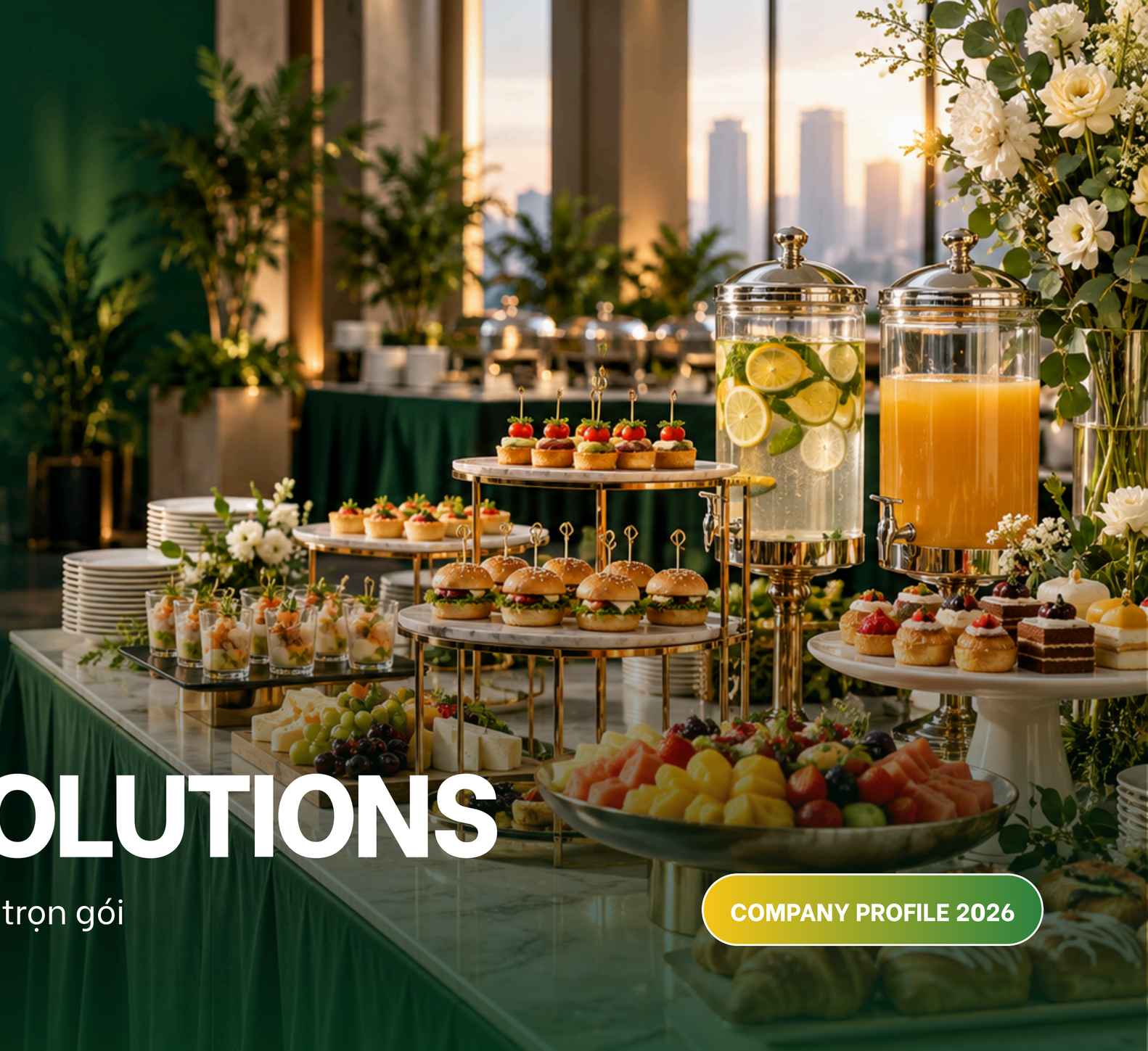
AZ meals

AZ MEALS

CORPORATE CATERING SOLUTIONS

Tư vấn menu • Thiết kế tiệc • Vận hành trọn gói

COMPANY PROFILE 2026



• TỔNG QUAN

Nội dung hồ sơ

01	**AZ MEALS**	Giới thiệu, định vị và lý do lựa chọn
02	**NĂNG LỰC**	Quy mô, phạm vi và kinh nghiệm thực chiến
03	**GIẢI PHÁP**	Dịchvụ, vận hành và kiểm soát chất lượng
04	**MINH CHỨNG**	Case study, khách hàng và thông tin liên hệ



- GIỚI THIỆU VÀ ĐỊNH VỊ

AZ Meals là ai?

AZ Meals cung cấp giải pháp catering cho doanh nghiệp, từ khâu tư vấn đến khi hoàn tất bàn giao sự kiện.

Một đầu mối tiếp nhận brief, xây dựng menu, tổ chức sản xuất, vận chuyển, setup, phục vụ và thu dọn. Khách hàng kiểm soát rõ ngân sách, tiến độ và tiêu chuẩn triển khai mà không phải phối hợp nhiều nhà cung cấp.



3.000+
BUỔI TIỆC

1000+
KHÁCH HÀNG

5 NĂM
KINH NGHIỆM

VÌ SAO CHỌN AZ MEALS

Bài toán của người phụ trách sự kiện

Một chương trình chỉn chu đòi hỏi người phụ trách đồng thời kiểm soát menu, chi phí, thời gian, địa điểm và trải nghiệm khách mời.

NHIỀU ĐẦU MỐI

Bếp, vận chuyển, dụng cụ, trang trí và nhân sự dễ lệch thông tin.

THỜI GIAN HẠN CHẾ

Brief thay đổi hoặc lịch triển khai gấp làm tăng rủi ro thiếu sót.

NGÂN SÁCH KHÓ KIỂM SOÁT

Các hạng mục phát sinh khó theo dõi nếu báo giá thiếu cấu trúc.

ÁP LỰC HIỆN TRƯỜNG

Venue, số khách và luồng phục vụ có thể thay đổi sát giờ.

VAI TRÒ CỦA AZ MEALS

Một đầu mối xuyên suốt

AZ Meals là đầu mối xuyên suốt, kết nối và điều phối toàn bộ hạng mục F&B từ tiếp nhận yêu cầu, xây dựng giải pháp đến triển khai, kiểm soát và bàn giao.

TIẾP NHẬN BRIEF

Làm rõ loại chương trình, số khách, thời gian, venue và ngân sách.

XÂY DỰNG GIẢI PHÁP

Đề xuất menu, cách phục vụ, setup và nhân sự phù hợp.

ĐIỀU PHỐI TRIỂN KHAI

Kết nối bếp, logistics và đội hiện trường theo cùng một timeline.

KIỂM SOÁT & BÀN GIAO

Theo sát chất lượng, phát sinh, nghiệm thu và hồ sơ thanh toán.

• QUY MÔ ĐÁP ỨNG

Năng lực phục vụ doanh nghiệp

AZ Meals sở hữu năng lực triển khai linh hoạt, đáp ứng đa dạng quy mô và vận hành đồng thời tại nhiều địa điểm theo quy trình thống nhất.

3.000+ đơn hàng

Kinh nghiệm triển khai đa dạng loại hình, quy mô và không gian tổ chức sự kiện.

1000+ khách mới/năm

Mỗi năm, AZ Meals tiếp tục được hơn 1.000 khách hàng mới tin tưởng lựa chọn.

1.000+ suất/ngày

Năng lực chuẩn bị và phục vụ sản lượng lớn, bảo đảm chất lượng và đúng tiến độ.

50 đến 5000 khách

Đáp ứng linh hoạt từ những buổi họp nhỏ đến sự kiện quy mô hàng nghìn khách.

5 đến 7 ngày liên tục

Vận hành ổn định cho các chuỗi chương trình và chiến dịch trong nhiều ngày liên tiếp.

12 địa điểm cùng lúc

Triển khai đồng thời trong cùng khung giờ với quy trình kiểm soát thống nhất.

- BẮC NAM VÀ CÁC TỈNH THÀNH

Phạm vi triển khai

Đội ngũ và mạng lưới vận hành phục vụ trọng điểm tại TP.HCM, Hà Nội và các khu vực có nhu cầu sự kiện doanh nghiệp.

TP.HCM	**HÀ NỘI**	**BÌNH DƯƠNG**	**LONG AN**
BẾN TRE	**ĐỒNG NAI**	**TÂY NINH**	**BẮC NINH**

Khả năng triển khai được xác nhận theo quy mô, địa điểm, timeline và yêu cầu hậu cần của từng chương trình.

CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÃ TRIỂN KHAI

Kinh nghiệm thực chiến

AZ Meals đã tích lũy kinh nghiệm thực chiến qua nhiều chương trình doanh nghiệp, từ hoạt động nội bộ định kỳ đến các sự kiện quy mô lớn, yêu cầu vận hành liên tục.



Campaign ngày đôi với sản lượng lớn và nhiều ngày liên tục.

D Hour, town hall, happy hour và hoạt động nội bộ định kỳ.

Year End Party, gala và chương trình kỷ niệm doanh nghiệp.

Phục vụ tại văn phòng, trung tâm hội nghị và không gian outdoor.

KINH NGHIỆM THỰC CHIẾN

Khách hàng và quy mô đã phục vụ

LAZADA — **2024 đến nay**
Campaign ngày đôi, 1.000 khách/ngày trong 5 đến 7 ngày

DELOITTE — **Định kỳ**
D Hour 300 khách, khoảng 2 sự kiện/tháng tại Bắc và Nam

SHOPEE — **Campaign**
500 khách, chương trình sale và các dịp lễ lớn

AMAZON — **Định kỳ**
200 khách, khoảng 2 sự kiện/tháng tại văn phòng

VIETTEL POST — **Tháng, quý, năm**
Chương trình kỷ niệm với quy mô 1.000 khách

VINGROUP — **D Hour, town hall**
Quy mô khoảng 1.500 khách

COTECCONS — **Year End Party**
Quy mô khoảng 1.600 khách

VNG + ZALO — **Town hall, happy hour**
Sinh nhật và sự kiện quy mô đến 2.500 khách

• HỆ DỊCH VỤ DOANH NGHIỆP

Từ buổi họp nhỏ đến sự kiện quy mô lớn

AZ Meals cung cấp hệ sinh thái dịch vụ catering linh hoạt, đáp ứng trọn vẹn nhu cầu từ các buổi họp nội bộ đến sự kiện thương hiệu quy mô lớn.

CORPORATE MEETING

Tea Break
Coffee Break
Lunch Box

EMPLOYEE ENGAGEMENT

Birthday
Appreciation
Wellness và Internal Event

CORPORATE EVENT

Buffet
Finger Food
Cocktail và Gala

BRAND & CUSTOMER EVENT

Networking
Launching
Opening và Customer Event

• CÁCH AZ MEALS ĐỒNG HÀNH

Một đầu mối xuyên suốt trước, trong và sau tiệc.



TRƯỚC SỰ KIỆN

Khảo sát yêu cầu và địa điểm
Chốt menu, layout và timeline
Chuẩn bị checklist và phương án dự phòng.

TRONG SỰ KIỆN

Điều phối setup đúng giờ
Kiểm soát món ăn và khu vực tiệc. Phối hợp trực tiếp với đầu mối doanh nghiệp.

SAU SỰ KIỆN

Thu dọn và bàn giao khu vực
Đối soát hạng mục đã thực hiện
Tiếp nhận phản hồi và hỗ trợ phát sinh.



• DỊCH VỤ CHỦ LỰC

Tea break & Finger food

Phù hợp

Họp doanh nghiệp, đào tạo, workshop, networking và khai trương.

Hạng mục

Món mặn, món ngọt, đồ uống, dụng cụ, trang trí và nhân sự.

Tùy chỉnh

Điều chỉnh menu, cách trình bày, màu sắc và nhận diện theo chương trình.

• DỊCH VỤ CHỦ LỰC

Buffet và tiệc bàn

THỰC ĐƠN

Nhiều nhóm món, cân đối khẩu vị và ngân sách.

SETUP

Line tiệc, dụng cụ, bảng tên món và trang trí.

NHÂN SỰ

Nhân sự theo quy mô, timeline và luồng khách.

THU DỌN

Hoàn trả mặt bằng sau khi chương trình kết thúc.





















- DỊCH VỤ CHỦ LỰC

Lunch Box và dịch vụ theo yêu cầu

Giải pháp phù hợp cho lịch trình bận rộn, chương trình nhiều điểm giao hoặc yêu cầu khẩu phần riêng.

✓ Menu theo khẩu vị hoặc chế độ ăn

✓ Bao bì và nhận diện theo thương hiệu

✓ Chia điểm giao hoặc chia khung giờ

✓ Bổ sung bàn, khăn, dụng cụ và nhân sự

✓ Hỗ trợ hồ sơ hợp đồng và hóa đơn VAT

• AZ MEALS VẬN HÀNH THẾ NÀO

Chuỗi vận hành trọn gói

AZ Meals kiểm soát xuyên suốt toàn bộ chuỗi vận hành, từ chuẩn bị tại bếp đến phục vụ và bàn giao, bảo đảm mỗi sự kiện diễn ra đồng bộ, đúng tiến độ.

1

BẾP

Chuẩn bị nguyên liệu, sản xuất theo menu và kiểm soát số lượng.

2

LOGISTICS

Đóng gói, vận chuyển và duy trì điều kiện nóng hoặc lạnh.

3

SETUP

Bố trí line tiệc, dụng cụ, trang trí và nhận diện tại venue.

4

PHỤC VỤ

Điều phối nhân sự, bổ sung món và hỗ trợ khách trong chương trình.

5

CLEANUP

Thu hồi dụng cụ, vệ sinh và bàn giao mặt bằng.

• NĂNG LỰC VẬN HÀNH

Kinh nghiệm triển khai nhiều điều kiện hiện trường



1.000+ SUẤT/NGÀY	Phục vụ sản lượng lớn, duy trì liên tục trong các chiến dịch kéo dài 5 đến 7 ngày.
NHIỀU ĐIỂM CÙNG LÚC	Điều phối F&B đồng bộ tại nhiều địa điểm trong cùng ngày và cùng một khung giờ.
BẮC VÀ NAM	Triển khai chương trình doanh nghiệp đồng bộ tại nhiều tỉnh thành trên cả hai miền.
VĂN PHÒNG ĐẾN OUTDOOR	Linh hoạt vận hành theo từng loại địa điểm và điều kiện thực tế tại hiện trường.
50 ĐẾN HÀNG NGHÌN KHÁCH	Đáp ứng linh hoạt từ những sự kiện nội bộ đến các chương trình quy mô hàng nghìn khách.
GẤP, THAY ĐỔI, YÊU CẦU ĐẶC BIỆT	Có phương án điều chỉnh linh hoạt theo điều kiện thực tế và khả năng đáp ứng.

KINH NGHIỆM THỰC CHIẾN

Những bài toán AZ Meals đã xử lý

AZ Meals chủ động xây dựng phương án phù hợp cho từng điều kiện thực tế, giúp doanh nghiệp xử lý hiệu quả những yêu cầu phức tạp trong quá trình tổ chức sự kiện.

VENUE KHÔNG CÓ BẾP

Chuẩn bị tại bếp → vận chuyển → kiểm soát nhiệt độ → hoàn thiện và setup tại venue.

500 KHÁCH ĂN TRONG 20 PHÚT

Tối ưu menu, số line, nhân sự và luồng phục vụ để đảm bảo tốc độ phục vụ.

EVENT NGOÀI TRỜI

Tính toán phương án vận chuyển, bảo quản, setup và phương án dự phòng theo điều kiện thực tế.

KHÁCH TĂNG SÁT GIỜ

Điều chỉnh khẩu phần, bổ sung món và nhân sự theo khả năng đáp ứng thực tế.

12 ĐỊA ĐIỂM CÙNG KHUNG GIỜ

Chuẩn hóa checklist, setup và quy trình nhận diện; điều phối riêng cho từng địa điểm.

YÊU CẦU THAY ĐỔI SÁT NGÀY

Nhanh chóng điều chỉnh menu, số lượng, layout setup và nhân sự mà vẫn đảm bảo tiến độ triển khai.

• NĂNG LỰC TUÂN THỦ

Hồ sơ & tiêu chuẩn kiểm soát

AZ Meals xây dựng hệ thống hồ sơ, tiêu chuẩn bếp và quy trình kiểm soát nhằm đáp ứng yêu cầu thẩm định của từng doanh nghiệp.



HỒ SƠ PHÁP LÝ

- Giấy phép kinh doanh
- Giấy chứng nhận VSATTP
- Hồ sơ nhân sự
- Hồ sơ nguồn nguyên liệu

TIÊU CHUẨN & QUY TRÌNH BẾP

- Điều kiện và tiêu chuẩn khu bếp
- Quy trình kiểm thực ba bước
- Hồ sơ lưu mẫu thức ăn
- Checklist kiểm soát vận hành
- Kiểm soát vệ sinh, nhiệt độ và bảo quản
- Hình ảnh khu bếp và quy trình thực tế

MINH BẠCH VÀ DỄ PHÊ DUYỆT

Cấu trúc báo giá

AZ Meals xây dựng báo giá chi tiết theo từng hạng mục, giúp doanh nghiệp dễ dàng kiểm soát ngân sách, phê duyệt nội bộ và hạn chế chi phí phát sinh.

THỰC ĐƠN

Tên món, số lượng, khẩu phần và đơn giá.

DỤNG CỤ

Bàn ghế, khăn, chén đĩa, ly và thiết bị.

TRANG TRÍ

Hoa, backdrop, bảng tên món và nhận diện.

NHÂN SỰ

Setup, phục vụ, điều phối và thu dọn.

VẬN CHUYỂN

Phí giao nhận theo địa điểm và thời gian.

THUẾ & THANH TOÁN

VAT, đặt cọc, tiến độ và điều kiện thanh toán.

Mọi hạng mục bổ sung chỉ được triển khai sau khi có xác nhận của khách hàng.
Doanh nghiệp chỉ cần đưa ra yêu cầu. AZ Meals phụ trách phần còn lại

• TỪ BRIEF ĐẾN SỰ KIỆN

Quy trình làm việc

AZ Meals triển khai quy trình làm việc rõ ràng từ tiếp nhận brief đến nghiệm thu, giúp doanh nghiệp dễ theo dõi tiến độ và phối hợp hiệu quả trong từng giai đoạn.

01
BRIEF
- ➤ Loại tiệc
- ➤ Số khách
- ➤ Ngày giờ
- ➤ Địa điểm
- ➤ Ngân sách

02
PROPOSAL
- ➤ Menu
- ➤ Báo giá
- ➤ Phương án setup
- ➤ Hạng mục đi kèm

03
CONFIRMATION
- ➤ Hợp đồng
- ➤ Đặt cọc
- ➤ Timeline
- ➤ Đầu mối phối hợp

04
EVENT
- ➤ Chuẩn bị
- ➤ Vận chuyển
- ➤ Setup
- ➤ Phục vụ
- ➤ Cleanup
- ➤ Nghiệm thu

CASE STUDY 01

Lazada campaign ngày đôi

AZ Meals đáp ứng sản lượng lớn trong nhiều ngày liên tục, bảo đảm chất lượng món ăn và tiến độ phục vụ xuyên suốt chiến dịch.



Bài toán

Sản lượng lớn, triển khai liên tục trong các ngày cao điểm tại cả miền Bắc và miền Nam.

Quy mô

1.000 khách mỗi ngày
5 đến 7 ngày liên tục
Triển khai tại hai miền Nam - Bắc

Giải pháp

Chuẩn hóa menu, sản lượng và quy trình điều phối, bảo đảm chất lượng đồng nhất tại cả hai miền.

CASE STUDY 02

Coteccons – Tiệc ngoài trời tại Dinh Độc Lập

AZ Meals triển khai tiệc ngoài trời quy mô 1.600 khách, bảo đảm tiến độ chuẩn bị và phục vụ trong thời gian 25 ngày.



Bài toán

Tổ chức tiệc ngoài trời tại Dinh Độc Lập với thời gian chuẩn bị chỉ 25 ngày.

Quy mô

1.600 khách
160 bàn tiệc ngoài trời
200 nhân sự phục vụ

Giải pháp

Thiết kế luồng phục vụ phù hợp mặt bằng, bố trí đủ nhân sự và kiểm soát tiến độ cho 160 bàn tiệc.

CASE STUDY 03

VNG và Zalo với nhiều định dạng sự kiện

AZ Meals linh hoạt thiết kế giải pháp F&B theo từng định dạng sự kiện, từ hoạt động nội bộ đến chương trình quy mô hàng nghìn khách.



Bài toán

Nhiều định dạng chương trình, quy mô thay đổi và yêu cầu vận hành đồng bộ tại hai miền.

Quy mô

Town hall và happy hour / Chương trình sinh nhật
Quy mô đến khoảng 2.500 khách.
Triển khai tại hai miền Nam - Bắc

Giải pháp

Linh hoạt điều chỉnh menu, nhân sự và luồng phục vụ theo từng định dạng, địa điểm tại hai miền.

- KHÁCH HÀNG ĐÃ ĐỒNG HÀNH

Khách hàng tiêu biểu

Được tin tưởng bởi hơn 1.000 khách hàng thuộc nhiều lĩnh vực trên toàn quốc.

Và nhiều doanh nghiệp khác...

AZ meals

SẴN SÀNG CHO

BUỔI TIỆC TIẾP THEO?

Gửi loại tiệc, số khách, ngày dự kiến và ngân sách.
AZ Meals sẽ đề xuất phương án phù hợp trong thời gian sớm nhất.

tìm hiểu thêm về **AZ MEALS**:
Truy cập **www.azmeals.vn**
Hoặc quét mã QR code

HOTLINE
0919 918 658 - 0919 906 658

EMAIL
hello@azmeals.vn

WEBSITE
www.azmeals.vn

FANPAGE
FB.com/azmeals.vn

TP.HCM
44/17 Điện Biên Phủ, P.25, Q. Bình Thạnh

HÀ NỘI
28 Ngõ 93 Hoàng Văn Thái, P. Khương Trung