



TRADE AND
MANUFACTURING

DUY PHÚ HỒ SƠ NĂNG LỰC

Thiết bị bếp công nghiệp

PROFILE

2023



Giá trị cốt lõi

Trên cơ sở cải tiến công nghệ; chúng tôi luôn giữ mọi thứ về khu bếp của bạn từ đơn giản đến hiện đại, tất nhiên là đẳng cấp nhưng cũng vô cùng tiện nghi và tối ưu công năng.





**TƯ VẤN - THIẾT KẾ
SẢN XUẤT - LẮP ĐẶT
BẢO TRÌ - HẬU MÃI**

THIẾT BỊ BẾP CÔNG NGHIỆP



THƯ NGỎ

Lời đầu tiên, DUY PHÚ gửi đến quý khách hàng lời chào thân ái, lời chúc sức khỏe và thịnh vượng.

Thành phố Hồ Chí Minh, Ngày 03 Tháng 01 Năm 2023

Quý khách hàng thân mến!

Công ty TNHH Thiết bị bếp công nghiệp Duy Phú từ khi thành lập đã sản xuất, lắp đặt và cung cấp trang thiết bị bếp cho nhà hàng khách sạn, khu nghỉ dưỡng, mô hình Alacart, bếp ăn tập thể, ... trong phạm vi TP.HCM và một số tỉnh lân cận. Với đội ngũ cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý có chuyên môn cao cũng như đội ngũ công nhân có tay nghề vững chắc, giàu kinh nghiệm, công ty chúng tôi đã thực hiện thi công nhiều công trình được Chủ đầu tư tín nhiệm, cũng như đánh giá đạt chất lượng cao, kỹ - mỹ thuật hoàn hảo.

Trải qua 20 năm kinh nghiệm, chúng tôi đã không ngừng học hỏi, cải tiến công nghệ để thích nghi, hoà nhập với thị trường bếp công nghiệp, tháng 06 năm 2012 Công ty TNHH Thiết bị bếp công nghiệp Duy Phú chính thức được đổi tên và hoạt động mạnh mẽ đến hiện nay, chúng tôi tự hào là nhà cung cấp có đầy đủ năng lực, luôn đề cao uy tín chất lượng sản phẩm, tiến độ, lấy chữ tín là nền tảng cho sự phát triển vững chắc của công ty.

Phương châm của chúng tôi:

- Chân thành xây dựng quan hệ đối tác, nhà cung cấp, hướng đến duy trì mối quan hệ tốt để cùng phát triển.
- Thỏa mãn mong muốn của Quý khách hàng một cách tận tình & chu đáo.

Trân trọng!

PHỤ LỤC

Quá trình hình thành & phát triển	05
Thông tin chung	06
Ngành nghề hoạt động kinh doanh	10
Năng lực, quy mô Duy Phú	12
Phân khúc thị trường sản phẩm	15
Nghiên cứu & phát triển	18
Dòng sản phẩm	19
Công trình tiêu biểu	22
Thương hiệu Duy Phú phân phối	51
Khách hàng thân thiết	52

Hình thành & phát triển

Công ty TNHH Thiết bị bếp công nghiệp Duy được biết đến là doanh nghiệp chuyên hoạt động trong lĩnh vực cung cấp thiết bị bếp công nghiệp với dịch vụ, cung cấp các sản phẩm trong lĩnh vực: tư vấn thiết kế - cung cấp- lắp đặt trang thiết bị cho căn tin, bếp ăn, nhà hàng theo tiêu chuẩn cao, phục vụ công suất lớn.

Với kinh nghiệm và nền tảng vững chắc trong những năm qua, chúng tôi đã mở rộng và phát triển thêm các mảng: phân phối và bán lẻ các sản phẩm, thiết bị cho Quầy bar, Club, Lounge...

2003

Khởi nghiệp thương hiệu SDP

2005

Đổi từ SDP sang HDP

2007

Phát triển thương hiệu với Công ty TNHH SX-TM Duy Phú

2012

Đổi tên thành Công ty TNHH Thiết bị bếp công nghiệp Duy Phú

NAY

Mở rộng quy mô với Thương hiệu Duy Phú



■ Giới thiệu



Trải qua hơn 20 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực “bếp công nghiệp”. Bằng việc thấu hiểu một cách sâu sắc, với kinh nghiệm lâu năm trong sản xuất, Duy Phú xây dựng nền tảng kinh doanh dựa trên sự phát triển văn hóa thân thiện, lấy sự hài lòng của khách hàng làm mục tiêu và liên tục mở rộng sản xuất kinh doanh không chỉ ở thị trường trong nước mà còn xuất khẩu ra nước ngoài.

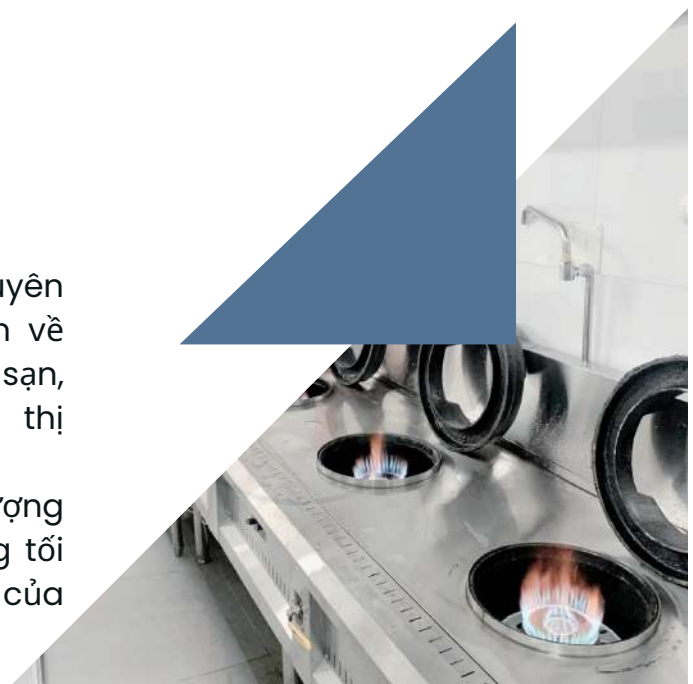
■ Phương châm

Lấy uy tín & chất lượng làm mục tiêu tồn tại. Chân thành xây dựng quan hệ đối tác, nhà cung cấp, hướng đến duy trì mối quan hệ tốt để cùng phát triển.

■ Tầm nhìn & Sứ mệnh

Hướng đến một Doanh nghiệp chuyên cung ứng các giải pháp toàn diện về thiết bị bếp cho Nhà hàng, khách sạn, Khu nghỉ dưỡng... hàng đầu trên thị trường Việt Nam.

Tạo ra những sản phẩm có chất lượng vượt trội, giá thành hợp lý, đáp ứng tối đa nhu cầu và lợi ích chính đáng của khách hàng.





Tạo ra những sản phẩm có chất lượng vượt trội, giá thành hợp lý, đáp ứng tối đa nhu cầu và lợi ích chính đáng của khách hàng.

Đề cao thiện chí hợp tác cùng phát triển, hướng đến giá trị cốt lõi theo tiêu chí 4T: "Tín - Tâm - Trí - Tốc".

Bảo vệ chữ tín; đặt cái tâm lên hàng đầu; rèn luyện nâng cao tri thức; lập kế hoạch và triển khai nhanh chóng, thần tốc.

Doanh nghiệp chuyên cung ứng các giải pháp toàn diện về thiết bị bếp cho Nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng hàng đầu trong khu vực với sản phẩm, dịch vụ vượt trội mong đợi của khách hàng.

Tinh thần nhiệt huyết, chúng tôi không chỉ tạo ra mà còn gửi gắm tâm tư vào công cuộc mang đến cộng đồng những sản phẩm đạt chuẩn An toàn vệ sinh thực phẩm.



VỀ DUY PHÚ

☒ Tên giao dịch:

CÔNG TY TNHH THIẾT BỊ BẾP CÔNG NGHIỆP DUY PHÚ

Tên quốc tế:

DUY PHU INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT COMPANY LIMITED

Tên viết tắt:

DUY PHU INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT CO., LTD

Mã số doanh nghiệp: 0311820982



VĂN PHÒNG ĐẠI DIỆN

Địa chỉ: 328B Ung Văn Khiêm, P. 25,

Quận Bình Thạnh, TP Hồ Chí Minh

Điện thoại: +84-8 351 24 505

Fax: +84-8 351 24 994



XƯỞNG SẢN XUẤT

Địa chỉ: 107/2 Tô Ngọc Vân, P. Thạnh

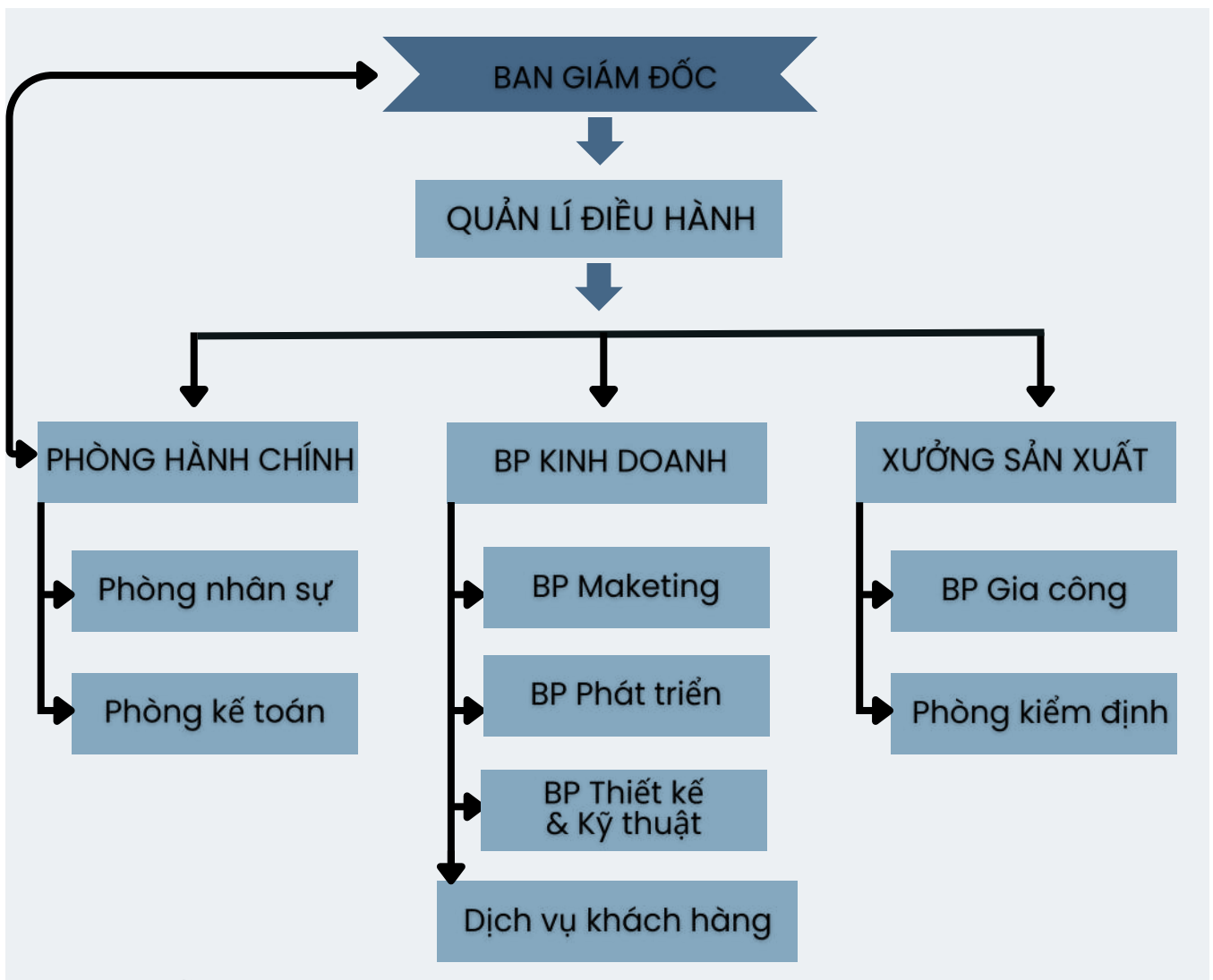
Xuân, Quận 12, TP Hồ Chí Minh

Điện thoại: +84-8 625 71 858

Fax: +84-8 625 71 833

Sơ đồ tổ chức

Duy Phú không ngừng mở rộng quy mô, cải tiến kỹ thuật phần đầu xây dựng một công ty chuyên sản xuất, phân phối thiết bị ngoại nhập có chất lượng cho bếp nhà hàng, khách sạn, canteen, trường học... hàng đầu Việt Nam theo tiêu chuẩn 5S & KAIZEN.



■ Chúng tôi làm gì

DUY PHÚ là nhà thầu chuyên nghiệp trong lĩnh vực cung cấp thiết bị bếp công nghiệp, chúng tôi từng bước phát huy thế mạnh, bù đắp thiếu sót chưa hoàn thiện để hướng đến sự hoàn hảo tối ưu nhất.

Luôn đề cao sự hợp tác tích cực, lâu dài của các đối tác, chúng tôi lập kế hoạch xây dựng một khu bếp phù hợp với không gian và nhu cầu kinh doanh của chủ đầu tư.



■ Dịch vụ

01

TƯ VẤN THIẾT KẾ

Là bước đầu tiên và cũng là bước quan trọng nhất trong việc đảm bảo cho một khu bếp hoạt động hiệu quả, tiện dụng.

02

CUNG CẤP - LẮP ĐẶT

Tồn tại sau nhiều năm, cái chúng tôi đang thực hiện là: "Bán những gì bạn cần, chứ không phải bán cái chúng tôi có".

03

BẢO TRÌ - SỬA CHỮA

Đáp ứng kịp thời và khắc phục tối đa nhu cầu của bạn qua các dịch vụ bảo hành, bảo trì và hỗ trợ kỹ thuật chuyên nghiệp.

■ Ngành nghề kinh doanh

Duy Phú cung cấp dịch vụ tư vấn thiết kế cho hệ thống bếp đáp ứng yêu cầu của khách hàng dù là nhỏ nhất.

Không chỉ tạo cho người đầu bếp cảm hứng để chế biến nên những món ăn ngon mà khách hàng những người trực tiếp thưởng thức thức ăn cũng thấy yên tâm hơn về chất lượng của món ăn khi được chế biến trong không gian bếp được đầu tư một cách chính chu và đầy đủ.

N°	Ngành nghề chính
1	Sản xuất các sản phẩm bằng kim loại
2	Sản xuất thiết bị điện phục vụ công suất lớn
3	Cung cấp các sản phẩm Thiết bị lạnh - thiết bị nhà bếp
4	Hoạt động thiết kế chuyên dụng
5	Sửa chữa thiết bị, đồ dùng bếp
6	Thi công lắp đặt hút khói, hút mùi

Chúng tôi luôn thận trọng xem xét các yêu cầu của khách hàng đưa ra phương án tối ưu, giải pháp đảm bảo quy trình hoạt động, đồng bộ về hệ thống và chuyên nghiệp.

NĂNG LỰC NHÂN SỰ



Dựa trên mục tiêu phát triển của doanh nghiệp, thấu hiểu năng lực của nhân viên, bộ máy quản lí tận dụng tối đa ưu điểm mỗi cá nhân, điều phối công việc một cách khoa học và linh hoạt & đảm bảo đúng quy trình chuyên nghiệp.

Quản lí cấp cao



Đội ngũ thiết kế am hiểu tường tận về sử dụng thiết bị, áp dụng triệt để các phần mềm như Auto Cad 2D, 3D, Corel, SketchUp, Ai... giúp chuẩn hoá, tính toán hợp lý trong việc sản xuất, chế tạo sản phẩm.

Thiết kế - kỹ thuật



Phân xưởng công nhân sản xuất giàu kinh nghiệm và kiến thức về quy trình sản xuất. Với đôi tay khéo léo, tỉ mỉ, mỗi cá nhân đều không ngừng nỗ lực rèn luyện nâng cao tay nghề tạo ra những sản phẩm chuẩn chất lượng.

Công nhân sản xuất



Khâu kiểm định kỹ thuật an toàn lần đầu là hoạt động kiểm tra chất lượng đánh giá tình trạng kỹ thuật an toàn theo các quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật an toàn trước khi đưa vào sử dụng được chúng tôi thực hiện nghiêm ngặt.

Kiểm định chất lượng

Công nghệ & Quy mô nhà xưởng

Ứng dụng máy móc hiện đại vào sản xuất là một khía cạnh thiết yếu liên quan đến sản xuất và bán hàng hóa vật chất.

Trong hơn nhiều năm, chúng tôi đã và đang từng bước phát triển công nghệ mới cho mình.

Sứ mệnh của chúng tôi là cung cấp cho Quý khách hàng những sản phẩm đỉnh cao. Chúng tôi tin rằng khi công nghệ theo định hướng dữ liệu và lấy con người làm trung tâm, nó sẽ tối đa hóa tác động của tổ chức đối với ngành của họ - và toàn xã hội.

1

GIA CÔNG TẠO PHÔI & LẮP RÁP

Quy trình gia công phôi của DUY PHÚ luôn khoa học, đảm bảo về năng suất, mức độ chính xác theo đúng yêu cầu của khách hàng;

Gồm các bước cơ bản sau:

- Kiểm tra dữ liệu thiết kế, kích thước gia công chi tiết,
- Xác định chuẩn 2D, 3D,
- Rà gá chi tiết,
- Kiểm tra phôi, vật liệu,
- Gia công CNC Laser,
- Hàn gá, lắp ráp tạo ra sản phẩm hoàn chỉnh.



2

KIỂM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG, ĐÓNG KIỆN

Kiểm định chất lượng sản phẩm là quy trình bắt buộc và tuyệt đối nghiêm ngặt mà chúng tôi luôn duy trì, nhằm giảm thiểu tối đa những sự cố ngoài ý muốn.

MÁY MÓC SẢN XUẤT



LĨNH VỰC CUNG CẤP

Nhà hàng - Khách sạn

Suất ăn công nghiệp

Khu nghỉ dưỡng - Resort

Bếp bánh

Workshop

Lounge - Club

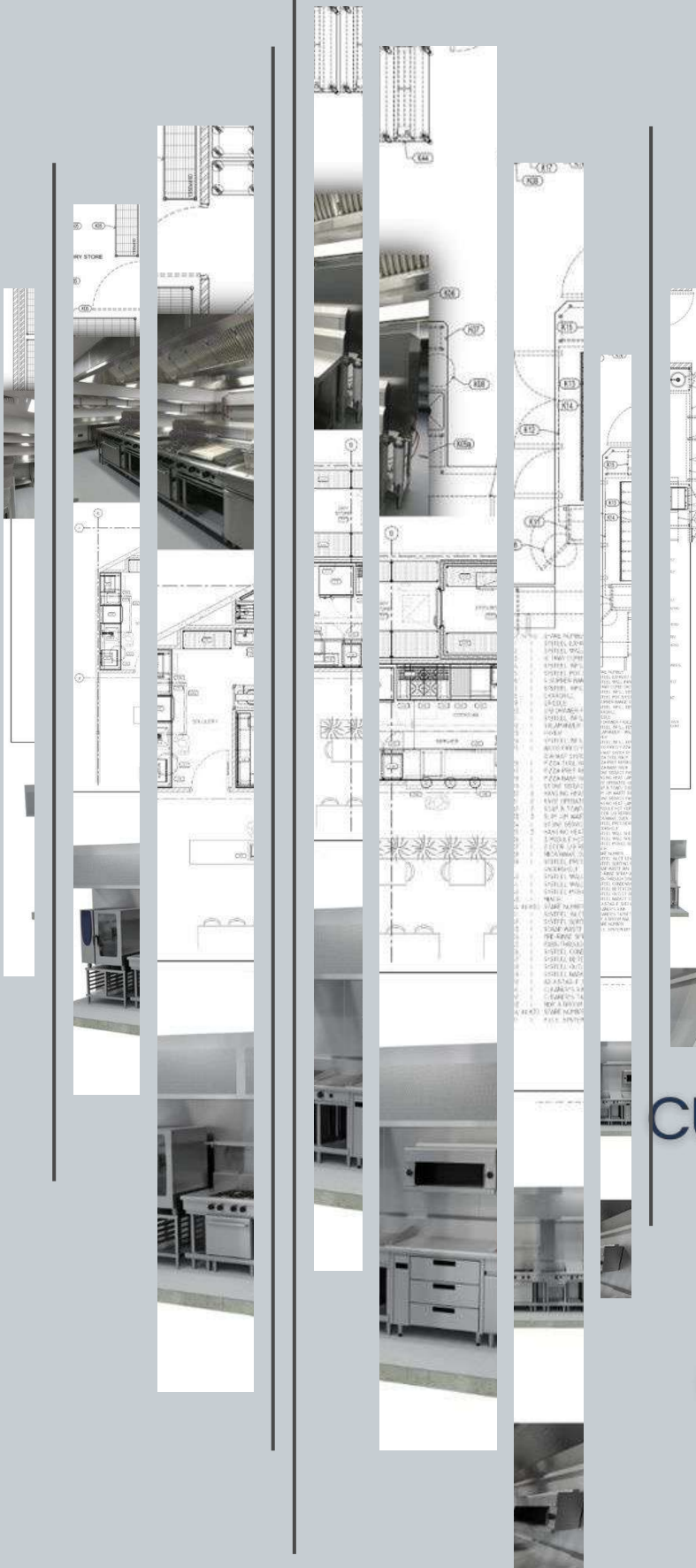
Trường học - Bệnh viện

Bar - Pub

Siêu thị

Cafeteria





CUNG CẤP - LẮP ĐẶT CHUYÊN NGHIỆP **TƯ VẤN THIẾT KẾ**

Lực lượng lao động có chuyên môn cao, kinh nghiệm nhiều năm. Cùng kết hợp máy móc hiện đại, tiên tiến.

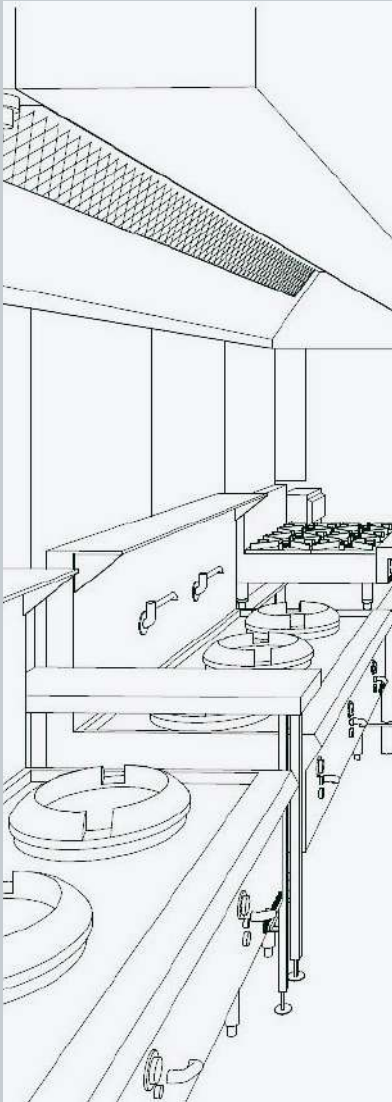
Ứng dụng các sản phẩm inox



**Bếp công
nghiệp trong
cuộc sống
hàng ngày**

Giá trị cốt lõi

Luôn có sự thống nhất trong quy trình làm việc, giúp cho việc chế biến hiệu quả hơn. Nhờ việc phân chia từng khu làm việc cụ thể từ khu nhập hàng đến sơ chế, từ chế biến đến sau phục vụ.



Nghiên cứu/ phát triển

Bước tiếp trên những khó khăn, trải qua thời gian để mài giũa bản thân.



2012

Mở rộng nhà máy hoạt động quy mô lớn hơn, đẩy mạnh sản xuất theo công nghệ máy móc hiện đại.



2018

Trở thành nhà cung cấp thường xuyên cho các hệ thống trường Song ngữ liên cấp hàng đầu tại TP.HCM.



2023

Cơ cấu lại các bộ phận, đầu tư thêm máy móc nâng cấp chất lượng sản phẩm lên tầm cao mới.

Đội ngũ quản lý kỹ thuật viên lâu năm, giàu kinh nghiệm luôn trau dồi kiến thức để nghiên cứu và phát triển công nghệ hiện đại hóa.

Định kỳ hàng năm công ty tổ chức các lớp huấn luyện để bổ túc kiến thức cho công nhân viên, tham gia các khoá học đào tạo kỹ năng .



Thiết bị lạnh



Thiết bị bếp



Thiết bị bar



Thiết bị làm bánh

DÒNG SẢN PHẨM

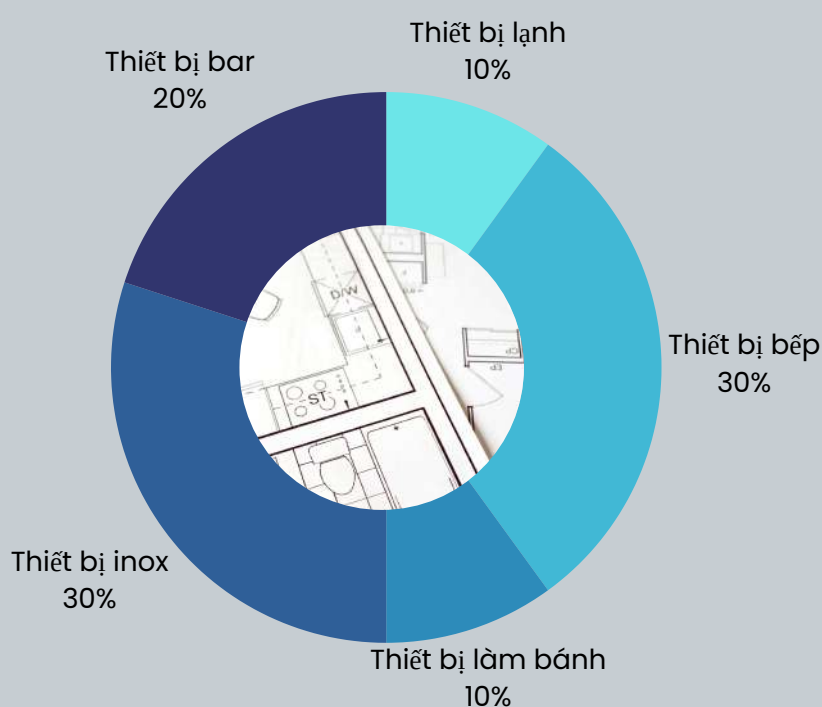
Sản phẩm do Duy Phú cung cấp rất đa dạng và linh hoạt trong mỗi khu bếp.



Thiết bị inox

Chủng loại thiết bị

Thiết bị lạnh	Thiết bị bếp	Thiết bị inox	Thiết bị bánh	Thiết bị bar
Tủ mát/ Tủ đông	Bếp Á/ Bếp Âu	Kệ thanh/ Kệ phẳng	Lò nướng	Quầy station
Bàn mát/ Bàn đông	Bếp chiên/ Bếp nướng	Kệ trên bàn/ Kệ treo	Máy trộn bột	Thùng đá
Bàn Salad/ Bàn Pizza	Tủ hấp thực phẩm	Chậu rửa/ Bàn thao tác	Máy cán bột	Bàn lạnh trưng bày
Máy làm đá viên	Lò nướng/ Lò quay	Hút khói	Tủ mát trưng bày	Máy xay/ Máy ép
Kho lạnh	Máy rửa chén	Xe đẩy	Xe trữ khay	Máy pha cafe



Dự án đã thực hiện -



- Khu du lịch Bình Quới
- CLB Lan Anh Tp. HCM

- Nhà hàng cao cấp Ocean
- Khách sạn Hương Sen

- KLH Thể Thao Thành Long TP. HCM

- Nhà hàng Victoria Tp. Cần Thơ
- Nhà hàng Long Island Q9

- Nhà hàng OSAKA Long hải
- Resort Honey Moon Phan Thiết

- Nhà hàng XU
- Nhà hàng Cao Đông

- Cty Triumph Việt Nam
- Nhà hàng Vỹ Dạ

- Hệ thống Ciao Cafe
- Nhà hàng Euro Window

- Nhà khách bộ nội vụ TP.HCM
- Nhà khách bộ nội vụ TP.HCM

- Công ty CP SXTM May Sài Gòn
- Công ty TNHH URC Việt Nam

- Nhà máy thuốc lá Sài Gòn
- Công ty Best Food Unilever

- Công ty CP SXTM May Tân Mỹ
- Công ty XNK Saigon tourist

- Công ty TNHH Mỹ Phẩm LG VINA (Debon)

- Công ty dịch vụ xuất ăn Thiên Hà Shidax

- Công ty cổ phần Việt Ngân
- HT. cháo dinh dưỡng Mammam

- Công ty TNHH Thép VSC – Possco

- Nhà hàng Lotteria TP. HCM
- KDL Phương Nam Bình Dương

- Cty FAPV Tp. HCM
- BV Pháp Việt Quận 7

- Công ty TNHH P. Dussman Việt Nam

- Bệnh viện Hoàn Mỹ
- Bệnh viện Tâm Trí

- cung cấp và lắp đặt



- Trường mầm non Bến Thành
- Trường mầm non 6 Thị Nghè

- Trường tiểu học Quốc Tế Tp. HCM

- Trường mầm non 7C – Quận 3
- Mầm non Nhà Bè

- Trạm dừng chân Tín Nghĩa
- Trạm dừng chân Mai Linh Cái Bè

- Khách sạn (5 sao) Legend (HCM)

- Khách sạn Novotel Garden Plaza

- Khách sạn Omni
- Khách sạn Equatorial

- Hệ thống trường Dân Lập Quốc tế Việt Úc (VAS)

- Hệ thống trường Song Ngữ Liên Cấp PathWay (Tuệ Đức)

- Resort Blue Sapphire Vũng tàu
- NH Ẩm thực Vạn Lộc Phát

- Công ty CP Otokechicken
- Công ty CP TG Food

- Công ty Xây dựng kinh doanh BDS Davis Nguyễn

- Hệ thống BAR Easty (LAYLA SG)
- Bar Summer Exprimment

- Công ty Delicraft
- Công ty TNHH Hoa Túc

- Công ty May mặc First Team
- Công ty Life Bridge Việt Nam

- Trường ĐH Hồng Bàng
- Bệnh viện ĐH Y Dược

- Hệ thống Warning Zone
- Bar Summer Exprimment

- Công ty xây dựng Tây Hồ
- Công ty Tư vấn XD Tài Nguyễn

- Cty Ngọc Lễ F&B (Cơm tấm Cali)
- Công ty Hỗ trợ công nghiệp Bizen

- Nhà hàng tiệc cưới Vân Sinh Palace Lâm Đồng



CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT HIỆN ĐẠI



STAINLESS
STEEL



SẢN PHẨM CHỦ ĐẠO

Công trình tiêu biểu

Duy Phú cung cấp và lắp đặt các loại thiết bị bếp cho hơn hai nghìn khách hàng là các bếp nhà hàng - khách sạn, canteen nhà máy, trường học, bệnh viện, khu nghỉ dưỡng lớn nhỏ hàng đầu tại khu vực và các tỉnh lân cận.



Lau're De Nam Ky

Địa điểm: Quận 3 - TP.HCM
Năm: 2018





Eatery & Bar

Địa điểm: Quận 1 - TP.HCM
Năm: 2019



Trường Quốc tế Việt Úc - Vas

Địa điểm: Quận 2 - TP.HCM
Năm: 2018





Trường Quốc tế Việt Úc - Vas

Địa điểm: Quận Gò Vấp - TP.HCM
Năm: 2019



Nhà máy Daeyoung

Địa điểm: Long Thành - Đồng Nai
Năm: 2018





Nhà máy Deahan

Địa điểm: Nhơn Trạch – Đồng Nai
Năm: 2018



Grill & Chill

Địa điểm: Cần Thơ
Năm: 2018





Petro Gas

Địa điểm: Quận 7- TP.HCM
Năm: 2013



Bách hoá xanh

Địa điểm: Quận 12 - TP.HCM
Năm: 2019





Bệnh viện Nhi Đông - Thành Phố

Địa điểm: Bình Chánh - TP.HCM
Năm: 2019



Nhà máy may mặc First Team

Địa điểm: Trảng Bàng - Tây Ninh
Năm: 2016





Nhà máy Fursys

Địa điểm: Nhơn Trạch - Đồng Nai
Năm: 2021



Hải sản & Beer Club

Địa điểm: GranWorld – Phú Quốc
Năm: 2021





Trường Quốc tế Green Field

Địa điểm: Long Thành - Đồng Nai
Năm: 2023



Nhà máy Regina

Địa điểm: Hải Phòng
Năm: 2016





Nhà máy Hung A

Địa điểm: Gò Dầu - Tây Ninh
Năm: 2019



Đại học Hồng Bàng

Địa điểm: Quận 5 - TP.HCM
Năm: 2019





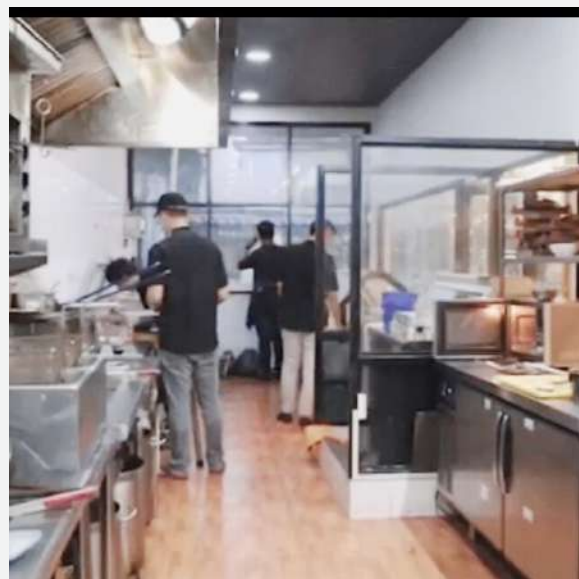
Nhà máy Dong IL

Địa điểm: Nhơn Trạch - Đồng Nai
Năm: 2017



Beer Club Inu

Địa điểm: Cần Thơ
Năm: 2021





Mầm non Phúc Thịnh

Địa điểm: Dương Đông - Phú Quốc
Năm: 2021



Nhà máy QH Plus

Địa điểm: Mỹ Xuân - Vũng Tàu
Năm: 2020





Nhà máy Kumho

Địa điểm: Bình Dương
Năm: 2018



Hyosung Vina

Địa điểm: Nhơn Trạch - Đồng Nai
Năm: 2020





Lotte Mart

Địa điểm: Bà Rịa - Vũng Tàu
Năm: 2018



Nhà hàng món Thái Tuk Tuk

Địa điểm: Bình Thạnh - TP.HCM
Năm: 2018





Bar De Chill

Địa điểm: Quận 1 - TP.HCM
Năm: 2019



THƯƠNG HIỆU PHÂN PHỐI

Thiết bị bếp



Thiết bị sơ chế

Rinnai



Thiết bị lạnh



Thiết bị bếp mở



Thiết bị bar



Thiết bị bánh

KISTEM



Thiết bị phụ trợ



Hút khói



DUY PHU Co., LTD

GIORIK



KHÁCH HÀNG - ĐỐI TÁC THÂN THIẾT



GIẢI PHÁP TINH TẾ CHO CĂN BẾP CỦA BẠN



TRADE AND
MANUFACTURING

🌐 www.duyphu.com.vn

🌐 bepduyphu@gmail.com

🌐 (+84)90 860 9046

2023