

## KHÁNH THÀNH TỔ HỢP CHẾ BIẾN THỊT HÀ NAM, MASAN TUNG SẢN PHẨM THỊT MÁT MEAT DELI RA THỊ TRƯỜNG HÀ NỘI

Hà Nam, ngày 23 tháng 12 năm 2018 - Công ty Cổ phần Masan Nutri-Science chính thức khánh thành Dự án Tổ hợp Chế biến Thịt MNS Meat Hà Nam tại Khu công nghiệp Đồng Văn IV, xã Đại Cường, huyện Kim Bảng, tỉnh Hà Nam. Tới tham dự sự kiện có nhiều lãnh đạo cấp cao như ông Trần Thanh Mẫn - Bí thư Trung ương Đảng, Chủ tịch Ủy ban Trung ương Mặt trận Tổ quốc Việt Nam, ông Nguyễn Xuân Cường - Ủy viên Trung ương Đảng, Bộ Trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, ông Bùi Văn Cường - Ủy viên Trung ương Đảng, Chủ tịch Tổng Liên đoàn Lao động Việt Nam, ông Phan Xuân Dũng, Ủy viên Trung ương Đảng, Chủ nhiệm Ủy ban KH-CN và Môi trường quốc hội... Sự kiện cũng thu hút sự quan tâm của các cơ quan báo đài từ trung ương tới địa phương và người tiêu dùng khắp cả nước.

Tại lễ khánh thành, ông Nguyễn Đăng Quang - Chủ tịch HĐQT, TGD Tập đoàn Masan, chia sẻ người dân VN hiện chưa đạt chuẩn về hàm lượng protein, năng suất tiêu thụ thịt còn thấp, hiện chỉ đạt khoảng 40 kg/người/năm. Trong khi đó, sản lượng thịt tiêu thụ tại Trung Quốc là 60 kg/người/năm, tại châu Âu là 75 kg/người/năm và tại Mỹ là hơn 100 kg/năm. Người tiêu dùng VN phải chi trả tiền mua thực phẩm đang cao gấp 1,2 - 1,5 lần so với người Mỹ, trong khi đó nhu cầu mua bán tiêu dùng chỉ đạt 1/10 so với Mỹ. Không chỉ với sản phẩm thịt mát Meat Deli, tập thể Masan luôn nỗ lực để người tiêu dùng xứng đáng lựa chọn sản phẩm theo tiêu chuẩn thế giới, giá cả hợp lý.

Phát biểu tại sự kiện, Bộ trưởng Bộ NN-PTNT Nguyễn Xuân Cường nhấn mạnh sự kiện khánh thành Tổ hợp chế biến thịt Hà Nam hôm nay đã vượt qua giá trị thành công ban đầu của doanh nghiệp mà đây là sự kiện quan trọng của ngành nông nghiệp, khi nó góp phần giải quyết những khâu khó nhất của ngành chăn nuôi là chế biến và phân phối. Người tiêu dùng hiện nay có nhu cầu và quyền đòi hỏi tiêu dùng những sản phẩm sạch, giá cả phù hợp để bảo vệ sức khỏe.

Ông Nguyễn Xuân Đông, Phó bí thư Tỉnh ủy Hà Nam, đánh giá dự án có ý nghĩa đặc biệt quan trọng về cả kinh tế và xã hội khi thúc đẩy ngành chăn nuôi địa phương phát triển, tạo cơ hội giúp người nông dân nâng cao thu nhập từ chăn nuôi heo nếu liên kết chăn nuôi cùng doanh nghiệp. Cũng theo ông Đông, tổ hợp này sẽ đáp ứng nhu cầu thị trường, từng bước chấm dứt tình trạng giết mổ nhỏ lẻ, không đảm bảo an toàn thực phẩm và tạo nguồn việc làm rất lớn cho lực lượng lao động địa phương.

Sự kiện khánh thành Tổ hợp Chế biến Thịt Meat Hà Nam chính là mảnh ghép quan trọng và cuối cùng hoàn thiện mô hình tích hợp hoàn chỉnh chuỗi giá trị thịt của Masan. Từ vận hành nhà máy sản xuất thức ăn chăn nuôi đáp ứng tiêu chuẩn GLOBAL GAP, đến trang trại chăn nuôi kỹ thuật cao tại Nghệ An theo tiêu chuẩn GLOBAL GAP, sau cùng là tổ hợp chế biến thịt công nghệ thịt mát từ Châu Âu đáp ứng tiêu chuẩn BRC. Toàn bộ chuỗi cung ứng và phân phối giữ mát đảm bảo mang thịt mát Meat Deli đến tay người tiêu dùng TƯƠI, NGON, SẠCH.

MNS khởi đầu chuỗi giá trị bằng lĩnh vực thức ăn chăn nuôi. Công ty hiện đang vận hành 12 nhà máy sản xuất thức ăn chăn nuôi trên toàn quốc vận hành theo tiêu chuẩn GLOGAL GAP. Tổng công suất đến cuối năm 2018 đạt hơn 3 triệu tấn/năm. Đặc biệt, sản phẩm cám Bio-zeem chiếm trọn lòng tin yêu của người nông dân, giúp đưa Masan vươn lên trở thành doanh nghiệp sản xuất thức ăn chăn nuôi heo lớn nhất Việt Nam (không tính trại gia công).

MNS hiện đang triển khai xây dựng và đưa vào vận hành giai đoạn 1 nhà máy chăn nuôi heo kỹ thuật cao tại Tỉnh Nghệ An. Khi trang trại đi vào hoạt động hết công suất thì sẽ cho ra hơn 230.000 heo thịt mỗi năm với tổng đầu tư trên 1.400 tỷ đồng trên tổng diện tích gần 200 ha. Trang trại chọn lọc khắt khe nguồn heo khỏe và áp dụng công nghệ nuôi heo khép kín theo tiêu chuẩn thế giới nên quá trình chăn nuôi hạn chế thấp nhất ảnh hưởng của điều kiện thời tiết lên đàn heo. Ngoài ra, trang trại áp dụng tiêu chuẩn Global GAP và hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm từ trang trại nhằm cung cấp cho thị trường các sản phẩm thịt heo an toàn không kháng sinh, không chất tạo nạc, tuân thủ quy trình kiểm soát dịch bệnh khắt khe và đảm bảo an toàn sinh học.

Vào tháng 2/2018, MNS đã khởi công xây dựng Tổ hợp chế biến thịt đẳng cấp thế giới với vị trí chiến lược tại tỉnh Hà Nam. Tổ hợp chế biến thịt có công suất thiết kế là 1,4 triệu con heo/năm, tương đương 140.000 tấn/năm. Dự án có mức vốn đầu tư hơn 1.000 tỷ đồng. Dây chuyền thiết bị đồng bộ, tiên tiến nhất hiện nay do Marel – công ty hàng đầu thế giới về thiết bị giết mổ, chế biến thịt của Hà Lan cung cấp.

Sản phẩm thịt mát Meat Deli của Masan chính thức ra mắt vào ngày 23/12/2018 đáp ứng theo Tiêu chuẩn quốc gia (TCVN 12429:2018) do Bộ Nông Nghiệp & PTNTT đề xuất và Bộ KH-CN công bố vào ngày 16/10/2018.



### Ưu điểm vượt trội của Meat Deli

- Hệ thống chăn nuôi khép kín với nguồn heo khỏe, thức ăn không kháng sinh
- Sản xuất theo công nghệ thịt mát từ Châu Âu, đóng gói với công nghệ Oxy-Fresh và bảo quản xuyên suốt ở nhiệt độ 0 – 4°C từ nhà máy đến tận tay người mua nhằm giữ trọn độ ngon tối ưu của thịt
- Sản phẩm được vận hành, giám sát và kiểm nghiệm bởi các chuyên gia đến từ Châu Âu

### Sản phẩm hiện có mặt tại các cửa hàng Meat Deli

- 125 Mễ Trì Hạ, TDP4 Mễ Trì Hạ, Mễ Trì, Nam Từ Liêm
  - Thửa đất số 56 N02 LK01 Văn La, Phú La, Hà Đông
  - 64 Cầu Am, Vạn Phúc, Hà Đông
- Hoặc tại các siêu thị Vinmart ở Hà Nội

ThitsachMeatDeli

[www.meatdeli.com.vn](http://www.meatdeli.com.vn)

Hotline 1800 6828

Lãnh đạo nhiều bộ ngành chúc mừng Masan ra mắt tổ hợp chế biến thịt Hà Nam



Thịt sạch thuần khiết

"Cho cuộc sống tốt đẹp hơn"