

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC KIẾN TRÚC ĐÀ NẴNG



KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP
ĐỀ TÀI

**HOÀN THIỆN QUY TRÌNH MUA SẴM THỰC PHẨM TẠI
CÔNG TY TNHH ADEN SERVICES (VIỆT NAM) - CHI
NHÁNH ĐÀ NẴNG**

Giảng viên hướng dẫn : Th.S Trần Thúy Kiều
Sinh viên thực hiện : Đoàn Trọng Trí
Khóa học : 2022 - 2026
MSSV : 2254050081

Đà Nẵng, tháng 5 năm 2026

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC KIẾN TRÚC ĐÀ NẴNG



KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

ĐỀ TÀI

**HOÀN THIỆN QUY TRÌNH MUA SẴM THỰC PHẨM TẠI
CÔNG TY TNHH ADEN SERVICES (VIỆT NAM) - CHI
NHÁNH ĐÀ NẴNG**

Giảng viên hướng dẫn : Th.S Trần Thúy Kiều

Sinh viên thực hiện : Đoàn Trọng Trí

Khóa học : 2022 - 2026

MSSV : 2254050081

Đà Nẵng, tháng 5 năm 2026

GIAO NHIỆM VỤ KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

Năm học: 2025 - 2026

1. Thông tin tác giả thực hiện

- Họ và tên sinh viên: Đoàn Trọng Trí
- Chuyên ngành : Logistics và quản lý chuỗi cung ứng
- Trình độ đào tạo : Đại học
- Khóa học : 2022 - 2026

2. Tên đề tài Khóa luận tốt nghiệp

“ HOÀN THIỆN QUY TRÌNH MUA SẴM THỰC PHẨM TẠI CÔNG TY TNHH ADEN SERVICES (VIỆT NAM) – CHI NHÁNH ĐÀ NẴNG ”

3. Các số liệu ban đầu thực hiện Khóa luận tốt nghiệp

4. Các bảng biểu

5. Cán bộ hướng dẫn

- Th.S Trần Thúy Kiều

6. Ngày giao nhiệm vụ làm Khóa luận tốt nghiệp

- 10/02/2026

7. Ngày sinh viên phải hoàn thành khóa luận

- 30/05/2026

Giảng viên hướng dẫn

LỜI CẢM ƠN

Trong suốt quá trình học tập và thực hiện khóa luận tốt nghiệp, em đã nhận được nhiều sự quan tâm, giúp đỡ từ quý thầy cô, gia đình, bạn bè và các anh/chị tại đơn vị thực tập. Em xin gửi lời cảm ơn chân thành đến tất cả những cá nhân và tập thể đã đồng hành, hỗ trợ em hoàn thành khóa luận này.

Trước hết, em xin trân trọng cảm ơn Ban Giám hiệu Trường Đại học Kiến trúc Đà Nẵng cùng quý thầy cô Khoa Kinh tế, ngành Logistics và Quản lý chuỗi cung ứng đã tận tình giảng dạy, truyền đạt những kiến thức nền tảng và chuyên môn quý báu trong suốt thời gian học tập. Những kiến thức này là cơ sở quan trọng giúp em hoàn thành khóa luận cũng như chuẩn bị cho công việc trong tương lai.

Đặc biệt, em xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến Th.S Trần Thúy Kiều - giảng viên hướng dẫn đã tận tình định hướng, góp ý và hỗ trợ em trong suốt quá trình thực hiện đề tài. Bên cạnh đó, em xin chân thành cảm ơn Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng cùng các anh/chị trong công ty đã tạo điều kiện thực tập, cung cấp thông tin và chia sẻ kinh nghiệm thực tế, giúp em hoàn thiện bài khóa luận.

Em cũng xin cảm ơn gia đình và bạn bè đã luôn động viên, hỗ trợ để em yên tâm học tập và hoàn thành khóa luận. Mặc dù đã cố gắng, bài khóa luận khó tránh khỏi thiếu sót, em mong nhận được những ý kiến đóng góp từ quý thầy cô để bài được hoàn thiện hơn.

Em xin chân thành cảm ơn

Đà Nẵng ngày tháng năm

Sinh viên thực hiện

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

NHẬN XÉT CỦA ĐƠN VỊ THỰC TẬP

I. Thông tin chung

- Họ và tên sinh viên: Đoàn Trọng Trí
- Trường: Đại học Kiến Trúc Đà Nẵng
- Chuyên ngành: Logistics và quản lý chuỗi cung ứng
- MSSV: 2254050081
- Đơn vị thực tập: Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng
- Vị trí thực tập: Thực tập sinh thu mua

2. Nhận xét của đơn vị về quá trình thực tập của sinh viên

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	ii
NHẬN XÉT CỦA ĐƠN VỊ THỰC TẬP	iii
MỤC LỤC	iv
DANH MỤC HÌNH ẢNH	viii
DANH MỤC BẢNG	ix
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	x
LỜI MỞ ĐẦU	xi
CHƯƠNG 1. Cơ sở lý luận về hoạt động mua sắm thực phẩm	1
1.1. Tổng quan về hoạt động thu mua	1
1.1.1. Khái niệm hoạt động thu mua.....	1
1.1.2. Vai trò hoạt động thu mua	2
1.1.3. Mục tiêu của hoạt động thu mua.....	3
1.1.4. Chức năng của hoạt động thu mua	4
1.1.5. Đặc điểm của hoạt động thu mua	5
1.1.6. Phân loại thu mua	7
1.1.6.1. Phân loại theo mục đích sử dụng	7
1.1.6.2. Phân loại theo đặc tính đối tượng mua	8
1.2. Quy trình mua sắm thực phẩm.....	8
1.2.1. Định nghĩa và đặc điểm của quy trình mua sắm thực phẩm.....	8
1.2.1.1. Định nghĩa quy trình	8
1.2.1.2. Đặc điểm quy trình mua sắm thực phẩm	9
1.2.2. Nội dung của quy trình mua hàng - thanh toán (P2P)	11
1.2.3. Tiêu chí đánh giá hiệu quả quy trình mua sắm thực phẩm.....	13
1.2.4. Các nhân tố ảnh hưởng và rủi ro trong hoạt động mua sắm thực phẩm.....	16
1.2.4.1. Các nhân tố ảnh hưởng	16
1.2.4.2. Rủi ro trong hoạt động mua sắm thực phẩm.....	17
1.2.4.3. Công nghệ và xu hướng trong hoạt động mua sắm thực phẩm	19
1.3. Các quy định và hệ thống chứng từ trong mua sắm thực phẩm	19
1.3.1. Các quy định pháp lý	19
1.3.2. Hệ thống chứng từ trong mua sắm thực phẩm	23
KẾT LUẬN CHƯƠNG 1	25

CHƯƠNG 2. Thực trạng quy trình mua sắm thực phẩm tại Aden Services (việt nam) – chi nhánh Đà Nẵng	26
2.1. Tổng quan về công ty TNHH Aden Services Việt Nam.....	26
2.1.1. Giới thiệu tổng quan	26
2.1.1.1. Lịch sử hình thành và phát triển	26
2.1.1.2. Quy mô của công ty	27
2.1.2. Tầm nhìn, nhiệm vụ và chiến lược phát triển	27
2.1.3. Lĩnh vực/sản phẩm kinh doanh.....	28
2.1.4. Cơ cấu tổ chức	31
2.1.5. Các nguồn lực gắn với hoạt động kinh doanh	33
2.1.5.1. Cơ sở vật chất	33
2.1.5.2. Nguồn nhân lực.....	35
2.1.5.3. Nguồn lực tài chính.....	37
2.2. Thực trạng hoạt động kinh doanh của công ty	38
2.2.1. Tổng quan về tình hình kinh doanh của Aden.....	38
2.2.1.1. Tình hình kinh doanh của lĩnh vực chính	38
2.2.1.2. Cơ cấu doanh thu	39
2.2.1.3. Thị trường	40
2.2.1.4. Đối thủ cạnh tranh.....	41
2.2.1.5. Khách hàng	43
2.2.2. Phân tích kết quả hoạt động kinh doanh của công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng.....	44
2.3. Thực trạng quy trình mua sắm thực phẩm tại Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng.....	49
2.3.1. Quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng	49
2.3.2. Phân tích chi tiết quy trình mua sắm thực phẩm	50
2.3.3. Phân tích trường hợp mua sắm thực tế tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng.....	54
2.4. Đánh giá quy trình mua sắm thực phẩm của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng	57
2.4.1. So sánh quy trình mua sắm thực phẩm của Aden Services với quy trình lý thuyết P2P	57
2.4.1.1. Điểm giống nhau.....	57
2.4.1.2. Điểm khác nhau	58

2.4.2. Ưu và nhược điểm của quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng	59
2.4.2.1. Ưu điểm	59
2.4.2.2. Nhược điểm	60
2.4.3. Nguyên nhân	61
2.4.3.1. Nguyên nhân khách quan.....	61
2.4.3.2. Nguyên nhân chủ quan	61
KẾT LUẬN CHƯƠNG 2	63
CHƯƠNG 3. Giải pháp hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng.....	64
3.1. Định hướng và mục tiêu của Aden Services trong tương lai	64
3.1.1. Định hướng phát triển hoạt động mua sắm thực phẩm.....	64
3.1.2. Định hướng phát triển dịch vụ suất ăn công nghiệp tại Đà Nẵng.....	65
3.1.3. Mục tiêu hoàn thiện quy trình mua sắm	68
3.2. Những giải pháp hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm của Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng	69
3.2.1. Hoàn thiện quy trình mua sắm.....	70
3.2.1.1. Chuẩn hóa quy trình mua sắm thực phẩm	70
3.2.1.2. Chuẩn hóa biểu mẫu (PR, PO, kiểm tra...)	71
3.2.1.3. Xây dựng quy trình xử lý hàng không đạt.....	72
3.2.1.4. Tăng cường kiểm soát phê duyệt.....	72
3.2.2. Ứng dụng công nghệ và quản lý dữ liệu.....	73
3.2.2.1. Xây dựng hệ thống dự báo nhu cầu	73
3.2.2.2. Ứng dụng phần mềm quản lý mua hàng	75
3.2.2.3. Số hóa chứng từ	76
3.2.2.4. Theo dõi tồn kho theo thời gian thực.....	78
3.2.3. Quản lý nhà cung cấp và nhân sự	78
3.2.3.1. Quản lý nhà cung cấp	79
3.2.3.2. Phát triển nguồn nhân lực	80
3.3. Điều kiện và thách thức thực hiện giải pháp.	80
3.3.1. Điều kiện thực hiện.....	81
3.3.2. Thách thức trong quá trình thực hiện.....	81
3.4. Kết quả dự kiến đạt được khi thực hiện giải pháp	83
KẾT LUẬN CHƯƠNG 3	85

KẾT LUẬN CHUNG	86
PHỤ LỤC	87
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	93

DANH MỤC HÌNH ẢNH

Hình 1.1: Quy trình mua hàng - thanh toán (P2P).....	11
Hình 2.1: Logo công ty TNHH Aden Services Việt Nam.....	26
Hình 2.2: Sơ đồ cơ cấu tổ chức Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng	31
Hình 2.3: Sơ đồ quy trình mua sắm thực tế mặt hàng thịt lợn	54
Hình 3.1: Sơ đồ nhóm giải pháp hoàn thiện quy trình mua sắm	70
Hình 3.2: Sơ đồ nhóm giải pháp ứng dụng công nghệ và quản lý dữ liệu	73
Hình 3.3: Sơ đồ nhóm giải pháp quản lý nhà cung cấp và nhân sự	78

DANH MỤC BẢNG

Bảng 2.1: Cơ sở vật chất tại văn phòng Aden Services - Chi nhánh Đà Nẵng	34
Bảng 2.2: Tổng quan về lực lượng lao động của Aden	36
Bảng 2.3: Cơ cấu doanh thu của công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) – Chi nhánh Đà Nẵng giai đoạn 2022-2024	39
Bảng 2.4: Bảng cân đối kế toán rút gọn giai đoạn 2022–2024.....	44
Bảng 2.5: Báo cáo tài chính công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng 2022 - 2024	46
Bảng 2.6: Quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng	49

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

STT	TỪ VIẾT TẮT	GIẢI THÍCH
1	PO	Purchase Order - Đơn đặt hàng
2	PR	Purchase Requisition - Phiếu đề nghị mua hàng
3	RFQ	Request for Quotation - Yêu cầu báo giá
4	P2P	Procure to Pay - Quy trình từ mua hàng đến thanh toán
5	IFM	Integrated Facilities Management - Quản lý cơ sở vật chất tích hợp
6	NCC	Nhà cung cấp
7	ATVSTP	An toàn vệ sinh thực phẩm

LỜI MỞ ĐẦU

1. LÝ DO CHỌN ĐỀ TÀI

Trong bối cảnh nền kinh tế ngày càng phát triển và hội nhập, hoạt động quản lý chuỗi cung ứng đóng vai trò quan trọng đối với hiệu quả sản xuất - kinh doanh của doanh nghiệp. Đặc biệt, trong lĩnh vực dịch vụ suất ăn và cung cấp thực phẩm, hoạt động thu mua không chỉ ảnh hưởng đến chi phí mà còn tác động trực tiếp đến chất lượng sản phẩm và an toàn vệ sinh thực phẩm.

Thực tế cho thấy, quy trình mua sắm thực phẩm tại các doanh nghiệp vẫn còn tồn tại nhiều hạn chế như phụ thuộc vào nhà cung cấp, biến động giá cả, kiểm soát chất lượng chưa chặt chẽ và quy trình chưa được tối ưu hóa. Những vấn đề này có thể làm gia tăng chi phí, ảnh hưởng đến hiệu quả hoạt động và giảm khả năng cạnh tranh của doanh nghiệp trên thị trường.

Trong quá trình thực tập tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng, tác giả nhận thấy hoạt động mua sắm thực phẩm tại đơn vị giữ vai trò then chốt trong việc đảm bảo chất lượng dịch vụ cung cấp cho khách hàng. Tuy nhiên, quy trình mua sắm vẫn còn một số điểm cần được hoàn thiện nhằm nâng cao hiệu quả hoạt động, tối ưu chi phí và đảm bảo nguồn cung ổn định.

Xuất phát từ những lý do trên, tác giả lựa chọn đề tài: **“Hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng”** làm khóa luận tốt nghiệp. Thông qua đề tài này, tác giả mong muốn vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn, đồng thời đề xuất các giải pháp nhằm hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm tại doanh nghiệp, góp phần nâng cao hiệu quả hoạt động và năng lực cạnh tranh của công ty.

2. MỤC TIÊU NGHIÊN CỨU

2.1 Mục tiêu tổng quát

Mục tiêu của đề tài là phân tích và đánh giá quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng, từ đó đề xuất các giải pháp nhằm hoàn thiện quy trình, nâng cao hiệu quả hoạt động thu mua, tối ưu chi phí và đảm bảo chất lượng thực phẩm đầu vào

2.2. Mục tiêu cụ thể

- Hệ thống hóa cơ sở lý luận về hoạt động thu mua và quy trình mua sắm thực phẩm trong doanh nghiệp.
- Phân tích thực trạng quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng.
- Đánh giá các ưu điểm, hạn chế và nguyên nhân tồn tại trong quy trình mua sắm thực phẩm của công ty.
- Đề xuất các giải pháp nhằm hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm, góp phần nâng cao hiệu quả quản lý chuỗi cung ứng tại doanh nghiệp.

3. PHẠM VI NGHIÊN CỨU

- Về thời gian: Nghiên cứu tập trung vào giai đoạn 2022 đến 2024
- Về không gian: Nghiên cứu được thực hiện tại công ty TNHH Aden Services
- Về nội dung: Nghiên cứu tập trung vào quy trình thu mua đối với hàng hóa là thực phẩm của công ty

4. ĐỐI TƯỢNG NGHIÊN CỨU

Đối tượng nghiên cứu của khóa luận là quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng, bao gồm các hoạt động liên quan đến lập kế hoạch nhu cầu, lựa chọn nhà cung cấp, đặt hàng, nhận hàng và kiểm soát chất lượng thực phẩm.

5. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Phương pháp thu thập và xử lý dữ liệu: Thu thập thông tin từ các nguồn tài liệu chính thống như các văn bản pháp luật liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm, tài liệu nội bộ của công ty, báo cáo hoạt động kinh doanh, quy trình mua sắm và các tài liệu tham khảo có liên quan. Dữ liệu sau khi thu thập được tiến hành tổng hợp, chọn lọc và xử lý nhằm phục vụ cho quá trình phân tích.

Phương pháp phân tích và tổng hợp: Tiến hành phân tích thực trạng quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh

Đà Nẵng, so sánh với các tiêu chuẩn và thông lệ trong quản trị chuỗi cung ứng, từ đó đánh giá những ưu điểm, hạn chế và nguyên nhân tồn tại.

Phương pháp quan sát và đánh giá thực tiễn: Thông qua quá trình tìm hiểu thực tế tại doanh nghiệp, quan sát các hoạt động liên quan đến thu mua, kiểm tra và sử dụng nguyên vật liệu thực phẩm nhằm có cái nhìn trực quan và sát với thực tế hoạt động của công ty.

Với các phương pháp nghiên cứu trên, khóa luận hướng đến việc phân tích toàn diện và có tính thực tiễn cao đối với hoạt động mua sắm thực phẩm tại doanh nghiệp. Kết quả nghiên cứu không chỉ mang lại giá trị học thuật mà còn góp phần đề xuất các giải pháp nhằm nâng cao hiệu quả quy trình thu mua thực phẩm, tối ưu chi phí và cải thiện hiệu quả hoạt động kinh doanh của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng.

6. KẾT CẤU KHÓA LUẬN

- **Chương 1:** Cơ sở lý luận về thu mua đối với thực phẩm
- **Chương 2:** Thực trạng quy trình thu mua tại công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) – Chi nhánh Đà Nẵng
- **Chương 3:** Giải pháp hoàn thiện quy trình thu mua thực phẩm tại công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) – Chi nhánh Đà Nẵng

CHƯƠNG 1. CƠ SỞ LÝ LUẬN VỀ HOẠT ĐỘNG MUA SẴM THỰC PHẨM

1.1. Tổng quan về hoạt động thu mua

1.1.1. Khái niệm hoạt động thu mua

Hoạt động thu mua (Procurement) được định nghĩa là quá trình doanh nghiệp thu nhận hàng hóa và/hoặc dịch vụ từ các nhà cung cấp bên ngoài nhằm phục vụ cho hoạt động sản xuất - kinh doanh. Quá trình này không chỉ bao gồm hoạt động mua hàng đơn thuần mà còn mở rộng sang các hoạt động mang tính chiến lược như tìm kiếm nguồn cung, xây dựng chiến lược mua hàng và quản lý mối quan hệ với nhà cung cấp.

Trong hoạt động thu mua, có thể phân biệt ba khái niệm có liên quan mật thiết gồm: tìm kiếm nguồn cung ứng (Sourcing), mua hàng (Purchasing) và thu mua (Procurement).

Tìm kiếm nguồn cung ứng (Sourcing) là giai đoạn đầu của quá trình thu mua, bao gồm các hoạt động tìm kiếm, đánh giá và lựa chọn nhà cung cấp phù hợp với nhu cầu của doanh nghiệp. Ở giai đoạn này, bộ phận thu mua tiến hành thu thập thông tin thị trường, so sánh các nhà cung cấp và thực hiện đàm phán nhằm đạt được các điều kiện tối ưu về giá cả, chất lượng, thời gian giao hàng và các yếu tố liên quan. Đồng thời, Sourcing còn hướng đến việc xây dựng mối quan hệ hợp tác lâu dài và mang tính chiến lược với nhà cung cấp.

Mua hàng (Purchasing) là hoạt động mang tính tác nghiệp, bao gồm các công việc liên quan trực tiếp đến việc đặt hàng, nhận hàng và thanh toán cho nhà cung cấp. Hoạt động này thường được thực hiện theo nguyên tắc “năm đúng”, bao gồm: đúng chất lượng, đúng số lượng, đúng thời điểm, đúng giá và đúng nguồn cung.

Thu mua (Procurement) là khái niệm bao trùm, thể hiện sự mở rộng của chức năng mua hàng theo hướng chiến lược. Procurement bao gồm toàn bộ các hoạt động từ lập kế hoạch nhu cầu, tìm kiếm nguồn cung, tổ chức mua hàng đến kiểm soát và đánh giá hiệu quả hoạt động thu mua. Do đó, thu mua không chỉ nhằm đảm bảo cung ứng hàng hóa mà còn góp phần tối ưu chi phí, nâng cao chất lượng và tạo lợi thế cạnh tranh cho doanh nghiệp.

Trong doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ suất ăn và cung cấp thực phẩm, hoạt động thu mua đóng vai trò đặc biệt quan trọng do ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng sản phẩm và an toàn vệ sinh thực phẩm. Vì vậy, hoạt động thu mua thực phẩm cần đảm bảo tuân thủ các nguyên tắc thu mua hiệu quả, đồng thời đáp ứng các yêu cầu đặc thù như độ tươi, nguồn gốc rõ ràng, thời gian giao hàng nhanh và sự ổn định của nguồn cung.

1.1.2. Vai trò hoạt động thu mua

Hoạt động thu mua giữ vai trò quan trọng trong chuỗi cung ứng của doanh nghiệp, góp phần đảm bảo sự vận hành liên tục và hiệu quả của hoạt động sản xuất - kinh doanh. Trong bối cảnh cạnh tranh ngày càng cao, thu mua không chỉ đơn thuần là chức năng mua hàng mà còn đóng vai trò chiến lược trong việc tạo ra giá trị và lợi thế cạnh tranh cho doanh nghiệp.

Hoạt động thu mua giúp đảm bảo nguồn cung nguyên vật liệu ổn định và kịp thời. Việc cung ứng đầy đủ nguyên vật liệu góp phần duy trì liên tục quá trình sản xuất và kinh doanh, tránh tình trạng gián đoạn làm ảnh hưởng đến hiệu quả hoạt động của doanh nghiệp.

Bên cạnh đó, thu mua còn góp phần kiểm soát và tối ưu chi phí đầu vào. Thông qua việc lựa chọn nhà cung cấp phù hợp, đàm phán giá cả và các điều kiện giao dịch, doanh nghiệp có thể tiết kiệm chi phí, từ đó nâng cao hiệu quả kinh doanh và tăng khả năng cạnh tranh trên thị trường.

Ngoài vai trò về chi phí, hoạt động thu mua còn giúp đảm bảo chất lượng sản phẩm và dịch vụ. Việc kiểm soát nguồn cung, lựa chọn nhà cung cấp uy tín và giám sát chất lượng hàng hóa đầu vào giúp doanh nghiệp duy trì tiêu chuẩn chất lượng, đặc biệt quan trọng đối với ngành thực phẩm yêu cầu cao về an toàn vệ sinh.

Không chỉ vậy, hoạt động này còn góp phần xây dựng và duy trì mối quan hệ với nhà cung cấp. Mối quan hệ hợp tác lâu dài và ổn định giúp doanh nghiệp đảm bảo nguồn cung, nhận được các điều kiện thương mại thuận lợi và tăng tính linh hoạt trong quá trình cung ứng. Thu mua cũng đóng vai trò quan trọng trong quản lý rủi ro chuỗi cung ứng. Thông qua việc đa dạng hóa nhà cung cấp, đánh giá năng lực cung ứng và

theo dõi biến động thị trường, doanh nghiệp có thể giảm thiểu các rủi ro như gián đoạn nguồn cung, biến động giá cả hoặc các vấn đề liên quan đến chất lượng hàng hóa.

Cuối cùng, hoạt động thu mua hỗ trợ hiệu quả cho công tác lập kế hoạch và quản trị tồn kho. Việc tổ chức mua sắm hợp lý giúp doanh nghiệp cân đối lượng hàng nhập, hạn chế tình trạng tồn kho dư thừa hoặc thiếu hụt, từ đó tối ưu chi phí lưu kho và giảm thiểu rủi ro hư hỏng, đặc biệt đối với các mặt hàng thực phẩm có thời hạn sử dụng ngắn

1.1.3. Mục tiêu của hoạt động thu mua

Hoạt động thu mua trong doanh nghiệp đóng vai trò quan trọng và hướng đến nhiều mục tiêu khác nhau, không chỉ dừng lại ở việc tìm kiếm mức giá thấp mà còn đảm bảo hiệu quả tổng thể của toàn bộ chuỗi cung ứng .

Thứ nhất, thu mua phải đảm bảo nguồn cung liên tục, đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về số lượng, chất lượng, thời gian và địa điểm giao hàng nhằm tránh gián đoạn trong hoạt động sản xuất - kinh doanh. Nguyên tắc này thường được thể hiện thông qua “năm đúng” trong thu mua, bao gồm:

- **Đúng chất lượng:** Nguyên vật liệu phải đáp ứng tiêu chuẩn chất lượng và yêu cầu sử dụng của doanh nghiệp.
- **Đúng số lượng:** Mua đủ số lượng cần thiết để phục vụ hoạt động sản xuất, kinh doanh, tránh thiếu hụt hoặc dư thừa.
- **Đúng thời điểm:** Hàng hóa phải được cung ứng kịp thời theo nhu cầu sử dụng thực tế của doanh nghiệp.
- **Đúng giá:** Mua hàng với mức giá hợp lý, phù hợp với chất lượng và khả năng tài chính của doanh nghiệp.
- **Đúng nguồn gốc:** Lựa chọn nhà cung cấp uy tín, đảm bảo nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và ổn định.

Thứ hai, hoạt động thu mua cần được quản lý một cách hiệu quả và hiệu suất. Doanh nghiệp cần tối ưu hóa quy trình mua hàng, sử dụng hợp lý nguồn lực và ứng dụng công nghệ nhằm giảm chi phí, nâng cao năng suất và cải thiện hiệu quả hoạt động.

Thứ ba, thu mua hướng đến việc phát triển và quản lý hệ thống nhà cung cấp. Doanh nghiệp cần lựa chọn, đánh giá và duy trì mối quan hệ với các nhà cung cấp có năng lực, đồng thời tìm kiếm và phát triển các nguồn cung mới nhằm nâng cao tính cạnh tranh và đảm bảo sự ổn định của nguồn cung.

Thứ tư, hoạt động thu mua cần phối hợp chặt chẽ với các bộ phận nội bộ trong doanh nghiệp. Việc phối hợp này giúp đảm bảo các hoạt động mua sắm phù hợp với nhu cầu thực tế của từng bộ phận, từ đó nâng cao hiệu quả hoạt động chung của tổ chức.

Thứ năm, thu mua góp phần xây dựng và triển khai các chiến lược cung ứng phù hợp với mục tiêu phát triển dài hạn của doanh nghiệp. Thông qua đó, doanh nghiệp có thể tối ưu hóa chi phí, nâng cao chất lượng và tạo ra lợi thế cạnh tranh bền vững trên thị trường.

Ngoài ra hiện nay, trong hoạt động thu mua hiện đại, doanh nghiệp không chỉ quan tâm đến giá mua ban đầu mà còn chú trọng đến tổng chi phí sở hữu (Total Cost of Ownership - TCO). TCO bao gồm toàn bộ chi phí phát sinh trong quá trình mua và sử dụng hàng hóa như chi phí vận chuyển, lưu kho, kiểm tra chất lượng và xử lý hàng lỗi. Việc xem xét TCO giúp doanh nghiệp đánh giá hiệu quả hoạt động thu mua một cách toàn diện hơn thay vì chỉ tập trung vào giá mua. Phương pháp này còn hỗ trợ doanh nghiệp lựa chọn nhà cung cấp phù hợp, kiểm soát chi phí và hạn chế rủi ro trong quá trình cung ứng. Đối với lĩnh vực thực phẩm, việc áp dụng TCO càng quan trọng do đặc điểm hàng hóa có thời hạn sử dụng ngắn và yêu cầu cao về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm. Vì vậy, đánh giá hoạt động thu mua dựa trên TCO góp phần nâng cao hiệu quả quản lý và tối ưu chi phí cho doanh nghiệp.

1.1.4. Chức năng của hoạt động thu mua

Hoạt động thu mua là một chức năng quan trọng trong doanh nghiệp, đảm nhiệm việc cung ứng hàng hóa, nguyên vật liệu và dịch vụ từ bên ngoài nhằm phục vụ cho hoạt động sản xuất - kinh doanh. Bộ phận thu mua thực hiện nhiều chức năng khác nhau nhằm đảm bảo nguồn cung phù hợp với yêu cầu về chất lượng, chi phí và thời gian .

➤ Chức năng xác định và lựa chọn nhà cung cấp: Bộ phận thu mua có trách nhiệm tìm kiếm, đánh giá và lựa chọn các nhà cung cấp phù hợp dựa trên các tiêu chí như chất lượng, giá cả, khả năng giao hàng và uy tín nhằm đảm bảo nguồn cung ổn định.

➤ Chức năng đàm phán và quản lý hợp đồng: Bộ phận thu mua tiến hành thương lượng với nhà cung cấp về các điều kiện giao dịch như giá cả, thời gian giao hàng, phương thức thanh toán và các điều khoản liên quan, đồng thời thực hiện ký kết và quản lý hợp đồng mua hàng.

➤ Chức năng nghiên cứu và phân tích thị trường cung ứng: Hoạt động này bao gồm việc thu thập, xử lý thông tin về giá cả, xu hướng thị trường và các nguồn cung nhằm hỗ trợ doanh nghiệp đưa ra quyết định mua hàng hiệu quả.

➤ Chức năng quản lý và đánh giá nhà cung cấp: Bộ phận thu mua tiến hành theo dõi và đánh giá hiệu suất của nhà cung cấp dựa trên các tiêu chí như chất lượng, thời gian giao hàng và mức độ đáp ứng, từ đó đưa ra các quyết định duy trì, cải thiện hoặc thay thế nhà cung cấp.

➤ Chức năng quản lý chi phí thu mua: Thông qua việc lựa chọn nhà cung cấp phù hợp, đàm phán giá cả và kiểm soát chi tiêu, bộ phận thu mua góp phần tối ưu chi phí đầu vào và nâng cao hiệu quả hoạt động của doanh nghiệp.

➤ Chức năng làm đầu mối liên hệ với nhà cung cấp: Bộ phận thu mua đóng vai trò trung gian giữa doanh nghiệp và nhà cung cấp, đảm bảo thông tin được trao đổi đầy đủ, kịp thời và chính xác trong suốt quá trình mua sắm.

➤ Chức năng phát triển hệ thống cung ứng. Bộ phận thu mua xây dựng và duy trì mối quan hệ hợp tác lâu dài với các nhà cung cấp, đồng thời tìm kiếm và phát triển nguồn cung mới nhằm nâng cao tính linh hoạt và khả năng cạnh tranh của doanh nghiệp.

1.1.5. Đặc điểm của hoạt động thu mua

Hoạt động thu mua trong doanh nghiệp mang những đặc điểm riêng biệt, phản ánh vai trò quan trọng của nó trong chuỗi cung ứng và ảnh hưởng trực tiếp đến hiệu quả hoạt động sản xuất - kinh doanh. Các đặc điểm này thể hiện ở phạm vi hoạt động

rộng, tính liên kết cao và mức độ tác động lớn đến toàn bộ hệ thống vận hành của doanh nghiệp.

Trước hết, hoạt động thu mua mang tính liên tục và gắn liền với nhu cầu sản xuất - kinh doanh. Nhu cầu về nguyên vật liệu, hàng hóa và dịch vụ phát sinh thường xuyên, do đó hoạt động thu mua phải được thực hiện liên tục nhằm đảm bảo nguồn cung ổn định. Đối với ngành dịch vụ thực phẩm, việc thu mua thậm chí diễn ra hàng ngày để đáp ứng yêu cầu về độ tươi và chất lượng của nguyên liệu.

Bên cạnh đó, hoạt động thu mua chịu ảnh hưởng lớn từ biến động của thị trường. Giá cả nguyên vật liệu, đặc biệt là thực phẩm, thường xuyên thay đổi do tác động của cung cầu, mùa vụ và các yếu tố kinh tế - xã hội. Điều này đòi hỏi bộ phận thu mua phải thường xuyên cập nhật thông tin thị trường và linh hoạt trong việc lựa chọn nhà cung cấp cũng như đàm phán giá cả.

Ngoài ra, hoạt động thu mua có mối liên hệ chặt chẽ với nhiều bộ phận trong doanh nghiệp. Thu mua không hoạt động độc lập mà cần phối hợp với các bộ phận như kế hoạch, kho, tài chính - kế toán và sản xuất. Sự phối hợp này giúp đảm bảo việc mua sắm phù hợp với nhu cầu thực tế, hạn chế tình trạng dư thừa hoặc thiếu hụt hàng hóa.

Đồng thời, hoạt động thu mua mang tính chiến lược trong quản trị chuỗi cung ứng. Không chỉ dừng lại ở việc mua hàng, thu mua còn liên quan đến việc xây dựng chiến lược lựa chọn và phát triển nhà cung cấp, quản lý chi phí và tối ưu hóa hiệu quả của toàn bộ chuỗi cung ứng.

Một đặc điểm quan trọng khác là hoạt động thu mua tiềm ẩn nhiều rủi ro. Các rủi ro có thể phát sinh từ phía nhà cung cấp như giao hàng chậm, chất lượng không đảm bảo, hoặc từ biến động giá cả và gián đoạn nguồn cung. Đối với lĩnh vực thực phẩm, rủi ro còn liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm và thời hạn sử dụng, do đó cần có các biện pháp kiểm soát chặt chẽ.

Hiện nay, nhiều doanh nghiệp áp dụng phương pháp Just In Time (JIT) trong hoạt động thu mua nhằm đảm bảo nguyên vật liệu được cung ứng đúng thời điểm cần sử dụng, hạn chế tồn kho dư thừa và giảm chi phí lưu kho. Phương pháp này đặc biệt phù hợp đối với lĩnh vực thực phẩm do nguyên vật liệu thường có thời hạn sử dụng

ngắn và yêu cầu cao về độ tươi mới. Việc áp dụng JIT giúp doanh nghiệp nâng cao hiệu quả sử dụng nguyên vật liệu, giảm thiểu tình trạng hư hỏng và tối ưu hóa hoạt động cung ứng. Tuy nhiên, phương pháp này cũng đòi hỏi doanh nghiệp phải có sự phối hợp chặt chẽ với nhà cung cấp nhằm đảm bảo khả năng giao hàng nhanh chóng, ổn định và đúng thời gian yêu cầu.

Cuối cùng, hoạt động thu mua ngày càng được ứng dụng công nghệ thông tin. Việc sử dụng các hệ thống như ERP hoặc phần mềm quản lý mua hàng giúp doanh nghiệp nâng cao hiệu quả quản lý, giảm sai sót và tăng tính minh bạch trong quá trình thu mua. Đây là xu hướng tất yếu trong bối cảnh chuyển đổi số hiện nay.

1.1.6. Phân loại thu mua

Trong quản trị chuỗi cung ứng hiện đại, hoạt động thu mua không chỉ đơn thuần là việc mua hàng mà còn là một quy trình chiến lược. Tùy thuộc vào mục đích sử dụng và đặc tính của đối tượng được mua, thu mua thường được phân loại theo hai tiêu chí chính sau:

1.1.6.1. Phân loại theo mục đích sử dụng

- **Thu mua trực tiếp (Direct Procurement):** Đây là hoạt động thu mua các loại nguyên liệu đầu vào, linh kiện hoặc hàng hóa đóng vai trò cốt yếu để tạo ra sản phẩm cuối cùng. Đặc điểm của thu mua trực tiếp là có ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng sản phẩm, giá thành và khả năng cạnh tranh của doanh nghiệp trên thị trường. Các mặt hàng này thường được quản lý chặt chẽ thông qua các kế hoạch sản xuất (MRP).

- **Thu mua gián tiếp (Indirect Procurement):** Bao gồm việc mua sắm các trang thiết bị, vật tư và dịch vụ cần thiết để duy trì hoạt động hàng ngày của doanh nghiệp nhưng không trực tiếp cấu thành nên sản phẩm. Mặc dù không đóng góp trực tiếp vào lợi nhuận trên từng đơn vị sản phẩm, nhưng thu mua gián tiếp (như văn phòng phẩm, dịch vụ bảo trì, điện nước...) đóng vai trò quan trọng trong việc đảm bảo sự vận hành thông suốt của bộ máy tổ chức.

1.1.6.2. Phân loại theo đặc tính đối tượng mua

- **Thu mua hàng hóa (Goods Procurement):** Tập trung vào các đối tượng hữu hình, có thực thể vật chất. Việc thu mua này đòi hỏi quy trình kiểm soát nghiêm ngặt về logistics như: vận chuyển, nhập kho, quản lý tồn kho và kiểm định chất lượng vật lý.

- **Thu mua dịch vụ (Services Procurement):** Tập trung vào việc thuê mượn các đơn vị bên ngoài thực hiện các công việc chuyên môn (outsourcing). Đối tượng của loại hình này là các giá trị vô hình như dịch vụ tư vấn, dịch vụ vận tải, bảo vệ hoặc vệ sinh công nghiệp. Quản trị thu mua dịch vụ đòi hỏi các tiêu chí đánh giá dựa trên hiệu suất (KPIs), trình độ chuyên môn và uy tín của nhà cung cấp thay vì các thông số kỹ thuật vật lý thuần túy.

1.2. Quy trình mua sắm thực phẩm

1.2.1. Định nghĩa và đặc điểm của quy trình mua sắm thực phẩm

1.2.1.1. Định nghĩa quy trình

Quy trình là tập hợp các bước công việc được sắp xếp theo một trình tự logic và nhất định nhằm đạt được mục tiêu cụ thể của tổ chức. Mỗi bước trong quy trình đều có mối liên hệ chặt chẽ với nhau, đảm bảo hoạt động được thực hiện một cách nhất quán, hiệu quả và có thể kiểm soát.

Trong hoạt động thu mua, quy trình mua sắm được hiểu là chuỗi các bước từ khi phát sinh nhu cầu đến khi hoàn tất việc mua hàng và thanh toán cho nhà cung cấp. Quy trình này giúp doanh nghiệp kiểm soát tốt các hoạt động liên quan đến mua sắm, đảm bảo tính minh bạch, hạn chế sai sót và nâng cao hiệu quả sử dụng nguồn lực.

Trong thực tiễn, quy trình mua sắm thường được tiếp cận theo mô hình Procure-to-Pay (P2P), tức là quá trình từ khi phát sinh nhu cầu mua hàng đến khi hoàn tất việc thanh toán. Việc áp dụng mô hình này giúp doanh nghiệp đảm bảo tính liên kết giữa các bộ phận liên quan như thu mua, kho và kế toán, đồng thời nâng cao hiệu quả quản lý và kiểm soát hoạt động mua sắm.

1.2.1.2. Đặc điểm quy trình mua sắm thực phẩm

Quy trình mua sắm thực phẩm trong doanh nghiệp có những đặc điểm riêng biệt do chịu ảnh hưởng từ đặc thù của ngành thực phẩm và yêu cầu cao về chất lượng đầu vào.

- Quy trình mua sắm thực phẩm thường mang tính nhanh và linh hoạt do đặc điểm hàng hóa có thời hạn sử dụng ngắn. Doanh nghiệp cần thực hiện các bước mua sắm trong thời gian ngắn và có khả năng điều chỉnh kịp thời theo nhu cầu thực tế nhằm đảm bảo nguyên liệu luôn tươi mới và đáp ứng hoạt động chế biến.

- Đồng thời, hoạt động mua sắm thực phẩm yêu cầu kiểm soát chất lượng chặt chẽ. Nguyên liệu thực phẩm phải đáp ứng các tiêu chuẩn về an toàn vệ sinh, nguồn gốc xuất xứ và điều kiện bảo quản. Vì vậy, doanh nghiệp cần thực hiện kiểm tra và đánh giá kỹ lưỡng cả trước và sau khi nhận hàng.

- Không chỉ chịu tác động từ nhu cầu sử dụng, quy trình mua sắm thực phẩm còn bị ảnh hưởng lớn bởi biến động của thị trường. Giá cả thực phẩm thường thay đổi theo mùa vụ và nguồn cung, do đó doanh nghiệp phải linh hoạt trong việc lựa chọn nhà cung cấp cũng như điều chỉnh kế hoạch mua sắm phù hợp.

- Quy trình này đòi hỏi sự phối hợp chặt chẽ giữa nhiều bộ phận như bếp, kho, thu mua và kế toán. Sự phối hợp đồng bộ giữa các bộ phận giúp doanh nghiệp xác định đúng nhu cầu nguyên vật liệu, hạn chế lãng phí và nâng cao hiệu quả quản lý.

- Ngoài yếu tố chi phí và chất lượng, hoạt động mua sắm thực phẩm còn gắn liền với việc kiểm soát rủi ro trong quá trình cung ứng. Các rủi ro như thực phẩm không đạt chất lượng, giao hàng chậm hoặc không đảm bảo điều kiện bảo quản có thể ảnh hưởng trực tiếp đến hoạt động kinh doanh, vì vậy doanh nghiệp cần xây dựng các biện pháp kiểm soát và đánh giá nhà cung cấp một cách chặt chẽ.

Bên cạnh những đặc điểm chung của hoạt động mua sắm, quy trình mua sắm thực phẩm còn mang nhiều đặc thù riêng do tính chất của ngành thực phẩm và yêu cầu cao về chất lượng nguyên vật liệu:

- **Tính thời vụ:** Một trong những đặc điểm quan trọng của hoạt động mua sắm thực phẩm là chịu ảnh hưởng lớn từ tính thời vụ của thị trường nông sản và thực phẩm.

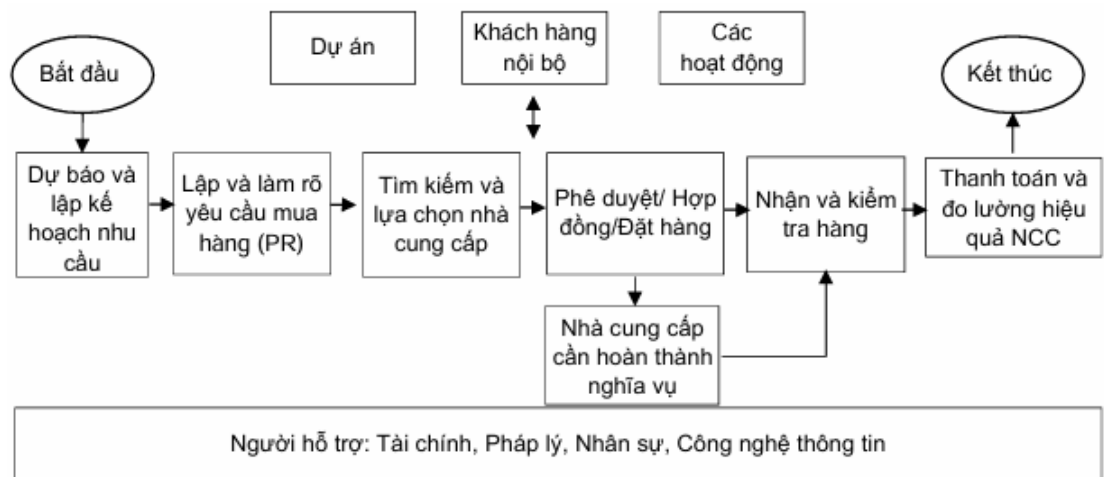
Giá cả và nguồn cung của nhiều loại nguyên vật liệu có thể biến động theo mùa, thời tiết hoặc tình hình dịch bệnh. Điều này đòi hỏi doanh nghiệp phải chủ động theo dõi thị trường và xây dựng kế hoạch mua sắm phù hợp nhằm đảm bảo nguồn cung ổn định và kiểm soát chi phí hiệu quả.

- **Thời hạn sử dụng (Shelf-life):** Đặc điểm nổi bật của thực phẩm là có thời hạn sử dụng ngắn và dễ hư hỏng trong quá trình bảo quản. Vì vậy, quy trình mua sắm thực phẩm cần đảm bảo tính kịp thời và chính xác nhằm hạn chế tình trạng tồn kho kéo dài gây hao hụt hoặc ảnh hưởng đến chất lượng nguyên vật liệu. Đây cũng là lý do nhiều doanh nghiệp áp dụng phương pháp cung ứng linh hoạt và kiểm soát tồn kho chặt chẽ trong hoạt động mua sắm thực phẩm.

- **ATVSTP:** Bên cạnh yếu tố giá cả và nguồn cung, an toàn vệ sinh thực phẩm là yêu cầu đặc biệt quan trọng trong hoạt động mua sắm thực phẩm. Doanh nghiệp cần lựa chọn nhà cung cấp đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm, nguồn gốc xuất xứ và điều kiện bảo quản. Việc kiểm soát chất lượng nguyên vật liệu đầu vào góp phần đảm bảo chất lượng sản phẩm và giảm thiểu các rủi ro liên quan đến an toàn thực phẩm.

- **Chuỗi lạnh (Cold Chain):** Đối với các mặt hàng thực phẩm tươi sống hoặc đông lạnh, hoạt động mua sắm cần gắn liền với quá trình vận chuyển và bảo quản lạnh nhằm duy trì chất lượng sản phẩm. Việc quản lý chuỗi lạnh hiệu quả giúp hạn chế hư hỏng, giảm hao hụt và đảm bảo độ tươi của thực phẩm trong suốt quá trình cung ứng. Điều này đòi hỏi doanh nghiệp và nhà cung cấp phải có sự phối hợp chặt chẽ trong khâu vận chuyển và lưu trữ hàng hóa.

1.2.2. Nội dung của quy trình mua hàng - thanh toán (P2P)



Hình 1.1: Quy trình mua hàng - thanh toán (P2P)

Bước 1: Dự báo và lập kế hoạch nhu cầu

Đây là bước đầu tiên trong quy trình P2P nhằm xác định nhu cầu mua sắm hàng hóa hoặc nguyên vật liệu của doanh nghiệp trong từng giai đoạn cụ thể. Doanh nghiệp tiến hành dự báo nhu cầu dựa trên kế hoạch sản xuất, tình hình tiêu thụ, dữ liệu tồn kho và nhu cầu thực tế từ các bộ phận sử dụng. Việc lập kế hoạch nhu cầu giúp doanh nghiệp chủ động trong hoạt động mua sắm, hạn chế tình trạng thiếu hụt nguyên vật liệu hoặc tồn kho dư thừa. Đồng thời, bước này còn hỗ trợ doanh nghiệp kiểm soát chi phí và nâng cao hiệu quả sử dụng nguồn lực. Đối với lĩnh vực thực phẩm, công tác dự báo nhu cầu có ý nghĩa quan trọng do nguyên vật liệu thường có thời hạn sử dụng ngắn và chịu ảnh hưởng bởi nhu cầu thực tế hằng ngày.

Bước 2: Lập và làm rõ yêu cầu mua hàng

Sau khi xác định được nhu cầu, bộ phận sử dụng hoặc bộ phận vận hành tiến hành lập yêu cầu mua hàng (PR) gửi đến bộ phận thu mua. Nội dung yêu cầu mua hàng thường bao gồm tên hàng hóa, số lượng, quy cách, chất lượng, thời gian cần hàng và các yêu cầu liên quan khác. Đây là cơ sở để bộ phận thu mua triển khai quá trình tìm kiếm và lựa chọn nhà cung cấp phù hợp. Việc làm rõ yêu cầu mua hàng giúp hạn chế sai sót trong quá trình đặt hàng và đảm bảo nguyên vật liệu đáp ứng đúng nhu cầu sử dụng thực tế của doanh nghiệp. Ngoài ra, bước này còn góp phần nâng cao tính minh bạch và khả năng kiểm soát trong hoạt động mua sắm.

Bước 3: Nhận diện và lựa chọn nhà cung cấp

Sau khi tiếp nhận yêu cầu mua hàng, bộ phận thu mua tiến hành tìm kiếm, đánh giá và lựa chọn nhà cung cấp phù hợp. Việc lựa chọn nhà cung cấp thường dựa trên các tiêu chí như giá cả, chất lượng sản phẩm, khả năng cung ứng, thời gian giao hàng và điều kiện thanh toán. Doanh nghiệp có thể tiến hành yêu cầu báo giá, so sánh giữa các nhà cung cấp và đánh giá mức độ đáp ứng trước khi đưa ra quyết định lựa chọn. Đây là bước có vai trò quan trọng trong việc đảm bảo chất lượng nguyên vật liệu đầu vào cũng như hiệu quả chi phí của doanh nghiệp. Đối với hoạt động mua sắm thực phẩm, việc lựa chọn nhà cung cấp uy tín còn giúp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và tính ổn định của nguồn cung.

Bước 4: Phê duyệt, ký hợp đồng và lập đơn đặt hàng

Sau khi lựa chọn được nhà cung cấp phù hợp, doanh nghiệp tiến hành phê duyệt kế hoạch mua hàng và thực hiện ký kết hợp đồng hoặc lập đơn đặt hàng (PO). Nội dung hợp đồng hoặc đơn đặt hàng thường bao gồm thông tin về số lượng, giá cả, thời gian giao hàng, phương thức thanh toán và các điều khoản liên quan. Việc phê duyệt giúp doanh nghiệp kiểm soát hoạt động mua sắm và hạn chế các rủi ro phát sinh trong quá trình giao dịch. Đồng thời, bước này còn giúp xác định rõ trách nhiệm và nghĩa vụ giữa doanh nghiệp với nhà cung cấp. Trong nhiều doanh nghiệp hiện nay, quá trình phê duyệt và lập đơn đặt hàng còn được hỗ trợ thông qua các phần mềm quản lý nhằm nâng cao hiệu quả kiểm soát và xử lý thông tin.

Bước 5: Nhận hàng và kiểm tra

Sau khi nhận được hàng hóa từ nhà cung cấp, doanh nghiệp tiến hành kiểm tra số lượng, chất lượng và tình trạng hàng hóa trước khi nhập kho hoặc đưa vào sử dụng. Quá trình kiểm tra nhằm đảm bảo hàng hóa được giao đúng theo yêu cầu trong hợp đồng hoặc đơn đặt hàng. Đối với thực phẩm, doanh nghiệp thường kiểm tra các yếu tố như độ tươi, nguồn gốc xuất xứ, điều kiện bảo quản và an toàn vệ sinh thực phẩm. Trường hợp hàng hóa không đạt yêu cầu, doanh nghiệp sẽ thực hiện phản hồi hoặc yêu cầu nhà cung cấp xử lý theo thỏa thuận. Bước này có vai trò quan trọng trong việc kiểm soát chất lượng nguyên vật liệu đầu vào và hạn chế rủi ro trong hoạt động sản xuất, chế biến và kinh doanh.

Bước 6: Quyết toán và thanh toán

Sau khi hoàn tất quá trình giao nhận và kiểm tra hàng hóa, doanh nghiệp tiến hành đối chiếu các chứng từ liên quan như đơn đặt hàng, phiếu nhập kho, hóa đơn và chứng từ giao hàng. Nếu các thông tin phù hợp, bộ phận kế toán sẽ thực hiện thanh toán cho nhà cung cấp theo điều khoản đã thỏa thuận trong hợp đồng hoặc đơn đặt hàng. Việc quyết toán và thanh toán giúp hoàn tất quy trình mua sắm và đảm bảo tính minh bạch trong hoạt động tài chính của doanh nghiệp. Đồng thời, bước này còn hỗ trợ doanh nghiệp kiểm soát công nợ và lưu trữ hồ sơ phục vụ cho công tác đối chiếu, kiểm tra và quản lý sau này.

1.2.3. Tiêu chí đánh giá hiệu quả quy trình mua sắm thực phẩm

Để đánh giá hiệu quả của quy trình mua sắm thực phẩm trong doanh nghiệp, cần xây dựng hệ thống tiêu chí phù hợp nhằm phản ánh đầy đủ các khía cạnh về chi phí, chất lượng, thời gian và mức độ vận hành của quy trình. Việc xác định các tiêu chí đánh giá không chỉ giúp doanh nghiệp kiểm soát hoạt động thu mua mà còn là cơ sở để phân tích, phát hiện các hạn chế và đề xuất giải pháp hoàn thiện quy trình.

- Tiêu chí về chi phí thu mua

Chi phí thu mua là một trong những tiêu chí quan trọng phản ánh hiệu quả của quy trình. Tiêu chí này bao gồm giá mua nguyên vật liệu, chi phí vận chuyển, chi phí lưu kho và các chi phí phát sinh liên quan. Đối với thực phẩm, việc kiểm soát chi phí cần gắn liền với đảm bảo chất lượng, tránh tình trạng lựa chọn nguồn cung giá rẻ nhưng không đáp ứng tiêu chuẩn an toàn và chất lượng.

- Tiêu chí về thời gian cung ứng

Thời gian cung ứng (lead time) thể hiện khoảng thời gian từ khi phát sinh nhu cầu đến khi nhận được hàng hóa. Một quy trình mua sắm hiệu quả cần đảm bảo thời gian xử lý nhanh, giao hàng đúng hạn và đáp ứng kịp thời nhu cầu của doanh nghiệp. Trong lĩnh vực thực phẩm, tiêu chí này đặc biệt quan trọng do đặc thù hàng hóa có thời hạn sử dụng ngắn, đòi hỏi quá trình cung ứng phải nhanh chóng và linh hoạt.

- Tiêu chí về chất lượng thực phẩm

Chất lượng nguyên liệu đầu vào là yếu tố then chốt ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng sản phẩm và uy tín của doanh nghiệp. Tiêu chí này bao gồm các yếu tố như độ tươi, nguồn gốc xuất xứ, điều kiện bảo quản và mức độ đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm. Việc kiểm soát chặt chẽ chất lượng thực phẩm trong quy trình mua sắm giúp giảm thiểu rủi ro và đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng.

- Tiêu chí về độ ổn định của nguồn cung

Độ ổn định của nguồn cung thể hiện khả năng đáp ứng liên tục của nhà cung cấp đối với nhu cầu của doanh nghiệp. Một quy trình mua sắm hiệu quả cần đảm bảo hạn chế tình trạng thiếu hụt hàng hóa hoặc phụ thuộc quá mức vào một nhà cung cấp. Việc đa dạng hóa nguồn cung và xây dựng mối quan hệ bền vững với nhà cung cấp là yếu tố quan trọng giúp nâng cao tiêu chí này.

- Tiêu chí về hiệu quả vận hành quy trình

Tiêu chí này phản ánh mức độ hợp lý và hiệu quả của các bước trong quy trình mua sắm. Một quy trình hiệu quả cần đảm bảo rõ ràng về trách nhiệm, hạn chế các bước trung gian không cần thiết và giảm thiểu sai sót trong quá trình thực hiện. Đồng thời, việc ứng dụng công nghệ trong quản lý thu mua cũng góp phần nâng cao hiệu quả vận hành và tăng tính minh bạch của quy trình.

- Tiêu chí về mức độ phối hợp giữa các bộ phận

Quy trình mua sắm thực phẩm có sự tham gia của nhiều bộ phận như bộ phận sử dụng, thu mua, kho và kế toán. Do đó, mức độ phối hợp giữa các bộ phận là một tiêu chí quan trọng ảnh hưởng đến hiệu quả chung của quy trình. Sự phối hợp chặt chẽ giúp đảm bảo thông tin được truyền đạt chính xác, hạn chế sai sót và nâng cao hiệu quả hoạt động mua sắm.

Ngoài các tiêu chí đánh giá mang tính tổng quát nêu trên, doanh nghiệp còn có thể sử dụng các chỉ số hiệu suất hoạt động (Key Performance Indicators - KPIs) nhằm cụ thể hóa việc đánh giá hiệu quả của quy trình mua sắm thực phẩm. Việc áp dụng các KPI giúp doanh nghiệp đo lường mức độ hiệu quả của hoạt động thu mua một cách trực quan, định lượng và hỗ trợ quá trình kiểm soát, cải tiến quy trình.

- **Tỷ lệ sai lệch chất lượng:** Chỉ số này phản ánh số lượng lô hàng hoặc đơn hàng không đáp ứng yêu cầu chất lượng so với tổng số đơn hàng nhập trong kỳ. Chỉ tiêu này thường được xác định thông qua số lượng hàng hóa bị trả lại, không đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc không đúng quy cách theo yêu cầu của doanh nghiệp. Tỷ lệ sai lệch chất lượng thấp cho thấy doanh nghiệp thực hiện tốt công tác lựa chọn nhà cung cấp, kiểm tra chất lượng đầu vào và kiểm soát quy trình mua sắm. Ngược lại, nếu tỷ lệ này ở mức cao sẽ làm gia tăng chi phí xử lý hàng lỗi, ảnh hưởng đến hoạt động sản xuất - kinh doanh và uy tín của doanh nghiệp.

- **Chỉ số ổn định giá mua:** Chỉ số này thể hiện khả năng duy trì mức giá mua ổn định trong điều kiện thị trường có nhiều biến động. Đối với lĩnh vực thực phẩm, đặc biệt là thực phẩm tươi sống, giá cả thường xuyên thay đổi theo mùa vụ, nguồn cung và tình hình thị trường. Việc duy trì mức giá mua ổn định giúp doanh nghiệp chủ động trong công tác kiểm soát chi phí và lập kế hoạch tài chính. Đồng thời, chỉ tiêu này còn phản ánh hiệu quả của hoạt động đàm phán và quản lý mối quan hệ với nhà cung cấp của bộ phận thu mua.

- **Thời gian cung ứng (Lead time):** Thời gian cung ứng là khoảng thời gian được tính từ khi doanh nghiệp phát sinh nhu cầu mua hàng cho đến khi hàng hóa được giao nhận đầy đủ và nhập kho. Đây là chỉ tiêu quan trọng phản ánh tốc độ đáp ứng của quy trình mua sắm. Đối với hoạt động mua sắm thực phẩm, lead time càng ngắn và ổn định càng giúp doanh nghiệp hạn chế tình trạng thiếu hụt nguyên vật liệu, đảm bảo tính liên tục của hoạt động chế biến và giảm thiểu rủi ro phát sinh do hàng hóa có thời hạn sử dụng ngắn.

- **Tỷ lệ hao hụt trong quá trình thu mua:** chỉ số này phản ánh mức độ thất thoát về số lượng hoặc chất lượng thực phẩm trong quá trình vận chuyển, giao nhận, bảo quản và nhập kho. Đây là chỉ tiêu có ý nghĩa quan trọng đối với ngành thực phẩm do đặc điểm hàng hóa dễ hư hỏng và chịu ảnh hưởng lớn từ điều kiện bảo quản. Tỷ lệ hao hụt thấp cho thấy doanh nghiệp thực hiện tốt công tác kiểm tra, bảo quản và phối hợp với nhà cung cấp trong quá trình giao nhận hàng hóa. Ngược lại, tỷ lệ hao hụt cao sẽ làm gia tăng chi phí đầu vào và ảnh hưởng trực tiếp đến hiệu quả hoạt động của doanh nghiệp.

1.2.4. Các nhân tố ảnh hưởng và rủi ro trong hoạt động mua sắm thực phẩm

Hoạt động mua sắm thực phẩm trong doanh nghiệp chịu sự tác động của nhiều yếu tố khác nhau, đồng thời tiềm ẩn nhiều rủi ro trong quá trình thực hiện. Việc nhận diện đầy đủ các nhân tố ảnh hưởng và các loại rủi ro không chỉ giúp doanh nghiệp nâng cao hiệu quả hoạt động thu mua mà còn góp phần kiểm soát tốt chi phí, đảm bảo chất lượng nguyên vật liệu và hạn chế các vấn đề phát sinh trong quá trình vận hành.

1.2.4.1. Các nhân tố ảnh hưởng

a) Nhân tố bên ngoài

- **Thị trường cung ứng thực phẩm** là một trong những yếu tố có tác động lớn đến hoạt động mua sắm. Giá cả thực phẩm thường xuyên biến động do ảnh hưởng của yếu tố cung - cầu, mùa vụ, chi phí vận chuyển và các điều kiện kinh tế - xã hội. Sự biến động này ảnh hưởng trực tiếp đến chi phí đầu vào của doanh nghiệp, đòi hỏi bộ phận thu mua phải linh hoạt trong việc lựa chọn nhà cung cấp và thời điểm mua hàng.

- **Nhà cung cấp** là yếu tố quan trọng quyết định đến hiệu quả của hoạt động mua sắm. Uy tín, năng lực cung ứng, khả năng đảm bảo chất lượng và thời gian giao hàng của nhà cung cấp sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng nguyên vật liệu đầu vào cũng như tiến độ hoạt động của doanh nghiệp. Việc phụ thuộc vào một số nhà cung cấp nhất định có thể làm giảm tính linh hoạt và gia tăng rủi ro trong quá trình cung ứng.

- **Môi trường pháp lý** có ảnh hưởng đáng kể đến hoạt động mua sắm thực phẩm. Các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm, truy xuất nguồn gốc, kiểm định chất lượng và các tiêu chuẩn liên quan buộc doanh nghiệp phải tuân thủ nghiêm ngặt trong quá trình lựa chọn nhà cung cấp và kiểm tra hàng hóa đầu vào. Điều này vừa tạo ra khuôn khổ quản lý nhưng cũng làm gia tăng yêu cầu kiểm soát trong hoạt động thu mua.

Ngoài ra, các yếu tố môi trường và xã hội như thiên tai, dịch bệnh, biến đổi khí hậu hoặc các sự kiện bất thường cũng có thể ảnh hưởng đến nguồn cung thực phẩm, gây gián đoạn chuỗi cung ứng hoặc làm biến động mạnh về giá cả và chất lượng hàng hóa.

b) Nhân tố bên trong doanh nghiệp

Bên cạnh các yếu tố bên ngoài, hoạt động mua sắm thực phẩm còn chịu ảnh hưởng bởi nhiều nhân tố nội tại của doanh nghiệp.

- **Nguồn lực tài chính** là yếu tố quyết định khả năng mua sắm và lựa chọn nhà cung cấp. Doanh nghiệp có nguồn lực tài chính ổn định sẽ có lợi thế trong việc đàm phán giá cả, lựa chọn nhà cung cấp chất lượng cao và đảm bảo thanh toán đúng hạn, từ đó duy trì mối quan hệ hợp tác bền vững.

- **Trình độ và năng lực** của nhân sự thu mua có ảnh hưởng trực tiếp đến hiệu quả hoạt động. Nhân viên thu mua cần có kiến thức về thị trường, kỹ năng đàm phán và khả năng đánh giá nhà cung cấp nhằm đưa ra các quyết định mua hàng phù hợp. Nếu năng lực nhân sự hạn chế, doanh nghiệp có thể gặp khó khăn trong việc kiểm soát chi phí và chất lượng nguyên vật liệu.

- **Quy trình mua sắm nội bộ** là yếu tố quan trọng ảnh hưởng đến tính hiệu quả và tính kiểm soát của hoạt động thu mua. Một quy trình rõ ràng, khoa học sẽ giúp hạn chế sai sót, rút ngắn thời gian xử lý và nâng cao hiệu quả phối hợp giữa các bộ phận liên quan. Ngược lại, quy trình thiếu chuẩn hóa có thể dẫn đến tình trạng chồng chéo, thiếu minh bạch và khó kiểm soát.

- **Hệ thống thông tin và công nghệ** cũng đóng vai trò ngày càng quan trọng trong hoạt động mua sắm. Việc ứng dụng các phần mềm quản lý, hệ thống ERP hoặc các công cụ hỗ trợ giúp doanh nghiệp nâng cao khả năng quản lý dữ liệu, theo dõi đơn hàng và kiểm soát chi phí một cách hiệu quả hơn.

- **Mức độ phối hợp** giữa các bộ phận trong doanh nghiệp như bộ phận bếp, kho, thu mua và kế toán có ảnh hưởng lớn đến hiệu quả của quy trình mua sắm. Sự phối hợp chặt chẽ giúp đảm bảo thông tin được truyền đạt chính xác, kịp thời, từ đó nâng cao hiệu quả hoạt động và hạn chế sai sót.

1.2.4.2. Rủi ro trong hoạt động mua sắm thực phẩm

Bên cạnh các nhân tố ảnh hưởng, hoạt động mua sắm thực phẩm còn tiềm ẩn nhiều rủi ro có thể tác động tiêu cực đến hiệu quả hoạt động của doanh nghiệp. Các rủi ro này có thể được phân thành một số nhóm chính như sau:

a) Rủi ro về nguồn cung

Rủi ro về nguồn cung phát sinh khi nhà cung cấp không đáp ứng được nhu cầu về số lượng hoặc thời gian giao hàng. Điều này có thể do năng lực cung ứng hạn chế, sự gián đoạn trong quá trình sản xuất hoặc các yếu tố khách quan như thiên tai, dịch bệnh. Rủi ro này có thể dẫn đến tình trạng thiếu hụt nguyên vật liệu, ảnh hưởng trực tiếp đến hoạt động sản xuất và cung cấp dịch vụ của doanh nghiệp.

b) Rủi ro về chất lượng thực phẩm

Đây là một trong những rủi ro quan trọng nhất trong hoạt động mua sắm thực phẩm. Nguyên vật liệu không đảm bảo chất lượng, không đáp ứng tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc không rõ nguồn gốc xuất xứ có thể gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến chất lượng sản phẩm đầu ra, thậm chí gây mất uy tín và thiệt hại cho doanh nghiệp.

c) Rủi ro về giá cả

Giá thực phẩm thường xuyên biến động do tác động của thị trường, đặc biệt là các mặt hàng nông sản và thực phẩm tươi sống. Sự biến động này có thể làm tăng chi phí đầu vào, ảnh hưởng đến khả năng kiểm soát chi phí và hiệu quả kinh doanh của doanh nghiệp.

d) Rủi ro pháp lý

Rủi ro pháp lý phát sinh khi doanh nghiệp không tuân thủ đầy đủ các quy định về an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc hoặc các quy định liên quan đến mua bán hàng hóa. Điều này có thể dẫn đến các hậu quả như bị xử phạt hành chính, đình chỉ hoạt động hoặc ảnh hưởng đến uy tín của doanh nghiệp trên thị trường.

e) Rủi ro trong quy trình và quản lý nội bộ

Rủi ro này liên quan đến các sai sót trong quá trình thực hiện quy trình mua sắm như lập đơn hàng sai, thiếu sót trong kiểm tra hàng hóa, sai lệch chứng từ hoặc chậm trễ trong thanh toán. Nguyên nhân có thể xuất phát từ quy trình chưa hoàn thiện, thiếu sự phối hợp giữa các bộ phận hoặc năng lực nhân sự còn hạn chế.

Trong bối cảnh chuyển đổi số và yêu cầu ngày càng cao về chất lượng thực phẩm, hoạt động mua sắm thực phẩm của doanh nghiệp đang có xu hướng ứng dụng

mạnh mẽ công nghệ vào quá trình quản lý và vận hành. Việc áp dụng các giải pháp công nghệ không chỉ giúp nâng cao hiệu quả quản lý mà còn góp phần tăng tính minh bạch, kiểm soát chất lượng và tối ưu hóa quy trình mua sắm thực phẩm.

1.2.4.3. Công nghệ và xu hướng trong hoạt động mua sắm thực phẩm

a) Ứng dụng ERP/phần mềm quản lý mua hàng

Nhiều doanh nghiệp hiện nay đã ứng dụng hệ thống ERP và các phần mềm quản lý mua hàng nhằm tự động hóa quy trình thu mua, quản lý dữ liệu và nâng cao khả năng kiểm soát thông tin. Việc ứng dụng công nghệ giúp giảm thiểu sai sót trong quá trình xử lý chứng từ, tăng tính minh bạch và hỗ trợ liên kết thông tin giữa các bộ phận như thu mua, kho và kế toán. Đồng thời, hệ thống còn hỗ trợ doanh nghiệp theo dõi tình trạng đơn hàng, kiểm soát tồn kho và nâng cao hiệu quả quản trị chuỗi cung ứng.

b) Số hóa và quản lý chứng từ

Xu hướng số hóa chứng từ đang được nhiều doanh nghiệp áp dụng trong hoạt động mua sắm nhằm nâng cao hiệu quả lưu trữ và quản lý thông tin. Các chứng từ như phiếu yêu cầu mua hàng, báo giá, đơn đặt hàng, hóa đơn và phiếu nhập kho được lưu trữ dưới dạng điện tử giúp doanh nghiệp dễ dàng tra cứu, đối chiếu và kiểm soát dữ liệu. Việc số hóa chứng từ còn góp phần giảm thời gian xử lý thủ tục và hạn chế rủi ro thất lạc hồ sơ trong quá trình quản lý.

c) Truy xuất nguồn gốc thực phẩm

Trong lĩnh vực thực phẩm, truy xuất nguồn gốc là xu hướng quan trọng nhằm đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của khách hàng về chất lượng và độ an toàn của sản phẩm. Doanh nghiệp cần kiểm soát thông tin liên quan đến nguồn gốc nguyên vật liệu, nhà cung cấp, điều kiện bảo quản và quá trình vận chuyển thực phẩm. Việc thực hiện tốt truy xuất nguồn gốc giúp nâng cao tính minh bạch, đảm bảo an toàn thực phẩm và tăng uy tín của doanh nghiệp trên thị trường.

1.3. Các quy định và hệ thống chứng từ trong mua sắm thực phẩm

1.3.1. Các quy định pháp lý

Hoạt động mua sắm thực phẩm trong doanh nghiệp chịu sự điều chỉnh của nhiều văn bản pháp luật tại Việt Nam nhằm đảm bảo an toàn cho người tiêu dùng và

kiểm soát chất lượng thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung ứng. Việc tuân thủ các quy định pháp lý này không chỉ giúp doanh nghiệp hạn chế rủi ro mà còn nâng cao uy tín và hiệu quả hoạt động kinh doanh.

- Hoạt động mua sắm thực phẩm của doanh nghiệp chịu sự điều chỉnh của **Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12** do Quốc hội ban hành ngày 17/06/2010. Một số nội dung quan trọng liên quan đến hoạt động mua sắm thực phẩm bao gồm:

+ **Điều 10:** Quy định điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, yêu cầu thực phẩm phải đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật và không gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng.

+ **Điều 11:** Quy định điều kiện bảo đảm an toàn đối với nguyên liệu thực phẩm, yêu cầu nguyên liệu phải có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo an toàn trước khi đưa vào chế biến và kinh doanh.

+ **Điều 19:** Quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm, bao gồm yêu cầu về bảo quản, vận chuyển và kiểm soát chất lượng thực phẩm.

+ **Điều 20:** Quy định trách nhiệm của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm trong việc đảm bảo nguồn gốc xuất xứ và chất lượng thực phẩm cung ứng ra thị trường.

+ **Điều 54:** Quy định về truy xuất nguồn gốc và xử lý thực phẩm không đảm bảo an toàn.

- **Nghị định số 15/2018/NĐ-CP** được Chính phủ ban hành ngày 02/02/2018 nhằm quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm. Một số nội dung liên quan đến hoạt động mua sắm thực phẩm gồm:

+ **Quy định về tự công bố sản phẩm:** Doanh nghiệp và nhà cung cấp thực phẩm phải thực hiện tự công bố sản phẩm trước khi lưu thông trên thị trường.

+ **Quy định về truy xuất nguồn gốc:** Thực phẩm cần có đầy đủ thông tin về nguồn gốc xuất xứ, thành phần và đơn vị cung cấp nhằm phục vụ công tác kiểm tra và kiểm soát chất lượng.

+ **Quy định về kiểm tra an toàn thực phẩm nhập khẩu và lưu thông:** Các sản phẩm thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu về an toàn thực phẩm trước khi đưa vào sử dụng và kinh doanh.

+ **Quy định về trách nhiệm của tổ chức, cá nhân sản xuất và kinh doanh thực phẩm:** Các đơn vị phải đảm bảo điều kiện bảo quản, vận chuyển và cung cấp thực phẩm an toàn theo quy định hiện hành.

- **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** là hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên việc phân tích mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn trong quá trình sản xuất và cung ứng thực phẩm. Một số nguyên tắc cơ bản của HACCP gồm:

+ Phân tích các mối nguy có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm. Xác định các điểm kiểm soát tới hạn trong quá trình chế biến và cung ứng.

+ Thiết lập giới hạn kiểm soát đối với từng công đoạn. Xây dựng quy trình giám sát và biện pháp xử lý khi phát sinh sai lệch. Thiết lập hệ thống lưu trữ hồ sơ và kiểm tra định kỳ.

+ Việc áp dụng HACCP giúp doanh nghiệp kiểm soát tốt chất lượng nguyên vật liệu đầu vào và giảm thiểu rủi ro liên quan đến an toàn thực phẩm.

- **ISO 22000** là tiêu chuẩn quốc tế về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm áp dụng cho các tổ chức trong chuỗi cung ứng thực phẩm. Một số nội dung chính của tiêu chuẩn ISO 22000 gồm:

+ Kiểm soát an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung ứng.

+ Thiết lập hệ thống quản lý và đánh giá rủi ro an toàn thực phẩm. Kiểm soát điều kiện bảo quản, vận chuyển và lưu trữ thực phẩm.

+ Đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

+ Nâng cao khả năng phối hợp và trao đổi thông tin giữa các bên trong chuỗi cung ứng.

- Hoạt động mua sắm thực phẩm còn chịu sự điều chỉnh của **Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12** do Quốc hội ban hành ngày 21/11/2007. Một số nội dung quan trọng liên quan đến hoạt động mua sắm thực phẩm gồm:

+ **Điều 3:** Quy định sản phẩm, hàng hóa phải đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố và quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.

+ **Điều 10:** Quy định quyền và trách nhiệm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh trong việc đảm bảo chất lượng sản phẩm, hàng hóa trước khi đưa ra thị trường.

+ **Điều 32:** Quy định trách nhiệm kiểm tra chất lượng hàng hóa trong quá trình lưu thông và sử dụng.

+ **Điều 34:** Quy định trách nhiệm của tổ chức, cá nhân kinh doanh trong việc bảo quản, vận chuyển và duy trì chất lượng hàng hóa.

Đối với hoạt động mua sắm thực phẩm, các quy định này yêu cầu doanh nghiệp phải kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên vật liệu đầu vào, lựa chọn nhà cung cấp phù hợp và đảm bảo hàng hóa đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng trước khi đưa vào sử dụng.

Luật Thương mại số 36/2005/QH11 được Quốc hội ban hành ngày 14/06/2005 nhằm quy định các hoạt động thương mại, mua bán hàng hóa và quyền, nghĩa vụ của các bên trong giao dịch thương mại. Một số nội dung liên quan đến hoạt động mua sắm thực phẩm gồm:

+ **Điều 24:** Quy định về hình thức hợp đồng mua bán hàng hóa, bao gồm hợp đồng bằng văn bản, lời nói hoặc các hình thức có giá trị pháp lý tương đương.

+ **Điều 39:** Quy định về thời điểm giao hàng và trách nhiệm giao hàng của bên bán.

+ **Điều 40:** Quy định về địa điểm giao hàng theo thỏa thuận giữa các bên.

+ **Điều 44:** Quy định trách nhiệm kiểm tra hàng hóa của bên mua trước khi nhận hàng.

+ **Điều 50:** Quy định nghĩa vụ thanh toán và thời hạn thanh toán của bên mua.

=> Những quy định này là cơ sở pháp lý giúp doanh nghiệp thực hiện hoạt động mua sắm thực phẩm đúng quy định, đảm bảo tính pháp lý trong quá trình giao dịch và hạn chế các tranh chấp phát sinh với nhà cung cấp

Bên cạnh các quy định về an toàn thực phẩm và chất lượng hàng hóa, hoạt động mua sắm thực phẩm còn chịu sự điều chỉnh của các quy định liên quan đến điều kiện bảo quản và vận chuyển thực phẩm nhằm đảm bảo chất lượng nguyên vật liệu trong quá trình cung ứng.

Một số yêu cầu quan trọng gồm:

- + Thực phẩm phải được bảo quản ở điều kiện nhiệt độ phù hợp với từng loại hàng hóa nhằm hạn chế hư hỏng và biến đổi chất lượng.
- + Phương tiện vận chuyển thực phẩm phải đảm bảo điều kiện vệ sinh và không gây ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm trong quá trình vận chuyển.
- + Thực phẩm tươi sống và đông lạnh cần được bảo quản theo quy định về chuỗi lạnh nhằm duy trì độ tươi và an toàn thực phẩm.
- + Doanh nghiệp cần thực hiện kiểm tra điều kiện bảo quản và vận chuyển của nhà cung cấp nhằm đảm bảo nguyên vật liệu đáp ứng yêu cầu sử dụng trước khi đưa vào chế biến.

=> Các quy định này góp phần đảm bảo chất lượng thực phẩm trong toàn bộ quá trình cung ứng và hạn chế các rủi ro liên quan đến an toàn thực phẩm.

1.3.2. Hệ thống chứng từ trong mua sắm thực phẩm

Trong hoạt động mua sắm thực phẩm, hệ thống chứng từ đóng vai trò quan trọng trong việc ghi nhận, kiểm soát và theo dõi toàn bộ quá trình giao dịch giữa doanh nghiệp và nhà cung cấp. Các chứng từ này không chỉ là căn cứ pháp lý mà còn giúp các bộ phận liên quan phối hợp thực hiện quy trình mua sắm một cách hiệu quả và minh bạch.

- **Phiếu yêu cầu mua hàng (Purchase Requisition - PR)** là chứng từ được lập khi phát sinh nhu cầu mua sắm từ các bộ phận trong doanh nghiệp. Phiếu này thể hiện các thông tin cơ bản như loại hàng hóa, số lượng, yêu cầu chất lượng và thời gian cần cung ứng, là cơ sở để bộ phận thu mua triển khai các bước tiếp theo.

- **Đơn đặt hàng (Purchase Order - PO)** là chứng từ do bộ phận thu mua lập và gửi đến nhà cung cấp sau khi đã lựa chọn được đối tác phù hợp. PO thể hiện các nội dung như tên hàng hóa, số lượng, giá cả, điều kiện giao hàng và thời gian giao hàng, đồng thời là căn cứ để nhà cung cấp thực hiện việc giao hàng.

- **Hợp đồng mua bán** là văn bản thể hiện sự thỏa thuận giữa doanh nghiệp và nhà cung cấp về các điều khoản giao dịch như giá cả, phương thức thanh toán, thời

gian giao hàng và trách nhiệm của các bên. Hợp đồng có giá trị pháp lý cao, giúp đảm bảo quyền lợi và hạn chế tranh chấp trong quá trình thực hiện giao dịch.

- **Hóa đơn** là chứng từ do nhà cung cấp phát hành nhằm xác nhận giá trị hàng hóa hoặc dịch vụ đã cung cấp. Đây là căn cứ để doanh nghiệp thực hiện thanh toán và hạch toán chi phí theo quy định của pháp luật.

- **Phiếu nhập kho** là chứng từ ghi nhận việc tiếp nhận hàng hóa vào kho của doanh nghiệp. Phiếu này thể hiện số lượng, chất lượng và tình trạng hàng hóa tại thời điểm nhập, đồng thời là cơ sở để đối chiếu với đơn đặt hàng và hóa đơn nhằm đảm bảo tính chính xác của giao dịch.

Như vậy, hệ thống chứng từ trong mua sắm thực phẩm giúp doanh nghiệp kiểm soát chặt chẽ toàn bộ quy trình từ khâu phát sinh nhu cầu đến khi hoàn tất giao dịch, góp phần nâng cao hiệu quả quản lý và hạn chế sai sót trong hoạt động thu mua.

KẾT LUẬN CHƯƠNG 1

Chương 1 của khóa luận đã tập trung hệ thống hóa các cơ sở lý luận liên quan đến hoạt động mua sắm thực phẩm trong doanh nghiệp. Trước hết, khóa luận đã làm rõ các khái niệm cơ bản về hoạt động thu mua, phân biệt giữa các thuật ngữ như mua hàng, thu mua và quản trị thu mua, qua đó nhấn mạnh vai trò của hoạt động thu mua không chỉ dừng lại ở việc mua hàng mà còn mang tính chiến lược trong việc đảm bảo nguồn cung và tối ưu chi phí cho doanh nghiệp.

Bên cạnh đó, chương đã phân tích vai trò, mục tiêu và chức năng của hoạt động thu mua, đặc biệt trong lĩnh vực thực phẩm - nơi có những yêu cầu khắt khe về chất lượng, an toàn và tính kịp thời. Các đặc điểm riêng của hoạt động thu mua thực phẩm như tính thường xuyên, phụ thuộc vào thị trường và yêu cầu kiểm soát chất lượng đã được làm rõ, tạo cơ sở cho việc nghiên cứu thực tiễn trong các chương tiếp theo.

Khóa luận cũng đã trình bày tổng quan về quy trình mua sắm thực phẩm trong doanh nghiệp, bao gồm các bước cơ bản từ xác định nhu cầu, lựa chọn nhà cung cấp, đặt hàng, kiểm tra đến thanh toán. Đồng thời, các tiêu chí đánh giá hiệu quả quy trình và các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động thu mua như môi trường pháp lý, thị trường, công nghệ và nguồn nhân lực cũng đã được đề cập một cách hệ thống.

CHƯƠNG 2. THỰC TRẠNG QUY TRÌNH MUA SẴM THỰC PHẨM TẠI ADEN SERVICES (VIỆT NAM) – CHI NHÁNH ĐÀ NẴNG

2.1. Tổng quan về công ty TNHH Aden Services Việt Nam

2.1.1. Giới thiệu tổng quan

- Tên quốc tế: ADEN SERVICES (VIETNAM) COMPANY LIMITED
- Tên viết tắt: ADEN VIETNAM CO., LTD
- Logo:



Hình 2.1: Logo công ty TNHH Aden Services Việt Nam

- Mã số thuế: 0301466475-003
- Địa chỉ: Tầng 10, Tòa nhà SHB Đà Nẵng, Số 06 Nguyễn Văn Linh, Phường Hải Châu, Thành phố Đà Nẵng, Việt Nam
- Người đại diện: Joachim Poylo
- Điện thoại: 023 02363666266
- Ngày hoạt động: 16/8/2022
- Loại hình doanh nghiệp: Công ty trách nhiệm hữu hạn

2.1.1.1. Lịch sử hình thành và phát triển

Aden Services được thành lập năm 1997 bởi Joachim Poylo, có trụ sở chính tại Thượng Hải, Trung Quốc. Công ty hoạt động trong lĩnh vực quản lý tiện ích tích hợp IFM (Integrated Facilities Management), cung cấp các dịch vụ như quản lý cơ sở vật chất, bảo trì kỹ thuật, vệ sinh công nghiệp và suất ăn công nghiệp.

Sau hơn hai thập kỷ phát triển, Aden Services đã mở rộng hoạt động tại nhiều quốc gia. Tại Việt Nam, công ty có các văn phòng và chi nhánh tại Hà Nội, Thành phố Hồ Chí Minh và Đà Nẵng, cung cấp dịch vụ cho nhiều doanh nghiệp, khu công nghiệp và tổ chức quốc tế. Hiện nay, Aden Services được xem là một trong những đơn vị cung cấp dịch vụ quản lý vận hành và tiện ích uy tín tại khu vực.

2.1.1.2. Quy mô của công ty

❖ Aden Services đã mở rộng hoạt động trên toàn cầu tại hơn 25 quốc gia và trên 100 thành phố, chủ yếu tại khu vực châu Á - Thái Bình Dương.

- Thượng Hải (Trung Quốc) - Trụ sở chính toàn cầu
- Bắc Kinh
- Thâm Quyển
- Tô Châu

❖ Tại Việt Nam, Aden Services bắt đầu hoạt động từ năm 1997 và hiện là một trong những thị trường quan trọng của công ty trong khu vực Đông Nam Á. Công ty có các văn phòng và chi nhánh chính tại:

- Hà Nội
- Thành phố Hồ Chí Minh
- Đà Nẵng

2.1.2. Tầm nhìn, nhiệm vụ và chiến lược phát triển

❖ **Tầm nhìn:** Trở thành nhà cung cấp hỗ trợ quản lý tài sản hàng đầu tại Đông Nam Á, Trung Quốc và trên toàn cầu

❖ **Sứ mệnh:** của Aden Services là tạo ra một môi trường lành mạnh, thoải mái và an toàn cho khách hàng để họ có thể tập trung vào công việc kinh doanh

❖ **Giá trị cốt lõi:**

Expertise (Chuyên môn): Thể hiện năng lực chuyên môn cao, am hiểu nghiệp vụ và làm việc một cách chuyên nghiệp.

Service (Sự phục vụ): Hướng đến phục vụ khách hàng tận tâm, đáp ứng nhu cầu một cách hiệu quả và chất lượng.

Proactive (Chủ động): Luôn chủ động trong công việc, tiên phong trong việc giải quyết vấn đề và nắm bắt cơ hội.

Responsible (Trách nhiệm): Thực hiện công việc với tinh thần trách nhiệm cao, đảm bảo hoàn thành nhiệm vụ và cam kết.

Innovation (Sáng tạo): Không ngừng cải tiến, đổi mới để nâng cao hiệu quả và tạo ra giá trị tốt hơn.

Teamwork (Tinh thần đồng đội): Đề cao sự hợp tác, đoàn kết giữa các cá nhân nhằm đạt được mục tiêu chung.

2.1.3. Lĩnh vực/sản phẩm kinh doanh

Aden Services hoạt động chủ yếu trong lĩnh vực **quản lý tiện ích tích hợp IFM (Integrated Facility Management)**, cung cấp các giải pháp quản lý và vận hành cơ sở vật chất cho doanh nghiệp, khu công nghiệp, tòa nhà và tổ chức giáo dục bao gồm 6 dịch vụ sau:

- Quản lý và vận hành cơ sở vật chất
- Dịch vụ kỹ thuật và bảo trì
- Dịch vụ vệ sinh công nghiệp và dịch vụ hỗ trợ
- Dịch vụ an ninh và quản lý rủi ro
- Dịch vụ suất ăn công nghiệp
- Giải pháp năng lượng và môi trường

❖ Quản lý và vận hành cơ sở vật chất

Quản lý và vận hành cơ sở vật chất là một trong những lĩnh vực kinh doanh cốt lõi của Aden Services. Dịch vụ này bao gồm việc tổ chức, quản lý và vận hành toàn bộ hệ thống cơ sở hạ tầng của các tòa nhà, nhà máy, khu công nghiệp hoặc các tổ chức nhằm đảm bảo các hoạt động vận hành được diễn ra liên tục, an toàn và hiệu quả.

Trong quá trình cung cấp dịch vụ, Aden Services thực hiện nhiều hoạt động như quản lý vận hành hệ thống kỹ thuật của tòa nhà (điện, nước, điều hòa không khí, thang

máy), bảo trì và sửa chữa thiết bị, quản lý vệ sinh công nghiệp, kiểm soát an ninh và đảm bảo an toàn lao động. Bên cạnh đó, công ty còn hỗ trợ khách hàng tối ưu hóa chi phí vận hành thông qua việc áp dụng các quy trình quản lý chuyên nghiệp và các giải pháp kỹ thuật phù hợp giúp các doanh nghiệp giảm bớt gánh nặng trong việc quản lý hoạt động hậu cần và vận hành cơ sở hạ tầng, từ đó tạo điều kiện để doanh nghiệp tập trung vào các hoạt động kinh doanh cốt lõi của mình.

❖ Dịch vụ kỹ thuật và bảo trì

Dịch vụ kỹ thuật và bảo trì nhằm đảm bảo các hệ thống kỹ thuật trong tòa nhà, nhà máy hoặc cơ sở sản xuất luôn hoạt động ổn định và an toàn. Dịch vụ này bao gồm việc kiểm tra, bảo dưỡng định kỳ và sửa chữa các hệ thống kỹ thuật như hệ thống điện, hệ thống cấp thoát nước, hệ thống điều hòa không khí, hệ thống phòng cháy chữa cháy và các thiết bị cơ điện khác.

Thông qua việc áp dụng các quy trình bảo trì chuyên nghiệp và đội ngũ kỹ thuật viên có chuyên môn, Aden Services giúp phát hiện sớm các sự cố kỹ thuật, hạn chế rủi ro trong quá trình vận hành và kéo dài tuổi thọ của các thiết bị. Bên cạnh đó, hoạt động bảo trì định kỳ còn giúp doanh nghiệp giảm thiểu chi phí sửa chữa lớn và đảm bảo môi trường làm việc an toàn, ổn định cho nhân viên.

❖ Dịch vụ vệ sinh công nghiệp và dịch vụ hỗ trợ

Dịch vụ vệ sinh công nghiệp và dịch vụ hỗ trợ là một trong những lĩnh vực hoạt động quan trọng của Aden Services, nhằm đảm bảo môi trường làm việc sạch sẽ, an toàn và chuyên nghiệp cho các tổ chức và doanh nghiệp. Dịch vụ này bao gồm các hoạt động vệ sinh định kỳ tại văn phòng, tòa nhà, nhà máy và khu công nghiệp; vệ sinh khu vực công cộng; chăm sóc cảnh quan; thu gom và xử lý rác thải; cũng như các dịch vụ hỗ trợ khác trong quá trình vận hành cơ sở vật chất.

Bên cạnh đó, Aden Services còn cung cấp các dịch vụ hỗ trợ như quản lý lễ tân, hỗ trợ hành chính, dịch vụ hậu cần và các hoạt động phục vụ vận hành hằng ngày của doanh nghiệp. Thông qua việc áp dụng các quy trình vệ sinh tiêu chuẩn cùng với đội ngũ nhân viên được đào tạo chuyên nghiệp, công ty góp phần nâng cao chất lượng môi trường làm việc, đảm bảo sức khỏe cho người lao động và hỗ trợ doanh nghiệp duy trì hình ảnh chuyên nghiệp trong hoạt động sản xuất và kinh doanh.

❖ Dịch vụ an ninh và quản lý rủi ro

Dịch vụ an ninh và quản lý rủi ro là một trong những dịch vụ quan trọng được cung cấp bởi Aden Services nhằm đảm bảo an toàn cho con người, tài sản và hoạt động của các doanh nghiệp. Dịch vụ này bao gồm các hoạt động như kiểm soát ra vào tại các tòa nhà, nhà máy hoặc khu công nghiệp; tuần tra, giám sát an ninh; quản lý hệ thống camera giám sát; cũng như hỗ trợ thực hiện các biện pháp phòng cháy chữa cháy và ứng phó với các tình huống khẩn cấp.

Bên cạnh đó, Aden Services còn thực hiện công tác đánh giá và quản lý rủi ro trong quá trình vận hành cơ sở vật chất, từ đó đề xuất các giải pháp nhằm hạn chế các nguy cơ ảnh hưởng đến hoạt động của doanh nghiệp. Thông qua đội ngũ nhân viên được đào tạo chuyên nghiệp và quy trình quản lý chặt chẽ, dịch vụ này góp phần duy trì môi trường làm việc an toàn, ổn định và hỗ trợ doanh nghiệp giảm thiểu các rủi ro trong quá trình hoạt động.

❖ Dịch vụ suất ăn công nghiệp

Dịch vụ suất ăn công nghiệp là một trong những lĩnh vực hoạt động quan trọng của Aden Services, nhằm cung cấp các bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm và đáp ứng nhu cầu của người lao động tại các doanh nghiệp, khu công nghiệp và tổ chức giáo dục. Dịch vụ này bao gồm các hoạt động như lập kế hoạch thực đơn, lựa chọn và thu mua nguyên liệu thực phẩm, chế biến và cung cấp các suất ăn hàng ngày cho nhân viên hoặc học sinh, sinh viên.

Trong quá trình cung cấp dịch vụ, Aden Services chú trọng đến việc kiểm soát chất lượng nguyên liệu đầu vào, tuân thủ các tiêu chuẩn về an toàn vệ sinh thực phẩm và đảm bảo quy trình chế biến theo các quy định hiện hành. Bên cạnh đó, công ty cũng tổ chức quản lý và vận hành hệ thống bếp ăn tại các cơ sở của khách hàng, từ đó giúp doanh nghiệp đảm bảo chất lượng bữa ăn cho người lao động, đồng thời tối ưu hóa chi phí và nâng cao hiệu quả quản lý dịch vụ ăn uống trong tổ chức.

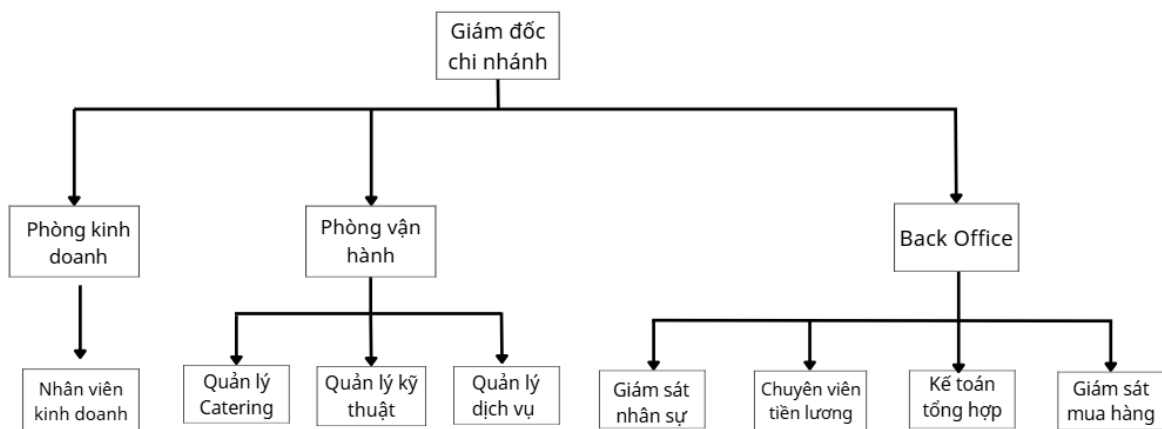
❖ Giải pháp năng lượng và môi trường

Giải pháp năng lượng và môi trường là một trong những dịch vụ được Aden Services triển khai nhằm hỗ trợ các doanh nghiệp quản lý và sử dụng năng lượng một cách hiệu quả, đồng thời giảm thiểu tác động tiêu cực đến môi trường. Dịch vụ này

bao gồm các hoạt động như giám sát và quản lý mức tiêu thụ năng lượng trong tòa nhà hoặc nhà máy, đề xuất các giải pháp tiết kiệm năng lượng, tối ưu hóa hệ thống vận hành và cải thiện hiệu suất sử dụng tài nguyên.

Bên cạnh đó, Aden Services còn tư vấn và triển khai các giải pháp nhằm giảm phát thải, quản lý chất thải và nâng cao hiệu quả sử dụng năng lượng trong quá trình vận hành cơ sở vật chất. Thông qua việc áp dụng các công nghệ và quy trình quản lý hiện đại, dịch vụ này giúp doanh nghiệp giảm chi phí vận hành, nâng cao hiệu quả sử dụng năng lượng và góp phần phát triển bền vững.

2.1.4. Cơ cấu tổ chức



Hình 2.2: Sơ đồ cơ cấu tổ chức Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng

Giám đốc chi nhánh

Giám đốc chi nhánh là người chịu trách nhiệm điều hành toàn bộ hoạt động của công ty tại khu vực Đà Nẵng và triển khai các định hướng phát triển phù hợp với chiến lược chung của doanh nghiệp. Vị trí này có nhiệm vụ tổ chức, phân công và giám sát hoạt động của các phòng ban nhằm đảm bảo hiệu quả vận hành và đạt mục tiêu kinh doanh. Ngoài ra, Giám đốc chi nhánh còn quản lý các nguồn lực như nhân sự, tài chính và cơ sở vật chất, đồng thời đại diện công ty làm việc với khách hàng, đối tác và cơ quan quản lý nhà nước.

Phòng kinh doanh

Phòng kinh doanh chịu trách nhiệm tìm kiếm khách hàng, mở rộng thị trường và duy trì mối quan hệ với các khách hàng hiện tại của công ty. Bộ phận này thực hiện nghiên cứu thị trường, xây dựng phương án cung cấp dịch vụ, đề xuất giá và đàm phán hợp đồng với khách hàng. Sau khi ký kết hợp đồng, phòng kinh doanh tiếp tục phối hợp với phòng vận hành để theo dõi quá trình triển khai dịch vụ và tiếp nhận phản hồi từ khách hàng nhằm nâng cao chất lượng phục vụ và khả năng cạnh tranh của doanh nghiệp.

Phòng vận hành

Phòng vận hành là bộ phận trực tiếp triển khai hoạt động cung cấp suất ăn công nghiệp tại các cơ sở dịch vụ của công ty. Bộ phận này chịu trách nhiệm tổ chức chế biến, cung ứng và phục vụ suất ăn, đảm bảo chất lượng, số lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm. Trong đó, quản lý Catering phụ trách hoạt động bếp và kiểm soát nguyên vật liệu; quản lý kỹ thuật đảm bảo máy móc, thiết bị vận hành ổn định; quản lý dịch vụ giám sát chất lượng phục vụ và xử lý phản hồi từ khách hàng. Đây là bộ phận có ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng dịch vụ và uy tín của doanh nghiệp.

Bộ phận Back Office

Bộ phận Back Office là đơn vị hỗ trợ hoạt động nội bộ của công ty, góp phần đảm bảo hệ thống vận hành ổn định và hiệu quả. Mặc dù không trực tiếp tạo ra doanh thu, bộ phận này giữ vai trò quan trọng trong việc hỗ trợ các hoạt động quản lý, hành chính và vận hành chung của doanh nghiệp.

Bộ phận nhân sự

Bộ phận nhân sự chịu trách nhiệm quản lý các vấn đề liên quan đến nguồn nhân lực của công ty như tuyển dụng, bố trí và điều phối nhân sự phù hợp với nhu cầu hoạt động của từng bộ phận. Ngoài ra, bộ phận này còn xây dựng các chương trình đào tạo, đánh giá hiệu quả làm việc và thực hiện các chính sách lương thưởng, phúc lợi cho người lao động. Việc quản lý tốt nguồn nhân lực góp phần nâng cao năng suất lao động và chất lượng dịch vụ của công ty.

Chuyên viên tiền lương

Chuyên viên tiền lương là vị trí thuộc bộ phận nhân sự, chịu trách nhiệm tính toán và quản lý các khoản lương, thưởng và chế độ phúc lợi cho người lao động. Công việc bao gồm tổng hợp dữ liệu chấm công, tính lương, theo dõi phụ cấp, bảo hiểm xã hội và phối hợp với bộ phận kế toán để đảm bảo việc chi trả lương được thực hiện chính xác và đúng thời hạn.

Bộ phận kế toán

Bộ phận kế toán chịu trách nhiệm quản lý tài chính, kiểm soát chi phí và thực hiện các nghiệp vụ kế toán trong doanh nghiệp. Bộ phận này thực hiện ghi nhận, tổng hợp số liệu và lập báo cáo tài chính phục vụ công tác quản lý của ban lãnh đạo. Đồng thời, kế toán còn theo dõi công nợ với khách hàng và nhà cung cấp, kiểm tra chứng từ, đối chiếu hóa đơn và phối hợp với bộ phận thu mua trong hoạt động thanh toán nhằm đảm bảo tính minh bạch và hiệu quả tài chính của công ty.

Bộ phận thu mua

Bộ phận thu mua đóng vai trò quan trọng trong việc đảm bảo nguồn nguyên vật liệu phục vụ hoạt động kinh doanh dịch vụ suất ăn công nghiệp của công ty. Bộ phận này chịu trách nhiệm tiếp nhận nhu cầu mua hàng từ các cơ sở cung cấp dịch vụ, tìm kiếm và lựa chọn nhà cung cấp, đàm phán giá cả, lập đơn đặt hàng và theo dõi tiến độ giao hàng. Ngoài ra, bộ phận thu mua còn phối hợp với các cơ sở cung cấp dịch vụ trong việc kiểm tra chất lượng nguyên vật liệu đầu vào và làm việc với bộ phận kế toán để đối chiếu chứng từ, thực hiện thanh toán cho nhà cung cấp. Trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp, hoạt động thu mua thường diễn ra với tần suất cao và yêu cầu tính linh hoạt nhằm đảm bảo nguyên vật liệu luôn tươi mới và đáp ứng kịp thời nhu cầu chế biến.

2.1.5. Các nguồn lực gắn với hoạt động kinh doanh

2.1.5.1. Cơ sở vật chất

Do đặc thù hoạt động cung cấp dịch vụ suất ăn tại nhiều địa điểm khác nhau, cơ sở vật chất của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng được bố trí phân tán tại các khu vực phục vụ khách hàng. Tại mỗi địa điểm, công ty thường

trang bị khu vực bếp chế biến, kho lưu trữ nguyên vật liệu và các thiết bị bảo quản thực phẩm như tủ lạnh, tủ đông nhằm đảm bảo điều kiện chế biến và bảo quản thực phẩm. Hệ thống bếp và kho tại các địa điểm đóng vai trò quan trọng trong việc đảm bảo chất lượng nguyên liệu đầu vào, đồng thời góp phần duy trì sự ổn định trong hoạt động cung ứng thực phẩm. Việc trang bị đầy đủ các thiết bị bảo quản giúp hạn chế tình trạng hư hỏng nguyên liệu, đặc biệt đối với các mặt hàng thực phẩm tươi sống.

Tại văn phòng công ty, các cơ sở vật chất phục vụ công tác quản lý và điều hành như bàn ghế làm việc, máy tính, máy in và các thiết bị văn phòng khác được trang bị đầy đủ, tạo điều kiện thuận lợi cho các bộ phận như thu mua, kế toán và quản lý thực hiện hoạt động nghiệp vụ.

Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng đặt trụ sở tại số 06 Nguyễn Văn Linh, quận Hải Châu, thành phố Đà Nẵng, với diện tích khoảng 105m². Văn phòng được bố trí hợp lý, đảm bảo không gian làm việc tiện nghi, góp phần nâng cao hiệu quả làm việc và tạo hình ảnh chuyên nghiệp cho doanh nghiệp.

Bảng 2.1: Cơ sở vật chất tại văn phòng Aden Services - Chi nhánh Đà Nẵng

STT	Tên tài sản	Đơn vị tính	Số lượng
1	Máy tính	Cái	20
2	Bàn làm việc	Bộ	4
3	Bàn ghế tiếp khách	Bộ	1
4	Máy in	Cái	1
5	Điều hòa	Cái	6
6	Máy lọc nước	Cái	1
7	Máy pha cà phê	Cái	1
8	Tủ lạnh	Cái	1
9	Lò vi sóng	Cái	1
10	Wifi	Cái	2
11	Điện thoại bàn	Cái	4

Hệ thống cơ sở vật chất tại văn phòng công ty được trang bị tương đối đầy đủ, đáp ứng tốt nhu cầu làm việc và quản lý của các bộ phận. Các trang thiết bị như máy tính, bàn làm việc, điều hòa và các thiết bị hỗ trợ khác góp phần tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình xử lý thông tin, phối hợp công việc và điều hành hoạt động kinh doanh. Việc trang bị đầy đủ cơ sở vật chất cũng giúp nâng cao hiệu quả làm việc của nhân viên, đặc biệt là các bộ phận liên quan đến hoạt động thu mua và quản lý, từ đó góp phần hỗ trợ gián tiếp cho quy trình mua sắm và cung ứng thực phẩm tại doanh nghiệp.

2.1.5.2. Nguồn nhân lực

Đội ngũ nhân viên là tài sản vô giá của Aden Services, ảnh hưởng trực tiếp đến hiệu quả hoạt động và chất lượng dịch vụ của công ty. Công ty chú trọng xây dựng tinh thần làm việc tích cực thông qua môi trường làm việc thoải mái, tạo điều kiện hợp tác và giao tiếp cởi mở, chế độ đãi ngộ tốt bao gồm lương thưởng cạnh tranh, phúc lợi hấp dẫn và khen thưởng kịp thời, cùng cơ hội phát triển thông qua đào tạo nâng cao kỹ năng và cơ hội thăng tiến. Văn hóa doanh nghiệp của Aden Services khuyến khích sự hợp tác, sáng tạo và tinh thần trách nhiệm. Cụ thể, công ty tạo môi trường làm việc nhóm hiệu quả, khuyến khích chia sẻ kiến thức và kinh nghiệm, đồng thời khuyến khích nhân viên đưa ra ý tưởng mới và cải tiến quy trình. Tinh thần trách nhiệm cao được xây dựng để đảm bảo chất lượng dịch vụ và uy tín của công ty. Nhờ đội ngũ nhân viên chất lượng, Aden Services nâng cao chất lượng dịch vụ, đáp ứng nhu cầu khách hàng, tăng cường hiệu quả hoạt động, xây dựng uy tín và thương hiệu bằng ấn tượng tốt với khách hàng và đối tác, và thu hút, giữ chân nhân tài, tạo lợi thế cạnh tranh.

Bảng 2.2: Tổng quan về lực lượng lao động của Aden

Đơn vị tính: Người

	Năm 2022	Năm 2023	Năm 2024
Tổng số lao động	165	187	213
Phân theo giới tính			
Nam	95	108	122
Nữ	70	79	91
Phân theo độ tuổi			
20 - 35 tuổi	90	102	110
36 - 45 tuổi	50	57	63
Trên 45 tuổi	25	28	32
Phân theo trình độ lao động			
Trên đại học	10	12	15
Đại học	45	52	60
Cao đẳng	60	68	78
Phổ thông	50	55	60
Phân theo tính chất công việc			
Gián tiếp	35	40	45
Trực tiếp	130	147	168

Nhận xét: Từ bảng số liệu trên có thể thấy, tổng số lao động của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng có xu hướng tăng qua các năm, từ 165 người năm 2022 lên 187 người năm 2023 và đạt 213 người vào năm 2024. Điều này cho thấy quy mô hoạt động của công ty ngày càng được mở rộng, kéo theo nhu cầu gia tăng về nguồn nhân lực để đáp ứng hoạt động sản xuất - kinh doanh.

Xét theo giới tính, lực lượng lao động nam chiếm tỷ trọng cao hơn so với lao động nữ trong cả ba năm. Tuy nhiên, số lượng lao động nữ cũng có xu hướng tăng dần, phản ánh sự cân bằng hơn trong cơ cấu nhân sự của doanh nghiệp.

Về cơ cấu độ tuổi, nhóm lao động từ 20 - 35 tuổi chiếm tỷ trọng lớn nhất, cho thấy lực lượng lao động của công ty tương đối trẻ, năng động và có khả năng thích ứng nhanh với yêu cầu công việc. Nhóm lao động từ 36 - 45 tuổi và trên 45 tuổi chiếm tỷ lệ thấp hơn nhưng đóng vai trò quan trọng nhờ kinh nghiệm và sự ổn định trong quá trình làm việc.

Xét theo trình độ lao động, lực lượng lao động có trình độ cao đẳng và phổ thông chiếm tỷ trọng lớn, phù hợp với đặc thù ngành dịch vụ suất ăn đòi hỏi nhiều lao động trực tiếp trong khâu chế biến và phục vụ. Trong khi đó, lao động có trình độ đại học và trên đại học chiếm tỷ lệ thấp hơn, chủ yếu tập trung ở các vị trí quản lý và nghiệp vụ.

Về tính chất công việc, lao động trực tiếp chiếm tỷ trọng lớn trong tổng số lao động, phản ánh đặc điểm hoạt động của công ty là tập trung vào sản xuất và cung cấp dịch vụ thực phẩm. Lao động gián tiếp chiếm tỷ lệ nhỏ hơn và chủ yếu thực hiện các chức năng quản lý, hỗ trợ.

Nhìn chung, cơ cấu lao động của công ty tương đối hợp lý và phù hợp với đặc thù ngành nghề kinh doanh. Nguồn nhân lực dồi dào, đặc biệt là lao động trực tiếp, góp phần đảm bảo hoạt động sản xuất và cung ứng thực phẩm diễn ra liên tục, đồng thời hỗ trợ hiệu quả cho quy trình mua sắm nguyên vật liệu tại doanh nghiệp.

2.1.5.3. Nguồn lực tài chính

Aden Services - Chi nhánh Đà Nẵng có nguồn lực tài chính đảm bảo các chi phí phục vụ cho hoạt động sản xuất - kinh doanh, bao gồm chi phí mua nguyên vật liệu, chi phí vận hành và chi phí nhân công. Nguồn lực tài chính của công ty được hình thành chủ yếu từ hoạt động cung cấp dịch vụ suất ăn và các dịch vụ liên quan, tạo nền tảng cho việc duy trì và phát triển hoạt động kinh doanh.

Trong bối cảnh ngành dịch vụ thực phẩm đòi hỏi nguồn nguyên liệu ổn định và chất lượng cao, nguồn lực tài chính đóng vai trò quan trọng trong việc giúp doanh nghiệp chủ động trong hoạt động thu mua. Việc đảm bảo khả năng thanh toán đúng

hạn không chỉ giúp công ty duy trì mối quan hệ hợp tác với các nhà cung cấp mà còn tạo điều kiện thuận lợi trong việc đàm phán giá cả và lựa chọn nguồn cung phù hợp.

Bên cạnh đó, nguồn tài chính ổn định còn giúp doanh nghiệp linh hoạt trong việc ứng phó với các biến động của thị trường, đặc biệt là sự thay đổi về giá cả thực phẩm. Nhờ đó, công ty có thể đảm bảo nguồn cung nguyên vật liệu liên tục, góp phần nâng cao hiệu quả hoạt động mua sắm thực phẩm và chất lượng dịch vụ cung cấp.

2.2. Thực trạng hoạt động kinh doanh của công ty

2.2.1. Tổng quan về tình hình kinh doanh của Aden

2.2.1.1. Tình hình kinh doanh của lĩnh vực chính

Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng hoạt động chủ yếu trong lĩnh vực quản lý tiện ích tích hợp (Integrated Facility Management - IFM), cung cấp các dịch vụ hỗ trợ vận hành cho doanh nghiệp, khu công nghiệp và các tổ chức. Các lĩnh vực kinh doanh chính của công ty bao gồm: quản lý và vận hành cơ sở vật chất, dịch vụ kỹ thuật và bảo trì, dịch vụ vệ sinh công nghiệp, dịch vụ an ninh và quản lý rủi ro, dịch vụ suất ăn công nghiệp và các giải pháp năng lượng - môi trường.

Trong số các lĩnh vực trên, dịch vụ suất ăn công nghiệp được xem là một trong những mảng hoạt động quan trọng và có ảnh hưởng trực tiếp đến hiệu quả kinh doanh của công ty tại chi nhánh Đà Nẵng. Thực tế cho thấy, nhu cầu sử dụng suất ăn tại các doanh nghiệp, nhà máy và khu công nghiệp ngày càng gia tăng, tạo điều kiện thuận lợi để công ty mở rộng quy mô cung cấp dịch vụ. Điều này góp phần làm gia tăng khối lượng hoạt động liên quan đến chế biến và cung ứng thực phẩm, đồng thời kéo theo sự gia tăng về nhu cầu thu mua nguyên vật liệu đầu vào.

Tuy nhiên, hoạt động kinh doanh trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp cũng chịu nhiều áp lực từ thị trường, đặc biệt là sự biến động của giá thực phẩm, yêu cầu ngày càng cao về chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm từ phía khách hàng. Điều này đòi hỏi công ty phải không ngừng nâng cao năng lực quản lý, trong đó hoạt động thu mua đóng vai trò then chốt nhằm đảm bảo nguồn nguyên liệu ổn định, chất lượng và chi phí hợp lý.

Bên cạnh đó, các lĩnh vực kinh doanh khác như quản lý cơ sở vật chất, dịch vụ kỹ thuật, vệ sinh và an ninh tuy không trực tiếp liên quan đến nguyên vật liệu thực phẩm nhưng vẫn đóng vai trò hỗ trợ quan trọng trong việc tạo nên hệ thống dịch vụ tích hợp. Các dịch vụ này giúp công ty nâng cao khả năng cạnh tranh, đa dạng hóa nguồn doanh thu và xây dựng mối quan hệ lâu dài với khách hàng.

Có thể thấy hoạt động kinh doanh của công ty có sự đa dạng và phát triển theo hướng tích hợp nhiều dịch vụ. Tuy nhiên, trong bối cảnh nghiên cứu đề tài, lĩnh vực suất ăn công nghiệp là hoạt động cốt lõi có mối liên hệ chặt chẽ với quy trình mua sắm thực phẩm. Do đó, việc phân tích và hoàn thiện quy trình thu mua trong lĩnh vực này có ý nghĩa quan trọng trong việc nâng cao hiệu quả hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp.

2.2.1.2. Cơ cấu doanh thu

Bảng 2.3: Cơ cấu doanh thu của công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) – Chi nhánh Đà Nẵng giai đoạn 2022-2024

Mảng dịch vụ	Năm 2022	Năm 2023	Năm 2024
1. Suất ăn công nghiệp	65%	68%	66%
2. Quản lý cơ sở vật chất	15%	12%	14%
3. Vệ sinh công nghiệp	10%	11%	11%
4. Bảo trì kỹ thuật & An ninh	10%	9%	9%
Tổng cộng	100%	100%	100%

Cơ cấu doanh thu của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng được hình thành từ nhiều nhóm dịch vụ trong lĩnh vực quản lý tiện ích tích hợp. Sự đa dạng này giúp công ty mở rộng phạm vi hoạt động, nâng cao khả năng đáp ứng nhu cầu khách hàng và giảm thiểu rủi ro trong hoạt động kinh doanh. Tuy nhiên, xét trong mối liên hệ với đề tài nghiên cứu, dịch vụ suất ăn công nghiệp là lĩnh vực có ảnh hưởng trực tiếp và rõ nét nhất đến hoạt động mua sắm thực phẩm của công ty.

Trong cơ cấu doanh thu, dịch vụ suất ăn công nghiệp giữ vai trò chủ lực và tạo nguồn doanh thu thường xuyên cho doanh nghiệp. Nhu cầu sử dụng suất ăn tại các nhà máy, doanh nghiệp và khu công nghiệp diễn ra hằng ngày, giúp lĩnh vực này duy trì tính ổn định tương đối cao. Đồng thời, doanh thu từ hoạt động này còn phản ánh khả năng tổ chức vận hành đồng bộ của doanh nghiệp từ khâu tiếp nhận nhu cầu, xây dựng

thực đơn, thu mua nguyên vật liệu đến chế biến và cung cấp suất ăn đúng thời gian, đúng tiêu chuẩn.

Hiệu quả doanh thu của dịch vụ suất ăn công nghiệp phụ thuộc lớn vào hoạt động mua sắm thực phẩm. Nếu nguyên vật liệu đầu vào không ổn định về giá cả hoặc chất lượng, doanh nghiệp sẽ gặp khó khăn trong việc kiểm soát chi phí và duy trì chất lượng dịch vụ. Do đặc thù nguyên liệu thực phẩm thường xuyên biến động theo mùa vụ và thị trường, hoạt động thu mua đóng vai trò quan trọng trong việc đảm bảo nguồn cung, kiểm soát chi phí và duy trì hiệu quả kinh doanh của công ty. Ngoài dịch vụ suất ăn công nghiệp, công ty còn cung cấp các dịch vụ khác như quản lý cơ sở vật chất, vệ sinh công nghiệp, bảo trì kỹ thuật và an ninh. Các lĩnh vực này góp phần hoàn thiện hệ sinh thái dịch vụ và nâng cao khả năng giữ chân khách hàng. Tuy nhiên, mức độ liên hệ với hoạt động mua sắm thực phẩm không lớn như lĩnh vực suất ăn công nghiệp.

Từ góc độ nghiên cứu đề tài, việc dịch vụ suất ăn công nghiệp chiếm tỷ trọng quan trọng trong cơ cấu doanh thu là cơ sở phù hợp để tập trung phân tích quy trình mua sắm thực phẩm. Hiệu quả của hoạt động thu mua không chỉ ảnh hưởng đến chi phí nguyên vật liệu mà còn tác động trực tiếp đến chất lượng bữa ăn, khả năng cung ứng và năng lực cạnh tranh của doanh nghiệp trên thị trường.

2.2.1.3. Thị trường

Thị trường hoạt động của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng chủ yếu tập trung tại khu vực thành phố Đà Nẵng và các vùng lân cận, nơi có sự phát triển mạnh mẽ của các khu công nghiệp, doanh nghiệp và các cơ sở giáo dục. Đây là những khu vực có nhu cầu lớn và ổn định đối với các dịch vụ tiện ích tích hợp, đặc biệt là dịch vụ suất ăn công nghiệp phục vụ cho người lao động và học sinh, sinh viên.

Trong những năm gần đây, cùng với quá trình công nghiệp hóa và phát triển hệ thống giáo dục, nhu cầu sử dụng suất ăn tại các doanh nghiệp, nhà máy cũng như tại các trường học ngày càng gia tăng. Đối với khối doanh nghiệp, nhu cầu mang tính thường xuyên với số lượng lớn nhằm phục vụ người lao động. Trong khi đó, tại các trường học, nhu cầu suất ăn tập trung vào yếu tố dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực

phẩm và phù hợp với từng độ tuổi. Điều này tạo điều kiện thuận lợi cho công ty mở rộng thị trường, đồng thời đa dạng hóa đối tượng khách hàng.

Tuy nhiên, thị trường dịch vụ suất ăn công nghiệp cũng đặt ra nhiều thách thức. Mức độ cạnh tranh giữa các doanh nghiệp trong ngành ngày càng gay gắt, đặc biệt tại các khu vực tập trung nhiều khu công nghiệp và trường học. Các doanh nghiệp không chỉ cạnh tranh về giá mà còn về chất lượng bữa ăn, khả năng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và uy tín trong quá trình cung ứng.

Bên cạnh đó, thị trường còn chịu ảnh hưởng lớn từ sự biến động của giá nguyên vật liệu thực phẩm. Giá cả thực phẩm thay đổi theo mùa vụ và nguồn cung có thể làm gia tăng chi phí đầu vào, trong khi giá dịch vụ thường khó điều chỉnh linh hoạt trong ngắn hạn. Điều này tạo áp lực lớn trong việc kiểm soát chi phí và duy trì hiệu quả kinh doanh.

Đặc biệt, đối với nhóm khách hàng là trường học, yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm và kiểm soát chất lượng nguyên liệu đầu vào được đặt lên hàng đầu. Do đó, doanh nghiệp cần thực hiện nghiêm ngặt các quy định pháp luật cũng như tiêu chuẩn của đối tác trong toàn bộ quá trình cung ứng thực phẩm.

Từ những đặc điểm trên có thể thấy, thị trường của công ty vừa mang lại cơ hội phát triển nhờ nhu cầu đa dạng và ổn định từ doanh nghiệp và trường học, vừa đặt ra nhiều thách thức về cạnh tranh, chi phí và yêu cầu chất lượng. Trong bối cảnh đó, hoạt động mua sắm thực phẩm đóng vai trò then chốt trong việc đảm bảo nguồn cung ổn định, kiểm soát chi phí và nâng cao chất lượng dịch vụ.

2.2.1.4. Đối thủ cạnh tranh

Trong lĩnh vực dịch vụ suất ăn công nghiệp tại Đà Nẵng, Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng phải đối mặt với sự cạnh tranh từ nhiều doanh nghiệp cùng ngành, đặc biệt ở nhóm khách hàng là doanh nghiệp, nhà máy và cơ sở giáo dục. Thị trường này có mức độ cạnh tranh tương đối cao do nhu cầu ổn định, quy mô phục vụ lớn và yêu cầu ngày càng khắt khe về chất lượng bữa ăn, an toàn vệ sinh thực phẩm cũng như khả năng cung ứng liên tục.

Qua khảo sát trên các nguồn trực tuyến, một số doanh nghiệp đang cung cấp dịch vụ tương tự tại Đà Nẵng có thể kể đến như Công ty TNHH An Khánh, Công ty

TNHH Bếp Lửa Việt, Công ty TNHH DTS Kim May, Công ty TNHH Dịch vụ Suất ăn Công nghiệp Đà Thành, cùng một số đơn vị khác được liệt kê trong danh mục ngành suất ăn công nghiệp tại Đà Nẵng. Trong đó, An Khánh giới thiệu mình là đơn vị cung cấp suất ăn công nghiệp quy mô lớn tại Đà Nẵng và đồng thời có dịch vụ suất ăn trường học; DTS Kim May có các sản phẩm/dịch vụ được giới thiệu cho cả suất ăn công nghiệp và suất ăn trường học; Bếp Lửa Việt cũng giới thiệu riêng mảng suất ăn trường học bên cạnh mảng suất ăn công nghiệp.

Xét về phương diện cạnh tranh, các doanh nghiệp trong ngành không chỉ cạnh tranh bằng giá mà còn cạnh tranh ở nhiều tiêu chí khác như năng lực tổ chức bếp ăn, khả năng phục vụ số lượng lớn, sự ổn định của nguồn nguyên liệu, tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm, chất lượng thực đơn và khả năng đáp ứng theo yêu cầu riêng của từng nhóm khách hàng. Đối với phân khúc trường học, áp lực cạnh tranh còn lớn hơn do phụ huynh và nhà trường đặc biệt quan tâm đến yếu tố dinh dưỡng, an toàn thực phẩm, nguồn gốc nguyên liệu và độ phù hợp của khẩu phần với từng độ tuổi học sinh. Các doanh nghiệp có thể cung cấp đồng thời suất ăn công nghiệp và suất ăn trường học vì vậy sẽ có lợi thế về kinh nghiệm vận hành, quy mô bếp trung tâm và năng lực kiểm soát chất lượng.

Đối với Aden Services, lợi thế cạnh tranh nằm ở chỗ doanh nghiệp không chỉ cung cấp suất ăn mà còn hoạt động trong mô hình quản lý tiện ích tích hợp, cho phép kết hợp dịch vụ suất ăn với các dịch vụ hỗ trợ vận hành khác. Ngoài ra, Aden Group cũng công khai nhấn mạnh kinh nghiệm trong mảng IFM cho lĩnh vực giáo dục và school catering ở cấp độ tập đoàn, đây là cơ sở cho thấy doanh nghiệp có định hướng và năng lực nhất định trong phân khúc trường học. Tuy nhiên, tại thị trường Đà Nẵng, công ty vẫn chịu áp lực cạnh tranh trực tiếp từ các đơn vị địa phương có mức độ chuyên môn hóa cao trong riêng mảng suất ăn công nghiệp hoặc suất ăn trường học, đặc biệt là những doanh nghiệp đã quảng bá rõ ràng dịch vụ này và có sự hiện diện lâu năm trên thị trường.

Từ góc độ đề tài nghiên cứu, sự cạnh tranh trên thị trường cho thấy quy trình mua sắm thực phẩm của công ty có ý nghĩa rất quan trọng. Trong bối cảnh nhiều đối thủ cùng cung cấp dịch vụ tương tự, doanh nghiệp muốn duy trì và mở rộng thị phần không chỉ cần kiểm soát tốt chất lượng bữa ăn mà còn phải tối ưu chi phí đầu vào, đảm

bảo nguồn cung ổn định và đáp ứng linh hoạt yêu cầu của khách hàng. Điều đó đồng nghĩa với việc hiệu quả của quy trình mua sắm thực phẩm sẽ tác động trực tiếp đến năng lực cạnh tranh của doanh nghiệp trên thị trường suất ăn công nghiệp và suất ăn trường học.

2.2.1.5. Khách hàng

Khách hàng của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng chủ yếu là các tổ chức và doanh nghiệp có nhu cầu sử dụng dịch vụ tiện ích tích hợp, trong đó tập trung nhiều vào nhóm khách hàng sử dụng dịch vụ suất ăn công nghiệp. Cụ thể, đối tượng khách hàng chính của công ty bao gồm các doanh nghiệp, nhà máy, khu công nghiệp và các cơ sở giáo dục như trường học trên địa bàn thành phố Đà Nẵng và khu vực lân cận.

Xét theo đặc điểm, nhóm khách hàng doanh nghiệp và nhà máy có nhu cầu sử dụng suất ăn với số lượng lớn, mang tính thường xuyên và liên tục nhằm phục vụ người lao động. Đặc điểm của nhóm khách hàng này là ưu tiên tính ổn định trong cung ứng, đảm bảo đúng thời gian, đúng số lượng và kiểm soát chi phí hợp lý. Bên cạnh đó, chất lượng bữa ăn và an toàn vệ sinh thực phẩm cũng là những tiêu chí quan trọng, ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe và năng suất làm việc của người lao động.

Đối với nhóm khách hàng là trường học, yêu cầu đối với dịch vụ suất ăn có sự khác biệt rõ rệt. Ngoài các tiêu chí về chất lượng và an toàn thực phẩm, khách hàng trong lĩnh vực giáo dục còn đặc biệt chú trọng đến yếu tố dinh dưỡng, sự cân đối khẩu phần ăn và nguồn gốc nguyên liệu. Các bữa ăn phải phù hợp với từng độ tuổi của học sinh, đồng thời đảm bảo tính an toàn cao, do đây là nhóm đối tượng nhạy cảm và dễ bị ảnh hưởng bởi các vấn đề liên quan đến thực phẩm.

Từ góc độ hoạt động kinh doanh, đặc điểm khách hàng của công ty có ảnh hưởng trực tiếp đến quy trình mua sắm thực phẩm. Nhu cầu sử dụng suất ăn với số lượng lớn và liên tục đòi hỏi doanh nghiệp phải đảm bảo nguồn cung nguyên liệu ổn định, chất lượng và đúng thời điểm. Đồng thời, yêu cầu cao về an toàn vệ sinh thực phẩm và dinh dưỡng, đặc biệt đối với trường học, khiến cho việc lựa chọn nhà cung cấp và kiểm soát chất lượng nguyên vật liệu trở nên hết sức quan trọng.

Như vậy, có thể thấy khách hàng của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng không chỉ đa dạng về đối tượng mà còn có yêu cầu ngày càng cao về chất lượng dịch vụ. Điều này đặt ra yêu cầu đối với doanh nghiệp trong việc hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm nhằm đáp ứng tốt nhu cầu khách hàng, nâng cao mức độ hài lòng và tăng khả năng cạnh tranh trên thị trường

2.2.2. Phân tích kết quả hoạt động kinh doanh của công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng

Bảng 2.4: Bảng cân đối kế toán rút gọn giai đoạn 2022–2024

TÀI SẢN	2022	2023	2024	Tỷ lệ TT % 2022–2023	Tỷ lệ TT % 2023–2024
A. TÀI SẢN NGẮN HẠN	7.824.196.161	11.894.746.846	14.570.950.576	52,03	22,50
I. Tiền và các khoản tương đương tiền	2.900.000.000	3.600.000.000	5.800.000.000	24,14	61,11
II. Các khoản phải thu ngắn hạn	4.724.196.161	8.044.746.846	8.120.950.576	70,28	0,95
III. Tài sản ngắn hạn khác	200.000.000	250.000.000	650.000.000	25,00	160,00
B. TÀI SẢN DÀI HẠN	1.200.000.000	900.000.000	800.000.000	-25,00	-11,11
I. Tài sản cố định	1.200.000.000	900.000.000	800.000.000	-25,00	-11,11
TỔNG CỘNG TÀI SẢN	9.024.196.161	12.794.746.846	15.370.950.576	41,78	20,14
NGUỒN VỐN	2022	2023	2024	Tỷ lệ TT % 2022–2023	Tỷ lệ TT % 2023–2024
C. NỢ PHẢI TRẢ	2.184.233.346	2.615.091.039	2.919.531.124	19,73	11,64
I. Nợ ngắn hạn	2.184.233.346	2.615.091.039	2.919.531.124	19,73	11,64
D. VỐN CHỦ SỞ HỮU	6.839.962.815	10.179.655.807	12.451.419.452	48,83	22,32
1. Vốn góp của chủ sở hữu	5.000.000.000	5.000.000.000	5.000.000.000	0,00	0,00
2. Lợi nhuận sau thuế chưa phân phối	1.839.962.815	5.179.655.807	7.451.419.452	181,51	43,86
TỔNG CỘNG NGUỒN VỐN	9.024.196.161	12.794.746.846	15.370.950.576	41,78	20,14

Nhận xét:

Qua bảng cân đối kế toán rút gọn giai đoạn 2022–2024 có thể thấy quy mô tài sản và nguồn vốn của doanh nghiệp có xu hướng tăng trưởng qua các năm. Tổng cộng tài sản năm 2022 đạt 9.024.196.161 đồng, tăng lên 12.794.746.846 đồng vào năm 2023, tương ứng mức tăng 41,78%. Đến năm 2024, tổng tài sản tiếp tục tăng lên 15.370.950.576 đồng, tăng 20,14% so với năm 2023. Điều này cho thấy doanh nghiệp đang từng bước mở rộng quy mô hoạt động và gia tăng năng lực tài chính.

Về cơ cấu tài sản, tài sản ngắn hạn luôn chiếm tỷ trọng chủ yếu trong tổng tài sản của doanh nghiệp. Năm 2022, tài sản ngắn hạn đạt 7.824.196.161 đồng và tăng lên 14.570.950.576 đồng vào năm 2024. Trong đó, tiền và các khoản tương đương tiền tăng mạnh từ 2.900.000.000 đồng năm 2022 lên 5.800.000.000 đồng năm 2024, phản ánh khả năng thanh khoản của doanh nghiệp được cải thiện đáng kể. Các khoản phải thu ngắn hạn cũng có xu hướng tăng qua các năm, cho thấy doanh nghiệp mở rộng quy mô kinh doanh và gia tăng quan hệ tín dụng với khách hàng. Bên cạnh đó, tài sản dài hạn giảm dần từ 1.200.000.000 đồng năm 2022 xuống còn 800.000.000 đồng năm

2024, chủ yếu do tài sản cố định được khấu hao trong quá trình sử dụng và doanh nghiệp chưa thực hiện đầu tư mới đáng kể vào tài sản dài hạn.

Về nguồn vốn, nợ phải trả của doanh nghiệp tăng từ 2.184.233.346 đồng năm 2022 lên 2.919.531.124 đồng năm 2024, tuy nhiên tốc độ tăng không lớn và tỷ trọng nợ phải trả vẫn ở mức thấp so với tổng nguồn vốn. Điều này cho thấy doanh nghiệp ít phụ thuộc vào nguồn vốn vay và có mức độ an toàn tài chính tương đối cao. Trong khi đó, vốn chủ sở hữu tăng mạnh từ 6.839.962.815 đồng năm 2022 lên 12.451.419.452 đồng năm 2024, tương ứng mức tăng 82,04% sau hai năm. Sự gia tăng này chủ yếu đến từ lợi nhuận sau thuế chưa phân phối tăng liên tục qua các năm, phản ánh kết quả hoạt động kinh doanh có lãi và chính sách giữ lại lợi nhuận để tái đầu tư, góp phần nâng cao năng lực tài chính của doanh nghiệp.

Nhìn chung, trong giai đoạn 2022–2024, tình hình tài chính của doanh nghiệp có xu hướng tích cực. Quy mô tài sản và vốn chủ sở hữu đều tăng trưởng, khả năng thanh toán được cải thiện, đồng thời cơ cấu nguồn vốn tương đối an toàn khi doanh nghiệp chủ yếu sử dụng vốn chủ sở hữu để tài trợ cho hoạt động kinh doanh. Đây là nền tảng thuận lợi để doanh nghiệp tiếp tục mở rộng hoạt động và nâng cao hiệu quả kinh doanh trong những năm tiếp theo.

Bảng 2.5: Báo cáo tài chính công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng 2022 - 2024

Chỉ tiêu	2022	2023	2024	2024/2023 (VNĐ)	2024/2023 (%)
1. Doanh thu bán hàng và cung cấp dịch vụ	55,521,815,181	62,909,329,727	56,430,331,815	-6,478,997,912	-10.30
2. Các khoản giảm trừ doanh thu	8,524,162	-	5,000,000	-	-
3. Doanh thu thuần về bán hàng và cung cấp dịch vụ (3) = (1)-(2)	55,513,291,019	62,909,329,727	56,425,331,815	-6,483,997,912	-10.31
4. Giá vốn hàng bán	51,758,316,148	56,655,233,214	50,470,516,663	-6,184,716,551	-10.92
5. Lợi nhuận gộp từ bán hàng và cung cấp dịch vụ (5) = (3)-(4)	3,754,974,871	6,254,096,513	5,954,815,152	-299,281,361	-4.79
6. Doanh thu hoạt động tài chính	9,583,162	37,825,424	62,467,174	24,641,750	65.15
7. Chi phí tài chính	102,528,077	53,026,080	161,004,947	107,978,867	203.63
Trong đó: Chi phí lãi vay	100,753,781	46,042,354	152,709,720	106,667,366	231.67
8. Chi phí bán hàng	-	-	-	-	-
9. Chi phí quản lý doanh nghiệp	1,917,471,840	2,119,495,173	2,172,244,607	52,749,434	2.49
10. Lợi nhuận thuần từ hoạt động kinh doanh (10)=(5)+(6)-(7)-(8)-(9)	1,744,558,116	4,119,400,684	3,684,032,772	-435,367,912	-10.57
11. Thu nhập khác	874,513,980	95,232,277	25,375,841	-69,856,436	-73.35
12. Chi phí khác	418,946,241	17,484,004	579,081,586	561,597,582	3,212.07
13. Lợi nhuận khác (13)=(11)-(12)	455,567,739	77,748,273	553,705,745	475,957,472	612.18
14. Tổng lợi nhuận kế toán trước thuế (14) = (10) + (11)-(12)	2,200,125,855	4,197,148,957	3,130,327,027	-1,066,821,930	-25.42
15. Chi phí thuế thu nhập doanh nghiệp hiện hành	360,163,040	857,455,965	858,563,382	1,107,417	0.13
16. Thuế thu nhập hoãn lại	-	-	-	-	-
17. Lợi nhuận sau thuế (17)=(14)-(15)-(16)	1,839,962,815	3,339,692,992	2,271,763,645	-1,067,929,347	-31.98

=> Nhận xét kết quả hoạt động kinh doanh của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng giai đoạn 2022-2024

Dựa trên bảng kết quả hoạt động kinh doanh giai đoạn 2022-2024 có thể thấy tình hình hoạt động của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng có sự biến động nhất định về doanh thu, chi phí và lợi nhuận.

Doanh thu thuần từ bán hàng và cung cấp dịch vụ của công ty năm 2022 đạt 55,51 tỷ đồng. Sang năm 2023, doanh thu tăng lên 62,91 tỷ đồng, tương ứng tăng khoảng 13,32% so với năm trước. Điều này cho thấy hoạt động kinh doanh của công ty trong năm 2023 có sự tăng trưởng tích cực, khả năng cung ứng dịch vụ được mở rộng và nhu cầu từ khách hàng tăng lên. Tuy nhiên, đến năm 2024 doanh thu thuần giảm xuống còn 56,43 tỷ đồng, giảm 10,31% so với năm 2023. Nguyên nhân có thể xuất phát từ sự biến động của thị trường, áp lực cạnh tranh hoặc sự thay đổi về nhu cầu của khách hàng trong lĩnh vực cung cấp suất ăn và dịch vụ thực phẩm.

Giá vốn hàng bán của công ty chiếm tỷ trọng lớn trong doanh thu do đặc thù hoạt động liên quan trực tiếp đến thực phẩm và nguyên vật liệu đầu vào. Năm 2023, giá vốn hàng bán tăng lên 56,66 tỷ đồng, phù hợp với mức tăng doanh thu trong cùng kỳ. Đến năm 2024, giá vốn giảm còn 50,47 tỷ đồng do doanh thu giảm và công ty có sự điều chỉnh trong hoạt động mua sắm và cung ứng nguyên vật liệu. Mặc dù vậy, chi phí đầu vào vẫn chiếm tỷ trọng cao, cho thấy doanh nghiệp chịu ảnh hưởng lớn từ biến động giá thực phẩm trên thị trường.

Lợi nhuận gộp từ bán hàng và cung cấp dịch vụ năm 2022 đạt khoảng 3,75 tỷ đồng. Sang năm 2023, lợi nhuận gộp tăng mạnh lên 6,25 tỷ đồng nhờ doanh thu tăng nhanh hơn tốc độ tăng của giá vốn. Tuy nhiên, năm 2024 lợi nhuận gộp giảm còn 5,95 tỷ đồng, giảm 4,79% so với năm trước do sự sụt giảm doanh thu và áp lực từ chi phí hoạt động.

Về hoạt động tài chính, doanh thu tài chính của công ty có xu hướng tăng qua các năm, từ 9,58 triệu đồng năm 2022 lên 62,47 triệu đồng năm 2024. Tuy nhiên, chi phí tài chính cũng tăng đáng kể, đặc biệt là chi phí lãi vay. Năm 2024, chi phí tài chính đạt 161 triệu đồng, tăng hơn 203% so với năm 2023. Điều này cho thấy công ty có thể

đang chịu áp lực về nguồn vốn hoặc phát sinh thêm các khoản vay phục vụ hoạt động kinh doanh.

Chi phí quản lý doanh nghiệp duy trì ở mức tương đối ổn định qua các năm. Năm 2024, chi phí quản lý doanh nghiệp đạt khoảng 2,17 tỷ đồng, tăng nhẹ so với năm 2023. Điều này cho thấy doanh nghiệp vẫn duy trì hoạt động quản lý ổn định và kiểm soát tương đối tốt các khoản chi phí quản lý nội bộ.

Lợi nhuận trước thuế năm 2022 đạt khoảng 2,2 tỷ đồng và tăng lên 4,2 tỷ đồng vào năm 2023. Tuy nhiên, đến năm 2024 lợi nhuận trước thuế giảm còn khoảng 3,13 tỷ đồng, tương ứng giảm 25,42% so với năm trước. Tương tự, lợi nhuận sau thuế năm 2024 đạt khoảng 2,27 tỷ đồng, giảm 31,98% so với năm 2023. Mặc dù lợi nhuận có xu hướng giảm trong năm 2024, công ty vẫn duy trì được kết quả kinh doanh có lãi, cho thấy hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp vẫn tương đối ổn định.

Nhìn chung, trong giai đoạn 2022-2024, Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng có sự tăng trưởng tích cực trong năm 2023 nhưng bắt đầu có dấu hiệu giảm nhẹ về doanh thu và lợi nhuận trong năm 2024. Điều này cho thấy doanh nghiệp cần tiếp tục nâng cao hiệu quả quản lý chi phí, đặc biệt là chi phí nguyên vật liệu và hoạt động mua sắm thực phẩm nhằm duy trì hiệu quả kinh doanh và tăng khả năng cạnh tranh trong thời gian tới.

2.3. Thực trạng quy trình mua sắm thực phẩm tại Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng

2.3.1. Quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng

Bảng 2.6: Quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng

Bước công việc	Quy trình	Bộ phận thực hiện	Chứng từ
Bước 1	Lập yêu cầu mua hàng	Cơ sở cung cấp dịch vụ/ Vận hành	- Phiếu yêu cầu mua hàng (PR)
Bước 2	Tìm kiếm và lựa chọn NCC	Thu mua	- Báo giá
Bước 3	Phê duyệt và ký kết hợp đồng	Kinh doanh/ quản lý	- Bảng so sánh - Hợp đồng mua bán
Bước 4	Đặt hàng và giao hàng	Thu mua	- PO - Hóa đơn - Phiếu giao hàng
Bước 5	Nhận hàng, kiểm tra và nhập	Kho/ Cơ sở cung cấp dịch vụ	- Phiếu nhập kho
Bước 6	Thanh toán và hoàn tất hồ sơ	Kế toán	- Hóa đơn - Chứng từ thanh toán

2.3.2. Phân tích chi tiết quy trình mua sắm thực phẩm

Dựa trên sơ đồ và bảng tóm tắt quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng, quy trình được triển khai qua 6 bước chính như sau:

Bước 1: Lập yêu cầu mua hàng

Mô tả công việc:

Căn cứ vào thực đơn, số lượng suất ăn dự kiến và tình hình tồn kho tại các cơ sở cung cấp dịch vụ, bộ phận vận hành tiến hành xác định nhu cầu nguyên vật liệu cần thiết. Sau đó lập phiếu yêu cầu mua hàng (PR) và gửi về bộ phận thu mua để xử lý.

Ưu điểm:

Việc xác định nhu cầu từ bộ phận trực tiếp sử dụng giúp đảm bảo nguyên vật liệu phù hợp với thực tế sản xuất, hạn chế tình trạng thiếu hụt nguyên liệu trong quá trình chế biến.

Nhược điểm (tồn tại):

Việc xác định nhu cầu còn phụ thuộc nhiều vào kinh nghiệm cá nhân, chưa có hệ thống dự báo hoặc công cụ hỗ trợ. Điều này dễ dẫn đến sai lệch về số lượng khi nhu cầu thay đổi, ảnh hưởng đến hiệu quả sử dụng nguyên vật liệu.

Bước 2: Tìm kiếm và lựa chọn nhà cung cấp

Mô tả công việc:

Bộ phận thu mua tiếp nhận yêu cầu mua hàng, tiến hành tìm kiếm và lựa chọn nhà cung cấp phù hợp dựa trên các tiêu chí như giá cả, chất lượng, khả năng cung ứng và thời gian giao hàng. Các báo giá được thu thập để làm cơ sở so sánh.

- Do đặc thù nguyên liệu thực phẩm (đặc biệt là đồ tươi sống) có thời hạn sử dụng ngắn và cần cung ứng liên tục với tần suất cao, bộ phận thu mua tại Aden Services Đà Nẵng chủ yếu tìm kiếm nguồn hàng từ danh sách các nhà cung cấp quen thuộc đã có sẵn trong hệ thống dữ liệu của công ty,. Đây là những đơn vị đã từng hợp tác, cung cấp hàng hóa cho công ty trên địa bàn thành phố Đà Nẵng và khu vực lân cận. Công ty ít khi mở rộng tìm kiếm các nguồn cung mới trên thị trường tự do, trừ trường hợp phát sinh nguyên liệu mới hoặc nhà cung cấp cũ không đủ khả năng đáp ứng, phương pháp

tìm kiếm chủ yếu được nhân viên thu mua áp dụng là liên hệ trực tiếp thông qua điện thoại, zalo hoặc email tới các nhà cung cấp quen thuộc để kiểm tra khả năng cung ứng và cập nhật báo giá trong ngày

- Sau khi có thông tin từ các nhà cung cấp, việc lựa chọn đối tác để tiến hành đặt hàng được bộ phận thu mua cân nhắc dựa trên 5 tiêu chí cốt lõi sau:

- **Chất lượng và An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP):** Đây là tiêu chí tiên quyết vì đối tượng khách hàng của Aden bao gồm các nhà máy, trường học, đòi hỏi khắt khe về sức khỏe,. Nguyên liệu phải đảm bảo độ tươi mới, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và nhà cung cấp phải có đủ chứng nhận ATVSTP theo quy định pháp luật,.
- **Thời gian giao hàng:** Nhà cung cấp phải cam kết giao hàng chính xác theo khung giờ đã thỏa thuận trực tiếp đến các cơ sở cung cấp dịch vụ của Aden. Tiêu chí này quyết định việc bộ phận bếp có nguyên liệu kịp thời để chế biến suất ăn hay không,.
- **Giá cả:** Mức giá chào bán phải phù hợp với ngân sách dự kiến và cạnh tranh so với mặt bằng chung,.
- **Khả năng cung ứng (Độ ổn định):** Nhà cung cấp phải có năng lực đáp ứng đủ số lượng theo đơn đặt hàng, đặc biệt là những đơn hàng suất ăn lớn, hạn chế tình trạng giao thiếu hàng, đứt gãy nguồn cung,.
- **Uy tín và lịch sử hợp tác:** Công ty ưu tiên lựa chọn những đối tác đã có quá trình làm việc suôn sẻ, quy trình xử lý đơn hàng nhanh gọn và có khả năng xử lý linh hoạt khi phát sinh sự cố đổi trả.

Ưu điểm:

Việc lựa chọn nhà cung cấp dựa trên nhiều tiêu chí giúp đảm bảo nguồn cung ổn định và phù hợp với yêu cầu của doanh nghiệp. Các nhà cung cấp quen thuộc giúp rút ngắn thời gian giao dịch và giảm rủi ro trong quá trình mua hàng.

Nhược điểm (tồn tại):

Do ưu tiên sử dụng nhà cung cấp quen, công ty chưa thực hiện so sánh báo giá thường xuyên, làm giảm tính cạnh tranh. Điều này có thể dẫn đến giá mua chưa tối ưu và tăng rủi ro phụ thuộc vào một số nhà cung cấp nhất định.

Bước 3: Phê duyệt và ký kết hợp đồng

Mô tả công việc:

Sau khi lựa chọn nhà cung cấp, bộ phận liên quan tiến hành lập bảng so sánh và trình cấp quản lý phê duyệt. Sau khi được chấp thuận, hai bên tiến hành ký kết hợp đồng mua bán hoặc thỏa thuận đặt hàng.

Ưu điểm:

Việc phê duyệt trước khi đặt hàng giúp kiểm soát tốt chi phí và đảm bảo tính minh bạch trong quá trình mua sắm. Ký kết hợp đồng giúp ràng buộc trách nhiệm giữa các bên, hạn chế rủi ro phát sinh.

Nhược điểm (tồn tại):

Trong thực tế, với các đơn hàng nhỏ hoặc mua hàng thường xuyên, việc ký kết hợp đồng có thể được giản lược, làm giảm tính pháp lý và khả năng kiểm soát khi xảy ra tranh chấp.

Bước 4: Đặt hàng và giao hàng**Mô tả công việc:**

Bộ phận thu mua tiến hành đặt hàng với nhà cung cấp thông qua đơn đặt hàng (PO) hoặc các hình thức liên lạc như điện thoại, tin nhắn. Nhà cung cấp sau đó tiến hành giao hàng kèm theo hóa đơn và chứng từ liên quan đến các cơ sở cung cấp dịch vụ.

Ưu điểm:

Hình thức đặt hàng linh hoạt giúp rút ngắn thời gian xử lý, phù hợp với đặc thù mua thực phẩm hằng ngày. Việc giao hàng trực tiếp đến cơ sở cung cấp dịch vụ giúp đảm bảo nguyên vật liệu được cung cấp kịp thời.

Nhược điểm (tồn tại):

Việc đặt hàng qua các kênh không chính thức như điện thoại hoặc tin nhắn làm hạn chế khả năng lưu trữ thông tin, gây khó khăn trong việc đối chiếu khi có sai lệch. Ngoài ra, tiến độ giao hàng phụ thuộc nhiều vào nhà cung cấp.

Bước 5: Nhận hàng, kiểm tra và nhập kho**Mô tả công việc:**

Khi hàng được giao đến, bộ phận kho/ cơ sở cung cấp dịch vụ tiến hành kiểm tra số lượng, chất lượng, độ tươi và tình trạng bảo quản của nguyên vật liệu. Nếu đạt yêu

cầu, hàng được nhập kho hoặc sử dụng trực tiếp; nếu không đạt, tiến hành xử lý trả hàng.

Ưu điểm:

Việc kiểm tra trực tiếp tại cơ sở cung cấp dịch vụ giúp phát hiện kịp thời các vấn đề về chất lượng, đảm bảo nguyên vật liệu đầu vào đạt tiêu chuẩn trước khi sử dụng.

Nhược điểm (tồn tại):

Quy trình kiểm tra hiện còn phụ thuộc vào kinh nghiệm cá nhân, chưa có tiêu chuẩn đánh giá thống nhất. Điều này có thể dẫn đến sự không đồng đều trong kiểm soát chất lượng giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ.

Bước 6: Thanh toán và hoàn tất hồ sơ

Mô tả công việc:

Sau khi hoàn tất giao nhận, bộ phận kế toán tiến hành kiểm tra, đối chiếu các chứng từ như hóa đơn, phiếu giao hàng, phiếu nhập kho và thực hiện thanh toán cho nhà cung cấp. Hồ sơ sau đó được lưu trữ để phục vụ quản lý và đối chiếu công nợ.

Ưu điểm:

Việc thanh toán qua ngân hàng giúp đảm bảo tính minh bạch và thuận tiện trong quản lý tài chính. Đối chiếu chứng từ trước khi thanh toán giúp hạn chế sai sót.

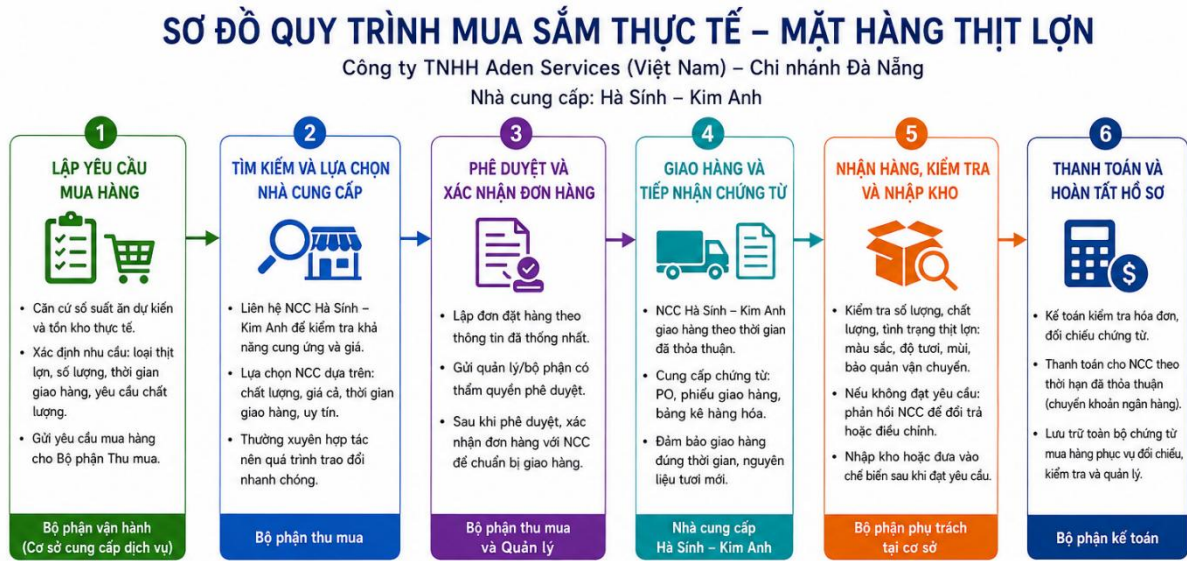
Nhược điểm (tồn tại):

Nếu chứng từ từ các bước trước không đầy đủ hoặc không thống nhất, quá trình đối chiếu và thanh toán có thể bị chậm trễ, ảnh hưởng đến quan hệ với nhà cung cấp và công tác quản lý công nợ.

Nhận xét:

Nhìn chung, quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng được xây dựng tương đối hợp lý và phù hợp với đặc thù hoạt động suất ăn công nghiệp. Tuy nhiên, qua phân tích từng bước cho thấy quy trình vẫn còn tồn tại một số hạn chế như phụ thuộc vào kinh nghiệm cá nhân, chưa chuẩn hóa chứng từ, phụ thuộc vào nhà cung cấp quen và kiểm soát chất lượng chưa đồng nhất. Đây là cơ sở quan trọng để tiếp tục đánh giá tổng thể và đề xuất giải pháp hoàn thiện trong các phần tiếp theo.

2.3.3. Phân tích trường hợp mua sắm thực tế tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng



Hình 2.3: Sơ đồ quy trình mua sắm thực tế mặt hàng thịt lợn

Để làm rõ hơn quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng, khóa luận tiến hành phân tích một trường hợp mua sắm thực tế đối với mặt hàng thịt lợn được cung cấp bởi nhà cung cấp Hà Sính - Kim Anh. Đây là một trong những nguyên liệu được sử dụng thường xuyên trong hoạt động chế biến suất ăn tại các cơ sở cung cấp dịch vụ của công ty, do đó yêu cầu quy trình mua sắm phải đảm bảo tính nhanh chóng, ổn định và đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn về chất lượng và an toàn thực phẩm.

Bước 1. Lập yêu cầu mua hàng

Căn cứ vào số lượng suất ăn dự kiến phục vụ trong ngày và tình hình tồn kho thực tế, bộ phận vận hành tại cơ sở cung cấp dịch vụ tiến hành kiểm tra nhu cầu nguyên vật liệu và lập yêu cầu mua hàng đối với mặt hàng thịt lợn. Nội dung yêu cầu bao gồm loại thịt, số lượng cần sử dụng, thời gian giao hàng và các yêu cầu liên quan đến chất lượng nguyên liệu.

Sau khi tổng hợp nhu cầu, bộ phận vận hành gửi thông tin đến bộ phận thu mua để tiến hành đặt hàng với nhà cung cấp phù hợp. Việc chủ động xác định nhu cầu giúp công ty hạn chế tình trạng thiếu hụt nguyên liệu trong quá trình chế biến và đảm bảo hoạt động cung ứng suất ăn diễn ra liên tục.

Bước 2. Tìm kiếm và lựa chọn nhà cung cấp

Sau khi tiếp nhận yêu cầu mua hàng, bộ phận thu mua tiến hành liên hệ với nhà cung cấp Hà Sính - Kim Anh để kiểm tra khả năng cung ứng và xác nhận giá mua của mặt hàng thịt lợn trong ngày. Việc lựa chọn nhà cung cấp được thực hiện dựa trên các tiêu chí như chất lượng nguyên liệu, khả năng giao hàng đúng thời gian, mức giá phù hợp và uy tín hợp tác trước đó.

- **Về chất lượng và An toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP):** Đây là tiêu chí tiên quyết đối với mặt hàng thực phẩm tươi sống. Hà Sính - Kim Anh luôn cung cấp thịt lợn đạt tiêu chuẩn về độ tươi mới, màu sắc và trạng thái bảo quản tốt trong quá trình vận chuyển. Đồng thời, đơn vị này đáp ứng đầy đủ các quy định pháp lý, cung cấp hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trước khi đưa vào chế biến.
- **Về khả năng và thời gian giao hàng:** Nhà cung cấp luôn tuân thủ nghiêm ngặt khung thời gian giao hàng đã thỏa thuận và giao trực tiếp đến tận các cơ sở cung cấp dịch vụ của Aden. Điều này cực kỳ quan trọng vì thịt lợn cần được đưa vào sơ chế và chế biến ngay trong thời gian ngắn để đảm bảo tiến độ phục vụ suất ăn trong ngày.
- **Về giá cả hợp lý:** Nhờ mối quan hệ hợp tác thường xuyên, Hà Sính - Kim Anh cung cấp mức giá mua nguyên liệu cạnh tranh và phù hợp với ngân sách của công ty. Sự ổn định về giá từ đối tác quen thuộc giúp Aden kiểm soát tốt chi phí đầu vào trước những biến động thường xuyên của thị trường thực phẩm tươi sống.
- **Về năng lực cung ứng (độ ổn định):** Với quy mô phục vụ suất ăn công nghiệp lớn, nhu cầu về mặt hàng thịt lợn của Aden là rất cao và phát sinh liên tục hằng ngày. Hà Sính - Kim Anh chứng minh được năng lực cung ứng dồi dào, luôn giao đủ số lượng theo đúng phiếu yêu cầu mua hàng (PR) mà không để xảy ra tình trạng thiếu hụt.
- **Về uy tín và lịch sử hợp tác:** Quá trình hợp tác lâu dài giúp các khâu trao đổi, xác nhận đơn hàng diễn ra nhanh chóng và thuận lợi. Hơn thế nữa, nhà cung cấp này có sự linh hoạt cao trong dịch vụ khách hàng; sẵn sàng phối hợp xử lý, đổi trả hoặc điều chỉnh đơn hàng kịp thời nếu bộ phận kiểm tra tại cơ sở phát hiện nguyên liệu có vấn đề.

Bước 3. Phê duyệt và xác nhận đơn hàng

Sau khi thống nhất các thông tin về số lượng, giá cả và thời gian giao hàng, bộ phận thu mua tiến hành lập đơn đặt hàng và gửi quản lý hoặc bộ phận có thẩm quyền phê duyệt. Nội dung phê duyệt chủ yếu dựa trên nhu cầu thực tế của cơ sở cung cấp dịch vụ, mức giá mua và khả năng đáp ứng của nhà cung cấp.

Khi đơn hàng được phê duyệt, bộ phận thu mua tiến hành xác nhận chính thức với nhà cung cấp để chuẩn bị giao hàng theo thời gian đã thống nhất.

Bước 4. Giao hàng và tiếp nhận chứng từ

Nhà cung cấp Hà Sính - Kim Anh thực hiện giao hàng trực tiếp đến cơ sở cung cấp dịch vụ theo thời gian đã thỏa thuận. Khi giao hàng, nhà cung cấp đồng thời cung cấp các chứng từ liên quan như PO, phiếu giao hàng hoặc bảng kê hàng hóa nhằm phục vụ công tác kiểm tra và đối chiếu.

Việc giao hàng đúng thời gian có ý nghĩa quan trọng đối với hoạt động chế biến suất ăn do nguyên liệu thực phẩm cần đảm bảo độ tươi mới và được sử dụng trong thời gian ngắn.

Bước 5. Nhận hàng, kiểm tra và nhập kho

Sau khi nhà cung cấp Hà Sính - Kim Anh giao hàng đến cơ sở cung cấp dịch vụ, bộ phận phụ trách tiến hành quy trình kiểm tra đối chiếu song song giữa chứng từ và hàng hóa thực tế.

Về mặt chứng từ, nhân viên giao nhận tiến hành kiểm tra phiếu giao hàng (hoặc bảng kê hàng hóa) do nhà cung cấp mang đến, sau đó đối chiếu trực tiếp với đơn đặt hàng (PO) hoặc phiếu yêu cầu mua hàng (PR) ban đầu để đảm bảo chủng loại và số lượng giao khớp với số lượng đã đặt. Đồng thời, do đặc thù mặt hàng thịt lợn tươi sống yêu cầu khắt khe về ATVSTP, bộ phận nhận hàng cũng phải kiểm tra các chứng từ chứng minh nguồn gốc xuất xứ và giấy kiểm dịch thú y trong ngày của lô thịt để đảm bảo tính hợp lệ.

Về mặt vật lý, nguyên liệu được kiểm tra trực tiếp các tiêu chí bao gồm màu sắc, độ tươi, mùi và điều kiện bảo quản trong quá trình vận chuyển. Nếu cả hàng hóa

và hệ thống chứng từ đều đạt yêu cầu, bộ phận phụ trách sẽ tiến hành lập phiếu nhập kho để chính thức ghi nhận việc tiếp nhận hàng.

Trường hợp nguyên liệu không đạt yêu cầu về chất lượng, giao thiếu số lượng, hoặc nhà cung cấp thiếu các chứng từ kiểm dịch bắt buộc, công ty sẽ tiến hành lập biên bản và phản hồi ngay với nhà cung cấp để xử lý đổi trả hoặc điều chỉnh đơn hàng. Việc kiểm tra trực tiếp và đối chiếu chứng từ chặt chẽ tại cơ sở giúp công ty kiểm soát tốt chất lượng đầu vào, hạn chế rủi ro an toàn thực phẩm và đảm bảo hồ sơ hợp lệ cho khâu thanh toán sau này.

Bước 6. Thanh toán và hoàn tất hồ sơ

Sau khi hoàn tất quá trình giao nhận và đối chiếu chứng từ, bộ phận kế toán tiến hành kiểm tra hóa đơn và thực hiện thanh toán cho nhà cung cấp theo thời hạn đã thỏa thuận. Hình thức thanh toán chủ yếu được thực hiện thông qua chuyển khoản ngân hàng nhằm đảm bảo tính minh bạch và thuận lợi trong việc kiểm soát công nợ.

Toàn bộ chứng từ liên quan đến quá trình mua hàng được lưu trữ để phục vụ công tác đối chiếu, kiểm tra và quản lý sau này. Việc lưu trữ hồ sơ giúp công ty nâng cao khả năng kiểm soát hoạt động mua sắm và hỗ trợ xử lý khi phát sinh vấn đề liên quan đến đơn hàng.

2.4. Đánh giá quy trình mua sắm thực phẩm của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng

2.4.1. So sánh quy trình mua sắm thực phẩm của Aden Services với quy trình lý thuyết P2P

2.4.1.1. Điểm giống nhau

Điểm đầu tiên dễ dàng nhận thấy là cả quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng và mô hình Procure-to-Pay (P2P) đều bắt đầu từ bước xác định nhu cầu mua sắm. Đây là bước nền tảng nhằm đảm bảo hoạt động thu mua xuất phát từ nhu cầu thực tế, tránh tình trạng mua dư thừa hoặc thiếu hụt nguyên vật liệu.

Thứ hai, hai quy trình đều bao gồm các bước lựa chọn nhà cung cấp và đặt hàng. Trong đó, doanh nghiệp tiến hành đánh giá nhà cung cấp dựa trên các tiêu chí

nhất định trước khi đưa ra quyết định mua hàng, qua đó đảm bảo chất lượng và hiệu quả chi phí.

Thứ ba, hoạt động nhận hàng và kiểm tra cũng là điểm tương đồng quan trọng giữa hai quy trình. Việc kiểm tra số lượng và chất lượng hàng hóa trước khi sử dụng giúp đảm bảo tính chính xác của giao dịch và chất lượng đầu vào.

Thứ tư, cả hai quy trình đều kết thúc bằng bước thanh toán và ghi nhận giao dịch. Điều này thể hiện sự thống nhất trong việc kiểm soát tài chính và hoàn tất chu trình mua sắm.

2.4.1.2. Điểm khác nhau

Bên cạnh những điểm tương đồng, quy trình mua sắm thực phẩm tại công ty có một số khác biệt đáng kể so với mô hình P2P lý thuyết.

Thứ nhất, về mức độ chuẩn hóa, quy trình P2P được xây dựng một cách bài bản với đầy đủ các bước như yêu cầu báo giá (RFQ), ký kết hợp đồng và kiểm soát chứng từ chặt chẽ. Trong khi đó, tại công ty, một số bước này được rút gọn hoặc thực hiện linh hoạt nhằm đáp ứng yêu cầu mua hàng nhanh, đặc biệt trong trường hợp mua thực phẩm hằng ngày.

Thứ hai, về cách thức lựa chọn nhà cung cấp, mô hình P2P nhấn mạnh việc so sánh nhiều nhà cung cấp để tối ưu hóa chi phí và chất lượng. Ngược lại, công ty chủ yếu làm việc với các nhà cung cấp quen thuộc, do đó việc so sánh báo giá không được thực hiện thường xuyên, dẫn đến tính cạnh tranh trong mua hàng chưa cao.

Thứ ba, về tổ chức kiểm tra hàng hóa, trong mô hình P2P, việc kiểm tra thường được thực hiện theo quy trình chuẩn hóa và có tiêu chí rõ ràng. Trong khi đó, tại công ty, hoạt động kiểm tra chủ yếu diễn ra tại các cơ sở cung cấp dịch vụ và phụ thuộc nhiều vào kinh nghiệm của nhân viên, dẫn đến sự thiếu đồng nhất giữa các điểm.

Thứ tư, về hình thức đặt hàng, quy trình P2P thường sử dụng các hệ thống và chứng từ chính thức như đơn đặt hàng (PO) được lưu trữ đầy đủ. Trong khi đó, tại công ty, việc đặt hàng được thực hiện linh hoạt thông qua điện thoại hoặc tin nhắn, tuy giúp tiết kiệm thời gian nhưng lại gây khó khăn trong việc kiểm soát và lưu trữ thông tin.

Nhận xét:

Từ những điểm so sánh trên, có thể thấy quy trình mua sắm thực phẩm tại công ty vừa kế thừa các bước cơ bản của mô hình P2P, vừa có sự điều chỉnh để phù hợp với đặc thù hoạt động thực tế. Sự khác biệt này giúp nâng cao tính linh hoạt trong vận hành, tuy nhiên cũng đặt ra yêu cầu cần hoàn thiện hơn về mức độ chuẩn hóa và kiểm soát quy trình.

2.4.2. Ưu và nhược điểm của quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng

2.4.2.1. Ưu điểm

Thứ nhất, quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng được xây dựng theo hướng linh hoạt, phù hợp với đặc thù hoạt động cung ứng suất ăn công nghiệp. Việc lập yêu cầu mua hàng dựa trên nhu cầu thực tế tại các cơ sở cung cấp dịch vụ giúp nguyên vật liệu được cung cấp kịp thời, đảm bảo độ tươi và đáp ứng yêu cầu về chất lượng.

Thứ hai, quy trình cho phép các cơ sở cung cấp dịch vụ chủ động trong việc xác định nhu cầu nguyên vật liệu. Điều này giúp thông tin đầu vào phản ánh sát thực tế sử dụng, góp phần hạn chế tình trạng thiếu hụt nguyên liệu trong quá trình chế biến và đảm bảo tiến độ cung ứng suất ăn.

Thứ ba, hoạt động tìm kiếm và lựa chọn nhà cung cấp được thực hiện dựa trên các tiêu chí như giá cả, chất lượng và khả năng cung ứng, đồng thời doanh nghiệp duy trì mối quan hệ với các nhà cung cấp quen thuộc. Điều này giúp đảm bảo nguồn cung ổn định và giảm thiểu rủi ro gián đoạn trong quá trình giao hàng.

Thứ tư, quy trình có sự phân công tương đối rõ ràng giữa các bộ phận như cơ sở cung cấp dịch vụ, thu mua và kế toán, đặc biệt có bước phê duyệt trước khi ký kết hợp đồng. Điều này góp phần nâng cao khả năng kiểm soát chi phí và đảm bảo tính minh bạch trong hoạt động mua sắm.

Thứ năm, hoạt động giao nhận và kiểm tra hàng hóa được thực hiện trực tiếp tại cơ sở cung cấp dịch vụ trước khi nhập kho hoặc đưa vào sử dụng. Điều này giúp phát

hiện kịp thời các vấn đề về chất lượng nguyên vật liệu, từ đó đảm bảo chất lượng đầu vào cho quá trình chế biến.

Thứ sáu, việc thanh toán được thực hiện thông qua bộ phận kế toán và qua hệ thống ngân hàng, góp phần đảm bảo tính minh bạch tài chính, thuận tiện trong việc đối chiếu công nợ và kiểm soát chi phí.

2.4.2.2. Nhược điểm

Bên cạnh những ưu điểm, quy trình mua sắm thực phẩm tại công ty vẫn còn tồn tại một số hạn chế nhất định.

Thứ nhất, bước lập yêu cầu mua hàng tại các cơ sở cung cấp dịch vụ còn phụ thuộc nhiều vào kinh nghiệm cá nhân, chưa có sự hỗ trợ của hệ thống dữ liệu hoặc công cụ dự báo. Điều này có thể dẫn đến sai lệch trong việc xác định nhu cầu, gây lãng phí hoặc thiếu hụt nguyên liệu.

Thứ hai, hoạt động tìm kiếm và lựa chọn nhà cung cấp vẫn chủ yếu dựa vào các nhà cung cấp quen thuộc, làm giảm tính cạnh tranh trong hoạt động thu mua. Do đó, doanh nghiệp có thể chưa tận dụng được các nguồn cung mới với mức giá hoặc chất lượng tốt hơn.

Thứ ba, trong bước đặt hàng, hình thức trao đổi qua điện thoại, tin nhắn hoặc các kênh không chính thức còn phổ biến, trong khi việc sử dụng đơn đặt hàng (PO) chưa được áp dụng đầy đủ. Điều này gây khó khăn trong việc lưu trữ, truy xuất thông tin và đối chiếu khi xảy ra sai lệch.

Thứ tư, hoạt động kiểm tra chất lượng nguyên vật liệu tại các cơ sở cung cấp dịch vụ chủ yếu dựa vào kinh nghiệm cá nhân, chưa có tiêu chí đánh giá cụ thể và thống nhất. Điều này có thể dẫn đến sự không đồng đều về chất lượng giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ và tiềm ẩn rủi ro về an toàn thực phẩm.

Thứ năm, việc xử lý hàng hóa không đạt yêu cầu chưa được chuẩn hóa thành quy trình rõ ràng, chủ yếu phụ thuộc vào cách xử lý của từng cá nhân. Điều này có thể ảnh hưởng đến khả năng kiểm soát chất lượng và đánh giá nhà cung cấp.

Thứ sáu, toàn bộ quy trình mua sắm thực phẩm hiện tại chưa được chuẩn hóa đầy đủ bằng văn bản, một số bước vẫn mang tính linh hoạt cao và phụ thuộc vào con

người. Điều này làm giảm khả năng kiểm soát tổng thể và tiềm ẩn rủi ro trong công tác quản lý.

2.4.3. Nguyên nhân

2.4.3.1. Nguyên nhân khách quan

Thị trường thực phẩm, đặc biệt là các mặt hàng tươi sống, thường xuyên biến động về giá cả và nguồn cung do chịu ảnh hưởng bởi mùa vụ, thời tiết, dịch bệnh và chi phí vận chuyển. Sự biến động này khiến doanh nghiệp gặp khó khăn trong việc xây dựng kế hoạch mua sắm ổn định cũng như làm giảm độ chính xác trong hoạt động dự báo nhu cầu nguyên vật liệu.

Đặc thù của ngành suất ăn công nghiệp yêu cầu nguyên vật liệu phải được cung ứng liên tục với tần suất cao và thời gian ngắn. Vì vậy, doanh nghiệp thường ưu tiên tính nhanh chóng và linh hoạt trong hoạt động thu mua nhằm đảm bảo tiến độ chế biến và cung cấp suất ăn. Điều này khiến một số bước trong quy trình chưa được chuẩn hóa đầy đủ, đặc biệt là các thủ tục liên quan đến đặt hàng và quản lý chứng từ.

Ngoài ra, hệ thống nhà cung cấp trên thị trường thực phẩm hiện nay còn khá phân tán, quy mô và chất lượng cung ứng chưa đồng đều. Việc tìm kiếm và đánh giá nhà cung cấp mới phù hợp thường tốn nhiều thời gian và chi phí, khiến doanh nghiệp có xu hướng duy trì hợp tác với các nhà cung cấp quen thuộc. Điều này phần nào làm giảm tính cạnh tranh và khả năng tối ưu trong hoạt động thu mua.

Không chỉ vậy, các quy định liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm ngày càng được siết chặt, trong khi công tác kiểm soát và truy xuất nguồn gốc thực phẩm trên thị trường vẫn còn nhiều hạn chế. Điều này tạo áp lực lớn cho doanh nghiệp trong việc kiểm tra và đánh giá chất lượng nguyên vật liệu đầu vào, đặc biệt khi quá trình kiểm tra thực tế vẫn phụ thuộc nhiều vào kinh nghiệm của nhân sự.

2.4.3.2. Nguyên nhân chủ quan

Hiện nay, doanh nghiệp vẫn chưa xây dựng được hệ thống dự báo nhu cầu nguyên vật liệu dựa trên dữ liệu thực tế mà chủ yếu phụ thuộc vào kinh nghiệm của nhân viên tại các cơ sở cung cấp dịch vụ. Điều này làm giảm độ chính xác trong việc

xác định nhu cầu, dễ dẫn đến tình trạng thiếu hụt hoặc dư thừa nguyên liệu trong quá trình vận hành.

Bên cạnh đó, hoạt động lựa chọn nhà cung cấp chưa được thực hiện theo hướng hệ thống và cập nhật thường xuyên. Việc duy trì hợp tác với các nhà cung cấp quen thuộc giúp đảm bảo tính ổn định trong cung ứng, tuy nhiên cũng làm hạn chế khả năng tiếp cận các nguồn cung mới có mức giá và chất lượng cạnh tranh hơn.

Ngoài ra, hoạt động đặt hàng hiện vẫn sử dụng nhiều hình thức trao đổi thủ công như điện thoại hoặc tin nhắn, khiến việc lưu trữ, truy xuất và đối chiếu thông tin gặp nhiều khó khăn. Điều này phần nào làm giảm tính minh bạch và hiệu quả trong công tác quản lý mua sắm.

Công tác kiểm tra chất lượng nguyên vật liệu tại các cơ sở cung cấp dịch vụ cũng chưa có tiêu chí đánh giá thống nhất và cụ thể. Việc đánh giá còn phụ thuộc nhiều vào kinh nghiệm của nhân viên, dẫn đến sự không đồng đều trong quá trình kiểm tra chất lượng giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ và tiềm ẩn rủi ro đối với chất lượng đầu ra của sản phẩm.

Bên cạnh đó, quy trình xử lý hàng hóa không đạt yêu cầu vẫn chưa được chuẩn hóa thành các bước cụ thể, khiến việc xử lý phụ thuộc vào từng tình huống thực tế và kinh nghiệm cá nhân. Đồng thời, toàn bộ quy trình mua sắm thực phẩm hiện vẫn chưa được số hóa và ứng dụng công nghệ thông tin đồng bộ trong quản lý, làm giảm khả năng kiểm soát và tối ưu hoạt động thu mua trong dài hạn.

Từ những nguyên nhân trên có thể thấy, các hạn chế trong quy trình mua sắm thực phẩm tại công ty xuất phát từ cả yếu tố nội tại và tác động của môi trường bên ngoài. Đây cũng là cơ sở quan trọng để đề xuất các giải pháp nhằm hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm và nâng cao hiệu quả hoạt động của doanh nghiệp trong thời gian tới.

KẾT LUẬN CHƯƠNG 2

Chương 2 của khóa luận đã tập trung phân tích thực trạng hoạt động mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng trên cơ sở lý luận đã được trình bày ở Chương 1. Trước hết, chương đã khái quát về tình hình hoạt động kinh doanh, nguồn lực và đặc điểm tổ chức của công ty, qua đó làm rõ bối cảnh và điều kiện thực hiện hoạt động thu mua thực phẩm tại doanh nghiệp.

Khóa luận đã đi sâu phân tích quy trình mua sắm thực phẩm đang được áp dụng tại công ty, từ bước lập yêu cầu mua hàng, lựa chọn nhà cung cấp, đặt hàng, giao nhận, kiểm tra đến thanh toán. Thông qua việc phân tích chi tiết từng bước trong quy trình, khóa luận đã chỉ ra những điểm mạnh như tính linh hoạt, khả năng đáp ứng nhanh nhu cầu thực tế và sự phối hợp giữa các bộ phận, đồng thời làm rõ các hạn chế còn tồn tại như phụ thuộc vào kinh nghiệm cá nhân, chưa chuẩn hóa đầy đủ chứng từ, phụ thuộc vào nhà cung cấp quen và hoạt động kiểm tra chất lượng chưa đồng nhất.

Bên cạnh đó, chương cũng đã tiến hành đánh giá tổng thể quy trình mua sắm thông qua việc phân tích ưu điểm, nhược điểm và xác định các nguyên nhân chủ quan và khách quan dẫn đến những hạn chế trong hoạt động thu mua. Các nguyên nhân này bao gồm cả yếu tố từ môi trường bên ngoài như biến động thị trường thực phẩm, cũng như các yếu tố nội tại như hạn chế về hệ thống quản lý, công nghệ và năng lực nhân sự.

Những kết quả phân tích trong chương này là cơ sở thực tiễn quan trọng để đề xuất các giải pháp hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng trong Chương 3, nhằm nâng cao hiệu quả hoạt động, kiểm soát chi phí và đảm bảo chất lượng nguyên vật liệu đầu vào

CHƯƠNG 3. GIẢI PHÁP HOÀN THIỆN QUY TRÌNH MUA SẮM THỰC PHẨM CỦA CÔNG TY TNHH ADEN SERVICES (VIỆT NAM) - CHI NHÁNH ĐÀ NẴNG

3.1. Định hướng và mục tiêu của Aden Services trong tương lai

3.1.1. Định hướng phát triển hoạt động mua sắm thực phẩm

Để nâng cao hiệu quả hoạt động và khắc phục những hạn chế trong quy trình mua sắm thực phẩm, Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng cần định hướng phát triển hoạt động thu mua theo hướng chuẩn hóa, kiểm soát tốt hơn và từng bước ứng dụng công nghệ vào quản lý. Trong bối cảnh ngành suất ăn công nghiệp ngày càng cạnh tranh và yêu cầu cao về chất lượng, việc hoàn thiện hoạt động thu mua đóng vai trò then chốt trong việc đảm bảo hiệu quả kinh doanh và nâng cao chất lượng dịch vụ của doanh nghiệp.

Trước hết công ty cần tập trung vào việc chuẩn hóa quy trình mua sắm thực phẩm theo hướng rõ ràng và đồng bộ giữa các bộ phận. Việc xây dựng và ban hành các quy trình nội bộ cụ thể, bao gồm các bước từ xác định nhu cầu, lựa chọn nhà cung cấp đến kiểm tra và thanh toán, sẽ giúp hạn chế sự phụ thuộc vào kinh nghiệm cá nhân và giảm thiểu sai sót trong quá trình thực hiện. Đồng thời, việc chuẩn hóa biểu mẫu như phiếu yêu cầu mua hàng, đơn đặt hàng và phiếu kiểm tra chất lượng cũng góp phần nâng cao tính minh bạch và khả năng kiểm soát trong hoạt động thu mua.

Song song với đó việc ứng dụng công nghệ trong quản lý mua sắm là một định hướng quan trọng mà công ty cần chú trọng. Trong điều kiện hoạt động mua hàng diễn ra thường xuyên với tần suất cao, việc sử dụng các công cụ quản lý như phần mềm nội bộ hoặc hệ thống dữ liệu tập trung sẽ giúp lưu trữ thông tin đơn hàng, theo dõi lịch sử giao dịch với nhà cung cấp và hỗ trợ đối chiếu nhanh chóng. Ngoài ra, việc từng bước áp dụng các công cụ phân tích dữ liệu để dự báo nhu cầu nguyên vật liệu dựa trên số lượng suất ăn và thực đơn trong quá khứ cũng sẽ giúp nâng cao độ chính xác trong công tác thu mua.

Một định hướng quan trọng khác là đa dạng hóa và nâng cao chất lượng hệ thống nhà cung cấp. Thay vì phụ thuộc chủ yếu vào các nhà cung cấp quen thuộc, công ty cần chủ động tìm kiếm, đánh giá và xây dựng mối quan hệ với các nhà cung

cấp mới có năng lực tốt, đảm bảo về chất lượng và giá cả cạnh tranh. Đồng thời, việc thiết lập các tiêu chí đánh giá nhà cung cấp rõ ràng và định kỳ rà soát, phân loại nhà cung cấp sẽ giúp doanh nghiệp lựa chọn được đối tác phù hợp và ổn định nguồn cung trong dài hạn.

Ngoài ra, công ty cần chú trọng đến việc nâng cao năng lực của đội ngũ nhân viên tham gia vào hoạt động thu mua và kiểm tra nguyên vật liệu. Việc tổ chức các chương trình đào tạo về kỹ năng đánh giá chất lượng thực phẩm, quy trình kiểm soát an toàn vệ sinh thực phẩm và nghiệp vụ thu mua sẽ góp phần nâng cao tính chuyên nghiệp và giảm thiểu rủi ro trong quá trình thực hiện. Đồng thời, cần xây dựng các tiêu chí kiểm tra chất lượng cụ thể và thống nhất giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ nhằm đảm bảo sự đồng đều về chất lượng đầu vào.

Sau cùng công ty cần hướng tới việc tăng cường kiểm soát và đánh giá hiệu quả hoạt động thu mua thông qua việc xây dựng các chỉ tiêu đánh giá cụ thể. Các chỉ tiêu như chi phí thu mua bình quân, tỷ lệ hàng hóa không đạt yêu cầu, thời gian xử lý đơn hàng và mức độ ổn định của nhà cung cấp sẽ giúp doanh nghiệp theo dõi và đánh giá hiệu quả hoạt động một cách khách quan. Trên cơ sở đó, công ty có thể đưa ra các điều chỉnh kịp thời nhằm nâng cao hiệu quả và tính bền vững của hoạt động thu mua thực phẩm.

3.1.2. Định hướng phát triển dịch vụ suất ăn công nghiệp tại Đà Nẵng

Trong bối cảnh nhu cầu sử dụng dịch vụ suất ăn công nghiệp ngày càng gia tăng cùng với sự phát triển của các khu công nghiệp, doanh nghiệp và cơ sở giáo dục trên địa bàn thành phố Đà Nẵng, Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng cần xây dựng định hướng phát triển phù hợp nhằm nâng cao năng lực cạnh tranh và phát triển bền vững trong thời gian tới. Bên cạnh mục tiêu mở rộng thị trường, doanh nghiệp cũng cần chú trọng nâng cao chất lượng dịch vụ, tăng hiệu quả vận hành và đảm bảo tính ổn định trong hoạt động cung ứng suất ăn công nghiệp.

- Mở rộng thị trường khách hàng trong các khu công nghiệp và trường học

Trong những năm gần đây, thành phố Đà Nẵng tiếp tục đẩy mạnh phát triển các khu công nghiệp, doanh nghiệp sản xuất và hệ thống giáo dục, kéo theo nhu cầu sử dụng dịch vụ suất ăn công nghiệp ngày càng tăng. Đây được xem là cơ hội quan trọng

để công ty mở rộng quy mô hoạt động và gia tăng thị phần trên địa bàn. Vì vậy, doanh nghiệp cần chủ động tìm kiếm và mở rộng tệp khách hàng tại các khu công nghiệp, nhà máy và trường học thông qua việc nâng cao chất lượng dịch vụ và xây dựng mối quan hệ hợp tác lâu dài với khách hàng.

Việc ký kết các hợp đồng cung cấp suất ăn dài hạn không chỉ giúp doanh nghiệp duy trì nguồn doanh thu ổn định mà còn tạo điều kiện thuận lợi cho việc xây dựng kế hoạch sản xuất, thu mua và quản lý nguyên vật liệu. Đồng thời, công ty cũng cần nghiên cứu đặc điểm và nhu cầu của từng nhóm khách hàng như công nhân, nhân viên văn phòng hoặc học sinh để xây dựng thực đơn phù hợp, từ đó nâng cao chất lượng dịch vụ và tăng khả năng cạnh tranh trên thị trường.

- Nâng cao chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

Chất lượng bữa ăn và an toàn vệ sinh thực phẩm luôn là yếu tố quan trọng hàng đầu trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp. Đây không chỉ là tiêu chí đánh giá chất lượng dịch vụ mà còn ảnh hưởng trực tiếp đến uy tín và khả năng duy trì hợp đồng của doanh nghiệp. Vì vậy, công ty cần tăng cường kiểm soát chất lượng nguyên vật liệu đầu vào, đặc biệt đối với các mặt hàng thực phẩm tươi sống có yêu cầu cao về độ an toàn và điều kiện bảo quản.

Bên cạnh đó, doanh nghiệp cần xây dựng các tiêu chuẩn kiểm tra chất lượng nguyên vật liệu áp dụng thống nhất giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ nhằm nâng cao khả năng kiểm soát trong toàn bộ quá trình tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu. Việc tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm, kết hợp với kiểm tra định kỳ và đột xuất, sẽ góp phần hạn chế rủi ro phát sinh và nâng cao niềm tin của khách hàng đối với chất lượng dịch vụ của công ty.

- Đa dạng hóa thực đơn và nâng cao trải nghiệm khách hàng

Trong bối cảnh nhu cầu của khách hàng ngày càng đa dạng, việc đổi mới và đa dạng hóa thực đơn là định hướng cần được doanh nghiệp chú trọng trong thời gian tới. Công ty cần xây dựng thực đơn theo hướng cân bằng dinh dưỡng, phù hợp với khẩu vị và đặc điểm của từng nhóm khách hàng nhằm nâng cao chất lượng bữa ăn và đáp ứng tốt hơn nhu cầu thực tế.

Ngoài ra, doanh nghiệp cũng cần tăng cường thu thập và tiếp nhận ý kiến phản hồi từ khách hàng để kịp thời điều chỉnh thực đơn và cải thiện chất lượng dịch vụ. Việc linh hoạt thay đổi món ăn, nâng cao hình thức trình bày và cải thiện trải nghiệm sử dụng dịch vụ sẽ góp phần nâng cao mức độ hài lòng của khách hàng và tạo lợi thế cạnh tranh cho doanh nghiệp trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp.

- Tăng cường liên kết với nhà cung cấp và ổn định nguồn nguyên liệu

Để đảm bảo tính ổn định trong hoạt động cung ứng suất ăn công nghiệp, doanh nghiệp cần chú trọng xây dựng mối quan hệ hợp tác lâu dài với các nhà cung cấp uy tín trên địa bàn. Việc duy trì nguồn nguyên liệu ổn định, đảm bảo chất lượng và đáp ứng đúng thời gian giao hàng sẽ giúp doanh nghiệp hạn chế rủi ro phát sinh trong quá trình vận hành và nâng cao hiệu quả hoạt động mua sắm thực phẩm.

Công ty cũng cần xây dựng các tiêu chí lựa chọn và đánh giá nhà cung cấp rõ ràng nhằm nâng cao khả năng kiểm soát chất lượng nguyên vật liệu đầu vào. Đồng thời, việc đa dạng hóa nguồn cung cũng sẽ giúp doanh nghiệp chủ động hơn trong trường hợp thị trường có biến động về giá cả hoặc nguồn cung thực phẩm.

- Ứng dụng công nghệ trong quản lý và vận hành dịch vụ

Trong xu hướng chuyển đổi số hiện nay, việc ứng dụng công nghệ vào hoạt động quản lý và vận hành dịch vụ suất ăn công nghiệp là định hướng cần thiết đối với doanh nghiệp. Công ty có thể từng bước triển khai các công cụ hỗ trợ quản lý đơn hàng, theo dõi nguyên vật liệu, quản lý tồn kho và kiểm soát chi phí nhằm nâng cao hiệu quả vận hành và giảm thiểu sai sót trong quá trình xử lý thông tin.

Ngoài ra, việc ứng dụng phần mềm quản lý mua hàng và quản lý dữ liệu khách hàng cũng sẽ giúp doanh nghiệp nâng cao khả năng kiểm soát hoạt động thu mua, hỗ trợ công tác dự báo nhu cầu và cải thiện hiệu quả phối hợp giữa các bộ phận liên quan. Đây được xem là nền tảng quan trọng giúp doanh nghiệp từng bước hiện đại hóa hoạt động quản lý và nâng cao khả năng cạnh tranh trong thời gian tới.

- Nâng cao năng lực đội ngũ nhân sự

Đội ngũ nhân sự là yếu tố quan trọng ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng dịch vụ và hiệu quả vận hành của doanh nghiệp. Vì vậy, công ty cần chú trọng tổ chức các

chương trình đào tạo định kỳ về nghiệp vụ chế biến, kiểm soát chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm và kỹ năng xử lý tình huống cho nhân viên tại các cơ sở cung cấp dịch vụ.

Bên cạnh chuyên môn nghiệp vụ, doanh nghiệp cũng cần nâng cao ý thức trách nhiệm và kỹ năng phối hợp giữa các bộ phận nhằm đảm bảo hoạt động vận hành được thực hiện đồng bộ và hiệu quả hơn. Việc xây dựng đội ngũ nhân sự có chuyên môn và tác phong làm việc chuyên nghiệp sẽ góp phần nâng cao chất lượng dịch vụ và tạo nền tảng cho sự phát triển bền vững của doanh nghiệp trong tương lai.

3.1.3. Mục tiêu hoàn thiện quy trình mua sắm

Trên cơ sở định hướng phát triển hoạt động thu mua và dịch vụ suất ăn công nghiệp, Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng cần xác định một số mục tiêu cụ thể nhằm hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm trong thời gian tới.

- Chuẩn hóa quy trình mua sắm thực phẩm theo hướng rõ ràng, đồng bộ giữa các bộ phận, nhằm giảm sự phụ thuộc vào kinh nghiệm cá nhân và nâng cao khả năng kiểm soát.

- Nâng cao hiệu quả kiểm soát chất lượng nguyên vật liệu đầu vào thông qua việc xây dựng các tiêu chí đánh giá cụ thể và thống nhất giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Tối ưu hóa chi phí thu mua thông qua việc đa dạng hóa nhà cung cấp, tăng cường so sánh và lựa chọn nguồn cung phù hợp, từ đó nâng cao hiệu quả kinh doanh.

- Tăng cường ứng dụng công nghệ trong quản lý mua sắm nhằm nâng cao khả năng lưu trữ, theo dõi và kiểm soát thông tin trong toàn bộ quy trình.

- Nâng cao năng lực của đội ngũ nhân viên tham gia vào hoạt động thu mua và kiểm tra nguyên vật liệu, đảm bảo tính chuyên nghiệp và giảm thiểu sai sót trong quá trình thực hiện.

=> Những mục tiêu trên là cơ sở để đề xuất các giải pháp cụ thể nhằm hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm tại công ty trong phần tiếp theo.

3.2. Những giải pháp hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm của Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng

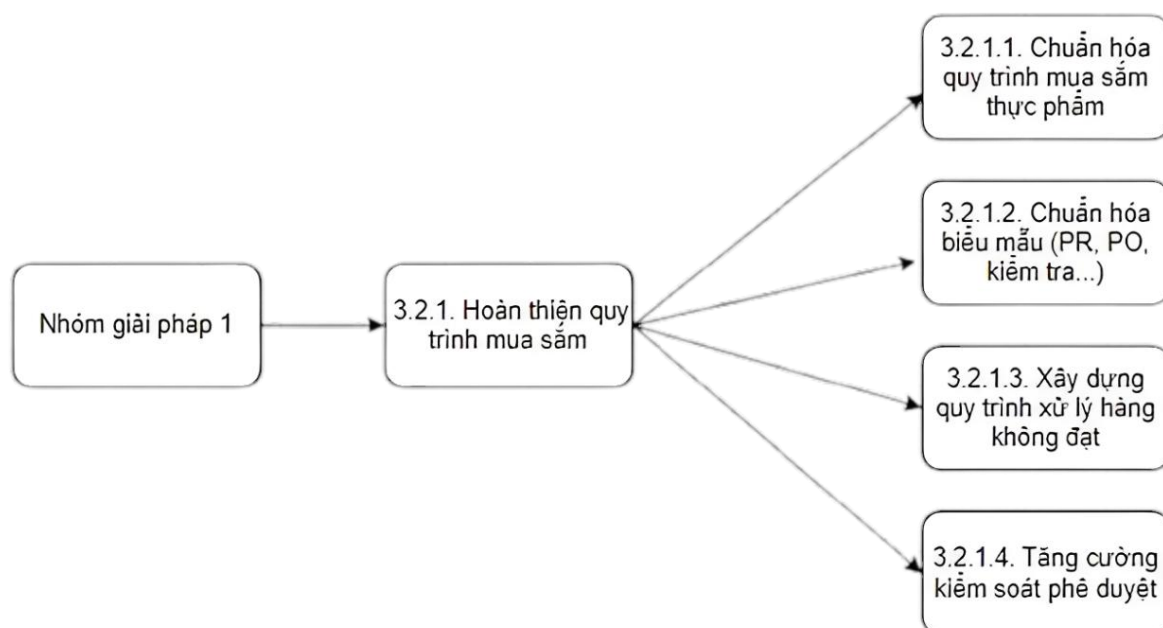
Trong bối cảnh chuyển đổi số đang diễn ra mạnh mẽ trong mọi lĩnh vực của nền kinh tế, hoạt động thu mua và quản lý chuỗi cung ứng cũng không nằm ngoài xu hướng phát triển này. Đối với Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng, việc hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm không chỉ dừng lại ở việc cải tiến các bước thực hiện mà còn cần gắn liền với định hướng phát triển theo mô hình kinh tế số.

Kinh tế số trong hoạt động thu mua được thể hiện thông qua việc ứng dụng công nghệ thông tin vào toàn bộ quy trình, từ khâu lập kế hoạch, đặt hàng, quản lý nhà cung cấp đến kiểm soát tồn kho và thanh toán. Việc số hóa dữ liệu và sử dụng các phần mềm quản lý không chỉ giúp nâng cao hiệu quả xử lý công việc mà còn tăng tính minh bạch, khả năng truy xuất và kiểm soát thông tin trong toàn bộ quy trình mua sắm.

Bên cạnh đó, việc áp dụng các công cụ dự báo nhu cầu dựa trên dữ liệu, theo dõi tồn kho theo thời gian thực và lưu trữ chứng từ điện tử sẽ giúp doanh nghiệp giảm thiểu sự phụ thuộc vào kinh nghiệm cá nhân, hạn chế sai sót và tối ưu hóa chi phí. Đây là những yếu tố quan trọng giúp doanh nghiệp nâng cao năng lực quản lý và khả năng cạnh tranh trong bối cảnh thị trường ngày càng biến động.

Do đó, các giải pháp được đề xuất trong khóa luận không chỉ nhằm hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm tại doanh nghiệp mà còn hướng đến việc từng bước chuyển đổi sang mô hình quản lý hiện đại, phù hợp với xu hướng phát triển của kinh tế số trong giai đoạn hiện nay.

3.2.1. Hoàn thiện quy trình mua sắm



Hình 3.1: Sơ đồ nhóm giải pháp hoàn thiện quy trình mua sắm

Trên cơ sở phân tích thực trạng quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng, có thể nhận thấy một số hạn chế như: quy trình chưa được chuẩn hóa đầy đủ, việc sử dụng chứng từ còn thiếu thống nhất, hoạt động kiểm tra chất lượng phụ thuộc vào kinh nghiệm cá nhân và công tác phê duyệt chưa được kiểm soát chặt chẽ. Do đó, việc hoàn thiện quy trình mua sắm là cần thiết nhằm nâng cao hiệu quả hoạt động, kiểm soát chi phí và đảm bảo chất lượng nguyên vật liệu đầu vào.

3.2.1.1. Chuẩn hóa quy trình mua sắm thực phẩm

Hoạt động mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng hiện được thực hiện với tần suất cao nhằm đáp ứng nhu cầu chế biến và cung cấp suất ăn hằng ngày tại các cơ sở cung cấp dịch vụ. Tuy nhiên, do đặc thù vận hành thực tế và yêu cầu xử lý nhanh trong quá trình cung ứng, nhiều bước trong quy trình vẫn còn mang tính linh hoạt và phụ thuộc vào kinh nghiệm của nhân viên. Điều này có thể giúp doanh nghiệp thích ứng nhanh trong ngắn hạn nhưng về lâu dài lại làm giảm tính đồng bộ và gây khó khăn trong công tác kiểm soát hoạt động mua sắm.

Từ thực trạng đó, công ty cần xây dựng quy trình mua sắm chính thức bằng văn bản với các bước được quy định rõ ràng từ khâu xác định nhu cầu nguyên vật liệu, lập yêu cầu mua hàng, lựa chọn nhà cung cấp, đặt hàng, giao nhận, kiểm tra chất lượng đến thanh toán và lưu trữ hồ sơ. Trong mỗi bước cần xác định cụ thể trách nhiệm của từng bộ phận liên quan như vận hành, thu mua, kho và kế toán nhằm hạn chế sự chồng chéo trong quá trình thực hiện. Bên cạnh đó, doanh nghiệp cũng cần quy định rõ thời gian xử lý và các loại chứng từ sử dụng trong từng giai đoạn của quy trình mua sắm. Việc thống nhất biểu mẫu và phương thức thực hiện sẽ giúp hoạt động xử lý thông tin diễn ra đồng bộ hơn giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ, đồng thời nâng cao khả năng lưu trữ và truy xuất dữ liệu khi cần thiết.

Ngoài việc hỗ trợ kiểm soát hoạt động mua sắm, quá trình chuẩn hóa quy trình còn giúp doanh nghiệp giảm thiểu các sai sót phát sinh trong quá trình vận hành như đặt thiếu nguyên vật liệu, sai thông tin đơn hàng hoặc chậm xử lý chứng từ. Đồng thời, việc quy định rõ trách nhiệm của từng bộ phận cũng góp phần nâng cao tính minh bạch và tăng hiệu quả phối hợp giữa các bộ phận liên quan trong hoạt động mua sắm thực phẩm. Trong bối cảnh doanh nghiệp đang hướng đến việc ứng dụng công nghệ và nâng cao hiệu quả quản lý, quy trình mua sắm được chuẩn hóa cũng sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho việc triển khai các giải pháp số hóa dữ liệu và ứng dụng phần mềm quản lý trong thời gian tới. Đây được xem là nền tảng quan trọng giúp doanh nghiệp từng bước hiện đại hóa hoạt động mua sắm và nâng cao khả năng kiểm soát trong toàn bộ quá trình cung ứng nguyên vật liệu.

Ngoài ra, việc xây dựng quy trình thống nhất còn hỗ trợ doanh nghiệp trong công tác đào tạo và hướng dẫn nhân sự mới. Khi các bước thực hiện được quy định rõ ràng bằng văn bản, nhân viên có thể dễ dàng tiếp cận và thực hiện công việc theo quy trình chung của công ty, từ đó hạn chế sự phụ thuộc quá lớn vào kinh nghiệm cá nhân và nâng cao tính ổn định trong hoạt động vận hành.

3.2.1.2. Chuẩn hóa biểu mẫu (PR, PO, kiểm tra...)

Một trong những hạn chế của quy trình hiện tại là việc sử dụng chứng từ chưa thống nhất, đặc biệt trong khâu đặt hàng và kiểm tra hàng hóa. Do đó, công ty cần xây dựng và áp dụng bộ biểu mẫu chuẩn cho toàn bộ quy trình mua sắm.

Các biểu mẫu cần thiết bao gồm: phiếu yêu cầu mua hàng (PR), đơn đặt hàng (PO), bảng so sánh báo giá, phiếu kiểm tra chất lượng nguyên vật liệu, phiếu nhập kho và biên bản xử lý hàng không đạt. Các biểu mẫu này cần được thiết kế đơn giản, dễ sử dụng nhưng vẫn đảm bảo đầy đủ thông tin cần thiết.

Việc chuẩn hóa biểu mẫu giúp nâng cao tính đồng bộ trong quy trình, tạo điều kiện thuận lợi cho việc lưu trữ, truy xuất và đối chiếu thông tin, đồng thời giảm thiểu rủi ro sai sót do thiếu chứng từ hoặc thông tin không đầy đủ.

3.2.1.3. Xây dựng quy trình xử lý hàng không đạt

Hiện tại, việc xử lý hàng hóa không đạt yêu cầu tại công ty vẫn mang tính linh hoạt và phụ thuộc vào từng trường hợp cụ thể, chưa có quy trình rõ ràng. Điều này có thể gây khó khăn trong việc kiểm soát chất lượng và đánh giá nhà cung cấp.

Do đó, doanh nghiệp cần xây dựng một quy trình xử lý hàng không đạt thống nhất, bao gồm các bước như: phát hiện và ghi nhận lỗi, lập biên bản, thông báo cho bộ phận thu mua và nhà cung cấp, thực hiện đổi trả hoặc bổ sung hàng. Đồng thời, cần lưu trữ thông tin về các trường hợp hàng lỗi để phục vụ cho việc đánh giá và lựa chọn nhà cung cấp trong tương lai.

Việc xây dựng quy trình này không chỉ giúp kiểm soát chất lượng đầu vào tốt hơn mà còn nâng cao tính chuyên nghiệp trong hoạt động mua sắm.

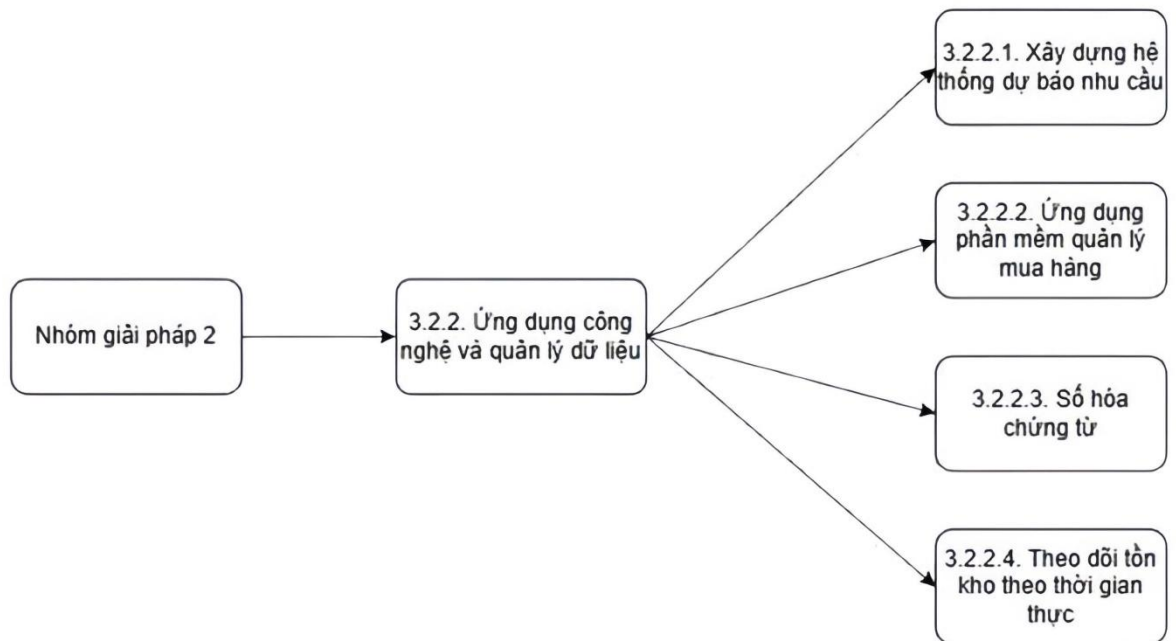
3.2.1.4. Tăng cường kiểm soát phê duyệt

Trong quy trình hiện tại, việc phê duyệt trước khi mua hàng đã được thực hiện nhưng chưa thực sự chặt chẽ, đặc biệt đối với các đơn hàng nhỏ hoặc phát sinh thường xuyên. Điều này có thể làm giảm khả năng kiểm soát chi phí và rủi ro trong hoạt động thu mua.

Do đó, công ty cần tăng cường cơ chế kiểm soát phê duyệt theo hướng phân cấp rõ ràng. Cụ thể, cần quy định mức giá trị đơn hàng tương ứng với từng cấp phê duyệt (cơ sở cung cấp dịch vụ, quản lý, kế toán trưởng), đồng thời đảm bảo tất cả các đơn hàng đều phải có xác nhận trước khi thực hiện.

Bên cạnh đó, doanh nghiệp có thể áp dụng cơ chế kiểm tra chéo giữa các bộ phận nhằm đảm bảo tính minh bạch và hạn chế sai sót trong quá trình mua sắm.

3.2.2. Ứng dụng công nghệ và quản lý dữ liệu



Hình 3.2: Sơ đồ nhóm giải pháp ứng dụng công nghệ và quản lý dữ liệu

Bên cạnh việc hoàn thiện quy trình mua sắm, công tác quản lý nhà cung cấp và nâng cao năng lực nhân sự đóng vai trò quan trọng trong việc nâng cao hiệu quả hoạt động thu mua thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng. Thực tế cho thấy, doanh nghiệp hiện còn phụ thuộc nhiều vào các nhà cung cấp quen thuộc, trong khi việc ứng dụng công nghệ và quản lý dữ liệu chưa được triển khai đồng bộ. Do đó, cần xây dựng các giải pháp theo hướng hiện đại hóa và chuyên nghiệp hóa hoạt động thu mua.

3.2.2.1. Xây dựng hệ thống dự báo nhu cầu

Hiện nay, việc xác định nhu cầu nguyên vật liệu tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng vẫn chủ yếu dựa trên kinh nghiệm của nhân viên tại các cơ sở cung cấp dịch vụ. Mặc dù phương pháp này giúp doanh nghiệp linh hoạt trong quá trình vận hành thực tế, tuy nhiên vẫn tồn tại nhiều hạn chế do phụ thuộc vào yếu tố chủ quan và khó đảm bảo độ chính xác khi nhu cầu thay đổi đột ngột. Trong một số trường hợp, việc dự báo chưa sát với thực tế có thể dẫn đến tình trạng thiếu hụt hoặc dư thừa nguyên vật liệu, gây ảnh hưởng đến hoạt động chế biến và làm tăng chi phí phát sinh trong quá trình vận hành.

Để nâng cao hiệu quả hoạt động mua sắm thực phẩm, doanh nghiệp cần từng bước xây dựng hệ thống dự báo nhu cầu dựa trên dữ liệu thực tế thay vì chỉ phụ thuộc vào kinh nghiệm cá nhân. Việc xây dựng hệ thống dự báo sẽ giúp doanh nghiệp chủ động hơn trong hoạt động lập kế hoạch mua hàng, đồng thời hỗ trợ kiểm soát tốt hơn lượng nguyên vật liệu đầu vào tại các cơ sở cung cấp dịch vụ, nhằm đảm bảo tính khả thi, cách thức thực hiện cụ thể cần được triển khai qua 4 bước sau:

- **Bước 1: Thu thập và chuẩn hóa dữ liệu lịch sử đầu vào** Công ty tiến hành thu thập và lưu trữ dữ liệu liên quan đến số lượng suất ăn phục vụ theo từng ngày, từng khách hàng và từng cơ sở cung cấp dịch vụ. Bên cạnh đó, doanh nghiệp cũng cần kết hợp phân tích các yếu tố ảnh hưởng như thực đơn, thời điểm trong tuần, mùa vụ, lượng khách thực tế hoặc các giai đoạn cao điểm để nâng cao độ chính xác của hoạt động dự báo.
- **Bước 2: Chuẩn hóa định mức nguyên vật liệu cho từng thực đơn** Trước khi chạy dự báo số lượng tổng, công ty cần phối hợp với bộ phận vận hành để lập bảng định mức tiêu hao nguyên vật liệu chuẩn cho 1 suất ăn của từng thực đơn. Khi có được dự báo tổng số lượng suất ăn (từ Bước 1) nhân với định mức tiêu hao chuẩn, bộ phận thu mua sẽ tính toán ra chính xác khối lượng nguyên liệu thô cần nhập.
- **Bước 3: Lựa chọn công cụ và thiết lập mô hình dự báo** Doanh nghiệp có thể ứng dụng các công cụ hỗ trợ như Excel nâng cao hoặc phần mềm quản lý có tích hợp chức năng dự báo nhằm nâng cao hiệu quả xử lý dữ liệu. Việc ứng dụng công nghệ không chỉ giúp giảm thời gian tổng hợp thông tin mà còn hỗ trợ bộ phận thu mua theo dõi nhu cầu nguyên vật liệu một cách trực quan và chính xác hơn.
- **Bước 4: Đánh giá, điều chỉnh theo thực tế và tối ưu liên tục** Việc tổng hợp dữ liệu theo thời gian sẽ giúp doanh nghiệp nhận diện được xu hướng tiêu thụ nguyên vật liệu và chủ động điều chỉnh kế hoạch mua sắm phù hợp với nhu cầu thực tế. Mọi sự sai lệch giữa số lượng dự báo và thực tế sử dụng cần được cập nhật liên tục để hệ thống tự tối ưu cho các chu kỳ sau. Đồng thời, hệ thống dữ

liệu tập trung cũng tạo điều kiện thuận lợi cho việc phối hợp giữa các bộ phận vận hành, kho và thu mua.

Bên cạnh việc hỗ trợ hoạt động mua hàng, hệ thống dự báo nhu cầu còn góp phần nâng cao hiệu quả quản lý tồn kho và hạn chế lãng phí nguyên vật liệu, đặc biệt đối với các mặt hàng thực phẩm có thời hạn sử dụng ngắn. Khi nhu cầu được dự báo sát với thực tế, doanh nghiệp có thể tối ưu lượng hàng mua vào, giảm tình trạng tồn kho dư thừa hoặc thiếu hụt nguyên liệu trong quá trình chế biến suất ăn. Để giải pháp này phát huy hiệu quả, công ty cần xây dựng quy trình cập nhật thông tin thống nhất giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ và chú trọng công tác đào tạo nhân sự sử dụng các công cụ dự báo này.

3.2.2.2. Ứng dụng phần mềm quản lý mua hàng

Hiện nay, hoạt động quản lý mua hàng tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng vẫn chủ yếu được thực hiện thông qua các hình thức thủ công như trao đổi qua điện thoại, tin nhắn hoặc lưu trữ thông tin bằng các file riêng lẻ. Điều này khiến dữ liệu mua hàng chưa được quản lý tập trung, gây khó khăn trong quá trình theo dõi đơn hàng, kiểm tra chứng từ và đối chiếu thông tin khi phát sinh vấn đề. Đồng thời, việc phụ thuộc nhiều vào thao tác thủ công cũng làm tăng nguy cơ sai sót và ảnh hưởng đến hiệu quả quản lý trong hoạt động mua sắm thực phẩm.

Trong bối cảnh doanh nghiệp đang hướng đến việc nâng cao hiệu quả quản lý và từng bước đẩy mạnh chuyển đổi số, công ty cần xem xét ứng dụng phần mềm quản lý mua hàng nhằm hỗ trợ kiểm soát và đồng bộ toàn bộ quá trình mua sắm thực phẩm. Việc ứng dụng phần mềm không chỉ giúp nâng cao khả năng quản lý thông tin mà còn góp phần tăng tính minh bạch và cải thiện khả năng phối hợp giữa các bộ phận liên quan như vận hành, thu mua, kho và kế toán. Hệ thống quản lý mua hàng có thể được xây dựng với các chức năng cơ bản như lưu trữ thông tin nhà cung cấp, quản lý báo giá, lập phiếu yêu cầu mua hàng (PR), tạo đơn đặt hàng (PO), theo dõi tiến độ giao hàng và quản lý công nợ với nhà cung cấp. Đồng thời, phần mềm cũng có thể hỗ trợ lưu trữ và truy xuất chứng từ điện tử, giúp doanh nghiệp dễ dàng kiểm tra và đối chiếu thông tin khi cần thiết. Việc tập trung dữ liệu trên cùng một hệ thống sẽ giúp hạn chế tình trạng thất lạc thông tin và nâng cao hiệu quả kiểm soát trong hoạt động mua sắm.

Bên cạnh đó, việc ứng dụng phần mềm còn tạo điều kiện thuận lợi cho doanh nghiệp trong công tác theo dõi lịch sử giao dịch và đánh giá nhà cung cấp. Thông qua dữ liệu được lưu trữ trên hệ thống, bộ phận thu mua có thể dễ dàng theo dõi mức độ đáp ứng của từng nhà cung cấp về giá cả, thời gian giao hàng và chất lượng nguyên vật liệu. Đây sẽ là cơ sở hỗ trợ doanh nghiệp nâng cao hiệu quả lựa chọn nhà cung cấp và hạn chế sự phụ thuộc quá lớn vào các nguồn cung quen thuộc. Ngoài chức năng quản lý đơn hàng, phần mềm còn có thể hỗ trợ kết nối dữ liệu giữa bộ phận thu mua và kế toán nhằm nâng cao hiệu quả kiểm soát chứng từ và công nợ. Việc đồng bộ dữ liệu giúp giảm thời gian xử lý thông tin, hạn chế sai lệch trong quá trình đối chiếu hóa đơn và hỗ trợ công tác thanh toán được thực hiện nhanh chóng hơn. Tuy nhiên, để việc triển khai phần mềm quản lý mua hàng đạt hiệu quả, doanh nghiệp cần chuẩn bị các điều kiện phù hợp về cơ sở hạ tầng công nghệ, chi phí đầu tư và năng lực sử dụng của nhân sự. Đồng thời, công ty cần xây dựng quy trình nhập liệu và quản lý dữ liệu thống nhất nhằm đảm bảo tính chính xác và đồng bộ trong quá trình vận hành hệ thống.

Nhìn chung, việc ứng dụng phần mềm quản lý mua hàng không chỉ giúp doanh nghiệp nâng cao hiệu quả quản lý thông tin và kiểm soát hoạt động thu mua mà còn góp phần hỗ trợ quá trình chuyển đổi số trong doanh nghiệp. Đây được xem là giải pháp phù hợp với xu hướng quản trị hiện nay, đồng thời tạo nền tảng để công ty nâng cao hiệu quả vận hành và khả năng cạnh tranh trong thời gian tới.

3.2.2.3. Số hóa chứng từ

Hiện nay, việc lưu trữ và quản lý chứng từ trong hoạt động mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng vẫn chủ yếu được thực hiện theo phương thức thủ công hoặc lưu trữ phân tán tại nhiều bộ phận khác nhau. Điều này gây khó khăn trong quá trình truy xuất, kiểm tra và đối chiếu thông tin khi phát sinh vấn đề liên quan đến đơn hàng, thanh toán hoặc kiểm tra chất lượng nguyên vật liệu. Đồng thời, việc quản lý chứng từ theo phương thức truyền thống cũng tiềm ẩn nguy cơ thất lạc tài liệu và làm giảm hiệu quả kiểm soát trong hoạt động mua sắm.

Từ thực tế đó, doanh nghiệp cần từng bước triển khai số hóa các chứng từ liên quan đến hoạt động mua sắm thực phẩm nhằm nâng cao hiệu quả quản lý và tăng tính

đồng bộ trong quá trình lưu trữ dữ liệu. Việc số hóa chứng từ không chỉ giúp doanh nghiệp cải thiện khả năng kiểm soát thông tin mà còn phù hợp với định hướng ứng dụng công nghệ và chuyển đổi số trong hoạt động quản lý hiện nay.

Các loại chứng từ như phiếu yêu cầu mua hàng (PR), đơn đặt hàng (PO), báo giá, phiếu giao hàng, phiếu nhập kho, hóa đơn và biên bản kiểm tra chất lượng cần được lưu trữ dưới dạng dữ liệu điện tử trên hệ thống quản lý chung của doanh nghiệp. Việc tập trung dữ liệu trên cùng một hệ thống sẽ giúp các bộ phận liên quan dễ dàng truy cập và tra cứu thông tin khi cần thiết, đồng thời nâng cao khả năng phối hợp giữa bộ phận thu mua, kho, vận hành và kế toán. Bên cạnh đó, việc số hóa chứng từ còn giúp doanh nghiệp tiết kiệm đáng kể thời gian xử lý và tìm kiếm thông tin so với phương thức lưu trữ truyền thống. Khi cần đối chiếu đơn hàng hoặc kiểm tra lịch sử giao dịch với nhà cung cấp, nhân viên có thể nhanh chóng truy xuất dữ liệu trên hệ thống mà không mất nhiều thời gian tìm kiếm hồ sơ giấy như trước đây. Điều này góp phần nâng cao hiệu quả xử lý công việc và giảm áp lực cho các bộ phận liên quan trong quá trình vận hành thực tế.

Ngoài lợi ích về quản lý dữ liệu, số hóa chứng từ cũng giúp nâng cao tính minh bạch và hạn chế sai sót trong hoạt động mua sắm thực phẩm. Việc lưu trữ dữ liệu điện tử giúp doanh nghiệp dễ dàng kiểm tra lịch sử chỉnh sửa, đối chiếu thông tin giữa các bộ phận và hạn chế tình trạng thất lạc hoặc sai lệch chứng từ trong quá trình xử lý. Đồng thời, hệ thống lưu trữ tập trung cũng góp phần nâng cao tính bảo mật thông tin và hỗ trợ doanh nghiệp trong công tác kiểm tra nội bộ khi cần thiết. Số hóa chứng từ còn tạo nền tảng để doanh nghiệp từng bước tích hợp với các phần mềm quản lý mua hàng, quản lý kho và kế toán trong tương lai. Khi dữ liệu được kết nối đồng bộ giữa các bộ phận, doanh nghiệp có thể nâng cao khả năng kiểm soát hoạt động mua sắm và tiến tới tự động hóa một số bước trong quy trình xử lý đơn hàng và thanh toán.

Tuy nhiên, để triển khai hiệu quả giải pháp này, doanh nghiệp cần xây dựng quy định thống nhất về cách thức lưu trữ, cập nhật và quản lý dữ liệu điện tử giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ. Đồng thời, công ty cũng cần chú trọng đào tạo nhân sự trong quá trình sử dụng hệ thống nhằm đảm bảo dữ liệu được nhập và lưu trữ đầy đủ, chính xác và đồng bộ.

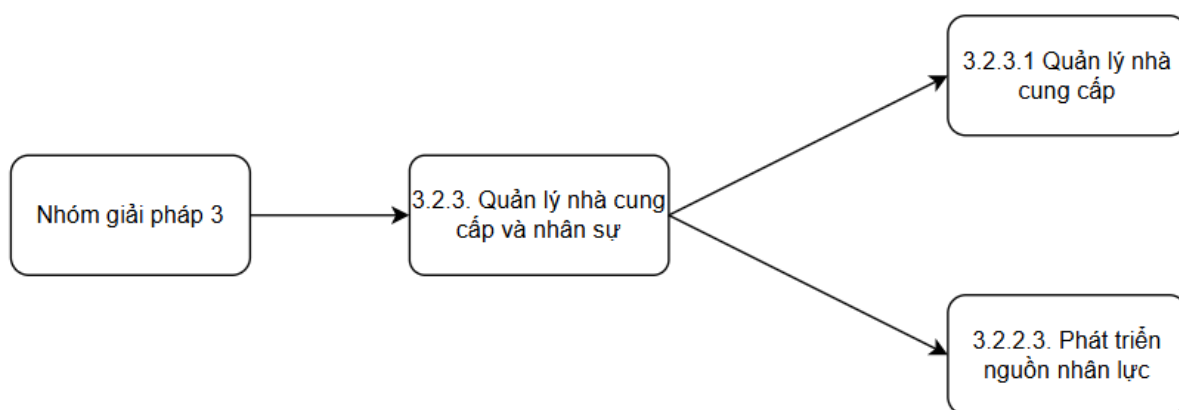
3.2.2.4. Theo dõi tồn kho theo thời gian thực

Một trong những yếu tố ảnh hưởng đến hiệu quả thu mua là việc kiểm soát tồn kho chưa thực sự kịp thời và chính xác. Do đó, doanh nghiệp cần xây dựng hệ thống theo dõi tồn kho theo thời gian thực.

Cụ thể, công ty có thể áp dụng phần mềm quản lý kho hoặc các công cụ hỗ trợ để cập nhật liên tục số lượng nguyên vật liệu tại từng cơ sở cung cấp dịch vụ. Thông tin tồn kho cần được liên kết với bộ phận thu mua để hỗ trợ quá trình lập kế hoạch và đặt hàng.

Việc theo dõi tồn kho theo thời gian thực giúp doanh nghiệp chủ động hơn trong hoạt động thu mua, tránh tình trạng tồn kho dư thừa hoặc thiếu hụt, đồng thời nâng cao hiệu quả sử dụng nguyên vật liệu.

3.2.3. Quản lý nhà cung cấp và nhân sự



Hình 3.3: Sơ đồ nhóm giải pháp quản lý nhà cung cấp và nhân sự

Bên cạnh việc hoàn thiện quy trình và ứng dụng công nghệ trong hoạt động mua sắm, việc nâng cao hiệu quả quản lý nhà cung cấp và chất lượng nguồn nhân lực cũng đóng vai trò then chốt đối với Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng. Thực tế cho thấy, doanh nghiệp hiện còn phụ thuộc vào một số nhà cung cấp quen thuộc, đồng thời hoạt động kiểm tra chất lượng và năng lực nhân sự vẫn mang tính kinh nghiệm. Do đó, cần triển khai các giải pháp nhằm nâng cao tính chủ động, chuyên nghiệp và bền vững trong hoạt động thu mua.

3.2.3.1. Quản lý nhà cung cấp

Trong hoạt động mua sắm thực phẩm, nhà cung cấp đóng vai trò quan trọng đối với khả năng đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào của doanh nghiệp. Thực tế tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng cho thấy doanh nghiệp hiện vẫn phụ thuộc tương đối nhiều vào các nhà cung cấp quen thuộc, trong khi công tác đánh giá và cập nhật nhà cung cấp chưa được thực hiện thường xuyên. Điều này có thể làm giảm khả năng so sánh về giá cả, chất lượng và năng lực cung ứng giữa các nhà cung cấp trên thị trường.

Để nâng cao hiệu quả hoạt động mua sắm thực phẩm, doanh nghiệp cần xây dựng hệ thống quản lý nhà cung cấp theo hướng chủ động và có tính hệ thống hơn. Trước hết, công ty cần thực hiện đa dạng hóa nguồn cung nhằm hạn chế rủi ro phụ thuộc vào một số nhà cung cấp cố định. Việc mở rộng danh sách nhà cung cấp giúp doanh nghiệp có thêm lựa chọn phù hợp về giá cả, chất lượng và khả năng giao hàng trong những giai đoạn thị trường biến động. Cùng với đó doanh nghiệp cần xây dựng bộ tiêu chí đánh giá nhà cung cấp áp dụng thống nhất trong quá trình lựa chọn và hợp tác. Các tiêu chí đánh giá có thể bao gồm chất lượng nguyên vật liệu, độ ổn định của nguồn cung, thời gian giao hàng, mức độ đáp ứng đơn hàng, giá cả, điều kiện thanh toán và khả năng xử lý khi phát sinh sự cố. Việc đánh giá định kỳ sẽ giúp doanh nghiệp theo dõi hiệu quả hợp tác và có cơ sở lựa chọn nhà cung cấp phù hợp hơn trong dài hạn.

Ngoài ra, công ty cần tăng cường hoạt động kiểm tra và lưu trữ thông tin liên quan đến nhà cung cấp như hồ sơ pháp lý, chứng nhận an toàn thực phẩm, nguồn gốc nguyên liệu và lịch sử giao dịch. Điều này góp phần nâng cao khả năng kiểm soát chất lượng nguyên vật liệu đầu vào, đồng thời hỗ trợ doanh nghiệp trong công tác truy xuất thông tin khi cần thiết.

Song song với hoạt động kiểm soát, doanh nghiệp cũng cần duy trì mối quan hệ hợp tác ổn định với các nhà cung cấp có năng lực tốt thông qua việc trao đổi thông tin thường xuyên, phối hợp xử lý vấn đề phát sinh và xây dựng cơ chế hợp tác rõ ràng. Việc phát triển mối quan hệ hợp tác bền vững sẽ giúp công ty nâng cao tính ổn định trong hoạt động cung ứng và cải thiện hiệu quả mua sắm trong dài hạn.

3.2.3.2. Phát triển nguồn nhân lực

Bên cạnh yếu tố nhà cung cấp, chất lượng nguồn nhân lực cũng ảnh hưởng trực tiếp đến hiệu quả hoạt động mua sắm thực phẩm tại doanh nghiệp. Hiện nay, một số hoạt động liên quan đến thu mua và kiểm tra nguyên vật liệu tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng vẫn phụ thuộc nhiều vào kinh nghiệm thực tế của nhân viên, trong khi việc đào tạo và chuẩn hóa nghiệp vụ chưa được triển khai đồng bộ giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ.

Để nâng cao hiệu quả quản lý và kiểm soát hoạt động mua sắm, doanh nghiệp cần chú trọng phát triển đội ngũ nhân sự tham gia vào quá trình thu mua và kiểm tra chất lượng nguyên vật liệu. Công ty nên tổ chức các chương trình đào tạo định kỳ về nghiệp vụ thu mua, kỹ năng đánh giá nhà cung cấp, kiểm tra chất lượng thực phẩm và xử lý tình huống phát sinh trong quá trình giao nhận hàng hóa. Điều này giúp nâng cao tính chuyên môn và giảm sự phụ thuộc vào kinh nghiệm cá nhân trong quá trình làm việc. Ngoài ra, doanh nghiệp cần xây dựng hướng dẫn và tiêu chuẩn kiểm tra nguyên vật liệu áp dụng thống nhất giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ. Việc chuẩn hóa quy trình kiểm tra sẽ giúp nhân viên dễ dàng thực hiện công việc, đồng thời hạn chế sự khác biệt trong quá trình đánh giá chất lượng nguyên vật liệu giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ.

Bên cạnh chuyên môn nghiệp vụ, công ty cũng cần nâng cao ý thức trách nhiệm và khả năng phối hợp giữa các bộ phận liên quan như vận hành, kho, thu mua và kế toán. Sự phối hợp hiệu quả giữa các bộ phận sẽ giúp quá trình xử lý thông tin và giải quyết vấn đề phát sinh được thực hiện nhanh chóng và chính xác hơn.

Trong bối cảnh doanh nghiệp đang hướng đến việc ứng dụng công nghệ và chuẩn hóa hoạt động quản lý mua sắm, việc nâng cao năng lực nguồn nhân lực sẽ là yếu tố quan trọng giúp công ty triển khai hiệu quả các giải pháp cải tiến và nâng cao chất lượng hoạt động mua sắm thực phẩm trong thời gian tới.

3.3. Điều kiện và thách thức thực hiện giải pháp.

Việc đề xuất các giải pháp hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng chỉ thực sự mang lại hiệu quả khi được triển khai trong điều kiện phù hợp và có sự chuẩn bị đầy đủ. Tuy nhiên, trong quá trình thực hiện, doanh nghiệp cũng sẽ đối mặt với nhiều khó khăn và thách thức

nhất định. Do đó, việc phân tích các điều kiện thuận lợi và thách thức là cần thiết nhằm đảm bảo tính khả thi của các giải pháp đã đề xuất.

3.3.1. Điều kiện thực hiện

Thứ nhất, doanh nghiệp có cơ cấu tổ chức rõ ràng với sự phân công nhiệm vụ cụ thể giữa các bộ phận như vận hành, thu mua và kế toán. Đây là nền tảng quan trọng để triển khai các giải pháp liên quan đến chuẩn hóa quy trình và tăng cường kiểm soát nội bộ.

Thứ hai, hoạt động mua sắm thực phẩm tại công ty đã được hình thành và vận hành ổn định trong thực tế. Do đó, việc hoàn thiện và chuẩn hóa quy trình sẽ thuận lợi hơn so với việc xây dựng mới hoàn toàn, giúp tiết kiệm thời gian và chi phí triển khai.

Thứ ba, đội ngũ nhân sự tại công ty có kinh nghiệm thực tế trong hoạt động thu mua và vận hành suất ăn công nghiệp. Đây là điều kiện thuận lợi để tiếp nhận các quy trình mới, đồng thời hỗ trợ quá trình đào tạo và nâng cao năng lực chuyên môn.

Thứ tư, công ty đã có mối quan hệ hợp tác ổn định với các nhà cung cấp, tạo điều kiện thuận lợi cho việc triển khai các giải pháp như xây dựng tiêu chí đánh giá nhà cung cấp, chuẩn hóa hợp đồng và nâng cao chất lượng nguyên vật liệu đầu vào.

Thứ năm, trong bối cảnh chuyển đổi số ngày càng được chú trọng, việc ứng dụng công nghệ vào quản lý mua sắm như phần mềm quản lý, số hóa chứng từ hay theo dõi tồn kho là hoàn toàn khả thi và phù hợp với xu hướng phát triển hiện nay.

3.3.2. Thách thức trong quá trình thực hiện

Bên cạnh những điều kiện thuận lợi, quá trình triển khai các giải pháp hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng cũng có thể gặp phải nhiều khó khăn và thách thức trong thực tế. Các thách thức này không chỉ xuất phát từ yếu tố nội tại của doanh nghiệp mà còn chịu ảnh hưởng từ đặc điểm của ngành suất ăn công nghiệp và sự biến động của thị trường thực phẩm.

Một trong những khó khăn lớn là việc thay đổi thói quen làm việc của nhân viên trong quá trình chuyển đổi từ phương thức quản lý linh hoạt sang hướng chuẩn hóa và ứng dụng công nghệ. Hiện nay, nhiều hoạt động trong quy trình mua sắm vẫn

được thực hiện dựa trên kinh nghiệm thực tế của nhân viên tại các cơ sở cung cấp dịch vụ. Vì vậy, khi triển khai các biểu mẫu thống nhất, quy trình kiểm soát mới hoặc phần mềm quản lý mua hàng, doanh nghiệp có thể gặp tình trạng nhân sự chưa quen với cách làm việc mới hoặc mất thời gian thích nghi trong giai đoạn đầu triển khai.

Bên cạnh đó, việc đầu tư vào hệ thống công nghệ phục vụ quản lý mua sắm cũng là một thách thức cần được cân nhắc. Các giải pháp như phần mềm quản lý mua hàng, hệ thống dự báo nhu cầu hoặc quản lý tồn kho theo thời gian thực đều yêu cầu doanh nghiệp đầu tư về chi phí, cơ sở hạ tầng và nguồn nhân lực vận hành hệ thống. Trong khi đó, doanh nghiệp vẫn cần đảm bảo cân đối giữa chi phí đầu tư và hiệu quả thực tế mang lại nhằm tránh gây áp lực lớn đến hoạt động tài chính trong ngắn hạn.

Ngoài yếu tố công nghệ, việc triển khai các giải pháp liên quan đến quản lý nhà cung cấp cũng gặp không ít khó khăn do đặc thù của thị trường thực phẩm. Chất lượng và năng lực cung ứng giữa các nhà cung cấp hiện chưa đồng đều, trong khi quá trình tìm kiếm, đánh giá và xây dựng quan hệ hợp tác với nhà cung cấp mới thường cần nhiều thời gian và nguồn lực. Điều này khiến doanh nghiệp gặp khó khăn trong việc đa dạng hóa nguồn cung và nâng cao tính cạnh tranh trong hoạt động thu mua.

Quá trình chuẩn hóa hoạt động kiểm tra chất lượng nguyên vật liệu tại các cơ sở cung cấp dịch vụ cũng có thể phát sinh nhiều trở ngại trong thực tế. Mỗi cơ sở cung cấp dịch vụ có điều kiện vận hành, quy mô hoạt động và trình độ nhân sự khác nhau, dẫn đến sự khác biệt trong quá trình thực hiện kiểm tra nguyên vật liệu đầu vào. Vì vậy, doanh nghiệp cần có kế hoạch đào tạo và giám sát phù hợp nhằm đảm bảo các tiêu chuẩn kiểm tra được áp dụng thống nhất giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ.

Trong giai đoạn đầu triển khai, việc thực hiện đồng thời nhiều giải pháp như chuẩn hóa quy trình, đào tạo nhân sự, ứng dụng công nghệ và quản lý dữ liệu có thể làm tăng khối lượng công việc cho các bộ phận liên quan. Nếu quá trình triển khai không được phối hợp hợp lý, doanh nghiệp có thể gặp khó khăn trong việc duy trì hiệu quả vận hành và kiểm soát tiến độ thực hiện các giải pháp.

Không chỉ vậy, đặc điểm biến động của thị trường thực phẩm cũng là yếu tố ảnh hưởng đến hiệu quả triển khai các giải pháp hoàn thiện quy trình mua sắm. Giá cả nguyên vật liệu thường xuyên thay đổi theo mùa vụ, nguồn cung và tình hình thị

trường, trong khi yêu cầu về chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm ngày càng cao. Điều này đòi hỏi doanh nghiệp phải thường xuyên cập nhật và điều chỉnh hoạt động quản lý mua sắm để phù hợp với tình hình thực tế.

Tóm lại, quá trình triển khai các giải pháp hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm sẽ gặp nhiều khó khăn trong giai đoạn đầu thực hiện. Tuy nhiên, nếu doanh nghiệp có sự chuẩn bị phù hợp về nguồn lực, công nghệ và nhân sự, các thách thức này hoàn toàn có thể được kiểm soát và từng bước khắc phục nhằm nâng cao hiệu quả hoạt động mua sắm trong dài hạn.

3.4. Kết quả dự kiến đạt được khi thực hiện giải pháp

Việc triển khai các giải pháp hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm được đề xuất trong khóa luận được kỳ vọng sẽ góp phần nâng cao hiệu quả hoạt động mua sắm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng. Đồng thời, đây cũng là cơ sở giúp doanh nghiệp cải thiện khả năng kiểm soát nguyên vật liệu đầu vào, tối ưu quy trình vận hành và nâng cao chất lượng dịch vụ suất ăn công nghiệp trong thời gian tới.

Thông qua việc chuẩn hóa quy trình và hệ thống chứng từ, hoạt động mua sắm thực phẩm có thể được thực hiện một cách rõ ràng và thống nhất hơn giữa các bộ phận liên quan. Các bước trong quá trình mua hàng sẽ được quy định cụ thể về trách nhiệm, phương thức thực hiện và thời gian xử lý, từ đó góp phần hạn chế sai sót trong quá trình vận hành. Đồng thời, việc chuẩn hóa còn giúp nâng cao khả năng lưu trữ, truy xuất và đối chiếu thông tin khi cần thiết, hỗ trợ doanh nghiệp tăng tính minh bạch và hiệu quả trong hoạt động quản lý mua sắm. Cùng với đó, việc nâng cao hiệu quả lựa chọn và đánh giá nhà cung cấp sẽ giúp doanh nghiệp chủ động hơn trong việc kiểm soát chất lượng nguyên vật liệu đầu vào cũng như đảm bảo tính ổn định của nguồn cung. Khi hệ thống đánh giá nhà cung cấp được xây dựng và áp dụng thường xuyên, doanh nghiệp sẽ có cơ sở rõ ràng để theo dõi năng lực cung ứng, chất lượng hàng hóa và mức độ đáp ứng của từng nhà cung cấp. Điều này không chỉ giúp hạn chế rủi ro trong quá trình mua hàng mà còn tạo điều kiện để doanh nghiệp mở rộng và đa dạng hóa nguồn cung phù hợp hơn với nhu cầu thực tế.

Việc tăng cường ứng dụng công nghệ trong quản lý mua sắm và dự báo nhu cầu cũng được kỳ vọng sẽ hỗ trợ doanh nghiệp nâng cao hiệu quả xử lý thông tin và khả năng kiểm soát quy trình. Khi dữ liệu mua hàng, tồn kho và nhu cầu nguyên vật liệu được quản lý tập trung, bộ phận thu mua có thể dễ dàng theo dõi và xử lý thông tin một cách nhanh chóng hơn. Đồng thời, hoạt động dự báo nhu cầu dựa trên dữ liệu thực tế sẽ giúp doanh nghiệp hạn chế tình trạng thiếu hụt hoặc dư thừa nguyên vật liệu, góp phần tối ưu chi phí tồn kho và nâng cao hiệu quả sử dụng nguồn lực.

Ngoài ra, việc xây dựng và áp dụng thống nhất các tiêu chuẩn kiểm tra chất lượng nguyên vật liệu tại các cơ sở cung cấp dịch vụ sẽ giúp doanh nghiệp kiểm soát tốt hơn chất lượng đầu vào của thực phẩm. Điều này góp phần đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, nâng cao chất lượng suất ăn và hạn chế các rủi ro phát sinh trong quá trình chế biến và cung ứng dịch vụ. Đồng thời, hoạt động kiểm tra được thực hiện đồng bộ cũng sẽ giúp doanh nghiệp nâng cao khả năng đánh giá nhà cung cấp và xử lý hiệu quả hơn đối với các trường hợp nguyên vật liệu không đạt yêu cầu.

Song song với các giải pháp về quy trình và công nghệ, việc nâng cao năng lực chuyên môn của đội ngũ nhân sự tham gia hoạt động thu mua cũng được kỳ vọng sẽ cải thiện hiệu quả phối hợp giữa các bộ phận liên quan. Khi nhân sự được đào tạo đầy đủ về nghiệp vụ thu mua, kiểm tra chất lượng và sử dụng công nghệ hỗ trợ, quá trình xử lý công việc sẽ được thực hiện chính xác và chủ động hơn, từ đó nâng cao hiệu quả vận hành thực tế của doanh nghiệp.

Trong dài hạn, các giải pháp được đề xuất không chỉ góp phần hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm mà còn tạo nền tảng để doanh nghiệp từng bước hiện đại hóa hoạt động quản lý mua sắm theo hướng chuyên nghiệp và đồng bộ hơn. Đây sẽ là cơ sở giúp Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng nâng cao chất lượng dịch vụ, cải thiện hiệu quả hoạt động và tăng khả năng cạnh tranh trong bối cảnh nhu cầu về suất ăn công nghiệp ngày càng cao hiện nay.

KẾT LUẬN CHƯƠNG 3

Trên cơ sở những hạn chế và nguyên nhân đã được phân tích trong Chương 2, Chương 3 của khóa luận đã tập trung đề xuất các giải pháp nhằm hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng.

Chương đã trình bày định hướng phát triển hoạt động thu mua thực phẩm của công ty trong thời gian tới, phù hợp với đặc thù ngành suất ăn công nghiệp và xu hướng nâng cao chất lượng dịch vụ, kiểm soát chi phí và đảm bảo an toàn thực phẩm. Đây là cơ sở quan trọng để xây dựng các giải pháp mang tính định hướng và khả thi.

Khóa luận đã đề xuất hệ thống giải pháp theo các nhóm cụ thể, bao gồm: hoàn thiện quy trình mua sắm, ứng dụng công nghệ trong quản lý và nâng cao hiệu quả quản lý nhà cung cấp cũng như chất lượng nguồn nhân lực. Các giải pháp này được xây dựng trên cơ sở bám sát thực trạng của doanh nghiệp, đồng thời hướng đến việc khắc phục các hạn chế như thiếu chuẩn hóa quy trình, phụ thuộc vào kinh nghiệm cá nhân, chưa ứng dụng công nghệ và chưa tối ưu trong việc quản lý nhà cung cấp.

Bên cạnh đó, chương cũng đã phân tích các điều kiện thuận lợi và những thách thức có thể phát sinh trong quá trình triển khai các giải pháp. Điều này giúp đánh giá tính khả thi của các giải pháp đã đề xuất, đồng thời làm rõ những yếu tố cần chuẩn bị để đảm bảo việc áp dụng đạt hiệu quả trong thực tế.

Nhìn chung, các giải pháp được đề xuất trong chương này không chỉ góp phần hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng mà còn có ý nghĩa trong việc nâng cao hiệu quả quản lý, giảm thiểu rủi ro và đảm bảo chất lượng nguyên vật liệu đầu vào. Đây cũng là cơ sở quan trọng để doanh nghiệp nâng cao năng lực cạnh tranh và phát triển bền vững trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp.

KẾT LUẬN CHUNG

Trong bối cảnh mức độ cạnh tranh trong lĩnh vực cung ứng suất ăn công nghiệp ngày càng gia tăng, hoạt động thu mua thực phẩm giữ vai trò quan trọng đối với hiệu quả vận hành của doanh nghiệp. Hoạt động này không chỉ đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào cho quá trình chế biến mà còn ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng dịch vụ, chi phí hoạt động và uy tín của doanh nghiệp. Đồng thời, yêu cầu ngày càng cao về an toàn vệ sinh thực phẩm cũng đặt ra yêu cầu doanh nghiệp phải xây dựng quy trình mua sắm thực phẩm khoa học và hiệu quả.

Thông qua quá trình nghiên cứu lý luận kết hợp với khảo sát thực tế tại Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng, khóa luận đã hệ thống hóa các cơ sở lý luận liên quan đến hoạt động thu mua và quy trình mua sắm thực phẩm trong doanh nghiệp. Trên cơ sở đó, khóa luận tiến hành phân tích thực trạng quy trình mua sắm thực phẩm tại công ty từ khâu xác định nhu cầu, lựa chọn nhà cung cấp, đặt hàng, kiểm tra chất lượng đến thanh toán, qua đó phản ánh đặc điểm vận hành thực tế của doanh nghiệp trong lĩnh vực suất ăn công nghiệp.

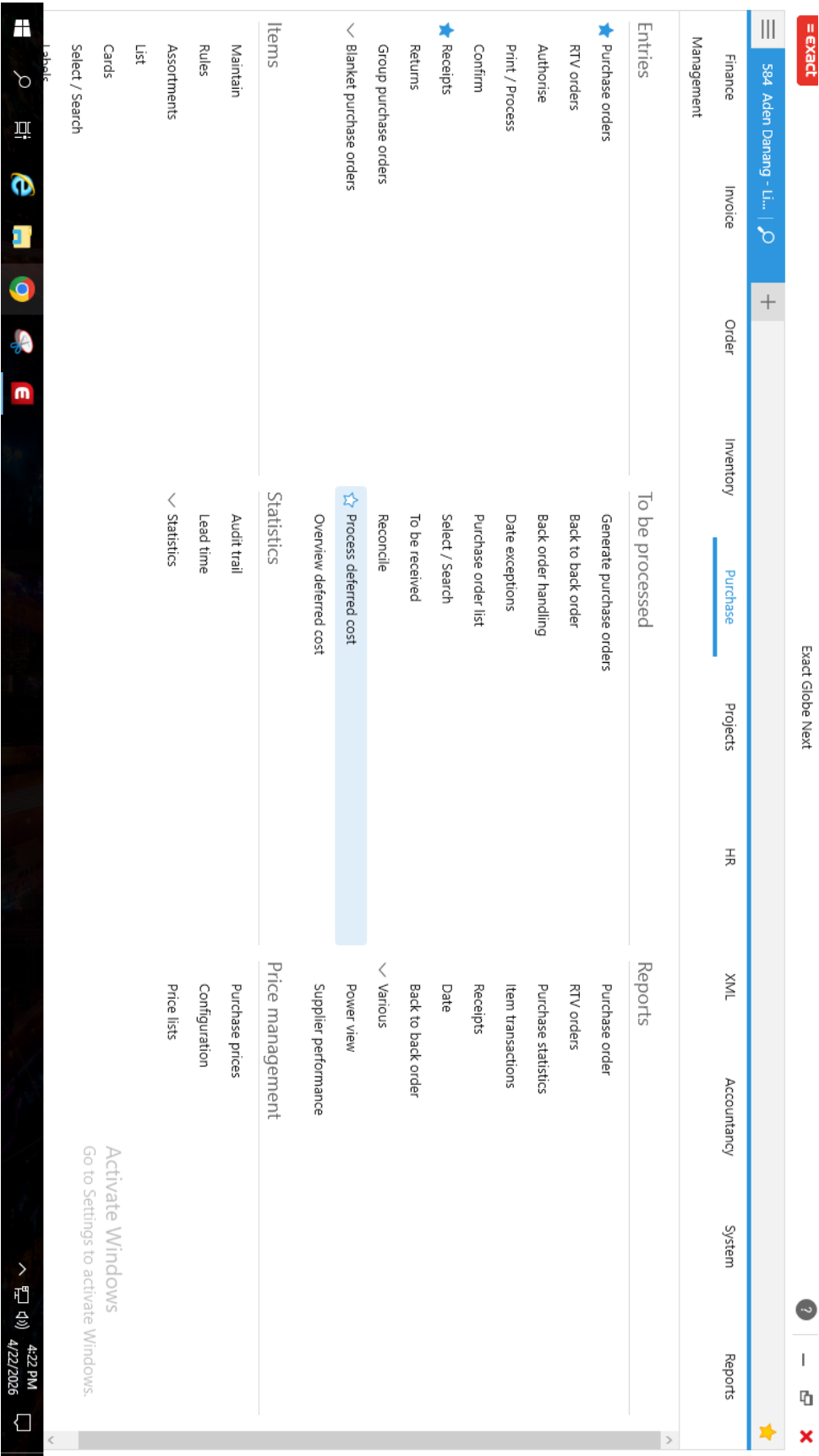
Qua quá trình phân tích, khóa luận đã chỉ ra một số tồn tại như mức độ chuẩn hóa quy trình chưa cao, phụ thuộc nhiều vào nhà cung cấp quen thuộc, hoạt động quản lý thông tin còn mang tính thủ công và công tác kiểm tra chất lượng chưa đồng nhất giữa các cơ sở cung cấp dịch vụ. Đồng thời, hoạt động dự báo nhu cầu vẫn phụ thuộc nhiều vào kinh nghiệm thực tế, làm ảnh hưởng đến hiệu quả quản lý nguyên vật liệu.

Từ những hạn chế trên, khóa luận đã đề xuất một số giải pháp nhằm hoàn thiện quy trình mua sắm thực phẩm tại công ty như chuẩn hóa quy trình và chứng từ, nâng cao hiệu quả lựa chọn nhà cung cấp, tăng cường ứng dụng công nghệ trong quản lý mua hàng và dự báo nhu cầu, đồng thời nâng cao năng lực đội ngũ nhân sự tham gia hoạt động thu mua.

Việc triển khai các giải pháp này sẽ góp phần nâng cao hiệu quả hoạt động mua sắm thực phẩm, kiểm soát tốt chi phí và chất lượng nguyên vật liệu đầu vào, từ đó nâng cao chất lượng dịch vụ và năng lực cạnh tranh của Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng trong thời gian tới.

PHỤ LỤC

Phụ lục 1: Hệ thống ERP



Phụ lục 2: Báo giá



CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ R.O.C
 Trụ sở: 44 Xuân Đán 2, Phường Xuân Hà, Quận Thanh Khê, Đà Nẵng
 Liên hệ: (0236) 3822 979 - Hotline: 0825274222
 Website: www.careclean.vn - Email: info@roc-trading.vn

BÁO GIÁ

Ngày 21 tháng 04 năm 2026

Khách hàng: **Aden Đà Nẵng**

SĐT:

Địa chỉ:

NVBH: Trần Hồng Sơn

Xuất tại kho: 44 Xuân Đán 2, Phường Thanh Khê, Đà Nẵng

Xin gửi báo giá đến khách hàng như sau:

STT	Mã hàng	Tên hàng hóa	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1		Bột giặt LIX sạch thơm 5.5 kg	Gói	1	142.000	142.000
2		Tấm lau sàn hồ 60cm	Tấm	2	35.000	70.000
3		Cây lau nhà inox 60cm	Cái	2	75.000	150.000
4		Găng tay cao su số 7	Đôi	4	15.000	60.000
5		DD sả quế Citral-C 1.5 Lít	Chai	3	90.000	270.000
6		Giặt rửa kính 3.8 kg	Can	2	70.000	140.000
7		Tẩy rửa phòng tắm Giặt hương bạc hà 3.8Kg	Can	3	75.000	225.000
8		Chế phẩm lau sàn trung tính hương gỗ thông PINEX GEL, can 5L, 4can/ thùng	Can	1	210.000	210.000
9		Cọ tròn nhựa	Cái	2	10.000	20.000

Tổng cộng:

1,287,000



GIÁM ĐỐC
Lê Văn Lý Hùng

LƯU Ý:

- Đơn giá trên chưa bao gồm VAT.
- Quý khách vui lòng kiểm tra đủ số lượng khi nhận hàng.
- Thanh toán trong vòng 30 ngày kể từ ngày xuất hóa đơn.
- Sản phẩm bị lỗi do nhà sản xuất được đổi trả miễn phí trong vòng 7 ngày.
- Hình thức thanh toán: tiền mặt hoặc chuyển khoản như sau:
 Công Ty TNHH Thương Mại Và Dịch Vụ R.O.C;
 STK 160 080 700 222222 TMCP Xuất Nhập Khẩu Việt Nam - CN Hùng Vương, Đà Nẵng
- Quý khách trả hàng sau 7 ngày hoặc không phải do hàng bị lỗi sẽ phụ phí 20% giá trị hàng hoá.



Phụ lục 3: Chứng từ thanh toán

Aden

PHIẾU THANH TOÁN DỊCH VỤ VÀ ĐƠN ĐẶT HÀNG
SERVICE PAYMENT FORM & PURCHASE ORDER

Ngày/ Date		4/3/2026		Phòng/ Dept.		SC		Site		UDN	
------------	--	----------	--	--------------	--	----	--	------	--	-----	--

Bán chất thanh toán/ Payment to				Hình thức thanh toán/ Payment Method (Filled by FIN or ACC)			
Trả người yêu cầu/ Pay to Requestor				Tiền mặt/ Cash on hand			
Trả nhà cung cấp/ Pay to Supplier				Chuyển khoản/ Bank transfer			
Khác/ Other				Khác/ Other			

Unit: VND

Mục/ Item	Số hóa đơn/ Inv No	Ngày xuất hóa đơn/ Inv Date	Diễn Giải/ Description		Tên nhà cung cấp/ Supplier Name	Tiền Việt nam đồng/ VND	Thuế GTGT/ VAT	Thành tiền sau thuế/ Amount after tax	Ghi chú/ Note
			Tiếng anh/ English	Tiếng việt/ Vietnamese					
1	1895	3/5/2026	TH True Milk	Sữa TH	Công ty TNHH MTV Thuận Nhĩ, STK 0041000978454 tại Ngân hàng TMCP Ngoại thương Việt Nam - CN Đà Nẵng	3.073.440	245.875	3.319.315	UDN
2	2096	3/10/2026	TH True Milk	Sữa TH		5.933.358	474.668	6.408.026	
3	2221	3/14/2026	TH True Milk	Sữa TH		12.886.560	1.030.925	13.917.485	
4	2419	3/20/2026	TH True Milk	Sữa TH		818.805	65.504	884.309	
5	2606	3/27/2026	TH True Milk	Sữa TH		1.392.339	111.388	1.503.727	
6	2716	3/20/2026	TH True Milk	Sữa TH		4.384.354	350.749	4.735.103	
TỔNG CỘNG/ TOTAL						28.488.856	2.279.109	30.767.965	

Requestor	OPS Manager	Payable Accountant	General Accountant	On behalf Branch Manager
Fullname: Phan Thị Thanh Thảo	Fullname: Lê Ngọc Trần Châu	Fullname: Nguyễn Thị Ngọc Ánh	Fullname: Đào Thị Mỹ Lệ	Fullname:
Date:	Date:	Date:	Date:	Date:

Phụ lục 4: Hóa đơn bán hàng

CÔNG TY TNHH MTV TM VÀ DV MIXU



A - 85 Đặng Vũ Hỷ, P.Phước Mỹ,Q.Sơn Trà, Tp. Đà Nẵng.
T - 0236. 6563583 - 0932.542.168.
W - Mixuoffice.com- E - mixuoffice@gmail.com.

HÓA ĐƠN BÁN HÀNG

Mã đơn hàng:
25/4/2026 12:00:00 AM



Khách hàng: ADEN
Số điện thoại:
Địa chỉ: IRT

STT	Tên hàng	ĐVT	SL	Đơn giá	Thành tiền
1	Giift lau sàn Irish 3.8kg	Can	3		
2	Giift nhà tắm bạc hà 3.8kg	Can	4		
3	Nước tẩy đa năng Sumo 700g	Chai	3		
4	Surf bột giặt hương nước xả vải 5.5kg	Gói	2		
5	Cây lau bụi inox 6 tầng	Cái	2		
6	Cây lau kính	Cây	1		
7	Núi lau tròn xèo cotton	Cái	4		
8	Chổi đốt	Cây	1		
9	Xô nhựa 18L	Cái	1		
10	Bao rác	Kg	5		
11					
12					

Số tiền cần phải thanh toán:

Người mua hàng Đã thanh toán Người bán hàng

PHIẾU YÊU CẦU
MUA HÀNG CCDC
NON-FOOD PURCHASE REQUISITION (PR)

PR No.	
Site:	ESM
Date:	25/03/2026

Người yêu cầu mua hàng/Requestor: Hồ Văn Nhật
Mua hàng trước ngày/Delivery before:

Mục	Mã hàng	Tên hàng hóa		Quy cách	Đ.vị tính	Định mức cấp/năm	Số người	Tổng số lượng order	Ghi chú
No	Code	Item name in Vietnamese/English		Specifications	Unit	Quantity	Staff	Amount	Comment
1		SMARTSENSOR AS530 Infrared Thermometer	Máy đo nhiệt độ hồng ngoại SmartSensor AR330+		Máy			1	
2		Battery tester digital	Đồng hồ kiểm tra bình acquy		Máy			1	
3		Insulation resistance meter	Máy đo điện trở cách điện		Máy			1	
4		Insulating gloves (220-380V/AC)	Găng tay cách điện 220-380vac		Đôi			2	
5									
6									
7									
8									
9									
		Total/Tổng cộng							

Date of PR submission:
Requested by

Approved by

Costing checked by

Phụ lục 6: Hóa đơn bán hàng



CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ R.O.C
 Trụ sở: 44 Xuân Đán 2, Phường Xuân Hà, Quận Thanh Khê, Đà Nẵng
 Liên hệ: (0236) 3822 979 - Hotline: 0825274222
 Website: www.careclean.vn - Email: info@roc-trading.vn

HÓA ĐƠN BÁN HÀNG

(Kiểm phiếu xuất kho)

Ngày 21 tháng 4 năm 2026

Khách hàng: **Aden Đà Nẵng**

SĐT:

Địa chỉ:

NVBH: Trần Hồng Sơn

Xuất tại kho: 44 Xuân Đán 2, Phường Thanh Khê, Đà Nẵng

Thanh toán:

STT	Mã hàng	Tên hàng hóa	ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1		Bột giặt LIX sạch thơm 5.5 kg	Gói	1	142.000	142.000
2		Tấm lau sàn hồ 60cm	Tấm	2	35.000	70.000
3		Cây lau nhà inox 60cm	Cái	2	75.000	150.000
4		Găng tay cao su số 7	Đôi	4	15.000	60.000
5		DD xả quần Citral-C 1.5 Lít	Chai	3	90.000	270.000
6		Giặt rửa kính 3.8 kg	Can	2	70.000	140.000
7		Tẩy rửa phòng tắm Giặt hương bạc hà 3.8kg	Can	3	75.000	225.000
8		Chế phẩm lau sàn trung tính hương gỗ thông PINEX GEL, can 5L, 4can/ thùng	Can	1	210.000	210.000
9		Cọ tròn nhựa	Cái	2	10.000	20.000

Tổng cộng: **1,287,000**

Chiết khấu hóa đơn: 0

Thu khác:

Phí vận chuyển:

Tổng thanh toán: **1,287,000**

Bằng chữ:

Ghi chú:

Người giao
hàng

Kế toán

Thủ kho

Người nhận hàng

Phạm Thị Khánh Huyền

LƯU Ý:

- Quý khách vui lòng kiểm tra đủ số lượng khi nhận hàng.
- Sản phẩm bị lỗi do nhà sản xuất được đổi trả miễn phí trong vòng 7 ngày.
- Quý khách trả hàng sau 7 ngày hoặc không phải do hàng bị lỗi sẽ phụ phí 20% giá trị hàng hoá.
- Khi làm thủ tục đổi trả cần kèm theo hóa đơn bán hàng.
- Tổng đài CSKH / Phản ánh chất lượng dịch vụ: (+84) 8444 74 222



TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12:

<https://vanban.chinhphu.vn/?pageid=27160&docid=96032>

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP:

<https://vanban.chinhphu.vn/?pageid=27160&docid=192829>

- Tiêu chuẩn HACCP:

<https://www.vti-solutions.vn/tieu-chuan-haccp-la-gi-nguyen-tac-va-loi-ich/>

- Tiêu chuẩn ISO 22000:

<https://isocert.org.vn/he-thong-quan-ly-an-toan-thuc-pham-iso-22000>

- Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12.:

<https://thuvienphapluat.vn/van-ban/Thuong-mai/Luat-chat-luong-san-pham-hang-hoa-2007-05-2007-QH12-59776.aspx>

- Công ty TNHH Aden Services (Việt Nam) - Chi nhánh Đà Nẵng. Báo cáo nội bộ và quy trình nghiệp vụ. Tài liệu nội bộ không xuất bản.

- Giáo trình Trường đại học Kiến Trúc Đà Nẵng - ThS Dương Thị Thu Thảo