



CÔNG TY CỔ PHẦN MASAN MEATLIFE
(“Masan MEATLife”)
Báo cáo Thường niên 2023

Mục lục

THÔNG DIỆP TỪ TỔNG GIÁM ĐỐC	3
KẾT QUẢ TÀI CHÍNH 2023	4
Doanh thu thuần (tỷ đồng).....	4
Lợi nhuận gộp (tỷ đồng) và Biên lợi nhuận gộp	4
Lợi nhuận sau thuế phân bổ cho Cổ đông của Công ty (tỷ đồng) và Biên lợi nhuận sau thuế	5
Tổng tài sản (tỷ đồng)	5
Số dư tiền mặt (tỷ đồng).....	6
CÂU CHUYỆN CỦA MASAN MEATLIFE	7
Giới thiệu	7
Từ B2B đến B2C – Lấy người tiêu dùng làm trọng tâm là giá trị cốt lõi của Masan	8
Nền tảng cho sự tăng trưởng	8
Thương hiệu mạnh.....	8
Đổi mới sáng tạo – Masan Way.....	9
Hệ thống phân phối.....	9
Hệ thống trang trại	9
Tổ hợp chế biến.....	10
Chuyển đổi tổ chức một cách tinh gọn.....	10
Đào tạo, phát triển nguồn lực	11
Môi trường làm việc an toàn, gắn kết và ghi nhận nỗ lực	12
BÁO CÁO PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CỦA MASAN MEATLIFE	15
Doing Well by Doing Good	15
Phát triển sản phẩm và quy trình sáng tạo	15
Thu mua có trách nhiệm	16
An toàn lao động	16
Bền vững về môi trường	18
Bền vững về nhân lực.....	19
Giải thưởng	21
BÁO CÁO CỦA BAN ĐIỀU HÀNH	22
Tập trung nguồn lực vào xây dựng thịt có thương hiệu và thịt chế biến	22
Hiện thực hóa tiềm năng thịt của Việt Nam	23
Các chỉ số chính	24

Thảo luận kết quả kiểm toán	25
THÔNG TIN DOANH NGHIỆP.....	27
Lịch sử thành lập và cơ cấu tổ chức của Công ty Cổ phần Masan MEATLife	27
Quản trị doanh nghiệp	30
Thông tin cổ phần	34
Cấu trúc doanh nghiệp	35
Các công ty con và liên kết	36
THUẬT NGỮ/TỪ VIẾT TẮT.....	38
LIÊN HỆ	39

THÔNGIỆP TỪ TỔNG GIÁM ĐỐC

Kính gửi các cổ đông và cộng đồng Masan MEATLife,

Thay mặt Hội đồng quản trị, tôi xin báo cáo kết quả kinh doanh năm 2023 - một năm chạy đà đầy nội lực đã giúp công ty đạt được nhiều cột mốc quan trọng trong việc khẳng định vị thế, cải thiện doanh số và đặc biệt là hoạch định rõ chiến lược phát triển dài hạn và bền vững cho Masan MEATLife.

Với chương trình “Membership” hợp tác thực hiện cùng chuỗi siêu thị, cửa hàng WinMart, WinMart+, thịt ủ mát MEATDeli đã tiếp cận được hơn **2,4 triệu** khách hàng, mang đến cơ hội sử dụng sản phẩm thịt chất lượng cao với giá cả hợp lý, trở thành một thương hiệu ấn tượng trong lòng người tiêu dùng, củng cố vị thế dẫn đầu trong ngành hàng thịt có thương hiệu, từ đó giúp doanh số tăng trưởng ấn tượng với con số lên đến **46%** so với năm 2023 (LFL* tăng trưởng 10.9%).

Doanh số tăng, vị thế được khẳng định đã biến MEATDeli trở thành “hàng dẫn” - loại sản phẩm có khả năng kéo lưu lượng người tiêu dùng về cửa hàng – mang đến lợi ích cho cả hai phía: tăng trưởng doanh số cho MEATDeli đồng thời tăng lưu lượng khách hàng cho WinCommerce. Một khi đã hài lòng với chất lượng của thịt ủ mát MEATDeli, ngày càng nhiều khách hàng tìm đến những sản phẩm khác cùng thương hiệu để trải nghiệm, từ đây mở ra một hướng đi mới, tiềm năng và bền vững, là con đường chiến lược cho sự phát triển mạnh mẽ của toàn bộ ngành đạm động vật của Masan MEATLife: các sản phẩm từ thịt chế biến.

Hiểu rằng, thịt chế biến là nhóm ngành hàng tạo ra giá trị lợi nhuận lớn, đồng thời khả năng mở rộng thị phần là rất cao, chúng tôi đã xác định rõ chiến lược phát triển cho 5 năm tiếp theo chính là tập trung đẩy mạnh nhóm ngành hàng này, sở hữu những thương hiệu thịt chế biến chất lượng và chiếm được sự tin tưởng của mọi nhóm khách hàng ngay từ khi ra mắt đến nay đó là các sản phẩm mang thương hiệu “Heo Cao Bồi”, “Ponnie” và “MEATDeli”.

Để hình dung rõ hơn về chiến lược này, chúng tôi gọi năm 2024 là “**The Year of Pro**” với chữ **Pro** đầu tiên chính là **Processed Meat - Thịt chế biến**, thể hiện quyết tâm tập trung đầu tư mọi nguồn lực để phát triển tối đa ngành thịt chế biến, thông qua việc cải thiện **Productivity - Hiệu năng** trên mọi phương diện sản xuất, xây dựng thương hiệu và phân phối, nhằm đạt được **Profit - Lợi nhuận** cao nhất cùng giá trị kinh doanh bền vững, mang đến sự hài lòng cho cổ đông và mọi thành viên công ty. Đó chính là mục đích quan trọng nhất mà Masan MEATLife hướng đến.

Hoàn tất năm chạy đà 2023 với nền tảng vững chắc, chiến lược rõ ràng và quyết tâm mãnh liệt, tôi hoàn toàn tin tưởng rằng năm 2024 sẽ là một năm cất cánh thành công, lướt trên những cơn gió để hướng tới đích đến mà tất cả tập thể Masan MEATLife nói riêng và của tập đoàn Masan nói chung cùng mong đợi.

Trân trọng,

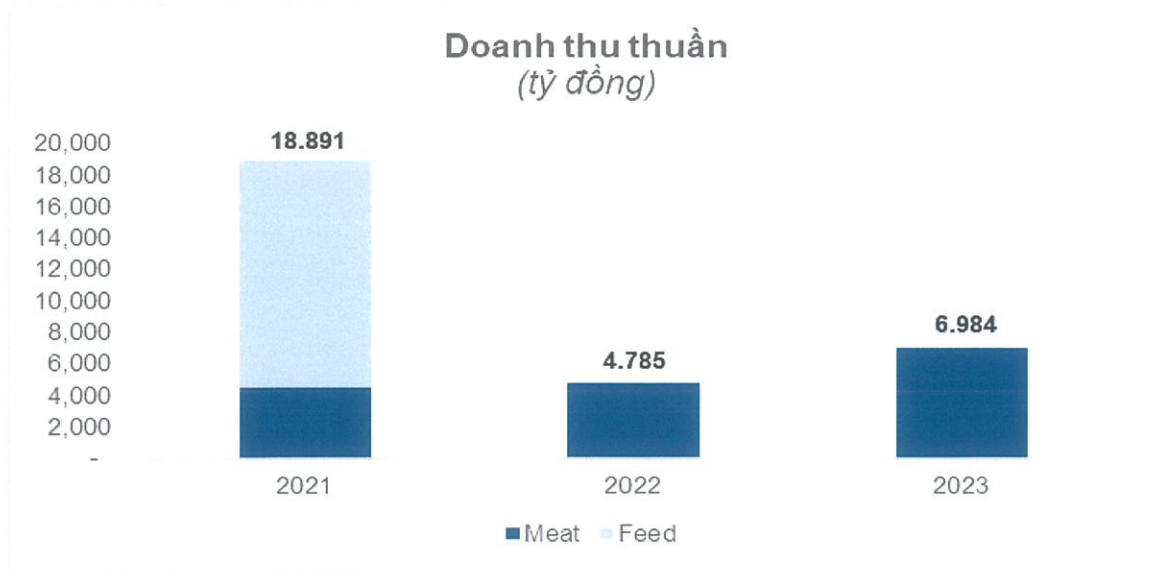


Nguyễn Quốc Trung

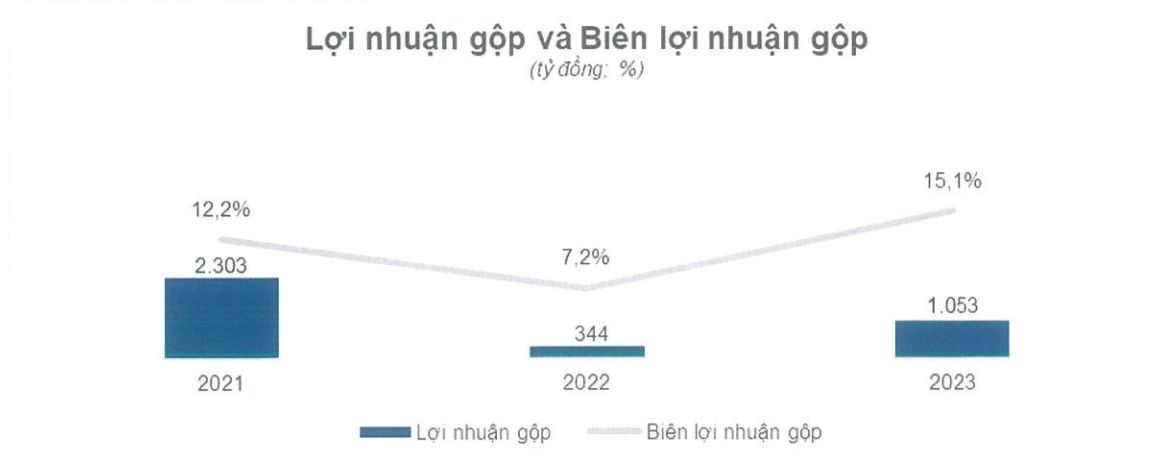
Tổng Giám Đốc Masan MEATLife

KẾT QUẢ TÀI CHÍNH 2023

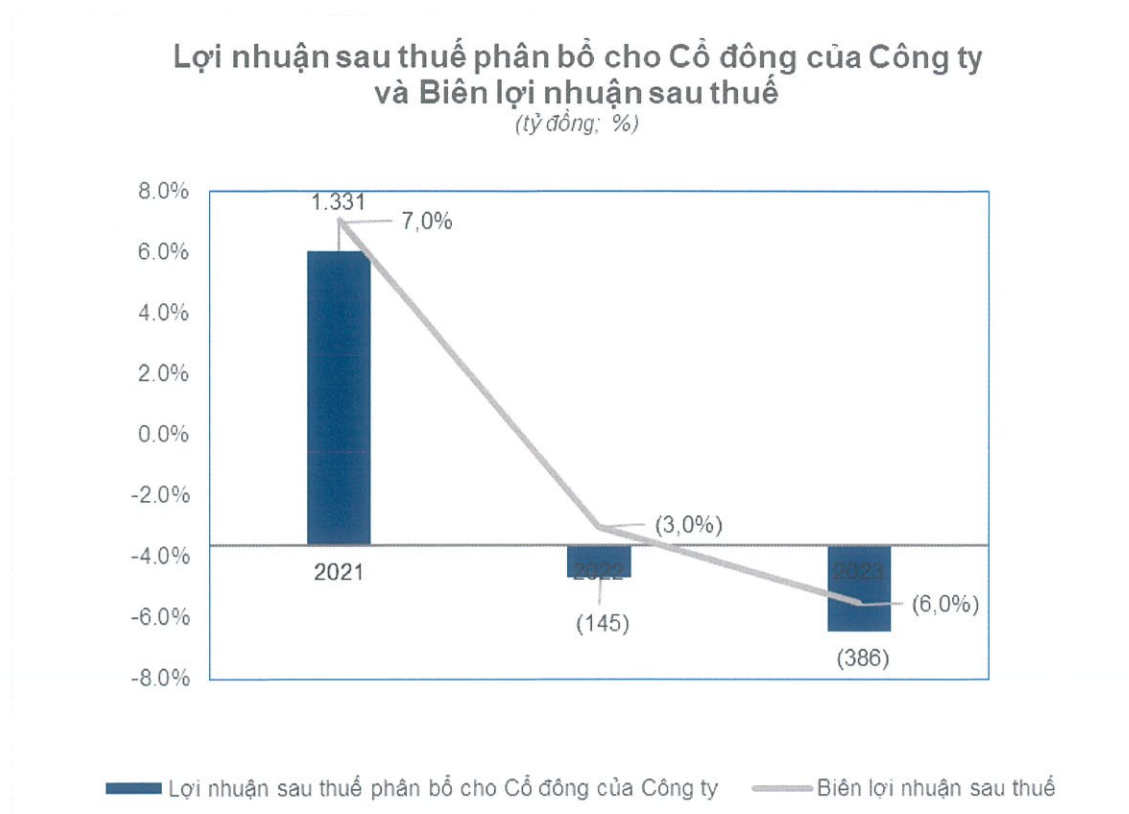
Doanh thu thuần (tỷ đồng)



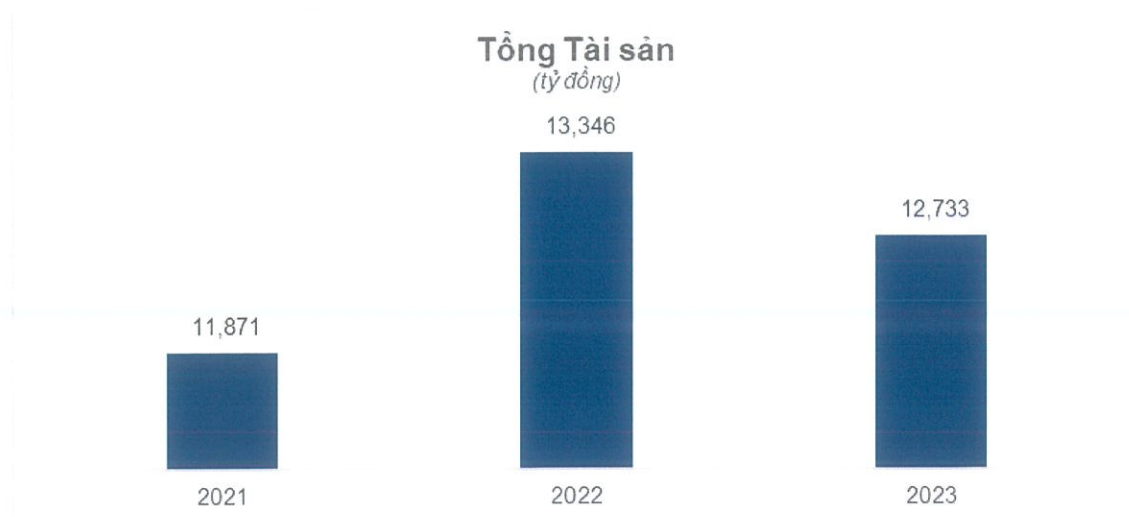
Lợi nhuận gộp (tỷ đồng) và Biên lợi nhuận gộp



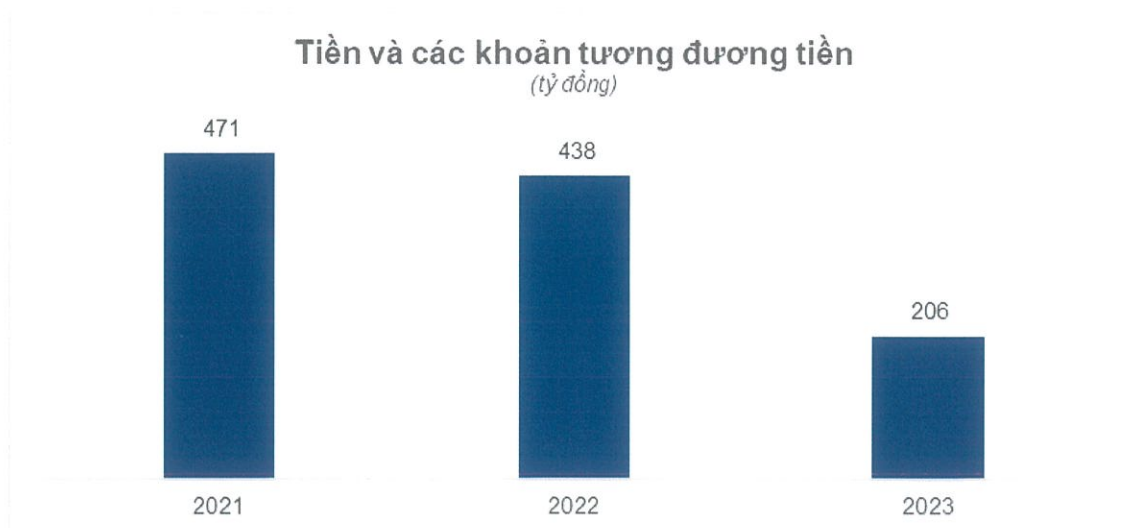
Lợi nhuận sau thuế phân bổ cho Cổ đông của Công ty (tỷ đồng) và Biên lợi nhuận sau thuế



Tổng tài sản (tỷ đồng)



Số dư tiền mặt¹ (tỷ đồng)



¹ Bao gồm đầu tư tài chính ngắn hạn.

CÂU CHUYỆN CỦA MASAN MEATLIFE

Giới thiệu

Công ty Cổ Phần Masan MEATLife (MML) là một trong những doanh nghiệp lớn nhất Việt Nam về chuỗi giá trị thịt có thương hiệu, tập trung vào việc cải thiện năng suất trong ngành đạm động vật của Việt Nam thông qua việc vận hành hiệu quả, độ phủ rộng khắp toàn quốc và chuỗi cung ứng vượt trội nhờ vào việc hợp tác với các đối tác dẫn đầu thị trường trong toàn bộ chuỗi giá trị.

Khởi đầu là một công ty cung cấp thức ăn chăn nuôi hàng đầu tại Việt Nam, Masan MEATLife đã hoàn tất chuyển đổi sang ngành kinh doanh thịt có thương hiệu theo mô hình hàng tiêu dùng. Năm 2023, với chiến lược tập trung vào ngành thịt chế biến, ngoài MEATDeli, Masan MEATLife đã sở hữu thêm 2 thương hiệu “Heo Cao Bồi” và “Ponnie” - với các sản phẩm về thịt chế biến đã có chỗ đứng nhất định trên thị trường. Bộ 3 thương hiệu Heo Cao Bồi – Ponnie – MEATDeli hướng đến các nhóm đối tượng khách hàng riêng biệt cùng những chiến lược kinh doanh được hoạch định cụ thể để mang lại giá trị cao nhất về mọi mặt như chất lượng của sản phẩm, sự hài lòng của khách hàng, uy tín của thương hiệu và sự tin tưởng của cổ đông.

Heo Cao Bồi, nhãn hàng với phát minh “xúc xích tốt lắ” từng khuấy đảo thị trường, được định hướng là “Snack dinh dưỡng” dành riêng cho trẻ em ở độ tuổi 6 – 13. Các sản phẩm thuộc thương hiệu này sẽ được phát triển dựa trên 3 tiêu chí Ngon - Vui - Dinh dưỡng với danh mục sản phẩm không chỉ là xúc xích mà còn là những món ăn vặt thú vị với nhiều cách ăn khác nhau, nhiều cách kết hợp các nguyên liệu ăn kèm, để Heo Cao Bồi không chỉ là một món ăn vặt vui miệng cho trẻ, mà còn là một bữa ăn phụ đủ dinh dưỡng để phụ huynh an tâm cho bé dùng hàng ngày.

“Ponnie”, thương hiệu sở hữu sức trẻ, sự hiện đại và tính đột phá, được định hướng sẽ dành riêng cho nhóm khách hàng là những người trẻ, những gia đình trẻ ở độ tuổi 18 - 35, thích trải nghiệm những điều mới mẻ, luôn hứng thú với những món ăn quốc tế và yêu thích công nghệ hiện đại. Các sản phẩm thịt chế biến của “Ponnie” không chỉ gói gọn ở xúc xích tiết trùng hay thanh trùng, mà sẽ mở ra một thế giới thực phẩm đa dạng như snack thịt, bữa ăn chính tiện lợi... Hình ảnh thương hiệu “Ponnie” trong mắt người tiêu dùng sẽ là những món ăn đầy đủ dưỡng chất, áp dụng những công nghệ hiện đại nhất trong sản xuất và thiết kế bao bì, đồng thời định hình và dẫn đầu các phong cách ăn mới lạ theo xu hướng thế giới.

Và MEATDeli, đã được khẳng định là một thương hiệu uy tín về thịt sạch, nay sẽ tiếp tục được xây dựng là biểu tượng thịt ngon, trở thành bảo chứng cho nguồn thịt đầu vào của các sản phẩm thịt chế biến mang thương hiệu “MEATDeli”, “Heo Cao Bồi” hay “Ponnie”. Nhóm khách hàng “MEATDeli” hướng đến là tất cả mọi người, trong đó chú trọng các gia đình có độ tuổi từ 25 – 40 với các sản phẩm thịt ủ mát (thịt tươi) và thịt chế biến lấy cảm hứng từ truyền thống như giò lụa, chả chiên, dồi... Định vị thương hiệu MEATDeli sẽ là chất lượng, sang trọng nhưng vẫn gần gũi và thấu hiểu khẩu vị người tiêu dùng Việt Nam.

Chiến lược phát triển trên nền tảng 3 thương hiệu MEATDeli - Heo Cao Bồi – Ponnie sẽ tạo nên thế “kiềng 3 chân” vững chắc, giúp Masan MEATLife thấu hiểu và tiếp cận được các nhóm khách hàng mục tiêu theo những phương thức và phong cách phù hợp, từ đó tạo nên những sản phẩm đúng nhu cầu khách hàng, mang lại trải nghiệm thú vị và thoải mái cho họ, từng bước trở thành Top 3 thương hiệu mà người tiêu dùng luôn nhắc đến đầu tiên khi nói về thịt chế biến.

Từ B2B đến B2C – Lấy người tiêu dùng làm trọng tâm là giá trị cốt lõi của Masan

Kể từ khi thành lập, sứ mệnh của chúng tôi là nâng cao chất lượng đời sống của người tiêu dùng bằng cách cung cấp những sản phẩm thịt sạch, an toàn và giá cả hợp lý mọi lúc mọi nơi. Chúng tôi tập trung phát triển chuỗi giá trị ngành đạm động vật Việt Nam và tin tưởng rằng việc kiểm soát được con giống, nguồn cung cấp thức ăn chăn nuôi và xây dựng chương trình dinh dưỡng hợp lý đảm bảo sự tăng trưởng khỏe mạnh của gia súc gia cầm sẽ kiểm soát được chất lượng và chi phí sản xuất nhằm cung cấp sản phẩm thịt có giá hợp lý.

Kể từ khi ra mắt thương hiệu thịt ừ mát MEATDeli, mảng kinh doanh thịt của chúng tôi tăng trưởng doanh thu gần 8 lần, từ 330 tỷ đồng trong năm đầu tiên (2019) lên 2,5 nghìn tỷ đồng vào năm 2022. Với chiến lược tập trung phát triển ngành thịt chế biến, năm 2023 đã mang lại cho Masan MEATLife kết quả kinh doanh rất khả quan 2,8 nghìn tỷ đồng. Sự tăng trưởng này có được từ việc xây dựng thương hiệu, cung cấp các sản phẩm sáng tạo được người tiêu dùng tin tưởng và phân phối các sản phẩm đó trên toàn quốc.

Nền tảng cho sự tăng trưởng

Masan MEATLife sở hữu một mô hình kinh doanh độc đáo để có thể khai mở tiềm năng chuỗi giá trị đạm động vật tại Việt Nam. Hiện nay nền tảng kinh doanh thịt của Masan MEATLife bao gồm nền tảng kinh doanh thịt heo (Thịt sạch MEATDeli), thịt gà (Gà tươi MEATDeli, Gà Tươi 3F) và thịt chế biến (Thịt chế biến MEATDeli, Ponnies, Heo Cao Bồi...). Trong đó, sản phẩm Thịt chế biến Ponnies, Heo Cao Bồi được ra đời bởi sự cộng hưởng gia tăng giá trị kinh tế và tối ưu hóa vận hành của chúng tôi với Công ty Cổ phần Masan Jinju.

Sự kết hợp các nền tảng kinh doanh nói trên giúp Masan MEATLife trở thành doanh nghiệp với nền tảng chuỗi giá trị thịt tích hợp đầu tiên và hàng đầu thông qua việc tập trung vào cải thiện năng suất trong toàn bộ chuỗi giá trị với sức mạnh nội tại của Masan MEATLife và của đối tác chiến lược. Để thực hiện và duy trì được điều này, chúng tôi đã, đang và sẽ đầu tư mạnh mẽ vào các hoạt động bao gồm: thương hiệu mạnh, đổi mới sáng tạo, hệ thống phân phối, nhà máy sản xuất hiện đại bậc nhất và quan trọng nhất là nguồn nhân lực.

Thương hiệu mạnh

Chúng tôi đã thành công trong việc tiên phong áp dụng mô hình xây dựng thương hiệu như hàng tiêu dùng nhanh cho chuỗi giá trị thịt. Từ cuối năm 2018, chúng tôi đã giới thiệu sản phẩm thịt ừ mát mang thương hiệu “MEATDeli”, sản phẩm thịt ngon, an toàn và truy xuất được nguồn gốc cho người tiêu dùng.

Hai năm liền 2019 và 2020, ngay sau khi có mặt trên thị trường, thịt MEATDeli - Công nghệ thịt ừ mát Châu Âu của Masan MEATLife đã xuất sắc nằm trong Top 10 thương hiệu – sản phẩm được tin dùng nhất Việt Nam theo kết quả bình chọn của Thời Báo Kinh Tế Việt Nam.

Năm 2020, Masan MEATLife được Forbes Vietnam vinh danh trong Top 50 Thương hiệu giá trị nhất Việt Nam.

Năm 2022, Masan MEATLife với nhãn hiệu MEATDeli đã gặt hái được hàng loạt danh hiệu và giải thưởng danh giá về thương hiệu như: Giải Thương hiệu Quốc Gia do Bộ Công Thương trao tặng, Tổng hội Nông nghiệp & phát triển nông thôn Việt Nam trao tặng bằng khen về thành tích xuất sắc trong công tác xây dựng và phát triển thương hiệu nông nghiệp Việt Nam (2021-2022) và chứng nhận “Thương hiệu vàng nông nghiệp Việt Nam 2022” cho sản phẩm thịt sạch MEATDeli, Masan MEATLife

lọt Top 4 thương hiệu dẫn đầu ngành F&B Việt Nam với giá trị thương hiệu hơn 100 triệu USD do Forbes ước tính và bình chọn.

Năm 2023, Tạp chí Kinh tế Việt Nam tiếp tục trao giải thưởng "Top 10 Tin Dùng Việt Nam 2023" nhóm ngành Nông sản, Thực phẩm, Đồ uống...cho sản phẩm thịt sạch MEATDeli. Đây là giải thưởng nhằm vinh danh những sản phẩm thực sự chất lượng, uy tín, mang lại giá trị thực tế trong đời sống hàng ngày cho người tiêu dùng Việt Nam.

Đổi mới sáng tạo – Masan Way

Tại Masan MEATLife, đổi mới sáng tạo luôn là kim chỉ nam cho mọi hoạt động, từ sản xuất kinh doanh đến vận hành phân phối, hay xây dựng thương hiệu. Một khi đã xác định rõ mục tiêu, chúng tôi thúc đẩy mọi bộ phận cùng nhau triển khai để kế hoạch được diễn ra chính xác và thuận lợi.

Năm 2023, chúng tôi tập trung phát triển nhân sự tại bộ phận Nghiên cứu và phát triển, nhằm tạo ra một nguồn lực dồi dào để phát triển lượng lớn sản phẩm chất lượng cao nhưng vẫn đảm bảo lợi nhuận hợp lý. Thêm vào đó, chúng tôi đẩy mạnh việc xây dựng thương hiệu trên các kênh tương tác cả truyền thống và hiện đại, tiếp cận đời sống thường nhật của người tiêu dùng dưới những hình thức khác nhau để phủ sóng hình ảnh trong tâm trí họ, nhắc nhở về bộ 3 thương hiệu của Masan MEATLife mỗi khi họ có nhu cầu về sản phẩm thịt chế biến. Cuối cùng, và quan trọng nhất chính là tạo các kênh bán hàng thuận lợi và dễ dàng để người tiêu dùng, từ offline đến online, từ cửa hàng tạp hoá đến các sàn thương mại điện tử, các hình thức bán hàng trực tuyến hiện đại nhất như livestream – phát trực tiếp...

Chúng tôi không ngại đổi mới, và sẽ luôn linh hoạt trong các giải pháp để thực hiện chiến lược và hoàn thành mục tiêu đã đề ra.

Hệ thống phân phối

Các sản phẩm của Masan MEATLife được phân phối ở hơn 5.500 điểm bán tại hệ thống siêu thị WinMart, WinMart+, WinLife, CoopMart, CoopXtra, GO.... và các hệ thống siêu thị khác, các cửa hàng MEATDeli và đại lý thực phẩm. Với hệ thống trang trại chăn nuôi, chúng tôi không chỉ phân phối sản phẩm rộng khắp thông qua quy mô của hệ thống mà còn nâng cao doanh thu thể hiện qua việc là đối tác toàn diện của người chăn nuôi, mang đến giải pháp hỗ trợ kỹ thuật và khả năng trở thành nhà cung cấp heo hơi cho MEATDeli phụ thuộc vào khả năng đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng khắt khe. Khi các ngành tiếp tục hợp nhất, các trang trại lớn sẽ luôn cần các giải pháp tối ưu hơn và chúng tôi tin rằng việc hợp tác với các đối tác chiến lược sẽ mang lại lợi thế cạnh tranh đáng kể.

Hệ thống trang trại

Masan MEATLife hiện đang vận hành hệ thống các trại chăn nuôi heo, gà và các tổ hợp giết mổ và chế biến thịt heo, thịt gà trải dài khắp cả nước.

Trang trại nuôi heo kỹ thuật cao tại tỉnh Nghệ An - MML Farm Nghệ An. Trang trại được thiết kế để đảm bảo hiệu quả quản lý và đảm bảo chất lượng trong toàn bộ quy trình nuôi heo. Là một phần của chuỗi tích hợp 3F, trang trại được quản lý đặc biệt để ngăn ngừa dịch bệnh cũng như cải thiện sức khỏe nguồn heo và an toàn thực phẩm. Tiêu chuẩn của quy trình nuôi heo này tương đương với tiêu chuẩn quản lý trang trại heo quốc tế và tuân thủ tiêu chuẩn GLOBAL G.A.P. Tọa lạc trên một khu đất rộng hơn 220 hecta và cách xa khu dân cư, trang trại được tách biệt với bên ngoài để đảm bảo điều kiện an toàn sinh học nghiêm ngặt nhằm giảm thiểu các rủi ro từ dịch bệnh như lở mồm long móng (FMD), dịch tả lợn châu Phi (ASF). Chúng tôi còn xây dựng hệ thống xử lý nước thải theo tiêu chuẩn quốc gia nhằm nâng cao an toàn sinh học và bảo vệ môi trường. Trang trại tại Nghệ An có công suất 230.000 heo hơi mỗi năm. Heo được nuôi trong hệ thống chăn nuôi tự động về cho ăn, cho uống, điều hòa khí hậu; không sử dụng chất cấm, không tồn dư kháng sinh. Quan trọng hơn, trang trại này còn là

mô hình kiểu mẫu và có thể nhân rộng cho các trại khác để trở thành nhà cung cấp nguyên liệu cho chuỗi giá trị thịt, đáp ứng tiêu chuẩn đầu vào cao của Masan MEATLife.

Hệ thống trang trại chăn nuôi gia cầm của Công ty Cổ phần 3F VIỆT là một mắt xích quan trọng trong chuỗi giá trị đậm động vật của Masan MEATLife nhằm hướng tới việc hoàn thiện chuỗi giá trị “từ trang trại đến bàn ăn” khi lần đầu tiên thị trường thịt gà trị giá gần 5 tỷ USD. Với công suất 21 triệu con/năm, hệ thống trang trại gà được thiết kế khép kín từ trang trại gà giống ông bà, cha mẹ, tới nhà máy ấp trứng, trại gà thịt thương phẩm. Để đảm bảo nguồn cung sản phẩm gà sạch đầu vào cho hệ thống nhà máy giết mổ của cũng như xuất bán con giống 1 ngày tuổi chất lượng cao, quy trình chăn nuôi tại trang trại được kiểm soát chặt để loại bỏ các mầm bệnh vi sinh ảnh hưởng sức khỏe con người (Salmonella), sử dụng vaccine thay thế cho kháng sinh từ đàn gà cha mẹ. Sử dụng chỉ số chọn lọc cá thể kết hợp ứng dụng phần mềm BLUP trong công tác chọn lọc dòng thuần để từng bước hình thành những con giống gà màu nội địa hóa, đa dạng sinh học cung cấp cho người chăn nuôi. Các trang trại chăn nuôi, nhà máy ấp đều được trang bị những thiết bị tiên tiến, quy trình kiểm soát chặt chẽ, an toàn sinh học cao đáp ứng tiêu chuẩn GLOBAL G.A.P; VIET G.A.P, các chứng chỉ an toàn dịch bệnh, ... từ đó giúp trang trại đạt năng suất cao, nguồn gà sạch bệnh, truy xuất được nguồn gốc và an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng Việt Nam.

Tổ hợp chế biến

Vào tháng 12/2018 và tháng 10/2020, chúng tôi đã đưa vào vận hành 2 tổ hợp chế biến thịt tại Hà Nam và Long An, mỗi tổ hợp có công suất 1,4 triệu con/năm, tương đương 140.000 tấn/năm. Hai dự án có tổng mức vốn đầu tư hơn 3.000 tỷ đồng và được xây dựng trên 10 hecta ở mỗi tổ hợp. Tính đến thời điểm hiện nay, cả hai tổ hợp chế biến thịt tại Hà Nam và Long An còn sản xuất, chế biến các sản phẩm từ thịt ủ mát như giò chả, xúc xích và các sản phẩm khác từ thịt, quy mô 30.000 tấn/năm. Cả 2 tổ hợp chế biến này đều được áp dụng công nghệ, thiết bị hiện đại nhập khẩu từ châu Âu và được các chuyên gia quốc tế giàu kinh nghiệm lắp đặt và giám sát. Tại đây, heo được làm ngất bằng khí CO₂ - phương pháp giết mổ nhân văn nhất, sau đó được xử lý và làm lạnh nhanh để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn trên thịt. Tiếp theo, heo được ủ mát và trữ trong 24h ở nhiệt độ vàng 0 - 4 độ C để tăng hương vị và kết cấu của thịt, đồng thời giữ trọn dinh dưỡng và đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Kế tiếp, thịt được pha lóc, đóng gói và vận chuyển trong suốt nhiệt độ này đến người tiêu dùng cuối cùng tại các điểm bán hàng để đảm bảo thịt sạch và tươi ngon. Quy trình này vừa tuân thủ tiêu chuẩn quốc gia TCVN 12429-1:2018 về Thịt mát vừa tuân thủ nghiêm ngặt tiêu chuẩn BRC – tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm. Thịt ủ mát MEATDeli có hạn sử dụng từ 2 - 9 ngày, tùy thuộc vào từng loại sản phẩm và quy cách đóng gói.

Hơn 02 năm thực hiện hợp tác chiến lược với Công ty Cổ phần Masan Jinju để mở rộng ngành hàng, thay đổi tỷ trọng giữa ngành hàng sản xuất thịt tươi và thịt chế biến. Việc tập trung mảng thịt chế biến đầy tiềm năng đã mang lại hiệu quả cao và càng khẳng định lựa chọn hợp tác này của chúng tôi là đúng đắn bởi từ đó thúc đẩy doanh thu chung của toàn bộ Masan MEATLife. Công ty Cổ phần Masan Jinju được biết đến là một công ty liên doanh với đối tác là Công ty Jinju Ham của Hàn Quốc, có nhà máy sản xuất các sản phẩm từ thịt đã qua chế biến (xúc xích, sản phẩm ăn liền từ thịt, đậm động vật (cá, tôm, cua, mực), giò chả, túi thịt, túi retord). Công ty Cổ phần Masan Jinju tọa lạc tại Khu công nghiệp Tân Đông Hiệp A, phường Tân Đông Hiệp, thành phố Dĩ An, tỉnh Bình Dương, Việt Nam với diện tích 19,535m² cùng quy mô sản xuất 27.000 tấn/năm.

Chuyển đổi tổ chức một cách tinh gọn

Tiếp tục với tầm nhìn trở thành nền tảng sản xuất thịt tích hợp dẫn đầu tại Việt Nam, cùng với mục tiêu “Profitable Growth” của 2023, chúng tôi tự hào về những nỗ lực trong việc tinh gọn bộ máy vận hành của tổ chức trong năm qua. Bằng những sự chuyển đổi với những tác động tích cực, mạnh mẽ như:

- Hoạch định các phòng ban chiến lược, từ đó đầu tư cho số lượng và chất lượng nguồn nhân lực tương ứng.
- Tái cơ cấu các kênh bán hàng, tập trung vào các kênh bán hàng chủ lực, hiệu quả hơn, đặc biệt là tập trung vào hệ thống bán lẻ của WinCommerce. Việc này đòi hỏi nhiều nỗ lực trong việc rà soát và đánh giá lại đội ngũ nhân sự phòng kinh doanh và chọn lọc đội ngũ nhân sự chiến lược.
- Hợp tác chiến lược giữa Công ty Cổ Phần Masan Jinju và Công ty TNHH MEATDeli HN dựa trên nền tảng sẵn có đã tạo ra một nguồn lực mới để phát triển tập trung cho mảng Thịt chế biến.
- Cấu trúc vận hành một cách tương hỗ của Khối Thương mại như: tập trung vào kênh trọng điểm bằng việc nghiên cứu, phân tích thị trường/khách hàng cũng như về sản phẩm chiến lược.
- Tại các trang trại và nhà máy và các công ty thành viên trực thuộc, chúng tôi đã thực hiện việc tập trung hóa và chuyển đổi các chức năng hỗ trợ tại khu vực về cho các Khối/ Phòng ban chức năng tại Masan MEATLife như: Tài chính, Nguồn Nhân lực, Mua hàng, Công nghệ thông tin, đã mang lại những hiệu quả mạnh mẽ trong việc giúp cho trang trại, nhà máy tập trung nhiều hơn vào chuyên môn sản xuất và tối ưu hóa hiệu quả vận hành nguồn nhân lực của toàn bộ Masan MEATLife. Từ đó đã mang lại cho Công ty những hiệu quả rõ rệt trong việc ra quyết định cũng như rút ngắn những quy trình, thủ tục một cách chuyên môn hóa và hiệu quả hơn.

Tóm lại, với việc chuyển đổi, phân lớp lại tổ chức đã góp phần nâng cao năng lực của đội ngũ lãnh đạo trong việc định hướng và điều phối quản lý nhân sự cũng như tập trung được vào những chiến lược sản xuất kinh doanh. Bên cạnh đó, cơ hội nghề nghiệp của nhân viên cũng được mở rộng, thăng tiến hơn khi khoảng cách phân hóa giữa chức năng tại một trang trại/ nhà máy cụ thể đã được mở rộng thành một khu vực, một vùng miền hay thậm chí là toàn quốc.

Đào tạo, phát triển nguồn lực

Mô hình quản lý đối tác nhân sự (HRBP) tạo những kết quả quan trọng trong việc hoạch định nguồn lực nhân sự cũng như đáp ứng được mục tiêu chiến lược trong vận hành kinh doanh/sản xuất của tổ chức nhanh, hiệu quả và ngày càng tối ưu hơn. Đồng thời, tại Masan MEATLife, chúng tôi ưu tiên cho việc đào tạo và phát triển nhân lực để đảm bảo các yêu cầu:

- **Hội nhập cho người mới:** Chương trình hội nhập cho người mới trong 60 ngày nhận việc (60 days onboardings) là sự kết hợp hướng dẫn đa phương tiện (hybrid) từ trực tiếp (offline) cho đến tài liệu đào tạo trực tuyến (online) và đào tạo từ xa (virtual). Theo đó, bộ phận Nhân sự sẽ là “Buddy” (người đồng hành) của họ để giúp cho người mới có thể hội nhập văn hóa, môi trường làm việc với tổ chức một cách nhanh chóng và toàn diện hơn.
- **Tuân thủ các yêu cầu theo luật định hằng năm:** Đây là ưu tiên hàng đầu của tổ chức, luôn cam kết những hoạt động đào tạo về chuyên môn kỹ thuật do Cơ quan chức năng (chính phủ hoặc cơ quan cấp chứng nhận) đề nghị như: An toàn lao động, PCCC và các loại chứng nhận kỹ thuật chuyên môn được yêu cầu. Năm 2023, chúng tôi tổ chức được 93 khóa học theo luật định với 3.403 lượt tham gia. Ngoài ra, chúng tôi cũng liên tục cập nhật với cơ quan chức năng để nắm bắt, xây dựng kế hoạch và triển khai nhanh chóng ngay khi có những điều chỉnh theo yêu cầu của luật.



Theo yêu cầu chuyên môn của các bộ phận/phòng ban: Từ phía nội bộ tổ chức, chúng tôi luôn nâng cao kỹ năng chuyên môn của đội ngũ cán bộ nhân viên bằng những khóa học thực tế do các cán bộ Nhân sự có nhiều kinh nghiệm đảm nhiệm tại Công ty và tất cả các công ty thành viên trực thuộc. Bên cạnh đó, với những khóa học có yêu cầu chuyên biệt, chúng tôi đã thực hiện thuê đào tạo từ các tổ chức đào tạo uy tín. Trong năm 2023, chúng tôi tổ chức được 293 khóa học với 5398 người tham gia.



- Một điểm sáng trong năm 2023, chúng tôi đã xây dựng thành công khung năng lực lãnh đạo để định hướng cho đào tạo và quản trị nhân tài trong năm 2024. Chúng tôi cũng đã bước đầu tổ chức các khóa học kỹ năng mềm và các khóa chuyên môn trong năm 2023 để đáp ứng nhanh các nhu cầu học tập của tổ chức, đóng góp vào việc nâng cao năng lực tổ chức, phục vụ cho các hoạt động vận hành, kinh doanh. Cụ thể, chúng tôi tổ chức được 28 khóa học kỹ năng mềm với 368 người tham gia. Việc tập trung vào đào tạo năng lực lãnh đạo và kỹ năng mềm sẽ được chú trọng trong 2024 và các năm sắp tới.



Môi trường làm việc an toàn, gắn kết và ghi nhận nỗ lực

2023 chứng kiến sự biến động trong nền kinh tế của thế giới và Việt Nam. Trước những khó khăn từ bên ngoài, Công ty vẫn có những bước tiến và thành tích đáng kinh ngạc nhờ vào sự dẫn dắt, nỗ lực của Ban lãnh đạo, đội ngũ quản lý và toàn thể nhân viên. Có những cá nhân, tập thể phòng ban đã xuất sắc cống hiến trong suốt chặng hành trình với những nỗ lực mà không phải ai cũng có thể tạo ra được. Điều này giúp chúng tôi thêm phần tự tin cho những bước tiếp theo của cuộc hành trình đầy thử thách này. Chúng tôi tin rằng, thử thách càng cao thì phần thưởng sẽ càng xứng đáng và nếu “cùng nhau”, chúng tôi còn có thể tạo ra nhiều thành tựu lớn lao hơn.

Năm 2023, khi thực hiện Khảo sát mức độ gắn kết với Masan MEATLife, chúng tôi đã thu về kết quả điểm eNP là 33 điểm (mức tốt). Số điểm này phản ánh mức độ gắn kết, hài lòng của nhân viên với đội ngũ lãnh đạo, với môi trường làm việc và với công việc của chính mình. Thông qua các hoạt động gắn kết mà phòng Nhân sự đã phối hợp cùng các phòng ban tổ chức trong năm 2023, chúng tôi tin rằng mỗi nhân viên của mình đang mỗi ngày hạnh phúc hơn khi đồng hành cùng Masan MEATLife. Từ

những hoạt động mang đậm những văn hóa chung được triển khai từ Tập đoàn, cho đến những hoạt động mang màu cờ sắc áo và tinh thần chiến binh nói riêng của Công ty. **"Profitable growth"** trong năm 2023 là thông điệp chính chúng tôi nỗ lực truyền tải thông qua các sự kiện, các hoạt động truyền thông, từ đó chúng tôi đã cùng nhau tạo nên những kết quả thực sự khác biệt. Chúng tôi đã cùng nhau ghi lại một đoạn hành trình thật sự gắn kết và khó quên trong năm vừa qua, để khi nhìn lại, bản thân từng nhân viên ai cũng thấy tự hào vì đã là một phần của tổ chức.





BÁO CÁO PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CỦA MASAN MEATLIFE

Doing Well by Doing Good

Masan MEATLife được thành lập với sứ mệnh mang đến cho người tiêu dùng các sản phẩm thịt chất lượng, giá cả hợp lý, có thể truy xuất nguồn gốc và không ngừng đổi mới cải tiến sản phẩm nhằm nâng cao giá trị gia tăng.

Với sứ mệnh đó, những điều chúng tôi đang làm không chỉ là công việc mà còn là trách nhiệm: nâng cao đời sống vật chất và tinh thần của hàng triệu người Việt Nam. Câu chuyện về phát triển bền vững không thể thiếu sự song hành của phát triển, mang lại giá trị cho đời sống xã hội, đóng góp vào cộng đồng địa phương và chung tay bảo vệ môi trường. Chúng tôi phụng sự người tiêu dùng với lý tưởng thật sự và mang đến những đóng góp ý nghĩa cho sự phát triển kinh tế xã hội của Việt Nam, chứ không chỉ quan tâm đến tài chính. Để làm được điều đó, chúng tôi phải có chiến lược để tăng trưởng bền vững.

Phát triển sản phẩm và quy trình sáng tạo

Phát kiến mới trong phát triển sản phẩm

Vui lòng xem trong mục “Đổi mới sáng tạo – Masan Way” trong phần “Câu chuyện của Masan MEATLife”.

Không chỉ đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng trẻ trong xã hội hiện đại về sự tiện lợi và bổ sung dinh dưỡng tức thì, việc chuyển dịch cơ cấu ngành hàng, phát triển nhiều sản phẩm thịt chế biến “ready to eat” còn giúp chúng tôi góp phần thúc đẩy ngành đạm động vật phát triển bền vững, thông qua việc tạo nên chuỗi khép kín khi tận dụng được tất cả các bán thành phẩm sau giết mổ, tăng thu hồi trong sản xuất, và các cải tiến trong công thức, tăng khả năng ứng dụng đa dạng trong chế biến.

Chúng tôi gia tăng giá trị cho các nguyên liệu thô của chuỗi sản xuất từ đó hiệu suất không chỉ cho chuỗi giá trị từ trang trại tới các nhà máy chế biến thực phẩm mà còn thúc đẩy phát triển cho các thị trường nông nghiệp sạch bền vững khác. Bên cạnh những sáng tạo trong phát triển sản phẩm hàng tiêu dùng nhanh từ thịt, chúng tôi thúc đẩy phát triển bền vững thông qua việc tạo giá trị dựa trên nền tảng kinh tế toàn hoàn khép kín. Cụ thể, chúng tôi tận dụng các phần chất thải trong chăn nuôi để làm giảm lượng chất thải ra môi trường bằng việc tạo ra các sản phẩm hữu cơ có chất lượng cao phục vụ cho ngành nông nghiệp như: Dung dịch giàu axit amin được xử lý từ huyết gia cầm/gia súc trong quá trình giết mổ và dùng an toàn sinh học cho các cây hoa màu và cây lâu năm. Bên cạnh đó, các thành phần hữu cơ giúp cải tạo đất một cách tự nhiên từ chất thải trong chăn nuôi của trang trại, kết hợp với nguồn nguyên liệu nông nghiệp hữu cơ tại địa phương để cải thiện môi trường đất theo hướng nông nghiệp sạch cũng mang lại nhiều lợi ích kinh tế và môi trường.

Xác định việc phát triển bền vững gắn liền với trách nhiệm với xã hội, cộng đồng đồng thời hưởng ứng và đồng hành cùng các cam kết quốc gia liên quan đến mục tiêu phát triển bền vững của Chính phủ, vào cuối năm 2023 chúng tôi đã có những thảo luận và cùng thống nhất sẽ thành lập Ủy Ban Phát Triển Bền Vững tại Công ty. Theo đó, từng thành viên trong Ủy Ban sẽ là các cán bộ lãnh đạo có nhiều kinh nghiệm trong lĩnh vực môi trường, con người, kết nối quản trị và kiểm soát các hệ thống tuân thủ...đã mạnh dạn đưa kế hoạch phát triển bền vững vào chiến lược kinh doanh để phát triển bền vững.

Thu mua có trách nhiệm

Phần lớn các nguyên liệu dùng để sản xuất các sản phẩm của chúng tôi là sản phẩm đầu ra của các công ty nổi tiếng. Đối với các loại nguyên liệu có mức giá biến động mạnh, chúng tôi thường xuyên theo dõi thị trường và chọn thời điểm mở thầu thích hợp để có thể chốt mua với mức giá tốt. Đối với các loại nguyên liệu có mức giá ổn định, chúng tôi thường ký hợp đồng mua dài hạn với nhà cung cấp.

Để đảm bảo chất lượng cũng như truy xuất được nguồn gốc nguyên liệu nhập, chúng tôi yêu cầu các nhà cung cấp đáp ứng đầy đủ các yêu cầu sau: Không có dịch bệnh truyền nhiễm (bệnh dịch tả heo châu Phi, bệnh heo tai xanh, bệnh suyễn heo), không tồn dư kháng sinh, không chất cấm...và tuân thủ mọi yêu cầu theo quy định của pháp luật. Các trang trại của chúng tôi và của đối tác chiến lược phải đáp ứng các chứng chỉ VietGAP, Global GAP. Các nhà cung cấp đạt chất lượng trong thời gian dài được coi là "nhà cung cấp uy tín" và sẽ được giữ lại trong "danh sách nhà cung cấp" để tiếp tục cung cấp hàng hóa cho Công ty. Nguồn nguyên liệu của chúng tôi được kiểm soát chặt chẽ và nghiêm ngặt về số lượng lẫn chất lượng bởi đội ngũ QA, QC giàu kinh nghiệm.

Thành phần nguyên liệu chủ yếu trong thành phẩm của Masan MEATLife gồm heo và gà thịt thương phẩm. Qua 2 năm hợp tác chiến lược với Công ty TNHH De Heus ("De Heus Việt Nam"), công ty con của Royal De Heus Group của Hà Lan trong lĩnh vực thức ăn chăn nuôi, chúng tôi thấy rõ rằng đây là một lựa chọn đúng đắn vì đã thúc đẩy gia tăng năng suất, chất lượng và tính bền vững của mô hình chuỗi cung ứng tích hợp 3F (Feed-Farm-Food). Trong quá trình hợp tác, De Heus Việt Nam luôn cùng đồng hành cùng chúng tôi để xây dựng những công thức thức ăn chăn nuôi phù hợp với sự phát triển của từng loại heo/gà đem lại hiệu suất chăn nuôi tối ưu và chất lượng tuyệt vời.

Tiếp tục kế thừa, đổi mới và phát huy trên nền tảng phát triển bền vững, các tổ hợp chế biến thịt MEATDeli HN và MEATDeli Sài Gòn thường xuyên thực hiện các cuộc kiểm tra, kiểm soát nội bộ bởi đội ngũ QA, QC giàu kinh nghiệm để duy trì các chứng chỉ đã đạt được như chứng chỉ BRC – Tiêu chuẩn Toàn cầu về An toàn Thực phẩm. Đây là chứng chỉ có giá trị quốc tế giúp kiểm soát và giảm thiểu tối đa nguy cơ ngộ độc trong ngành thực phẩm và được xem là tấm vé thông hành cho doanh nghiệp xuất khẩu thực phẩm. Các tiêu chí đánh giá và quy trình chứng nhận BRC được kiểm soát nghiêm ngặt và nhất quán trên toàn thế giới.

Tổ hợp chế biến thịt gà tại Bình Dương đã được đạt được Giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) vào năm 2022. Đây là công cụ đánh giá các mối nguy hại và thiết lập các hệ thống kiểm soát tập trung vào việc phòng ngừa và cũng là nền tảng hỗ trợ tối ưu cho việc đánh giá sản phẩm cuối cùng trước khi đến tay người tiêu dùng.

Các trang trại gà của chúng tôi tại Thanh Hóa trong năm nay đã hoàn thành chuỗi kiểm tra, đánh giá và được cấp Giấy chứng nhận an toàn dịch bệnh, mục tiêu hướng tới trong tương lai gần là xuất khẩu các sản phẩm chế biến từ thịt gà. Đối với các trại gà liên kết, chúng tôi thực hiện việc cung cấp con giống, thức ăn chăn nuôi cùng đội ngũ kỹ sư chăn nuôi giàu kinh nghiệm để đảm bảo chất lượng nguyên liệu đầu vào cho các Tổ hợp chế biến gà được kiểm soát và tuân thủ đúng quy trình chăn nuôi sạch của chúng tôi.

An toàn lao động

Chúng tôi đảm bảo chất lượng cuộc sống cho toàn thể nhân viên. Chúng tôi có trách nhiệm mang lại môi trường làm việc an toàn cho toàn thể nhân viên bằng cách trang bị các phương tiện bảo hộ cá nhân phù hợp với từng vị trí công việc và không ngừng cải thiện môi trường làm việc. Masan MEATLife thường xuyên tổ chức các buổi đào tạo với các chuyên gia bên ngoài và nhân viên có kinh nghiệm nội bộ. Chúng tôi cũng đồng thời huấn luyện đội ngũ nhân viên về các hành vi phù hợp để đảm bảo an toàn lao động cho bản thân và cho người khác, và áp dụng kiến thức này trong cuộc sống hàng ngày.

Tổ hợp chế biến thịt MEATDeli tại Hà Nam & Long An đã áp dụng và vận hành hệ thống ISO 45001:2018 về An toàn và Sức khỏe nghề nghiệp.

Dự kiến trong năm 2024, Công ty Cổ phần Masan Jinju sẽ áp dụng và vận hành hệ thống ISO 45001:2018 về An toàn và Sức khỏe nghề nghiệp.

Hàng năm tại hệ thống trang trại MML Farm Nghệ An đều tiến hành đào tạo PCCC, diễn tập PCCC, an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn vệ sinh lao động, đào tạo an toàn hóa chất, huấn luyện sơ cấp cứu nhằm nâng cao chất lượng và gìn giữ sức khỏe cho tất cả cán bộ công nhân viên.

Trách nhiệm xã hội

Nâng cao đời sống cộng đồng

Năm 2023, trang trại chăn nuôi tự vận hành của chúng tôi (Công ty TNHH MML Farm Nghệ An tại xã Hạ Sơn, huyện Quỳnh Hợp, tỉnh Nghệ An) đã dành ngân sách hơn 500 triệu đồng cho các hoạt động an sinh xã hội tại địa phương, thể hiện truyền thống tương thân, tương ái như là một cách đồng hành của doanh nghiệp cùng địa phương. Trong đó có các hoạt động như tặng quà tết vì người nghèo, ủng hộ kinh phí mua sắm thiết bị y tế, thiết bị nhà văn hóa cộng đồng, trao học bổng tại các trường học, ủng hộ kinh phí ngày hội đại đoàn kết toàn dân trên địa bàn xã Hạ Sơn và các hoạt động phát triển cộng đồng khác.





Bền vững về môi trường

Masan MEATLife luôn nhận thức sâu sắc vấn đề phát triển kinh tế phải kèm theo bảo vệ môi trường bền vững. Do vậy ngay từ khi bắt đầu chuẩn bị dự án, Masan MEATLife luôn thực hiện việc bảo vệ môi trường, nhằm đảm bảo các tổ hợp sản xuất đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn về môi trường theo quy định của luật định. Các tổ hợp chế biến thịt của Masan MEATLife đang áp dụng tiêu chuẩn nước thải sau xử lý đạt cột A nước thải công nghiệp theo QCVN 40:2011 BTNMT đồng thời áp dụng và vận hành hệ thống ISO 14001 về môi trường, đã hoàn thành đánh giá năm 2020 và nhận giấy chứng nhận vào năm 2021.

Dự kiến trong năm 2024, Công ty Cổ phần Masan Jinju sẽ đủ điều kiện áp dụng vận hành hệ thống ISO 14001 về môi trường.

Ngoài ra, diện tích cây xanh trong khuôn viên của từng tổ hợp đạt độ bao phủ từ 24% -31%, cao hơn yêu cầu của địa phương khi so sánh với tổng diện tích của toàn tổ hợp.

1. **Hệ thống xử lý nước thải:** sử dụng công nghệ Hiếu-Hiếu khí. Quy trình vận hành, giám sát hoàn toàn tự động bằng các thiết bị hiện đại.
 - Chất lượng nước thải đầu ra ổn định được giám sát online chỉ số COD.
 - Nước thải sau xử lý đạt tiêu chuẩn loại A theo tiêu chuẩn quốc gia.
 - Tiết kiệm năng lượng, tiêu thụ điện năng thấp.
 - Bùn thải sinh ra ít hơn so với quá trình xử lý sinh học, hệ thống ít gây ra mùi hôi.
 - Bùn thải sau xử lý đạt chất lượng bùn thải thông thường an toàn với môi trường và có thể tái sử dụng làm phân bón.
2. **Hệ thống hơi Biomass:** Sử dụng công nghệ tầng sôi, nguyên liệu chủ yếu là trấu và các phụ phẩm có sẵn, dồi dào từ ngành nông nghiệp địa phương, cũng như khí thải sinh ra thân thiện và đạt các yêu cầu nghiêm ngặt của các cơ quan chủ quản.
3. **Hệ thống máy móc thiết bị:** Masan MEATLife lựa chọn công nghệ mới nhất nhập khẩu từ EU G7 đạt các tiêu chuẩn an toàn sức khỏe và hiệu suất cao, như tiết kiệm năng lượng, nước... Các hệ thống điện chiếu sáng sử dụng công nghệ LED tiết kiệm điện và cho hiệu suất chiếu sáng cao nhất.

Đầu năm 2019, trang trại MML Farm Nghệ An (tên cũ là MNS Farm Nghệ An) được cấp giấy chứng nhận GLOBAL G.A. P về việc hoàn thành các tiêu chuẩn trang trại được công nhận quốc tế dành riêng cho Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt. Trang trại chăn nuôi heo công nghệ cao của MML Farm Nghệ An được xem là tiên tiến nhất Việt Nam trong bảo vệ môi trường vì có khả năng tự sản xuất biogas từ quá trình sản xuất và cung cấp điện cho vận hành trại. Trang trại chăn nuôi heo kỹ thuật cao của MML Farm Nghệ An cũng được đầu tư hệ thống xử lý nước thải hiện đại nhằm đảm bảo hoạt động bền vững của trang trại tuân thủ các tiêu chuẩn quốc gia về môi trường. Tại đây, chúng tôi đã đầu tư hai hệ thống xử lý nước thải có khả năng xử lý lên đến 4.000 m³ nước thải chăn nuôi một ngày, đồng thời tạo ra một lượng khí biogas được sử dụng cho mục đích phát điện nhằm phục vụ cho hoạt động sản xuất của trang trại. Công ty đã tiến hành lấy mẫu quan trắc môi trường định kỳ cho thấy nước thải sau phân tích đạt cột B theo QCVN 62-MT:2016/BTNMT. Trang trại hoàn toàn không xả thải ra môi trường. Nước thải sau xử lý được trang trại tái sử dụng 100% để vệ sinh chuồng trại, ngâm hầm và tưới cây, nhờ đó cắt giảm tối đa nhu cầu sử dụng nguồn nước ngầm quý giá. Trong năm 2021, Công ty đã tiến hành đầu tư thêm hệ thống bổ trợ xử lý nước thải cho hệ thống nêu trên với mục tiêu nước thải sau xử lý sẽ đạt cột A. Nước sau khi được xử lý sẽ được tái sử dụng 100% nhằm giảm áp lực khai thác đối với tài nguyên nước ngầm. Công tác phủ xanh thảm thực vật cũng được ưu tiên, trại đã trồng được hơn 460.000 cây các loại, chủ yếu là Keo, Lát Hoa, Xà Cừ, Sao Đen và Long Lão...

Từ năm 2020, sau khi sáp nhập thành viên mới là 3F VIỆT, công ty có chuỗi khép kín từ trang trại tới nhà máy giết mổ gia cầm. Tất cả trang trại đều có đánh giá tác động môi trường và tuân thủ các quy định trong suốt quá trình vận hành dự án. Riêng nhà máy ấp trứng 3F VIỆT được đầu tư máy móc hiện đại bậc nhất Việt Nam nhằm tối ưu hóa việc sử dụng nhiên liệu như điện, nước... Nhà máy đầu tư hệ thống xử lý nước thải nhằm xử lý toàn bộ nước thải sản xuất và sinh hoạt của cán bộ công nhân viên đảm bảo đầu ra đạt cột B theo QCVN 62-MT/BTNMT. Nhà máy tuân thủ quy định quan trắc nhằm đảm bảo nước thải luôn đạt chuẩn cho phép. Riêng nhà máy giết mổ và chế biến gia cầm tại Bình Dương đầu tư hệ thống xử lý nước thải 600 m³/ngày để xử lý hết toàn bộ nước thải của nhà máy sản xuất đảm bảo đầu ra đạt cột A của QCVN 40-2011/BTNMT quy chuẩn về nước thải công nghiệp - là quy chuẩn khắt khe nhất hiện nay.

Bền vững về nhân lực

Trình Độ	Số Lượng	Tỷ Lệ
Trên Đại Học	10	0,50%
Đại học/ Học Viện	628	31%
Cao đẳng	199	9,8%
Trung Cấp Nghề/ Chứng Chỉ Nghề	125	6,2%
Trung Học Phổ Thông	280	13,8%
Trung Học Cơ Sở	684	33,7%
Khác	101	5,0%
Tổng	2.027	100,00%

Ghi chú: Phần lớn nhân viên có bằng trung cấp hoặc thấp hơn đang làm việc tại các nhà máy, nhà kho hoặc các điểm bán hàng, là tài xế hoặc nhân viên tạp vụ.

Tính tới tháng 12 năm 2023, Masan MEATLife có tổng cộng 2.027 nhân viên, trong đó hơn 47,5% nhân sự có trình độ học vấn từ trung cấp, cao đẳng trở lên. Chúng tôi tự hào là một trong những nơi làm việc năng động nhất tại Việt Nam, nơi mà mỗi người đều có cơ hội tốt hơn ngày hôm qua của chính mình. Điều này đến từ việc công ty luôn tạo điều kiện thúc đẩy họ tiến bộ thông qua theo đuổi thực hiện mục tiêu của từng cá nhân, trách nhiệm, sự tự chủ của từng công việc và dự án mà mỗi nhân viên thực thi.

Chúng tôi luôn đề cao yếu tố con người, mang lại cho họ việc làm và thu nhập ổn định và luôn quan tâm đến đời sống văn hóa, tinh thần, thể dục thể thao. Công ty đã xây dựng các khu ký túc xá khang trang, sạch sẽ và lắp đặt thiết bị điều hòa nhiệt độ, kết nối wifi; xây dựng các sân tập thể thao (bóng đá, bóng chuyền, cầu lông, bóng bàn) và các khu vực vui chơi giải trí. Từ đó, mỗi người cố gắng hết mình cống hiến trong lao động và gắn bó lâu dài với công ty, góp phần nâng cao giá trị thương hiệu và văn hóa doanh nghiệp.

Lý tưởng của chúng tôi là nâng cao đời sống vật chất và tinh thần của người Việt Nam. Trước hết, chúng tôi bắt đầu với việc làm tốt nhiệm vụ này cho từng cán bộ công nhân viên. Trách nhiệm của chúng tôi là mang lại thu nhập ổn định và duy trì việc làm cho người lao động. Từ đó mỗi nhân viên cố gắng hết mình cống hiến trong lao động và gắn bó lâu dài với công ty, góp phần nâng cao giá trị thương hiệu và văn hóa doanh nghiệp. Chúng tôi đã và đang sẵn sàng với các kế hoạch huấn luyện dài hạn nhằm chuẩn bị cho các nhân viên giỏi một hành trang vững chắc để trở thành những nhà lãnh đạo tương lai thông qua các chương trình đào tạo thường xuyên và liên tục.

Chúng tôi luôn luôn khuyến khích nhân viên nhìn vào vấn đề một cách khác biệt, từ đó nhận ra khả năng của họ và tạo điều kiện phát triển tối đa đối với nguồn nhân lực. Bằng việc sàng lọc kỹ và đặt niềm tin vào thế hệ trẻ năng động, đội ngũ nhân viên công ty được tạo cơ hội trải nghiệm và đối mặt với nhiều thách thức. Họ làm việc với sự tự tin, độc lập và đầy trách nhiệm, luôn mang trong mình tinh thần doanh nhân, sự sẵn sàng dấn thân và không ngại bị đánh giá khi đưa ra các ý tưởng mới. Chúng tôi hiểu rằng sự tăng trưởng chỉ có thể đến từ sự ổn định và thoải mái về vật chất, tinh thần lẫn cảm xúc của tất cả các nhân viên ở tất cả các bộ phận trong Công ty, từ đó nhân viên mới có thể cống hiến trí lực và tài năng cũng như thúc đẩy sự gắn kết nội bộ.

Chúng tôi chú trọng vào việc tổ chức tập huấn cho cán bộ công nhân viên để họ cải thiện kỹ năng và kiến thức chuyên môn theo định kỳ hằng tháng, hằng năm trong từng bộ phận khác nhau tại các nhà máy. Hằng năm, chúng tôi đều lên kế hoạch và thực hiện các lớp/khóa đào tạo ngắn và dài hạn nhằm nâng cao trình độ chuyên môn, kỹ năng, tay nghề giúp nâng cao hiệu quả lao động và nuôi dưỡng những lớp quản lý kế cận như: tập huấn an toàn hóa chất, an toàn vệ sinh lao động, đào tạo sơ cấp cứu, phòng cháy chữa cháy.

Chúng tôi đề cao việc đảm bảo chế độ phúc lợi xứng đáng và việc thưởng nhân viên một cách công bằng, hợp lý với năng lực thực thụ và mức đóng góp, sáng tạo của họ cho sự phát triển của Công ty. Những nhân viên giỏi nhất, tiềm năng nhất của chúng tôi cũng đồng thời chính là những cổ đông của Công ty, điều này khuyến khích sự cống hiến hết mình, góp phần nâng cao hơn nữa tinh thần doanh nhân và tầm nhìn dài hạn.

Bên cạnh đó, nằm trong khuôn khổ của chính sách phúc lợi xã hội, chúng tôi còn mua thêm bảo hiểm sức khỏe và bảo hiểm tai nạn cho tất cả cán bộ công nhân viên ngoài những khoản đóng bảo hiểm theo quy định của pháp luật; đồng thời, tuân thủ thời gian làm việc, giờ nghỉ giải lao và số ngày nghỉ phép trong năm cho các cán bộ công nhân viên theo quy định trong Bộ luật Lao động.

Giải thưởng

Năm 2023, Masan MEATLife tiếp tục đạt được giải thưởng "Top 10 Tin Dùng Việt Nam 2023" nhóm ngành Nông sản, Thực phẩm, Đồ uống...do Tạp chí Kinh tế Việt Nam trao tặng. Đây là giải thưởng danh giá nhằm ghi nhận và vinh danh những doanh nghiệp có sản phẩm thực sự chất lượng, uy tín, mang lại giá trị thực tế trong đời sống hàng ngày cho người tiêu dùng Việt Nam.



BÁO CÁO CỦA BAN ĐIỀU HÀNH

Tập trung nguồn lực vào xây dựng thịt có thương hiệu và thịt chế biến

Ngành thịt của Việt Nam

Việt Nam có mức tiêu thụ thịt heo bình quân đầu người cao thứ hai thế giới, chỉ sau Trung Quốc. Ngoài thịt heo, tỷ lệ tiêu thụ thịt gia cầm trong nước cũng ở mức cao, khiến Việt Nam trở thành một trong những quốc gia tiêu thụ đậm động vật hàng đầu trong số các thị trường mới nổi khác. Với thị trường thịt heo (10 tỷ USD), thịt gia cầm (2,5 tỷ USD) và thịt chế biến (3 tỷ USD) chưa được khai thác, ngành thịt của Việt Nam sẵn sàng cho bước tăng trưởng đáng kể trong quá trình đáp ứng nhu cầu của dân số ngày càng tăng.

Mặc dù có tiềm năng to lớn, nhưng thị trường thịt Việt Nam kém phát triển, không có tiêu chuẩn thống nhất, không có doanh nghiệp quy mô và dẫn đầu thị trường. Nguồn gốc thịt và vệ sinh an toàn thực phẩm là mối quan tâm hàng đầu của người tiêu dùng và chưa có sản phẩm nào hiện đáp ứng được ba tiêu chí ngon, an toàn và giá cả hợp lý. Nguyên nhân là do năng suất thấp, chuỗi giá trị manh mún, và chưa chuẩn hóa. Sự chuyển hướng sang tiêu dùng thịt ủ mát dự kiến sẽ đạt 15% tổng sản lượng tiêu thụ vào năm 2027, do quá trình đô thị hóa nhanh chóng, sự thâm nhập của kênh bán lẻ hiện đại và thu nhập khả dụng tăng cao. Tương tự, thị trường gia cầm cũng kém hiệu quả và manh mún như vậy, với năng suất thấp, tỷ lệ gia cầm chết cao và được coi là đặc biệt kém hiệu quả. Thịt chế biến vẫn còn dư địa phát triển lớn, với một thị trường không có thương hiệu, không được chuẩn hóa và rất phân mảnh đặt ra nhu cầu hợp nhất, như xu hướng chung đã diễn ra ở Trung Quốc và Thái Lan trong thập kỷ qua.

Do đó, những công ty hàng đầu có khả năng giành thị phần từ xu hướng hợp nhất và khả năng tích hợp ngành dọc mạnh mẽ có thể sẽ giành thị phần lâu dài trên thị trường Việt Nam. MML có vị thế đặc biệt để tận dụng các xu hướng ngành tất yếu trong trung và dài hạn này tại Việt Nam.

MML đã mở rộng mạng lưới phân phối thông qua hệ thống bán lẻ của các siêu thị WinMart và cửa hàng WinMart+ trên toàn quốc. MML với chiến lược giá cả cạnh tranh, bao gồm chương trình giá độc quyền cho các thành viên WIN, giúp thu hẹp khoảng cách giá giữa các sản phẩm MEATDeli với thịt tại chợ truyền thống, từ đó giúp tăng sản lượng và công suất sử dụng cho các nhà máy chế biến. Thành công ban đầu của MML đã được chứng minh qua việc các sản phẩm MEATDeli tại các cửa hàng của WCM đạt doanh số bán hàng hằng ngày trên mỗi điểm bán tăng mạnh 33%, từ mức 1,16 triệu đồng trong tháng 1/2023 lên mức 1,55 triệu đồng trong thời điểm cuối năm, thể hiện sức mạnh hợp lực giữa WCM và MML. Chiến lược định giá này không chỉ giúp cho nhiều người tiêu dùng có cơ hội sử dụng thịt có chất lượng cao hơn mà còn gia tăng sản lượng, dẫn đến gia tăng công suất sử dụng của nhà máy và giảm chi phí sản xuất tính trên mỗi đơn vị. Điều này sẽ giúp cho MML gia tăng tỷ suất lợi nhuận trong dài hạn.

Thịt chế biến

Người tiêu dùng có nhu cầu cao hơn về khẩu vị, dinh dưỡng và mức giá hợp lý của các sản phẩm thực phẩm, điều này thể hiện trong việc tăng lượng tiêu thụ thịt trong ẩm thực Việt.

Thông qua hợp tác với một trong những công ty hàng đầu trong ngành thịt chế biến tại Hàn Quốc là Jinju Ham, Masan đã xây dựng các thương hiệu được yêu thích như Heo Cao Bồi, Ponnies, v.v và phân phối rộng khắp trên thị trường. Kết quả kinh doanh cho thấy danh mục thịt chế biến có doanh số tăng 27% trong năm 2023, và kỳ vọng tiếp tục tăng trưởng nhờ lộ trình đưa sản phẩm mới ra thị trường được hoạch định bài bản, nắm bắt thị hiếu và khẩu vị của người tiêu dùng Việt Nam.

Hiện thực hóa tiềm năng thịt của Việt Nam

Thị trường thịt heo & gà có giá trị hơn 15 tỉ USD là mảng lớn nhất trong ngành F&B. Với dân số gần 100 triệu người, thu nhập bình quân liên tục được cải thiện khiến nhu cầu tiêu thụ thịt sạch, truy xuất được nguồn gốc tại Việt Nam tăng cao. Tuy nhiên, đây là thị trường chưa được chuẩn hóa khi hơn 90% sản phẩm thịt heo trên thị trường không có thương hiệu. Trong khi đó, người tiêu dùng ngày càng chú trọng đến các sản phẩm có thể truy xuất được nguồn gốc. Điều này tạo điều kiện cho thương hiệu thịt sạch MEATDeli của Masan MEATLife có nhiều tiềm năng để tăng trưởng và là cơ hội để chúng tôi thiết lập tiêu chuẩn mới trong tiêu dùng thịt chất lượng cao, an toàn, tươi ngon với giá cả hợp lý cho người tiêu dùng Việt Nam.

Bên cạnh việc kinh doanh thịt tươi, năm 2022 chúng tôi chính thức tham gia vào lĩnh vực thịt chế biến để khai mở và tái cơ cấu tỷ trọng giữa ngành thịt tươi và thịt chế biến trong ngành đạm động vật đầy tiềm năng này. Theo thống kê của Frost & Sullivan, thịt chế biến chiếm 25% tổng lượng tiêu thụ thịt heo tại Trung Quốc, và đang tăng nhanh gấp đôi so với thịt tươi. Chúng tôi cho rằng xu hướng này sẽ diễn ra tương tự ở Việt Nam và chúng tôi sẽ là người dẫn đầu thị trường trong việc cung cấp những sản phẩm đột phá, ngon, an toàn và giá cả hợp lý đến người tiêu dùng. Để hiện thực hóa tham vọng này, chúng tôi đã hợp tác chiến lược cùng Công ty Cổ phần Masan Jinju để tập trung phát triển các sản phẩm thịt chế biến có giá trị kinh tế cao, đáp ứng nhu cầu của xã hội hiện đại. Hàng loạt các sản phẩm thịt chế biến sẵn lần đầu được chúng tôi cho ra mắt thị trường trong những năm qua như giò chả, xúc xích, chả bông, khô gà, chả bì que... được người tiêu dùng đón nhận rất tích cực. Đây là tiền đề cho thấy sự tin tưởng và chấp nhận của người tiêu dùng, giúp chúng tôi vững tin hơn trên hành trình hiện thực hóa tiềm năng thịt của Việt Nam.

Chuỗi giá trị thịt toàn cầu đang mở ra nhiều cơ hội nhưng cũng có nhiều thách thức. Với các hiệp định tự do thương mại sẽ có hiệu lực trong thời gian tới, thị trường Việt Nam sẽ có nhiều đối thủ nước ngoài tham gia thị trường, và sự cạnh tranh sẽ trở nên rất khốc liệt. Tuy nhiên, vẫn sẽ có cơ hội cho các công ty trong nước như Masan MEATLife để chuyển đổi thị trường do nhu cầu thịt tươi/thịt ủ mát luôn cao hơn thịt đông lạnh nhập khẩu.

Chuỗi giá trị thịt tại Việt Nam có tiềm năng tăng trưởng rất lớn, tuy nhiên sẽ đòi hỏi các công ty cần phải phát triển thị trường và dẫn dắt thay đổi. Từ năm 2023 trở đi, Masan MEATLife sẽ tập trung mở rộng danh mục sản phẩm với việc ra mắt nhiều hơn nữa các sản phẩm thịt chế biến từ thịt heo và thịt gà. Thịt chế biến sẽ là nhân tố chủ lực giúp thúc đẩy tăng trưởng, không chỉ về doanh thu mà còn về biên lợi nhuận hoạt động. Chúng tôi tin rằng Masan MEATLife sẽ là người dẫn đầu trong ngành này và có mô hình hoạt động chuẩn để dẫn dắt chuyển đổi thị trường thịt tại Việt Nam.

Các chỉ số chính

Chỉ số	31/12/2023	31/12/2022
<u>Hệ số khả năng thanh toán nợ</u>		
Khả năng thanh toán nợ hiện tại	1,4x	1,3x
Khả năng thanh toán nhanh	1,2x	1,1x
<u>Cơ cấu vốn</u>		
Tổng nợ/Tổng tài sản	0,4x	0,4x
Số vòng quay hàng tồn kho	8,7x	6,9x
Số ngày tồn kho	42	53
<u>Tỷ suất khả năng sinh lời</u>		
ROE	-7,4%	-2,7%
ROA	-4,1%	-1,9%
Doanh thu thuần/Tổng tài sản	54,9%	35,8%
Biên EBIT	-3,2%	-9,5%
Biên EBITDA	+3,8%	-0,8%
Biên lợi nhuận sau thuế	-7,7%	-4,9%

Thảo luận kết quả kiểm toán

Doanh thu thuần

Trên cơ sở LFL*, cơ sở so sánh tương đương, doanh thu thuần MML đạt 6.984 tỷ đồng trong năm 2023, tăng 10,9% so với cùng kỳ năm trước, với doanh thu tăng ở tất cả các phân khúc, ngoại trừ gà trang trại. Trên cơ sở báo cáo, doanh thu tăng 46,0% so với cùng kỳ năm trước. Phân khúc gà trang trại bị ảnh hưởng bởi giá bán gà lông thấp so với năm 2022, tác động được giảm một phần nhờ MML tích cực tối ưu hóa hoạt động vận hành trang trại gà quý 4/2023. Trong năm 2023, MML tiếp tục đạt được doanh số và tỉ lệ sử dụng cao hơn nhờ chiến lược giá cạnh tranh, giúp thu hẹp khoảng cách giá giữa các sản phẩm MEATDeli và thịt nóng trong các chợ truyền thống. Bên cạnh đó, với việc tích hợp vào chương trình hội viên WIN, các sản phẩm MEATDeli tại các cửa hàng của WCM đạt doanh số bán hàng hàng ngày trên mỗi điểm bán tăng mạnh 33%, từ 1,16 triệu đồng trong tháng 1 năm 2023 lên mức 1,55 triệu đồng trong thời điểm cuối năm.

Lợi nhuận gộp và Biên lợi nhuận gộp

Lợi nhuận gộp năm 2023 của Masan MEATLife là 1.053 tỷ đồng, cao hơn so với mức 344 tỷ đồng trong năm 2022. Biên lợi nhuận gộp năm 2023 đạt 15,1%, cao hơn so với mức 7,2% trong năm 2022, chủ yếu là do đóng góp của mảng thịt chế biến và cải thiện đáng kể biên lợi nhuận của thịt lợn tươi có thương hiệu.

- Mảng thịt chế biến đóng góp chính cho lợi nhuận gộp trong năm 2023;
- Mảng thịt heo tích hợp đạt biên lợi nhuận gộp 12,7% vào năm 2023, cao hơn so với mức 9,6% vào năm 2022 nhờ chiến lược giá cạnh tranh và hợp tác chiến lược cùng WinCommerce trong “Chương trình hội viên WIN” giúp tăng sản lượng, công suất sử dụng các nhà máy và các chương trình tối ưu hóa chi phí;
- Mảng thịt gà tích hợp đạt biên lợi nhuận gộp 2,5% trong năm 2023, giảm hơn so với mức 4,6% vào năm 2022, chủ yếu do mảng trang trại gà (ảnh hưởng bởi giá gà lông thấp hơn so với năm 2022), tác động được giảm một phần nhờ MML tích cực tối ưu hóa hoạt động vận hành gà trang trại trong quý 4/2023.

Doanh thu hoạt động tài chính

Doanh thu hoạt động tài chính năm 2023 giảm 64,6% xuống 224 tỷ đồng so với mức 633 tỷ đồng trong năm 2022, chủ yếu do khoản giảm từ phí ký kết hợp đồng mua hàng.

Lợi nhuận trước lãi, thuế và khấu hao (EBITDA)

Biên EBITDA trong năm 2023 đạt +3,8% so với mức (0,8%) năm 2022, nhờ đóng góp từ thịt chế biến và cải thiện đáng kể biên lợi nhuận của thịt lợn tươi có thương hiệu

Lợi nhuận thuần sau thuế phân bổ cho Cổ đông của Công ty

Trong năm 2023, Masan MEATLife đạt mức lợi nhuận sau thuế phân bổ cho Cổ đông của Công ty (386) tỷ đồng, tăng 166% so với 145 tỷ đồng trong năm 2022, với biên lợi nhuận sau thuế phân bổ cho Cổ đông của Công ty năm 2022 giảm xuống (5,5%) từ mức (3,0%) trong năm 2022; chủ yếu do mảng gà trang trại và khoản giảm từ phí ký kết hợp đồng mua hàng.

Số dư tiền

Masan MEATLife duy trì số dư tiền và tương đương tiền (bao gồm đầu tư tài chính ngắn hạn) ở mức 206 tỷ đồng tại ngày 31/12/2023 so với 438 tỷ đồng tại ngày 31/12/2022, giảm 53%.

Tài sản cố định

Vào ngày 31/12/2023, tài sản cố định giảm xuống 5.147 tỷ đồng từ mức 5.369 tỷ chủ yếu do khấu hao và phân bổ tài sản cố định.

Tổng tài sản

Tổng tài sản của Masan MEATLife tính đến ngày 31/12/2023 là 12.733 tỷ đồng, giảm 5% so với mức 13.346 tỷ đồng vào ngày 31/12/2022.

Các khoản vay

Vào ngày 31/12/2022, các khoản vay ngắn hạn và dài hạn tăng 3% lên 5.525 tỷ đồng từ 5.387 tỷ đồng cùng kỳ năm ngoái.

Vốn chủ sở hữu

Vốn chủ sở hữu giảm 2% xuống 5.083 tỷ đồng vào ngày 31/12/2023 từ mức 5.623 tỷ đồng vào ngày 31/12/2022.

Kế hoạch 2024

Năm 2024, Masan MEATLife đặt mục tiêu tăng trưởng doanh thu trong khoảng 7.100 tỷ đồng – 7.800 tỷ đồng, tăng 2% - 12% so với mức 6.984 tỷ đồng năm 2023 nhờ tập trung đầu tư vào mảng kinh doanh thịt heo, thịt gà có thương hiệu và thịt chế biến. Dự kiến doanh thu từ mảng thịt có thương hiệu và thịt chế biến dự kiến tăng trưởng lần lượt từ 15% đến 28% và từ 12% đến 33% so với cùng kỳ. Bên cạnh đó, công ty cũng có kế hoạch giảm quy mô trang trại chăn nuôi mảng gà để tập trung nguồn lực cải thiện năng suất và tối ưu giá thành chăn nuôi mảng gà trang trại.

Đối với việc hợp tác chiến lược với WinCommerce trong “Chương trình hội viên WIN”, tại các siêu thị WinMart và cửa hàng WinMart+, Masan MEATLife sẽ vẫn tiếp tục duy trì chương trình giá độc quyền cho hội viên WIN đối với sản phẩm thịt có thương hiệu và kỳ vọng cải thiện doanh số bán hàng hàng ngày tại mỗi điểm bán WinCommerce từ 1,6 triệu đồng lên 2,0 triệu đồng bằng cách tập trung vào chiến lược giá bán linh hoạt hơn để cải thiện doanh số các mặt hàng bán chậm, lập kế hoạch tích hợp tự động với WinCommerce để phân phối đúng chủng loại sản phẩm đến đúng cửa hàng có nhu cầu và tiếp tục triển khai các chiến dịch digital marketing mục tiêu đến các hội viên WIN trên toàn quốc. Ngoài ra, Masan MEATLife sẽ tiếp tục nâng cao trải nghiệm thương hiệu - là điểm đến mua thịt tại các điểm bán bằng cách triển khai các quầy Meat Corner tại hàng trăm điểm bán của WinCommerce, giúp nâng cao khả năng trưng bày và trải nghiệm mua sắm của khách hàng đối với các sản phẩm MEATDeli.

Đối với mảng thịt chế biến, Masan MEATLife đã, đang và tiếp tục duy trì, xây dựng định vị các sản phẩm thịt chế biến dưới thương hiệu Ponnies và Heo Cao Bồi lần lượt là các thương hiệu xúc xích tiết trùng cao cấp, dinh dưỡng cho mọi lứa tuổi và meat snack dinh dưỡng dành cho trẻ em. Song song với việc cải tiến chất lượng của các sản phẩm thịt chế biến đang bán hiện hữu theo hướng an toàn cho sức khỏe của người tiêu dùng Việt, Masan MEATLife sẽ tiếp tục tung thêm nhiều sản phẩm thịt chế biến mới để bắt kịp xu thế tiêu dùng của thế giới, tiếp tục khẳng định vị thế dẫn đầu xu hướng tiêu dùng trong thị trường xúc xích tiết trùng cũng như meat snack ở Việt Nam.

Kết quả EBIT được kỳ vọng sẽ tiếp tục chuyển biến tích cực nhờ vào sự tăng trưởng mảng thịt chế biến, mảng thịt có thương hiệu và cải thiện lợi nhuận đáng kể của mảng chăn nuôi gà sau khi điều chỉnh quy mô trang trại.

THÔNG TIN DOANH NGHIỆP

Lịch sử thành lập và cơ cấu tổ chức của Công ty Cổ phần Masan MEATLife

Lịch sử thành lập

Công ty Cổ phần Masan MEATLife (Masan MEATLife) (trước đây là Công ty Cổ phần Masan Nutri-Science) được thành lập vào ngày 07/10/2011. Hiện nay, Masan MEATLife, một công ty con của Công ty Cổ phần Tập đoàn Masan (Masan Group), là công ty lớn nhất Việt Nam về nền tảng thịt có thương hiệu tích hợp (Từ trang trại đến bàn ăn: Feed – Farm – Food), tập trung vào việc nâng cao năng suất chuỗi giá trị đậm động vật tại Việt Nam với mục tiêu cuối cùng là mang đến cho người tiêu dùng các sản phẩm từ thịt truy xuất được nguồn gốc, chất lượng và giá hợp lý cho người tiêu dùng với thị trường thịt có giá trị 15 tỷ USD.

Năm 2021, Masan MEATLife đã bán 1,35 triệu tấn thức ăn chăn nuôi thông qua mạng lưới phân phối với hơn 2.500 đại lý và 13 nhà máy trên toàn quốc. Nhờ áp dụng mô hình xây dựng thương hiệu hàng tiêu dùng nhanh (FMCG), Masan MEATLife đã xây dựng thành công thương hiệu mẹ “Bio-zeem” và nhanh chóng chiếm thị phần đáng kể trong ngành thức ăn chăn nuôi cho heo.

Nhờ dòng tiền mạnh từ hoạt động kinh doanh thức ăn gia súc, Masan MEATLife đã phát triển mô hình tích hợp 3F (Feed – Farm – Food) thông qua việc đưa vào hoạt động nhà máy chăn nuôi heo công nghệ cao tại Nghệ An và khởi công tổ hợp chế biến thịt tại Hà Nam. Vào Quý 4/2018, Masan MEATLife đã tung ra thành công sản phẩm thịt MEATDeli – sản phẩm thịt ủ mát lần đầu tiên được giới thiệu tại Việt Nam. Đồng thời, việc này đánh dấu Masan MEATLife đã hoàn thành chuỗi giá trị tích hợp 3F và đây chính là nhân tố chính nhằm quản lý sản phẩm đến tay người tiêu dùng cuối cùng và cũng đánh dấu Masan MEATLife trở thành công ty cung cấp sản phẩm thịt có thương hiệu.

Trong tháng 10 và tháng 11/2020, Masan MEATLife đạt được hai bước tiến chiến lược trong hành trình mang đến các sản phẩm thịt tươi ngon, dinh dưỡng cho gần 100 triệu người tiêu dùng Việt Nam: (i) khánh thành Tổ hợp chế biến thịt MEATDeli Sài Gòn trị giá 1.800 tỷ đồng tại Long An; và (ii) mở rộng hoạt động sang thị trường thịt gia cầm thông qua việc rót vốn 613 tỷ đồng để sở hữu 51% Công ty Cổ phần 3F VIỆT – doanh nghiệp nội địa có nền tảng sản xuất thịt gia cầm hàng đầu.

Tháng 11/2021, Masan MEATLife chuyển giao mảng thức ăn chăn nuôi và hợp tác chiến lược với Công ty TNHH De Heus (“De Heus Việt Nam”, công ty con của Royal De Heus Group của Hà Lan). Theo đó, De Heus Việt Nam sẽ tiếp quản mảng kinh doanh thức ăn chăn nuôi và đầu tư vào chuỗi cung ứng đậm động vật tại Việt Nam. Hợp tác chiến lược này được kỳ vọng sẽ thúc đẩy gia tăng năng suất, chất lượng và tính bền vững của mô hình chuỗi cung ứng tích hợp 3F (Feed-Farm-Food). Cụ thể, De Heus Việt Nam sẽ cung ứng lên đến 70% nhu cầu thức ăn chăn nuôi cho trang trại của Masan MEATLife và ít nhất 2,8 triệu heo thịt cho các sản phẩm thịt ủ mát và thịt ủ mát chế biến của Masan MEATLife trong 5 năm tới. Với thỏa thuận hợp tác này, Masan MEATLife đã hoàn tất chuyển đổi trở thành doanh nghiệp cung cấp các sản phẩm thịt có thương hiệu.

Các sự kiện quan trọng trong quá trình hình thành và phát triển của Masan MEATLife:

- Tháng 10/2011, Masan MEATLife được thành lập với tên gọi Công ty TNHH Một Thành Viên Hoa Kim Ngân;
- Tháng 11/2012, Công ty TNHH Một Thành Viên Hoa Kim Ngân được đổi tên thành Công ty TNHH Một Thành Viên Sam Kim;
- Tháng 7/2014, Công ty TNHH Một Thành Viên Sam Kim mua 70% cổ phần của Công ty Cổ phần Dinh dưỡng Nông nghiệp Quốc tế (ANCO);

- Cuối năm 2014, Công ty TNHH Một Thành Viên Sam Kim mua lại Công ty TNHH Shika, một công ty có 40% cổ phần tại Công ty Cổ phần Việt – Pháp Sản xuất Thức ăn Gia súc (Proconco);
- Tháng 1 và tháng 2/2015, Công ty TNHH Một Thành Viên Sam Kim, thông qua công ty con, mua thêm 13,06% cổ phần của Proconco;
- Tháng 4/2015, Masan Group mua lại Công ty TNHH Một Thành Viên Sam Kim, cổ đông kiểm soát hai công ty Proconco và ANCO. Công ty TNHH Một Thành Viên Sam Kim sau đó tháng 7/2015 được đổi tên thành Công ty TNHH Masan Nutri-Science (Masan Nutri-Science). Việc mua lại Masan Nutri-Science ngay lập tức biến Masan Group thành một trong những công ty sản xuất thức ăn chăn nuôi lớn nhất Việt Nam. Mục tiêu của Masan Nutri-Science là thay đổi chuỗi giá trị thịt của Việt Nam nhằm cung cấp cho người tiêu dùng các sản phẩm thịt có thương hiệu, ngon và sạch;
- Tháng 3/2016, Masan Nutri-Science được chuyển đổi sang hình thức công ty cổ phần với tên được đăng ký là Công ty Cổ phần Masan Nutri-Science; ANCO đấu giá thành công và hoàn tất việc thanh toán đối với 14% cổ phần trong Công ty Cổ phần Việt Nam Kỹ nghệ Súc sản (Vissan);
- Tháng 5/2016, Masan Nutri-Science tăng tỷ lệ sở hữu trực tiếp tại ANCO từ 70% lên 99,99%;
- Tháng 6/2016, ANCO nâng tỷ lệ sở hữu tại Vissan lên 24,94%;
- Tháng 6/2016, Công ty TNHH Masan Nutri-Farm (N.A) được thành lập;
- Tháng 11/2016, Công ty TNHH Masan Nutri-Farm (N.A) khởi công trang trại chăn nuôi heo công nghệ cao tại Nghệ An;
- Tháng 4/2017, quỹ đầu tư toàn cầu KKR đầu tư 150 triệu USD vào Masan Nutri-Science để sở hữu 7,5% cổ phần;
- Tháng 8/2017, Công ty TNHH MNS Meat Processing được thành lập;
- Tháng 2/2018, Masan Nutri-Science khởi công dự án tổ hợp chế biến thịt tại Hà Nam nhằm cung cấp thịt ủ mát (fresh chilled meat) đến người tiêu dùng;
- Tháng 12/2018, Masan Nutri-Science khánh thành tổ hợp chế biến thịt tại Hà Nam và đã giới thiệu thành công ra thị trường sản phẩm thịt ủ mát mang thương hiệu “MEATDeli”;
- Tháng 1/2019, Công ty TNHH MNS Farm Nghệ An đã được cấp Giấy Chứng nhận GLOBALG.A.P. vì đã hoàn thành các tiêu chuẩn về nông trại được công nhận quốc tế dành cho việc thực hành sản xuất nông nghiệp tốt;
- Tháng 3/2019, Công ty TNHH MNS Meat Sài Gòn được thành lập;
- Tháng 5/2019, Proconco được tái cấp Giấy Chứng nhận GLOBALG.A.P. CFM;
- Tháng 7/2019, Masan Nutri-Science đổi tên thành Công ty Cổ phần Masan MEATLife và tăng vốn điều lệ lên 3.243 tỷ đồng;
- Tháng 9/2019, Công ty TNHH MNS Meat Hà Nam đã được cấp Giấy Chứng nhận BRC – Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm;
- Tháng 11/2019, MEATDeli được vinh danh trong Top 10 Thương hiệu được tin dùng nhất Việt Nam 2019 do người tiêu dùng bình chọn;
- Tháng 12/2019, cổ phiếu của Công ty Cổ phần Masan MEATLife được giao dịch tại thị trường chứng khoán của công ty đại chúng chưa niêm yết theo Quyết định số 804/QĐ-SGDHN do Sở Giao dịch Chứng khoán Hà Nội cấp;

- Tháng 1/2020, Công ty TNHH MNS Feed Nghệ An được tái cấp Giấy Chứng nhận GLOBALG.A.P. CFM;
- Tháng 2/2020, Công ty TNHH MNS Farm Nghệ An được tái cấp Giấy Chứng nhận GLOBALG.A.P. và Công ty TNHH Một Thành Viên Con Cò Bình Định được tái cấp Giấy Chứng nhận GLOBALG.A.P. CFM;
- Tháng 9/2020, Masan MEATLife được vinh danh trong Top Doanh nghiệp Thức ăn Chăn nuôi lớn nhất Thế giới 2019 do Tạp chí Feed Strategy công bố;
- Tháng 10/2020, Masan MEATLife khánh thành Tổ hợp chế biến thịt MEATDeli Sài Gòn trị giá 1.800 tỷ đồng tại Long An;
- Tháng 10/2020, Công ty TNHH MNS Feed Nghệ An được tái cấp Giấy Chứng nhận HACCP;
- Tháng 11/2020, Masan MEATLife hoàn tất giao dịch sở hữu 51% Công ty Cổ phần 3F VIỆT, chính thức mở rộng hoạt động sang thị trường thịt gia cầm;
- Tháng 11/2020, Proconco và Công ty TNHH MNS Feed Nghệ An được tái cấp Giấy Chứng nhận GLOBALG.A.P. CFM;
- Tháng 12/2020, Masan MEATLife được vinh danh trong Top 50 Thương hiệu giá trị nhất Việt Nam 2020 do Forbes Việt Nam công bố, MEATDeli tiếp tục được vinh danh trong Top 10 Thương hiệu được tin dùng nhất Việt Nam 2 năm liên tiếp 2019 và 2020 do người tiêu dùng bình chọn và Proconco được vinh danh là Top 3 Công ty Thức ăn Chăn nuôi uy tín nhất Việt Nam 2020 do Vietnam Report công bố;
- Tháng 12/2020, Proconco, Công ty TNHH Một Thành Viên Con Cò Bình Định, Công ty TNHH MNS Feed Thái Nguyên, Công ty TNHH MNS Feed Tiền Giang và Công ty TNHH MNS Feed Hậu Giang được tái cấp Giấy Chứng nhận HACCP;
- Tháng 1/2021, Masan MEATLife được vinh danh trong Top 50 Doanh nghiệp Tư nhân lớn nhất Việt Nam 2020 – VNR500 do Vietnam Report phối hợp cùng Báo Điện tử VietNamNet công bố;
- Tháng 1/2021, Công ty TNHH MNS Farm Nghệ An được tái cấp Giấy Chứng nhận GLOBAL G.A.P.;
- Tháng 11/2021, Masan MEATLife chuyển giao mảng thức ăn chăn nuôi và hợp tác chiến lược với Công ty TNHH De Heus (“De Heus Việt Nam”, công ty con của Royal De Heus Group của Hà Lan) trong việc tổ chức cung ứng nguồn thức ăn chăn nuôi và heo thịt để phục vụ cho các tổ hợp chế biến thịt ủ mát và thịt ủ mát chế biến của Masan MEATLife trong 5 năm tới;
- Tháng 12/2021, Masan MEATLife đã hoàn tất việc nhận chuyển nhượng 20.180.026 cổ phần của Công ty Cổ phần Việt Nam Kỹ nghệ Súc sản từ Công ty Cổ phần Dinh Dưỡng Nông nghiệp Quốc tế Anco.
- Tháng 02/2022, nhà máy chế biến và đóng gói thịt gà thuộc Tổ hợp chế biến thịt Tập đoàn Masan, tọa lạc tại khu Công nghiệp Đồng Văn IV, xã Đại Cương, Huyện Kim Bảng, tỉnh Hà Nam được điều hành bởi Masan MEATLife được khai trương và đi vào hoạt động. Với nhà máy chế biến và đóng gói thịt gà này, Masan MEATLife đang dần hoàn thiện và đa dạng hóa nguồn đạm động vật tươi ngon, dinh dưỡng và giá cả hợp lý cho mỗi bữa ăn của gia đình Việt. Nhà máy có tổng vốn đầu tư hơn 527 tỷ đồng, quy mô gần 1,6 héc-ta với công suất đáp ứng hơn 52 triệu con gà/năm.

Quản trị doanh nghiệp

Cơ cấu tổ chức

Chấp thuận	Đại Hội đồng Cổ đông	
Phê duyệt	Hội đồng Quản trị	Ủy Ban Kiểm Toán
Quản trị chiến lược Masan MEATLife	Ban Điều hành Tổng Giám đốc Giám đốc Tài chính	

Hội Đồng Quản Trị

Hội đồng Quản trị được cổ đông bầu ra để điều hành hoạt động của Masan MEATLife. Các thành viên Hội đồng Quản trị họp định kỳ hoặc thảo luận riêng về các quyết định chiến lược do Ban Điều hành đệ trình. Chi tiết về trách nhiệm của Hội đồng Quản trị được trình bày trong phần Hội đồng Quản trị.

Ban Điều Hành

Trách nhiệm chính của Ban Điều hành bao gồm quản trị chiến lược, phân bổ nguồn lực ở cấp quản lý cao cấp, theo dõi và kiểm soát tài chính kế toán, quản lý vốn, quản trị doanh nghiệp và kiểm soát nội bộ.

Ủy Ban Kiểm Toán

Ủy ban kiểm toán là một ủy ban chuyên trách trực thuộc Hội đồng quản trị chịu trách nhiệm định hướng và giám sát một số lĩnh vực quản trị cụ thể bao gồm việc thiết lập, triển khai và đảm bảo tính hiệu quả của kiểm toán nội bộ.

Trách nhiệm và thẩm quyền của Hội đồng Quản trị

Hoạt động của Hội đồng Quản trị được tổ chức bởi Chủ tịch Hội đồng Quản trị.

Thành viên Hội đồng Quản trị bao gồm:

Ông Danny Le, Chủ tịch Hội đồng Quản trị

Ông Danny Le có vai trò quan trọng trong việc chuyển đổi Masan MEATLife từ một công ty sản xuất thức ăn gia súc trở thành nền tảng sản xuất thịt có thương hiệu. Ông chịu trách nhiệm đưa ra định hướng chiến lược cho Masan MEATLife.

Trước khi gia nhập Masan Group, ông Danny Le từng là cố vấn tài chính tại Morgan Stanley, New York, và đã thực hiện nhiều thương vụ M&A và các giao dịch trên thị trường vốn và tư nhân hoá cho nhiều khách hàng. Ông Danny Le hiện là Tổng Giám Đốc của Masan Group, Chủ tịch Hội đồng Quản trị của (i) Công ty Cổ phần Masan High-Tech Materials, (ii) Công ty Cổ phần Hàng tiêu dùng Masan (Masan Consumer); thành viên Hội đồng Quản trị của (i) Công ty Cổ phần The CrownX, (ii) Công ty Cổ phần Phúc Long Heritage, (iii) Công ty Cổ phần Mobicast; thành viên của Hội đồng thành viên của (i) Công ty TNHH Chế biến Khai thác khoáng sản Núi Pháo, (ii) Công ty TNHH Masan Brewery, (iii) Công ty TNHH MasanConsumerholdings

Ông Danny Le có bằng Cử nhân tại Đại học Bowdoin, Mỹ.

Ông Nguyễn Quốc Trung, Thành viên Hội đồng Quản trị

Ông Nguyễn Quốc Trung là Tổng Giám đốc của Masan MEATLife từ ngày 26/11/2021. Ông là nhân tố quan trọng trong việc sáp nhập và chuyển đổi thành công 2 nền tảng kinh doanh thịt là thịt heo và thịt gà, giúp Masan MEATLife trở thành công ty có nền tảng kinh doanh thịt lớn nhất Việt Nam. Trước khi gia nhập Masan MEATLife, ông Nguyễn Quốc Trung đã từng là Tổng Giám Đốc Công ty TNHH Japfa Comfeed Long An, Công ty TNHH Japfa Comfeed Bình Thuận, Công ty TNHH Japfa - Hypor Genetics. Từ năm 2014, ông là cổ đông sáng lập và Chủ tịch Hội đồng Quản trị kiêm Tổng Giám đốc Công ty Cổ phần 3F Việt.

Ông Nguyễn Quốc Trung có bằng Thạc sỹ Quản trị Kinh doanh từ Trường Đại học Kinh tế và Quản lý Solvay Brussels -Vương quốc Bỉ.

Ông Trần Phương Bắc, Thành viên Hội đồng Quản trị

Ông Trần Phương Bắc được bầu vào Hội đồng Quản trị của Masan MEATLife tại Đại Hội đồng Cổ đông năm 2018. Hiện nay, ông Trần Phương Bắc là Luật sư Trưởng của Masan Group, phụ trách các vấn đề pháp luật và tuân thủ của toàn bộ Masan Group, bao gồm cả Masan MEATLife và các công ty con.

Trước khi gia nhập Masan Group, ông Trần Phương Bắc là luật sư thành viên của một hãng luật danh tiếng và từng làm cho những công ty tài chính và hàng tiêu dùng hàng đầu của nước ngoài tại Việt Nam, trước đó ông là Giảng viên Luật Thương mại tại Trường Đại học Luật TP. HCM. Ông Trần Phương Bắc hiện là thành viên Hội đồng Quản trị của (i) Công ty Cổ phần Dịch vụ Thương mại Tổng hợp WinCommerce, (ii) Công ty Cổ phần Nước khoáng Quảng Ninh, (iii) Công ty Cổ phần Thực phẩm Cholimex và (iv) Công ty Cổ phần The CrownX.

Ông Trần Phương Bắc là thành viên của Đoàn Luật sư TP. HCM, có bằng Cử nhân Luật tại Trường Đại học Luật TP. HCM và bằng Thạc sĩ về Luật So sánh tại Đại học Groningen (Hà Lan).

Ông Huỳnh Việt Thắng, Thành viên Hội đồng Quản trị

Ông Huỳnh Việt Thắng được bầu vào Hội đồng Quản trị của Masan MEATLife tại Đại Hội đồng Cổ đông năm 2021. Hiện nay, ông Huỳnh Việt Thắng là thành viên Hội đồng Quản trị của (i) Công ty Cổ phần Nước khoáng Quảng Ninh, (ii) Công ty Cổ phần Bột giặt NET và là Giám Đốc Tài Chính của (i) Công ty Cổ phần Hàng tiêu dùng Masan, (ii) Công ty TNHH MasanConsumerHoldings và (iii) Công ty Cổ phần Thương mại Dịch vụ và Sản xuất Krôngpha.

Trước khi gia nhập Masan Group, ông đã từng làm việc tại Unilever và Coca-cola Việt Nam.

Chủ tịch đóng vai trò lãnh đạo quan trọng và tham gia:

- Chủ trì các cuộc họp của Hội đồng Quản trị và đóng vai trò lãnh đạo hiệu quả;
- Duy trì đối thoại với Ban Điều hành và chỉ đạo chiến lược phù hợp; và
- Giám sát hiệu quả hoạt động của Hội đồng Quản trị và Ban Điều hành.

Tính đến ngày 31 tháng 12 năm 2023, chi tiết về việc sở hữu cá nhân cổ phiếu Masan MEATLife của các thành viên Hội đồng Quản trị như sau:

Hội đồng Quản trị	Chức vụ	Số cổ phần	Tỷ lệ (%)
Ông Danny Le	Chủ tịch	0	0
Ông Nguyễn Quốc Trung	Thành viên	0	0
Ông Trần Phương Bắc	Thành viên	0	0
Ông Huỳnh Việt Thắng	Thành viên	0	0

HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Hội đồng Quản trị thường xuyên họp để thảo luận về phương hướng, chiến lược và tiến độ phát triển kinh doanh. Thông thường, các chủ đề tại cuộc họp Hội đồng Quản trị bao gồm:

- Báo cáo về những dự án lớn và những vấn đề trong hoạt động kinh doanh hiện tại của Masan MEATLife và các công ty con;
- Báo cáo kết quả kinh doanh và quản trị doanh nghiệp;
- Trình bày những dự án, kế hoạch kinh doanh cụ thể; và
- Các vấn đề của các cuộc họp trước và những vấn đề còn tồn đọng.

HOẠT ĐỘNG CỦA HỘI ĐỒNG QUẢN TRỊ

Trong năm 2023, Hội đồng Quản trị phần lớn tập trung việc thảo luận và thông qua những vấn đề sau:

- Thông qua việc tăng thêm phần vốn góp của Masan MEATLife vào Công ty TNHH MEATDeli HN;
- Thông qua việc giảm vốn điều lệ của Công ty TNHH MNS Meat để hoàn trả một phần vốn góp cho thành viên;
- Thông qua việc phát hành cổ phần mới theo chương trình lựa chọn cho người lao động (ESOP);
- Thông qua việc Công ty TNHH MNS Meat chia lợi nhuận cho các thành viên góp vốn;
- Thông qua việc tiến hành chấm dứt hoạt động chi nhánh, địa điểm kinh doanh, văn phòng đại diện của Masan MEATLife.
- Các hoạt động khác.

BAN ĐIỀU HÀNH

Ban Điều hành chịu trách nhiệm thực thi kế hoạch phát triển kinh doanh của Masan MEATLife và báo cáo kết quả kinh doanh. Tổng Giám đốc lãnh đạo Ban Điều hành.

Hiện nay, Ban Điều hành gồm có 2 thành viên phụ trách chung toàn bộ hoạt động của Masan MEATLife, cụ thể:

Quản trị chiến lược toàn bộ hoạt động của Masan MEATLife

Ông Nguyễn Quốc Trung – Tổng Giám đốc

Ông Nguyễn Quốc Trung được Hội đồng Quản trị bổ nhiệm làm Tổng Giám đốc của từ tháng 11/2021. Ông Nguyễn Quốc Trung hiện đồng thời là Chủ tịch Hội đồng Quản trị, Tổng Giám đốc của Công ty Cổ phần 3F Việt và Giám đốc của Công ty TNHH Thực phẩm 3F Việt.

Ông Nguyễn Quốc Trung tốt nghiệp Thạc sĩ Quản trị Kinh doanh (MBA), Solvay Brussels School, Đại học Libre de Bruxelles (ULB), Bỉ.

Bà Nguyễn Thị Hồng Diễm – Giám Đốc Tài Chính

Trước khi gia nhập tập đoàn Masan, Bà Nguyễn Thị Hồng Diễm có hơn 20 năm kinh nghiệm kế toán ở tập đoàn Unilever & Royal Friesland Campina. Trong 8 năm vừa qua bà đảm nhiệm các vai trò khác nhau ở công ty sở tại, vai trò vùng ở môi trường quốc tế (Malaysia, Myanmar, Singapore) với những đóng góp đáng kể góp phần đem lại lợi nhuận cho toàn tập đoàn. Bà

Điểm tốt nghiệp cử nhân Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh và là thành viên của Hiệp hội Kế toán Công chứng Anh Quốc (ACCA).

Tính đến ngày 31 tháng 12 năm 2023, chi tiết về việc sở hữu cổ phiếu Masan MEATLife của các thành viên Ban Điều hành như sau:

Ban Điều hành	Chức vụ	Số cổ phần	Tỷ lệ (%)
Ông Nguyễn Quốc Trung	Tổng Giám đốc	0	0
Bà Nguyễn Thị Hồng Diễm	Giám đốc tài chính	0	0

ỦY BAN KIỂM TOÁN

Ủy Ban Kiểm Toán được thành lập bởi Hội Đồng Quản Trị

Ủy Ban Kiểm Toán bao gồm các thành viên sau đây:

- Ông Huỳnh Việt Thắng – Chủ Tịch Ủy Ban Kiểm Toán
- Ông Trần Phương Bắc – Thành viên Ủy Ban Kiểm Toán

Tính đến ngày 31 tháng 12 năm 2023, chi tiết về việc sở hữu cổ phiếu Masan MEATLife của các thành viên Ủy Ban Kiểm Toán như sau:

Ủy Ban Kiểm Toán	Chức vụ	Số cổ phần	Tỷ lệ (%)
Ông Huỳnh Việt Thắng	Chủ Tịch	0	0
Ông Trần Phương Bắc	Thành viên	0	0

HOẠT ĐỘNG CỦA ỦY BAN KIỂM TOÁN

Ủy Ban Kiểm Toán giám sát hoạt động của Hội đồng Quản trị và Ban Điều hành trong việc tuân thủ Điều lệ của Masan MEATLife và pháp luật Việt Nam. Đặc biệt, Ủy Ban Kiểm Toán tham gia vào các cuộc họp thường kỳ và bất thường của Hội đồng Quản trị và Đại Hội đồng Cổ đông.

Thông tin cổ phần

Vào ngày 31 tháng 12 năm 2023, vốn điều lệ của Masan MEATLife là 3,271,329,400,000 đồng, được chia thành 327.132.940 cổ phần phổ thông.

Số lượng cổ phiếu quỹ: 0 cổ phần.

Số lượng cổ phần có quyền biểu quyết đang lưu hành: 327.132.940 cổ phần, trong đó số cổ phần bị hạn chế chuyển nhượng là 0, số cổ phần được tự do chuyển nhượng là 327.132.940 cổ phần.

Cơ cấu cổ đông

Tính theo tỷ lệ sở hữu: Tại ngày 31 tháng 12 năm 2023, Cổ đông lớn của Masan MEATLife bao gồm:

STT	Cổ đông	Số cổ phần	Tỷ lệ (%)
1	Công ty TNHH Masan Agri	257.342.269	78,66
2	Công ty TNHH Đầu tư Sản xuất Phát triển Nông nghiệp WinEco	52.955.559	16,18
	Tổng cộng	310.297.828,00	94,84

Tính trên cơ sở cổ đông tổ chức và cổ đông cá nhân: Theo danh sách cổ đông chốt ngày 29/12/2023, Masan MEATLife có 687 cổ đông, trong đó có 677 cổ đông cá nhân nắm giữ 9.989.986 cổ phần tương ứng với 3.04%; và 10 cổ đông tổ chức nắm giữ 317.142.954 cổ phần tương ứng với 96.96%.

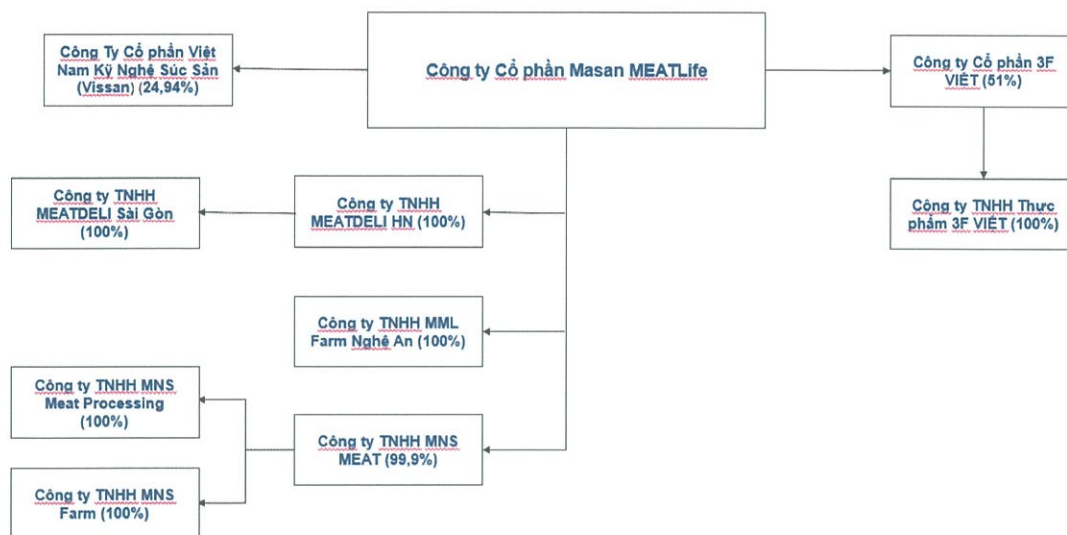
Tính trên cơ sở cổ đông trong nước và cổ đông nước ngoài: Theo danh sách cổ đông chốt ngày 29/12/2023, Masan MEATLife có 653 cổ đông trong nước nắm giữ 319.140.673 cổ phần tương ứng với 97.56%; và 34 cổ đông nước ngoài nắm giữ 7.992.267 cổ phần tương ứng với 2.44%.

Thay đổi vốn điều lệ

Trong năm 2023, Masan MEATLife không thay đổi vốn điều lệ, không có giao dịch cổ phiếu quỹ.

Cấu trúc doanh nghiệp

Tính đến ngày 31 tháng 12 năm 2023, Masan MEATLife có 09 công ty con và công ty liên kết.



(*) Để thuận tiện theo dõi, các công ty trong sơ đồ được thể hiện tỷ lệ sở hữu tương ứng được để trong ngoặc.

Các công ty con và liên kết

Công ty Cổ phần 3F VIỆT (3F VIỆT)

3F VIỆT được thành lập ngày 08/08/2014, là một trong những công ty đầu tiên của người Việt triển khai mô hình “Feed – Farm – Food” để hiện thực hóa ý tưởng “từ trang trại đến bàn ăn”.

3F VIỆT được sinh ra với sứ mệnh “sáng tạo những giá trị dinh dưỡng độc đáo có nguồn gốc đậm động vật nhằm nâng cao chất lượng cuộc sống cho cộng đồng”. Vì vậy hoạt động chính của của Công ty Cổ phần 3F VIỆT là tập trung xây dựng và vận hành các trang trại chăn nuôi gia cầm kỹ thuật cao với quy mô lớn. Nền tảng của 3F VIỆT là chuỗi giá trị trải đều từ con giống, trại ấp, trại thịt để phân phối đến cơ sở chế biến và đóng gói quy mô lớn. Tất cả đều đạt tiêu chuẩn khắt khe về môi trường và an toàn vệ sinh thú y và vệ sinh an toàn thực phẩm. Bên cạnh đó, công ty không ngừng nghiên cứu, cải tạo chất lượng con giống để mang lại nhưng ưu thế vượt trội trên thị trường.

Công ty TNHH Thực Phẩm 3F VIỆT (3F VIET FOOD)

3F VIET FOOD ra đời trong bối cảnh hằng ngày người Việt đang gặp mối nguy hại về nguồn thực phẩm, không an toàn, không rõ nguồn gốc. Chúng tôi thấu hiểu mối quan tâm về sức khỏe của cộng đồng và quyết định đặt những bước chân đầu tiên trên hành trình ngàn dặm, đó là phục vụ nhu cầu ngày càng cao về đậm động vật an toàn cho hàng triệu gia đình Việt. Dòng sản phẩm đầu tiên được ra đời với thương hiệu GÀ TƯƠI 3F là nỗ lực không mệt mỏi của một tập thể tận tâm với sức khỏe người tiêu dùng. Không đặt vị trí mình là nhà sản xuất, 3F VIET FOOD luôn trân trọng khách hàng như những người thân, bạn hữu. Chúng tôi luôn tự hỏi làm thế nào để những bữa ăn của người thân mình được đảm bảo nhất về dinh dưỡng và sự an toàn. Xuất phát từ mối quan tâm đó, 3F VIET FOOD đã đầu tư nghiêm túc vào công nghệ và quy trình, từ khâu kiểm soát đầu vào nghiêm ngặt đến khâu sản xuất, thành phẩm, bảo quản, con người, hạ tầng kỹ thuật. Những khó khăn thử thách, cố gắng của chúng tôi ngày hôm nay sẽ trở thành niềm hạnh phúc khi nhận lại nụ cười an tâm của các bạn trong mỗi bữa ăn có GÀ TƯƠI 3F. Đó là phần thưởng vô giá đồng hành cùng chúng tôi trong hành trình **"CHUẨN TỪ CHẤT - THẬT TỪ TÂM"**.

Công ty TNHH MML Farm Nghệ An (MML Farm Nghệ An)

MML Farm Nghệ An gồm 2 trang trại chăn nuôi heo công nghệ cao của Masan MEATLife được xây dựng trên địa bàn xóm Côn Sơn, xã Hạ Sơn, huyện Quỳnh Hợp, tỉnh Nghệ An. Với quy mô hơn 220 hecta, đây là những trang trại có quy mô lớn nhất của tỉnh. MML Farm Nghệ An có công suất 230.000 con heo xuất chuồng mỗi năm. MML Farm Nghệ An cũng đã hoàn thành các tiêu chuẩn về nông trại được công nhận quốc tế dành cho việc thực hành sản xuất nông nghiệp tốt và được cấp Giấy Chứng nhận GLOBAL G.A.P. lần đầu vào ngày 15/01/2019 và tái cấp cho các lần tiếp theo.

Công ty TNHH MEATDeli HN (MEATDeli HN)

MEATDeli HN (tên cũ là “Công ty TNHH MNS Meat Hà Nam”) là tổ hợp chế biến thịt với công nghệ và thiết bị hiện đại nhập khẩu từ châu Âu được xây dựng trên địa bàn tỉnh Hà Nam với quy mô trên 10 hecta. Tổ hợp có công suất 1,4 triệu con/năm, tương đương 140.000 tấn/năm có khả năng đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng của người Việt Nam về các sản phẩm thịt tươi ngon, an toàn và truy xuất được nguồn gốc. Sau khi đăng ký điều chỉnh dự án đầu tư trong năm 2021, hiện nay Tổ hợp có quy mô sản xuất như sau: (i) Công suất giết mổ lợn là 1,4 triệu con/năm, tương đương 140.000 tấn/năm và công suất giết mổ gà là 52.000.000 con gà/năm tương đương 130.000 tấn/năm, trong đó phần sản phẩm tầm ướp (nguyên con, đùi, cánh, ức, chân, đầu cổ, lòng ...) là 26.000 tấn/năm; (ii) Sản xuất chế biến các sản phẩm từ thịt quy mô 105.000 tấn/năm, gồm: Thịt kho trứng 5.000 tấn/năm, Chả 5.000 tấn/năm,

Giò 8.500 tấn/năm, Chà bông 6.500 tấn/năm, Xúc xích các loại 15.000 tấn/năm, các sản phẩm khác từ thịt lợn 15.000 tấn/năm, công suất sản xuất các sản phẩm từ thịt đã qua chế biến gói/hộp viên ăn liền từ thịt, đậm đặc động vật (cá, tôm, cua, mực), túi thịt, đậm đặc động vật (cá, tôm, cua, mực) túi retort, các loại snack ăn liền từ đậm đặc động vật 50.000 tấn/năm; (iii) Sản xuất Chế phẩm sinh học (từ huyết và phụ phẩm giết mổ) 2.000 tấn/năm, vỏ ruột heo tự nhiên 200 tấn/năm, các sản phẩm retort (Cháo) 10.000 tấn/năm.

Công ty TNHH MEATDeli Sài Gòn (MEATDeli Sài Gòn)

Khởi công từ tháng 5/2019, dự án Tổ hợp chế biến thịt tại Long An do MEATDeli Sài Gòn làm chủ đầu tư có tổng diện tích hơn 20 hecta, công suất thiết kế 1,4 triệu con heo/năm, tổng số vốn đầu tư 1.800 tỷ đồng.

Cũng như dây chuyền giết mổ và chế biến thịt tại Hà Nam, dây chuyền chế biến thịt của MEATDeli Sài Gòn được Marel – công ty hàng đầu thế giới về thiết bị chế biến thịt của Hà Lan cung cấp, ứng dụng tự động hóa với 3 robot trong hệ thống. Nhà máy được vận hành theo tiêu chuẩn BRC – tiêu chuẩn hàng đầu thế giới về an toàn thực phẩm, đạt chứng nhận HACCP và do chính các chuyên gia giàu kinh nghiệm của EU trực tiếp vận hành, giám sát và kiểm nghiệm. Đồng thời, thịt ủ mát MEATDeli đáp ứng Tiêu chuẩn Quốc gia (TCVN 12429-1:2018) về Thịt mát do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề xuất và Bộ Khoa học và Công nghệ công bố. Thịt ủ mát MEATDeli áp dụng hệ thống kiểm soát “3 tuyến kiểm dịch” theo hướng dẫn của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế, đảm bảo an toàn cho miếng thịt khi đến tay người sử dụng.

Ở giai đoạn 1, tổ hợp cung cấp thịt ủ mát với sản lượng 140.000 tấn/năm và thịt chế biến từ thịt ủ mát như giò lụa, giò thủ, chà bông và các sản phẩm khác với sản lượng 15.000 tấn/năm. Ở giai đoạn 2, tổ hợp sẽ nâng sản lượng các sản phẩm thịt chế biến lên 25.000 tấn/năm, đồng thời, ra mắt thêm nhiều sản phẩm mới như: bột huyết, huyết tương, collagen, bột thịt xương... với quy mô 14.000 tấn/năm.

THUẬT NGỮ/TỪ VIẾT TẮT

3F	Feed – Farm – Food, Từ trang trại đến bàn ăn
3F VIỆT	Công ty Cổ phần 3F VIỆT
ANCO	Công ty Cổ phần Dinh dưỡng Nông nghiệp Quốc tế
ASF	Dịch tả lợn Châu phi
CEO	Tổng Giám Đốc
FCR	Hiệu suất chăn nuôi
FMCG	Hàng tiêu dùng nhanh
M&A	Mua bán và sáp nhập doanh nghiệp
Masan Group/Group	Công ty Cổ phần Tập đoàn Masan
MASAN MEATLIFE/Công ty & Masan MEATLife	Công ty Cổ phần Masan MEATLife
MML Farm Nghệ An	Công ty TNHH MML Farm Nghệ An
MEATDeli HN	Tổ hợp chế biến thịt tại Hà Nam
MEATDeli SG/MEATDeli Sài Gòn	Tổ hợp chế thịt tại Long An
MNC	Công ty đa quốc gia
Proconco	Công ty Cổ phần Việt Pháp Sản xuất Thức ăn Gia súc
R&D	Nghiên cứu và phát triển
BDH	Ban Điều Hành
YoY	So sánh tương đương cùng kỳ năm trước
USD	Đô la Mỹ
VISSAN	Công ty Cổ phần Việt Nam Kỹ nghệ Súc sản
VNĐ	Đồng Việt Nam



Công ty Cổ phần Masan MEATLife

Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp: 0311224517 (đăng ký lần đầu ngày 07/10/2011, đăng ký thay đổi lần thứ 20 ngày 12/09/2022)

Địa chỉ: Lầu 10, Central Plaza, 17 Lê Duẩn, Phường Bến Nghé, Quận 1
Tp. Hồ Chí Minh, Việt Nam

Điện thoại: (84) 28 6256 3862

Fax: (84) 28 3827 4115

Website: www.masanmeatlife.com.vn

Mã số thuế: 0311224517

Mã cổ phiếu: MML