362	188,343
Giao hàng	--	--	--	--

Bảng so sánh số lượng: Ấn Độ

Số lượng	2020	2021	2022	2023
Tổng số lượng khách	--	--	--	833
Tại nhà hàng và mua về	--	--	--	833
Giao hàng	--	--	--	--

Bảng so sánh số lượng: Nhật Bản

Mục	2020	2021	2022	2023
Tổng số lượng khách	--	--	--	3,197
Tại nhà hàng và mua về	--	--	--	3,197
Giao hàng	--	--	--	-

Bảng so sánh số lượng: Các số liệu chính

Số liệu chính	2020	2021	2022	2023
Quốc gia hoạt động	Việt Nam	Việt Nam Campuchia	Việt Nam Campuchia	Việt Nam Campuchia Ấn Độ Nhật Bản
Số lượng nhà hàng	Pizza 4P's: 21 Ippudo: 2 About Life Coffee Brewers: 1 Pizza Truck & Container: 2 Delivery Hubs kitchen: 2	Pizza 4P's: 25 Ippudo: 2 About Life Coffee Brewers: 1 Café 4P's: 1 Pizza Truck & Container: 3 Delivery Hubs kitchen: 3	Pizza 4P's: 30 Ippudo: 2 About Life Coffee Brewers: 1 Cafe 4P's: 2 Pizza Truck & Container: 2 Delivery Hubs kitchen: 6	Pizza 4P's: 34 Ippudo: 1 About Life Coffee Brewers: 1 Cafe 4P's: 2 Delivery Hubs kitchen: 6
Tổng số pizza đã phục vụ	723,330	Việt Nam:1,421,292 Campuchia: 23,294	Việt Nam: 3,440,557 Campuchia: 98,480	Việt Nam: 2,930,649 Campuchia: 90,377 Nhật Bản (mở cửa 24/11/2023): 2,995 Ấn Độ (mở cửa 20/12/2023): 850
Tổng lượng phô mai đã sản xuất (tấn)	164.9	244	301	322

Dữ liệu nguồn cung: Việt Nam

Mục	2019	2020	2021	2022	2023
Địa phương	65%	67%	51%	55%	59%
Bền vững	2.6%	3.3%	9.3%	12.4%	13.6%
Chứng nhận bền vững	0.00%	0.09%	1.26%	0.87%	0.93%

Dữ liệu nguồn cung: Campuchia

Mục	2019	2020	2021	2022	2023
Địa phương	--	--	14%	15%	7.9%
Bền vững	--	--	3.6%	2.7%	5%
Chứng nhận bền vững	--	--	0.25%	0.63%	0.69%

Dữ liệu nguồn cung: Nhật Bản (từ tháng 12/2023)

Mục	2019	2020	2021	2022	2023
Địa phương	--	--	--	--	83.45%
Bền vững	--	--	--	--	56.28%
Chứng nhận bền vững	--	--	--	--	6.95%

Thống kê rác thải tại Pizza 4P's Hikari Bình Dương

Mục	1/2023	2/2023	3/2023	4/2023	4/2023	6/2023	7/2023	8/2023	9/2023	10/2023	11/2023	12/2023
Thức ăn thừa	158.52	280.17	309.1	215.9	201.1	181.88	191.58	162.52	271.18	224	220.55	263.1
Rau củ thừa	293.44	394.31	459.7	363.24	288.12	228.77	262.88	199.02	280.56	249.4	241.3	286
Vỏ trái cây	260.34	353.76	419.9	257.3	287.2	1177.74	382.98	305.28	305.09	273.46	237.5	164.7
Vỏ trứng, cua, nghêu	138.1	70.1	121.61	83.96	124.48	106.16	44.4	11.1	114.9	48.5	80.9	18.3
Bột pizza	301.45	594.2	687.7	551.8	384.35	128.33	220.2	144.36	187.9	182.7	155.9	170.9
Thức ăn thừa	21.06	17.61	30.8	26.26	0	22.036	13.25	0	0	0	0	0
Thủy tinh	114.19	0	385	87.04	0	202	211	0	471.5	0	0	467.6
Giấy, giấy carton	63.4	19	48	140.5	153.8	101	136	130	111.4	109	101	147.5
Kim loại	48	16	0.8	42.382	59.22	32.8	28.115	42.91	39.19	44.42	22.1	52.09
Chai nhựa	12	6	8.5	21.82	81.7	22.5	20	18.3	21	23.6	11.5	35
Nhựa khác	83.11	0	204.57	146.14	0	32	74.4	86.6	101.4	0	0	15.7
Đĩa vỡ	0	0	10.28	5.5	9.7	0	78	38	13	14	0	0
Chôn lấp	651.92	721.57	787.26	764.42	656.41	553.12	588.21	525.4	820.19	917.27	690.5	626
Pin	0	0	0	0.66	0	0	0	0	0	2.72	0	0
Dầu thừa	22.38	0	27	0	50	50	0	95	50	50	30	0
Vỏ cam/chanh	124.17	218.75	287.7	271.1	121.8	56.9	22.9	11	119	148	159.85	193
Tổng (Kg)	2,292.1	2,691.5	3,787.9	2978.0,	2,417.9	2,895.2	2,273.9	1,769.5	2,906.3	2,287.1	1,951.1	2,439.9

Thống kê rác thải tại Pizza 4P's Boeung Keng Kang

Mục	1/2023	2/2023	3/2023	4/2023	4/2023	6/2023	7/2023	8/2023	9/2023	10/2023	11/2023	12/2023
Thức ăn thừa	1174	1265.11	1301.06	942.43	957.35	1128.65	936.22	1054.71	1101.01	1118.1	1073.25	1188.56
Rau củ	17.3	14.35	77	51.15	22.05	13.8	22.25	32.15	11.85	4.6	7.15	9.4
Thủy tinh	240.95	231.35	220.3	159.24	121.61	174.45	129.1	161.9	126.58	129.1	149.3	154.71
Nhựa	117.7	146.9	123.53	90.92	103.75	113	110.05	106.15	93.6	99.84	122.05	132.5
Bột pizza	55	32.7	51.86	9.9	0	0	0	119.7	153.4	107.35	74.3	29.9
Vỏ cua, nghêu, trứng	125.65	114.35	163.15	98.35	130.74	121.95	95.55	91.35	92.4	73.95	80.8	83.15
Giấy	11.75	11.3	3	3.75	3.45	4.5	6.68	2.45	1.7	1.8	2	1.95
Thép (kim loại)	23.75	37	30.65	14.65	21.7	19.75	21.6	20.2	19.2	19.1	16.65	32.75
Carton	46.9	49.5	47.35	45.95	33.8	30.35	25.2	28.25	32.15	37.35	22.9	24.9
Lon	27.45	31.81	34	27.2	26.6	28.35	23.25	31.25	27.15	32.6	29.6	35.05
Đĩa vỡ	20.75	20.7	24.58	9.95	36.3	15.85	23.1	23.8	16.05	40.65	20.15	22.35
Cao su	13.75	12.25	16.1	24.8	23.95	18.35	11.35	17.75	11.6	12.4	13.15	11.75
Xốp	0.5	0.1	1	0.25	1.2	0.7	16.5	1	4.35	0.5	6.95	0.85
Chôn lấp	243.5	164.2	146.12	89.88	98.6	92.15	44.25	71	47.35	52.7	81.65	77.7
Chai PET (Edjai)	4	4.9	4.75	4.05	3.7	1.1	2.45	1.05	21.4	4.55	2.35	4.95
Aluminium	1.55	1.35	1.6	0.6	1.25	3.55	3.6	4.45	4.45	0.9	1.05	7.8
Chai nhựa	4.95	3.05	7.15	5.35	4.95	3.9	3.65	2.75	2.75	6.45	5.65	3.65
Thùng sữa	8.4	5.75	20.1	4.95	5	6	3.1	3.45	3.45	3.2	3.9	3.1
Pin Lithium	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tổng(Kg)	2137.85	2146.67	2273.3	1583.37	1596	1776.4	1477.9	1773.36	1770.34	1743.24	1712.85	1825.02

Thống kê rác thải tại Pizza 4P's 313 Quayside

Mục	1/2023	2/2023	3/2023	4/2023	4/2023	6/2023	7/2023	8/2023	9/2023	10/2023	11/2023	12/2023
Thức ăn thừa	1762.28	1643.27	1782.98	1767.1	1548.85	1426.45	1460.45	1634.12	1587.63	1519.71	1519.71 1487.3	1663.75
Rau củ	50.2	8.35	18.8	5.6	0	2.05	0	10.25	0	0	0	0
Thủy tinh	459.57	416.85	462.09	461.8	415.1	381.5	291.65	308.65	294.5	276.25	268.65	336.6
Nhựa	164.33	148.47	146.81	155.25	131.7	127	139.65	159.25	179.05	152.95	139.6	137.5
Bột pizza	82.3	80.5	69.45	103.05	74.2	87.6	77.15	109.45	107.2	103.05	91.35	84.15
Vỏ cua, nghêu, trứng	148.2	138	118.57	98.35	104	83.1	84.7	85.1	94.6	123.05	97	88.9
Giấy	14.9	15.3	9.85	15.6	8.55	11.1	12.4	15.2	14.6	16.65	21.75	22.5
Thép (kim loại)	60.6	59.42	53.8	56.5	58.7	51.35	65.2	62.05	51.35	51.15	70.07	79.3
Carton	80.42	79.8	100.84	84.35	81.15	74.6	79.43	108.9	80.95	89	67.1	98.9
Lon	49.9	42.1	38.6	40.15	38.9	35.9	48.35	52.15	44.7	46.7	44.75	52.5
Đĩa vỡ	12.55	23.17	30.7	25.65	31.3	13.6	20.8	13.5	18.75	16.85	16.4	15.9
Cao su	19.55	24.9	20.6	26.1	25.7	27.75	28.85	28.6	28.3	25.25	30.65	19.5
Xốp	0.4	0	0.55	0	0.2	0.25	0.3	0.95	0.6	1.35	1.4	1.05
Chôn lấp	223.2	171.55	202.95	223.6	217.35	211.8	185	189.7	165.01	178.35	200.4	180.8
Chai PET (Edjai)	5.65	4.45	4.05	5.15	6.15	5.9	6.55	4.9	5.6	6.15	7.5	6.45
Aluminium	5.85	8.25	4.8	5.1	4.7	5.25	4.2	7.1	5.8	3.4	4	5.5
Chai nhựa	12.2	8.25	6.85	8.25	9.35	7.35	8.6	8.15	12.15	9.5	13.55	8.5
Thùng sữa	8.55	7.6	6.25	4.9	4.6	5.45	5.9	6.05	5.65	6.25	7.55	6.85
Pin Lithium	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tổng(Kg)	3160.65	2880.23	3078.54	3086.5	2760.5	2558	2519.18	2804.07	2696.44	2625.61	2569.02	2808.65

GHG

Mục	Lượng tiêu thụ	Đơn vị	Hệ số phát thải	Đơn vị	Nguồn	GHG (tCO2)
LPG	594	Tấn	2984.63	kg/tấn	IPCC 2006 Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories, www.ipcc-nggip.iges.or.jp	1,771
Dầu Diesel	38,020	L	2.676492	kg/L	IPCC 2006 Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories, www.ipcc-nggip.iges.or.jp	102
Kerosene	1,440	L	2.519376	kg/L	IPCC 2006 Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories, www.ipcc-nggip.iges.or.jp	4
Khí ga	6,659	L	2.2717926	kg/L	IPCC 2006 Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories, www.ipcc-nggip.iges.or.jp	15
Khí làm lạnh	--	--	--	--	--	--

GHG

Mục	Lượng tiêu thụ	Đơn vị	Hệ số phát thải	Đơn vị	Nguồn	GHG (tCO2)
Việt Nam	7,289	MWh	0.7221	MWh/t	According to the Ministry of Natural Resources and Climate Change released in 2022. www.dcc.gov.vn	5,264
Campuchia	424	MWh	0.586	MWh/t	According to the Institute for Global Environmental Strategies report released in 2022. www.iges.or.jp/	248
Nhật Bản	16	MWh	0.448	MWh/t	According to the Tokyo Metropolitain Government Bureau of Environment released in 2022. www.kankyo.metro.tokyo.lg.jp	7

Kết thúc

GRI

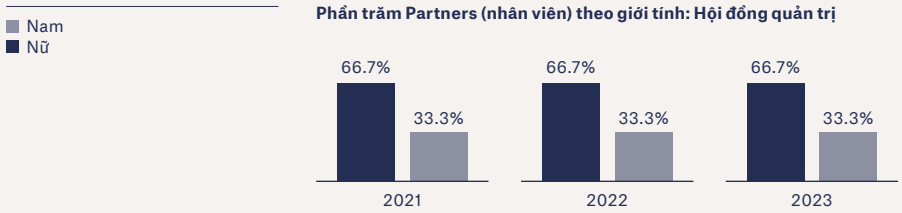
Chủ đề	GRI
Thông điệp từ nhà sáng lập	--
Giới thiệu • Thông tin chi tiết về tổ chức (pháp lý, trụ sở chính, quốc gia hoạt động) • Danh sách tất cả các chi nhánh - Hệ sinh thái 4P's	GRI 2: Thông tin Chung
Về báo cáo này • Tổng số nhân viên (toàn thời gian, bán thời gian)	GRI 2: Thông tin Chung
Tầm quan trọng • Danh sách các chủ đề • Tác động của các chủ đề (tích cực và tiêu cực) đến nền kinh tế, môi trường, con người	GRI 3: Các chủ đề trọng yếu
Nguồn cung • Tỉ lệ nguồn cung địa phương%, tỉ lệ nguồn cung hữu cơ%, tỉ lệ chứng nhận hữu cơ%, tỉ lệ không lồng • Chiến dịch nguồn cung	GRI 204.1 Thực hành Mua sắm GRI 308: Đánh giá Môi trường Của Nhà cung cấp
An toàn thực phẩm	GRI 416: Sức khỏe và An toàn của Khách hàng
Xã hội/Con người • Tổng số nhân viên tuyển dụng và nghỉ việc • Quyền lợi (bảo hiểm nhân thọ, sức khỏe, bảo hiểm khuyết tật, nghỉ phép nuôi con, nghỉ hưu, sở hữu cổ phiếu, v.v.) • Tổng số nghỉ phép nuôi con và tổng số quay lại và vẫn làm việc • Số giờ đào tạo trung bình dựa trên mô tả công việc • Loại chương trình nâng cao kỹ năng • Cơ quan quản trị / Nhân viên dựa trên giới tính, tuổi tác, các thông tin khác về đa dạng khi có liên quan	GRI 401: Lao động GRI 404: Đào tạo & Giáo dục GRI 405: DI&E
Biến đổi khí hậu • GHG phạm vi 1, 2, và 3	GRI 305: Phát thải
Đóng gói • Có thể tái tạo và Không thể tái tạo	GRI 301: Vật liệu
Quản lý chất thải • Số lượng hũ hoàn trả • Các biện pháp tuần hoàn để ngăn chặn phát sinh chất thải • Chất thải theo loại và phương pháp xử lý • Chất thải được chuyển hướng khỏi xử lý	GRI 30 6: Chất thải GRI 301: Vật liệu
Tài nguyên thiên nhiên • Tiêu thụ điện, nguồn tái tạo • Rút nước	GRI 302: Năng lượng GRI 303: Nước

SDGs

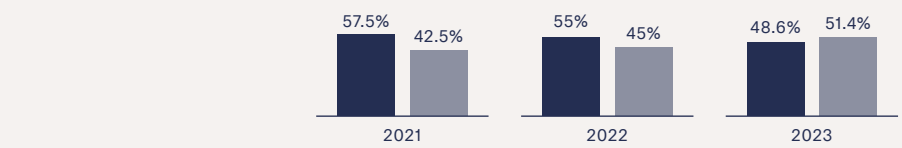
Chủ đề	Đối tác liên quan	SDGs
Nguồn cung Hợp tác với nhà cung cấp và nhà sản xuất có chuỗi cung ứng minh bạch và có thể truy xuất nguồn gốc	Nông dân Khách hàng & Người tiêu thụ	12, 17, 2
Nguồn cung Ưu tiên các sản phẩm được chứng nhận theo tiêu chuẩn bền vững của bên thứ ba hoặc hợp tác với nhà cung cấp địa phương chia sẻ tầm nhìn chuyển đổi các hoạt động bền vững	Nông dân Cộng đồng & Xã hội Khách hàng & Người tiêu thụ	17, 12, 2, 8
Thực phẩm lành mạnh Cung cấp các lựa chọn thay thế trong thực đơn phù hợp với nhu cầu ăn kiêng về sức khỏe hoặc văn hóa	Cộng đồng & Xã hội Khách hàng & Người tiêu thụ	2
An toàn thực phẩm 100% cửa hàng có giấy phép an toàn thực phẩm từ Cơ quan Quản lý An toàn Thực phẩm	Cộng đồng & Xã hội Khách hàng & Người tiêu thụ Nhân viên & Gia đình	2, 12
An toàn thực phẩm Cập nhật Quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOP) và chính sách cho hoạt động thực phẩm, tăng số lượng chuyên gia Kiểm soát chất lượng (QA) chuyên về an toàn thực phẩm để kiểm tra tại nhà hàng hai lần một tháng	Nhân viên & Gia đình Đối tác kinh doanh Nông dân	2, 12, 8
Con người Cơ hội bình đẳng cho phụ nữ trong thăng tiến và lương. Tất cả các hoạt động và chương trình đều công bằng, minh bạch và mang lại kết quả tương đương cho mọi cá nhân	Nhân viên & Gia đình Đối tác kinh doanh	10, 5, 8
Con người Hợp tác với Trung tâm REACH để tạo việc làm cho các đối tác là dân tộc thiểu số	Nhân viên & Gia đình Cộng đồng & Xã hội	10, 8 , 4
Con người Môi trường Học tập và Phát triển không chỉ giúp nâng cao chuyên môn và kỹ năng mềm cần thiết mà còn tạo mối liên hệ ý nghĩa giữa sự phát triển cá nhân của họ và nguyện vọng của công ty	Nhân viên & Gia đình	4, 10
Con người Con đường phát triển nghề nghiệp rõ ràng cho tất cả Partners	Nhân viên & Gia đình, Cộng đồng & Xã hội	11, 12, 17
Con người Tổ chức các hội thảo nuôi dưỡng mối liên hệ với thực phẩm qua Hội thảo Pizza và Phô mai; nâng cao nhận thức tính bền vững qua Hội thảo Nến Tái chế, Hội thảo Ủ Phân và buổi Chia sẻ Kiến thức	Nhân viên & Gia đình Cộng đồng & Xã hội Đối tác kinh doanh	2, 12
Bao bì: Hợp tác với TONTOTON cho logo trung hòa nhựa (mở rộng dòng sản phẩm với phô mai Oaxaca và Bocconcini) Tiếp tục triển khai chương trình Hoàn trả hũ thủy tinh (nhận 21,605 hũ rỗng trong 3 năm)	Cộng đồng & Xã hội Đối tác kinh doanh Khách hàng & Người tiêu thụ	8, 12, 6, 17
Quản lý chất thải Tặng thực phẩm dư thừa cho các tổ chức như VietHarvest và Ngân hàng Thực phẩm	Cộng đồng & Xã hội Đối tác kinh doanh	11, 2, 17

Topic	Relevant Stakeholders	Connection to SDGs
Quản lý chất thải Hợp tác với nông dân địa phương để tái chế thức ăn thừa	Cộng đồng & Xã hội Đối tác kinh doanh Nông dân	17, 6, 2, 12
Mở rộng thương hiệu Market 4P's với nhiều mặt hàng đa dạng được chế tác từ nguyên liệu có nguồn gốc có trách nhiệm và chất thải tái chế	Cộng đồng & Xã hội Đối tác kinh doanh Khách hàng & Người tiêu thụ Nhân viên & Gia đình	8, 12, 11
Tài nguyên thiên nhiên Sử dụng nước, điện, khí đốt. Sử dụng năng lượng tái tạo và dự án hiệu quả để giảm tiêu thụ tài nguyên thiên nhiên	Cộng đồng & Xã hội Đối thủ cạnh tranh Đối tác kinh doanh	12
Nhận thức: Tích cực tham gia vào các sáng kiến và chương trình khác nhau được thiết kế để nâng cao nhận thức và thúc đẩy hành động tích cực về Tính bền vững • Sự kiện Chợ Nông sản, nơi chúng tôi hợp tác với nông dân địa phương để giới thiệu các sản phẩm đặc biệt của họ • Chia sẻ kiến thức tại các hội nghị như Hội nghị F&B 2023, cuộc họp Nhóm công tác Châu Á và Hội thảo trực tuyến Dear Our Community về chia sẻ hành trình bền vững • Chiến dịch "Cuộc hẹn với Trái Đất" • Chương trình Ăn chánh niệm	Nông dân Cộng đồng & Xã hội Nhân viên & Gia đình Đối tác kinh doanh	13, 15, 17, 2

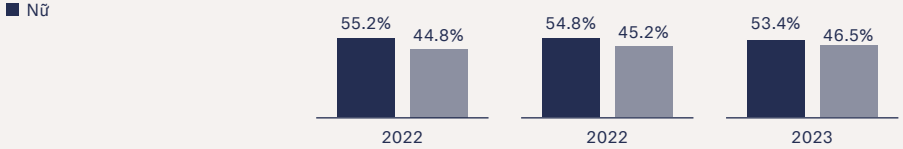
Phần trăm Partners (nhân viên) theo giới tính: Hội đồng quản trị



Phần trăm Partners (nhân viên) theo giới tính
Giám đốc và các thành viên quản lý cấp cao



Phần trăm Partners (nhân viên): Tất cả nhân viên



Tuyên bố miễn trừ trách nhiệm

Báo cáo này không chỉ chứa các sự kiện trong quá khứ và hiện tại mà còn cả những tuyên bố có thể được coi là "tuyên bố hướng tới tương lai", thể hiện ý định thực hiện các hoạt động của chúng tôi.

Tuyên bố hướng tới tương lai có thể được xác định bằng cách sử dụng thuật ngữ hướng tới tương lai như "kế hoạch", "mục tiêu", "giả định", "tiếp tục", "tin tưởng", hoặc bất kỳ biến thể nào của những từ đó cho biết hành động, sự kiện hoặc kết quả nhất định "có thể", "nên", "sẽ" được thực hiện hoặc đạt được.

Chúng tôi đã nỗ lực hết sức để đảm bảo báo cáo chính xác và trung thực nhất có thể. Tuy nhiên, theo bản chất của chúng, các tuyên bố hướng tới tương lai đều có tính chất hạn chế do những rủi ro và bất ổn vốn có xung quanh kỳ vọng trong tương lai, có thể khiến kết quả thực tế khác biệt đáng kể so với những tuyên bố dự báo hoặc ngụ ý này.

Những tuyên bố đó phụ thuộc vào rủi ro nằm ngoài khả năng kiểm soát của chúng tôi và do đó không đại diện cho sự đảm bảo rằng các sự kiện ngụ ý trong những tuyên bố hướng tới tương lai này sẽ thực sự xảy ra.

Liên hệ

Nếu bạn có bất kỳ thắc mắc hay phản hồi về báo cáo vui lòng liên hệ tại: **feedback@pizza4ps.com**