



BẢN TIN IR

THÁNG 10/2022

- ❖ Tầng 5 tòa Times Tower - HACCC1 Complex, số 35 Lê Văn Lương, Thanh Xuân, Hà Nội
- ❖ Tel: (84-24) 7309.4688
- ❖ Fax: (84-24) 7309.4686
- ❖ Thành lập: 08/03/2007
- ❖ Niêm yết: 26/07/2013



MỤC LỤC

F.I.T Group tổ chức trao giải F.I.T Champion cho các cá nhân, tập thể xuất sắc Quý III/2022	01
Tập đoàn F.I.T tăng cường lãnh đạo cao cấp thực hiện chiến lược mới của Tập đoàn	02
Westfood tiếp tục khẳng định thương hiệu, tìm kiếm thêm thị trường mới tại Châu Âu	03
Nước khoáng kiềm thiên nhiên, món quà quý giá cho hệ tiêu hoá khoẻ mạnh	04
Chuyên gia Tô Việt dành lời khen cho nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda	05
Chuyên gia Tô Việt đặc biệt ấn tượng với vị ngon Nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda	06
“Con người nhờ xuất xứ mà có bản sắc, nước cũng khác biệt nhau chính từ nguồn”	07

F.I.T Group tổ chức trao giải F.I.T Champion cho các cá nhân, tập thể xuất sắc Quý III/2022

Ngày 16/10/2022, Tập đoàn F.I.T đã tổ chức chương trình trao giải F.I.T Champion – một trong những chương trình thi đua lớn nhất Tập đoàn F.I.T áp dụng cho các cán bộ, nhân viên khối kinh doanh tại các công ty thành viên cho gần 60 Nhà Vô Địch tại các đầu cầu Hà Nội, Hồ Chí Minh, Khánh Hòa ...với tổng giá trị giải thưởng lên đến 100,000 USD và gần 120,000 cổ phiếu FIT.

F.I.T Champion là chương khích lệ, thúc đẩy sự tăng trưởng kinh doanh dành cho các cán bộ, nhân viên xuất sắc Khối Kinh Doanh toàn Tập đoàn. Trong đó, các tập thể hoặc cá nhân đạt giải phải có tỷ lệ hoàn thành doanh số đạt trên 120% chỉ tiêu thách thức được giao.

Phát biểu tại buổi lễ, ông Nguyễn Văn Sang – Chủ tịch HĐQT Tập đoàn F.I.T đã chúc mừng các tập thể và các cá nhân xuất sắc giành được giải thưởng trong Quý III/2022. Chủ tịch chia sẻ mong muốn các Nhà Vô Địch tiếp tục giữ nhiệt huyết, phong độ quyết tâm đạt thành tích Quý IV và tiến gần hơn tới giải Nhà Vô Địch cả năm 2022, đặc biệt làm nền tảng bứt phá cho mục tiêu năm 2023.



Quang cảnh buổi lễ trao giải F.I.T Champion tại các đầu cầu

“Giải thưởng không chỉ có ý nghĩa về thu nhập đối với tất cả các Nhà Vô Địch mà còn mang ý nghĩa to lớn đối với việc thúc đẩy quá trình phát triển từng đơn vị, từng ngành hàng của Tập đoàn để sớm chúng ta nhìn thấy Tập đoàn F.I.T với những nhãn hàng thực sự vượt trội về chất lượng và mang lại giá trị cho người tiêu dùng”, Chủ tịch Nguyễn Văn Sang cho biết.

Tại buổi lễ, bà Nguyễn Thị Hoài, Tổng Giám đốc Tập đoàn cũng phát biểu: “Buổi trao giải ngày hôm nay là lần tổ chức thứ 3 với sự quy tụ đầy đủ các thành viên của công ty con. Đây là một bước đánh dấu sự đoàn kết, gắn bó, đặt bản lề để toàn Tập đoàn phát huy sức mạnh trong tất cả các lĩnh vực. Tôi trân trọng chúc mừng toàn thể các anh chị đã đạt giải Nhà Vô Địch cũng như đạt cúp Vô Địch Quý III luôn luôn vững tinh thần và khát khao chiến thắng để chinh phục những đỉnh cao mới trong Quý IV năm

2022. Tôi cũng mong muốn rằng sau những buổi trao giải như hôm nay, từng đơn vị sẽ truyền lửa cho toàn bộ cán bộ, nhân viên của chúng ta về chính sách, giải thưởng của chương trình để lan tỏa tinh thần thi đua, ý chí quyết tâm trong mỗi cán bộ, nhân viên, tiến tới đạt nhiều thành tích hơn nữa trong Quý IV/2022”.

Bà Nguyễn Thu Hoài, Giám đốc chi nhánh Công ty CP Dược phẩm Cửu Long (DCL) tại Hà Nội chia sẻ sau khi đạt cúp Vô Địch Quý đạt chỉ tiêu 185%: “Năm nay là lần thứ 3 tôi nhận cúp của chương trình, cảm xúc vẫn như lần đầu tiên. Em cũng tự đặt quyết tâm của riêng chi nhánh Hà Nội là luôn luôn có những mục tiêu và phấn đấu hơn nữa để vẫn được là Nhà vô địch.”



Bà Nguyễn Thị Hoài, Tổng Giám đốc Tập đoàn kỳ vọng các Nhà vô địch luôn vững tinh thần và khát khao chiến thắng để chinh phục những cái đỉnh cao mới trong quý IV năm 2022

Anh Nguyễn Văn Minh, đại diện nhân viên Khối Kinh Doanh của Công ty CP Nước khoáng Khánh Hòa (Vikoda) đạt giải Vô Địch F.I.T Champion cũng cảm ơn Ban Lãnh đạo Tập đoàn vì đã tạo ra một sân chơi, một chương trình thi đua nhân văn. “Chương trình đã tạo cho em cảm hứng và đam mê trong nghề bán hàng. Chương trình đã thôi thúc em phấn đấu và thành công đạt giải thưởng F.I.T Champion như ngày hôm nay. Cảm ơn Ban lãnh đạo Vikoda, các bộ phận admin, sale, logistic đã hỗ trợ em giao hàng đúng, đủ và phục vụ tốt cho các khách hàng. Định hướng 2023 của em đó là sản phẩm Vikoda – Ngọc trong đá sẽ có mặt ở tất cả các khách sạn lớn nhất Việt Nam”, anh Minh cho hay.

Thời gian vừa qua, Ban Lãnh đạo Tập đoàn đã cùng với toàn thể lãnh đạo của các công ty thành viên đã đưa ra các chiến lược dài hạn, và năm 2023 là cột mốc rất quan trọng đánh dấu một bước tiến quan trọng nhằm đưa tập đoàn F.I.T vươn tới những trọng trách lớn lao hơn trong việc nâng cao chất lượng cuộc sống cộng đồng. F.I.T Champion được coi là một nhân tố tạo nên những chiến binh xuất sắc của Khối Kinh Doanh trong toàn Tập đoàn, từ đó thúc đẩy sự phát triển của các ngành hàng sớm đạt mục tiêu chiến lược Tập đoàn đã đề ra.

Đề lan tỏa, thúc đẩy tinh thần thi đua, ý chí quyết tâm trong mỗi cán bộ, nhân viên thuộc Khối Kinh Doanh, Tập đoàn có kế hoạch sẽ tổ chức Lễ trao giải cho các Nhà vô địch đạt giải F.I.T Champion Quý IV cũng như cả năm 2022 để tôn vinh trực tiếp tất cả các cá nhân xuất sắc trong toàn hệ thống, đồng thời tổ chức Hội thảo chia sẻ thành công để tiếp thêm ngọn lửa, sức mạnh, truyền năng lượng cho toàn bộ chiến binh thuộc khối Kinh Doanh trong toàn Tập đoàn, góp phần nhân rộng các nhân tố đạt giải Nhà Vô Địch, đưa Tập đoàn F.I.T trở thành một Tập đoàn thịnh vượng, là nơi những nhân tài mong muốn hội tụ và cống hiến.

Trong năm tới, chương trình F.I.T Champion sẽ được xây riêng cho từng công ty thành viên để ghi nhận sự đóng góp phát triển của từng cán bộ, nhân viên kinh doanh, góp phần phát triển từng nhãn hàng của Tập đoàn và tạo ra được những cái xu hướng tiêu dùng trong thời gian tới.

Tập đoàn F.I.T tăng cường lãnh đạo cao cấp thực hiện chiến lược mới của Tập đoàn

Ngày 03/10/2022, Công ty Cổ phần Tập đoàn F.I.T (F.I.T Group) đã chính thức bổ nhiệm ông Nguyễn Ngọc Thắng nắm giữ chức vụ Phó Tổng Giám đốc phụ trách Chiến lược và Quản lý Công ty con, căn cứ theo Nghị quyết số 25/2022/NQ-HĐQT của HĐQT.



Việc bổ nhiệm ông Nguyễn Ngọc Thắng nắm giữ chức vụ Phó Tổng Giám đốc phụ trách Chiến lược và Quản lý công ty con là một phần trong kế hoạch kiện toàn bộ máy điều hành, phục vụ triển khai các chương trình chiến lược phát triển kinh doanh năm 2023 và tầm nhìn chiến lược tới năm 2027 – mốc son đánh dấu tròn 20 năm thành lập của Tập đoàn F.I.T.

Trước khi gia nhập Tập đoàn F.I.T, ông Thắng từng có nhiều năm làm quản lý cấp trung và cấp cao cho các Tập đoàn đa quốc gia như Procter & Gamble Vietnam, Coca Cola Vietnam, Michelin Asia...

Bên cạnh đó, ông Thắng còn có kinh nghiệm dày dặn trong lĩnh vực Quản lý đầu tư, Quản trị Doanh nghiệp & Phát triển Bất động sản tại các Tập đoàn, Công ty lớn trong nước như Mekong Capital, Imperial Group, Sacomreal, HD bank-Sovico Holding ... Những năm làm việc tại các công ty đa quốc gia hàng đầu thế giới và Việt Nam đã giúp ông Thắng tích lũy kinh nghiệm lãnh đạo toàn diện trong công tác quản trị, điều hành, đặc biệt là định hướng chiến lược cho doanh nghiệp để tối đa hóa kết quả kinh doanh.

Tại sự kiện bổ nhiệm, bà Nguyễn Thị Hoài – Tổng Giám đốc Tập đoàn F.I.T chia sẻ: “Mục tiêu của chúng tôi đến năm 2027, F.I.T sẽ trở thành Tập đoàn đa ngành có vốn hóa tỷ đô và doanh thu hàng trăm

triệu USD với các sản phẩm và dịch vụ vượt trội, góp phần phục vụ, nâng cao sức khỏe đời sống cho cộng đồng. Với kinh nghiệm phong phú, kiến thức chuyên môn vững chắc, ông Nguyễn Ngọc Thắng sẽ đóng vai trò tham vấn, định hướng chiến lược hoạt động của Tập đoàn và các công ty thành viên trong ngắn, trung và dài hạn, thúc đẩy sự tiến bộ phát triển vững chắc với những bước chuyển mình mạnh mẽ theo đúng định hướng chiến lược của Hội đồng quản trị”.



Bà Nguyễn Thị Hoài – TGD Tập đoàn F.I.T trao quyết định bổ nhiệm cho ông Nguyễn Ngọc Thắng

Với việc bổ nhiệm Phó Tổng Giám đốc chuyên về chiến lược và quản lý công ty con, F.I.T đặt nền tảng để thu hút nhân tài – Một phần quan trọng trong chiến lược phát triển Tập đoàn F.I.T trở thành Tập đoàn thịnh vượng, đa ngành có các sản phẩm, dịch vụ khác biệt, đẳng cấp, dẫn đầu, mang lại chất lượng cuộc sống tốt đẹp hơn và là nơi hội tụ nhân tài, được xã hội tôn vinh.

Westfood tiếp tục khẳng định thương hiệu, tìm kiếm thêm thị trường mới tại Châu Âu

Vừa qua, Công ty CP Chế biến xuất khẩu Thực phẩm Miền Tây (Westfood) đã tham dự chương trình xúc tiến thương mại tại các nước Châu Âu do Cục xúc tiến thương mại Việt Nam (Bộ Công thương) tổ chức. Đây là hoạt động lớn thuộc Chương trình cấp Quốc gia về xúc tiến thương mại năm 2022 diễn ra từ ngày 13/10/2022 tới ngày 22/10/2022.

Chương trình thu hút sự quan tâm, tham dự của hơn 80 đại biểu đại diện các tổ chức xúc tiến thương mại, các hiệp hội ngành hàng, tổ chức xúc tiến thương mại, doanh nghiệp Việt Nam và các đối tác Châu Âu trong lĩnh vực nông sản, thực phẩm, công nghệ chế biến thực phẩm...

Trong khuôn khổ chuyến công tác, bà Nguyễn Thị Minh Nguyệt, Chủ tịch của Westfood đã tham dự Hội thảo xúc tiến thương mại tại Pháp, Bỉ, Hà Lan và các hoạt động khảo sát thị trường bán lẻ, chuỗi sản xuất và chuỗi cung ứng tại các nước này. Đây là các quốc gia được coi là cửa ngõ trung chuyển hàng hóa của Châu Âu và thế giới. Với tổng dân số 450 triệu dân, Châu Âu được các chuyên gia kinh tế nhận định là thị trường tiềm năng và hấp dẫn đối với xuất khẩu các loại mặt hàng nông sản Việt Nam.



Ông Vũ Bá Phú – Cục trưởng Cục XTTM đánh giá Hiệp định EVFTA có hiệu lực đã tạo điều kiện để các doanh nghiệp Việt Nam tăng cường xuất khẩu sang châu Âu

Đại diện đoàn công tác của Bộ Công Thương, ông Vũ Bá Phú, Cục trưởng Cục Xúc tiến thương mại cho biết, việc triển khai các hoạt động kết nối giao thương trực tiếp Châu Âu sẽ tạo cơ hội cho các doanh nghiệp hai bên gặp gỡ, trao đổi về khả năng hợp tác kinh doanh.



Các sản phẩm của Westfood được giới thiệu tại Hội chợ Sial Pháp

Đặc biệt, với việc ký kết và tham gia Hiệp định EVFTA (Hiệp định Thương mại tự do Việt Nam – EU) đã mở ra nhiều cơ hội hợp tác, phát triển thương mại, cho các doanh nghiệp tại Việt Nam nói chung và Westfood nói riêng, nhất là trong khi nền kinh tế Châu Âu đang phục hồi sau đại dịch, tăng trưởng trở lại và nhu cầu tiêu thụ, nhập khẩu hàng hóa gia tăng.

Hiện các nhà nhập khẩu của Châu Âu đang tìm kiếm các nhà cung cấp đáng tin cậy trong các khu vực chiến lược như Việt Nam để có thể cung cấp rau quả cho người tiêu dùng trong cả năm. *“Đây là lợi thế đối với Westfood. Gần 20 năm hoạt động trong lĩnh vực chế biến và cung cấp các mặt hàng hoa quả xuất khẩu, đến nay các sản phẩm của Westfood đã có mặt và được yêu thích ở nhiều quốc gia, châu lục trên thế giới có yêu cầu khắt khe về chất lượng, Châu Âu có thể coi là một trong những thị trường truyền thống của Westfood. Chúng tôi cũng đã có nhiều kinh nghiệm làm việc với các đối tác Châu Âu, nên phần nào hiểu được thị hiếu cũng như yêu cầu khắt khe của thị trường này. Cùng với hệ thống vùng nguyên liệu tươi sạch, công nghệ hiện đại, hoạt động nghiên cứu và phát triển sản phẩm được chú trọng, đặc biệt là cơ hội phát triển thương mại mà Hiệp định EVFTA mang lại, Westfood sẽ tiếp tục mở rộng mạng lưới khách hàng, phát triển kênh phân phối và thị phần tại Châu Âu, góp phần phát triển giao thương và đẩy mạnh xúc tiến thương mại giữa hai bên”,* bà Nguyễn Thị Minh Nguyệt khẳng định.



Đoàn Doanh nghiệp Việt Nam chụp ảnh lưu niệm trong chuyến làm việc tại Châu Âu

Với việc không ngừng tiếp cận và mở rộng thị trường cùng với việc luôn nghiên cứu đưa ra các sản phẩm mới phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng, Westfood đang tiếp tục đặt những nền móng vững chắc để đưa công ty trở thành đại sứ hoa quả nhiệt đới Việt nam trên trường Quốc tế.

Nước khoáng kiềm thiên nhiên, món quà quý giá cho hệ tiêu hoá khoẻ mạnh

Với thành phần khoáng chất quý hiếm, nước khoáng kiềm thiên nhiên khi sử dụng hàng ngày có thể mang đến những lợi ích vượt trội dài lâu cho sức khoẻ nói chung và hệ tiêu hoá nói riêng.

Nước khoáng kiềm thiên nhiên – giải pháp trung hoà axit dư thừa trong dạ dày

Thói quen sử dụng nhiều thức ăn có tính axit như thịt đỏ, thực phẩm chế biến sẵn, bia rượu... chính là những nguyên nhân khiến cơ thể tích tụ một lượng axit dư thừa. Trang Boldsky (Mỹ) nhận định, nồng độ axit trong cơ thể quá cao khiến không ngủ ngon giấc, dễ gặp vấn đề về da, cơ thể thường xuyên cảm thấy mệt mỏi, xương yếu, cơ bắp có xu hướng co lại và gây đau nhức bắp thịt...

Dạ dày là nơi chứa nhiều axit trong cơ thể, dễ xảy ra tình trạng dư thừa. Thừa axit dạ dày có thể dẫn đến tình trạng đau dạ dày, viêm loét, xuất huyết dạ dày... Việc cung cấp đủ nước cho cơ thể có thể hỗ trợ quá trình đào thải một phần độc tố thông qua nước tiểu và mồ hôi. Tuy nhiên để trung hoà lượng axit dư thừa trong dạ dày thì cơ thể cần phải bổ sung nước có tính kiềm.

Gọi là nước khoáng kiềm hay nước có tính kiềm vì trong thành phần của nước có hàm lượng các khoáng chất kiềm tự nhiên. Để đo tính kiềm của nước người ta dùng độ pH trên thang điểm từ 0 đến 14. Đối với các chất lỏng trong cơ thể con người, pH là một trong những thang đo để đánh giá tình hình sức khỏe. Độ pH của cơ thể từ 7.3 đến 7.4 sẽ có lợi cho các tế bào hoạt động bình thường. Tổ chức Y tế Thế giới WHO đã đặt giới hạn nước khoáng có độ kiềm cao nhất là 9.5, và mức pH 9.0 được xem là phù hợp hoàn hảo để uống vào cơ thể.



Uống nước khoáng kiềm thiên nhiên hàng ngày giúp đào thải lượng axit dư thừa trong dạ dày

Nước đóng chai trên thị trường có thể được xếp thành 3 nhóm lớn: nước tinh khiết, nước khoáng thiên nhiên và nước có tính kiềm. Nước có tính kiềm có 2 loại là nước kiềm nhân tạo và nước khoáng kiềm thiên nhiên. Nước kiềm nhân tạo được tạo ra bằng công nghệ điện phân, tạo độ kiềm cho nước bằng cách

phân tách phân tử nước thành ion H^+ và OH^- . Nước khoáng kiềm thiên nhiên được tạo ra nhờ quá trình các mạch nước ngầm thấm thấu qua các tầng địa chất, tích tụ các khoáng chất tạo nên tính kiềm tự nhiên. Sau đại dịch, việc ưu tiên sản phẩm có nguồn gốc từ thiên nhiên, không thêm phụ gia và chất bảo quản đang trở thành một nhu cầu lớn. Đó cũng là lý do khiến nước khoáng kiềm thiên nhiên rất được quan tâm và ưa chuộng.

Nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda đạt độ kiềm lý tưởng pH = 9.0 từ tự nhiên

Nằm sâu dưới chân núi Hòn Chuông thuộc dãy Trường Sơn, nguồn khoáng kiềm Đảnh Thạnh là món quà vô giá của thiên nhiên ban tặng cho vùng đất Khánh Hòa, Việt Nam. Các kết quả nghiên cứu đã chỉ ra Đảnh Thạnh là nguồn nước thiên nhiên có tính khoáng kiềm tự nhiên hoàn hảo, hàm lượng khoáng nhẹ và độ kiềm lý tưởng pH = 9.0. Xung quanh mỏ nước khoáng là vành đai bảo vệ rộng hơn 30ha không có bất cứ hoạt động can thiệp hay tác động nào của con người nên dòng nước có độ sạch và tinh khiết cao.

Theo nghiên cứu của nhóm BS. Trần Nguyệt Hồng, BS. Đào Hoàng Phương, BS. Lê Minh Trị, Y sĩ Lê Thị Cúc, Y sĩ Nguyễn Kim Hòa (*“Nước Khoáng Trong Điều Trị”, Bệnh Viện Tỉnh Khánh Hòa*) năm 1978 với 3 nhóm bệnh nhân viêm gan – mật mãn, viêm loét dạ dày hành tá tràng, viêm đại tràng mãn tính và viêm sỏi thận đường tiết niệu, trong vòng 1 năm, mỗi bệnh nhân uống 1 lít/ngày nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda được khai thác từ nguồn khoáng Đảnh Thạnh quý hiếm kết hợp với các phương pháp điều trị, kết quả là hầu hết bệnh nhân đều có dấu hiệu tiến bộ rõ rệt về tiêu hóa.



Công dụng của các khoáng chất trong nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda

Nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda được khai thác từ nguồn được đưa thẳng vào nhà máy chiết và chỉ qua quá trình lọc thô, tiệt trùng bằng tia cực tím (UV). Kế thừa những đặc tính về kết cấu địa tầng của nguồn khoáng kiềm Đảnh Thạnh, nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda có hương vị ngọt mát thanh nhẹ, thành phần giàu khoáng chất tự nhiên đã chắt lọc qua bao nét đứt gãy hình thành vỏ địa cầu nằm sâu dưới lòng đất.

Theo đại diện Trung Tâm Kiểm soát Bệnh tật tỉnh Khánh Hòa, chia sẻ: “Bữa ăn thời hiện đại thường chứa nhiều dầu mỡ và thịt đỏ, gây ra sự mất cân bằng về lượng axit trong cơ thể, dễ gây hội chứng trào ngược, có thể gây ra viêm loét dạ dày và ung thư. Nước khoáng kiềm thiên nhiên với tính kiềm tự nhiên hoàn hảo có khả năng giúp cơ thể trung hoà lượng axit dư thừa nếu dùng thường xuyên. Hơn nữa, hàm lượng vi khoáng phong phú từ nguồn khoáng kiềm đã được chứng minh hỗ trợ tốt cho sức khoẻ và hệ tiêu hoá. Đây là món quà quý giá cho sức khoẻ mà thiên nhiên đã ưu ái ban tặng cho Việt Nam.”



Nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda tốt cho sức khỏe và hệ tiêu hóa

Đến thời điểm hiện tại, nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda đã có mặt tại các nhà hàng, khách sạn cao cấp, các chuỗi siêu thị lớn (Big C, Lotte, Saigon Co.op, Bách Hóa Xanh, Emart...), chuỗi cửa hàng tiện lợi (Circle K, GS25, Family Mart,..), các đại lý nước, cửa hàng tạp hóa trên cả nước.

Nguồn bài viết: [Báo Sức Khỏe Đời Sống](#)

Chuyên gia Tô Việt dành lời khen cho nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda

Chuyên gia thử nếm, đánh giá chất lượng và tư vấn đồ uống – ông Tô Việt với nhiều năm làm việc tại các khách sạn thượng lưu của Pháp, Anh, Monaco và giảng dạy tại Việt Nam đã có những chia sẻ thú vị về nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda.



Chuyên gia Tô Việt cho biết mỗi loại nước đều có mùi vị và “cá tính” riêng

Không có nước uống nào giống nước uống nào

Trong thế giới của “những chiếc lưỡi tinh tế”, nước không chỉ có hương vị mà còn chuyên chở cá tính, bản sắc riêng và chẳng nước nào hoàn toàn giống nước nào. Các nhà hàng đẳng cấp thế giới họ rất quan trọng “tính cách” của nước để tư vấn cho thực khách dùng kèm với món ăn để mang đến những trải nghiệm về hương vị vi tế và thăng hoa nhất.

“Hồi còn nhỏ chúng ta được học ở trường rằng nước là một chất lỏng không màu không mùi không vị. Trên thực tế, tùy thuộc vào độ nhạy cảm về vị giác của mỗi người, đôi khi vẫn có thể nhận ra một chút ‘vị’ của nước. Ví dụ nước đun sôi để nguội thường có một vị ngọt mát dễ chịu, nước giếng với nước máy có độ ‘trơ’, ít ngọt hơn nhưng vẫn thanh, đôi khi kèm một chút chua ở hậu vị khê khàng” – chuyên gia Tô Việt chia sẻ.

Quả thực chính địa hình, khí hậu, thổ nhưỡng... của mỗi vùng đất sẽ hình thành nên những nét đặc trưng của hệ sinh thái và các sinh vật sống trong hệ sinh thái đó. Nguồn nước khoáng kiềm thiên nhiên cũng vậy. Chẳng thể có hai ngọn núi nào giống hết nhau, nếp gập ở các tầng địa chất giống nhau, hàm lượng khoáng chất giống nhau... Địa thế độc đáo của mỗi nguồn khoáng sẽ “bồi đắp” cho nước không chỉ độ pH khác nhau, mà thành phần vi khoáng và hương vị cũng đặc trưng không trộn lẫn.

“Tính cách” của nước đến từ thành phần và hàm lượng các khoáng chất có ở trong nước. Đó là lý do nước có gas dễ phân biệt nhất, còn rất khó nhận ra sự khác biệt giữa nước suối và nước khoáng. Về bản chất, thành phần vi lượng của nước khoáng phong phú và ổn định hơn nước suối rất nhiều” – chuyên gia Tô Việt nhấn mạnh.



Nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda mang hương vị đặc trưng và dễ uống

Nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda – Món quà quý từ thiên nhiên

Chia sẻ về nước khoáng kiềm thiên nhiên, Tô Việt cho biết: “Nước khoáng kiềm thiên nhiên được tạo ra nhờ quá trình các mạch nước ngầm thấm thấu qua các tầng địa chất, tích tụ các khoáng chất tạo nên tính kiềm tự nhiên.

Các nhóm chuyên gia từng nghiên cứu cho biết giới hạn nước khoáng có độ kiềm cao nhất là 9.5, và mức pH 9.0 được xem là phù hợp để uống vào cơ thể”.

Chuyên gia còn khẳng định: “Không phải cứ có độ kiềm cao là nước sẽ càng ‘lợ’ hay khó uống. Sự “độc bản” trong tỉ lệ và thành phần các khoáng chất kiềm tự nhiên tạo nên hương vị đặc trưng phân biệt nước khoáng kiềm thiên nhiên đến từ các nguồn khoáng khác nhau”.

Gần đây một tờ báo quốc tế có bài viết đánh giá cao Vikoda với nguồn khoáng kiềm thiên nhiên Đảnh Thạnh, Khánh Hòa. Các kết quả nghiên cứu từ năm 1977 đến 1999 đã chỉ ra Đảnh Thạnh là nguồn nước khoáng thuộc loại vi lượng khoáng silic rất nóng và ổn định, đạt tiêu chuẩn quốc tế.

Nguồn khoáng này có tính kiềm tự nhiên hoàn hảo, hàm lượng khoáng nhẹ và độ kiềm lý tưởng pH = 9.0. Xung quanh mỏ nước khoáng là vành đai rộng 30 ha không có bất cứ hoạt động can thiệp hay tác động nào của con người nên dòng nước có độ sạch, tinh khiết nhất.

Nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda được khai thác từ mỏ, được đưa thẳng vào nhà máy chiết và chỉ qua quá trình lọc thô, tiệt trùng bằng tia cực tím (UV), đúng nghĩa là “món quà tinh túy từ tự nhiên”.

Chuyên gia Tô Việt đánh giá cao khác biệt từ nguồn khoáng kiềm thiên nhiên cũng như quy trình đóng chai tại nguồn đã làm nên chất lượng vượt trội của Vikoda: “Kế thừa những đặc tính về kết cấu địa tầng

đặc sắc của nguồn khoáng Đảnh Thạnh, nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda dễ uống, ngọt mát và thanh nhẹ. Đây thực sự là món quà quý giá và bổ dưỡng cho sức khoẻ mà thiên nhiên đã ưu ái ban tặng cho Việt Nam”.



Độ kiềm 9.0 100% thiên nhiên mang lại sự khác biệt độc đáo cho sản phẩm

Vikoda sở hữu vị ngọt thanh mát và độ kiềm hoàn hảo pH = 9.0 tự nhiên, chứa nhiều khoáng chất giúp trung hòa axit dạ dày dư thừa, đưa cơ thể trở về trạng thái cân bằng khoẻ mạnh, duy trì thói quen dùng hàng ngày có thể hỗ trợ tích cực cho hệ tiêu hoá và sức khoẻ.

Chuyên gia Tô Việt đặc biệt ấn tượng với vị ngon Nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda

Những chia sẻ mới nhất của Tô Việt về trải nghiệm với nước khoáng, đặc biệt là nước khoáng Việt đã gây ngạc nhiên lớn đối với công chúng vì sự tinh tế và góc nhìn mới mẻ, đầy lôi cuốn.

Được thực hiện bởi Chuyên gia Thử nếm, Đánh giá Chất lượng và Tư vấn về Rượu vang và Đồ uống Tô Việt – người sở hữu vị giác tinh tế cùng nền tảng kiến thức được đào tạo bài bản và đã có nhiều năm làm việc tại các khách sạn thượng lưu của Pháp, Anh, Monaco...

Thành phần và hương vị của nước khác biệt chính từ nguồn.

Chúng ta thường dựa vào vị, màu và mùi để đánh giá rượu vang, thế nhưng với nước thì lại khác. Mặc định nước không màu, không mùi, không vị, nhiều người cho rằng, kể cả chỉ dựa vào vị để so sánh cũng đòi hỏi sự tinh tế của người uống. Trên thực tế, tùy thuộc vào độ nhạy cảm về vị giác của mỗi người, đôi

khi vẫn có thể nhận ra một chút “vị” của nước. Ví dụ nước đun sôi để nguội thường có một vị ngọt mát dễ chịu, nước giếng với nước máy có độ “trơ” hơn, ít ngọt hơn nhưng vẫn thanh, đôi khi kèm một chút chua ở hậu vị khê khàng.



Tùy độ nhạy cảm về vị giác của mỗi người, đôi khi có thể nhận ra một chút “vị” của nước

Là người tư vấn, phục vụ rượu và thức uống chuyên nghiệp trong các nhà hàng, khách sạn cao cấp, Chuyên gia Thử nếm, Tư vấn về Rượu vang và đồ uống Tô Việt cho biết sự khác biệt rất lớn trong vị của mỗi loại nước bắt đầu từ nguồn nước, đặc biệt là đối với các loại nước khoáng.

Địa hình, khí hậu, thổ nhưỡng... của mỗi vùng đất sẽ hình thành nên những nét đặc trưng của hệ sinh thái và các sinh vật sống trong hệ sinh thái đó. Nguồn nước khoáng kiếm thiên nhiên cũng vậy. Không thể có hai ngọn núi giống hệt nhau, nếp gấp ở các tầng địa chất giống nhau hoặc hàm lượng khoáng chất giống nhau... Chính địa thế độc đáo của mỗi nguồn khoáng sẽ “bồi đắp” cho nước không chỉ độ pH khác nhau, mà còn tạo ra thành phần vi khoáng và hương vị đặc trưng không trộn lẫn.

“Thật ra “tính cách” của nước đến từ thành phần và hàm lượng các khoáng chất có ở trong nước. Đó là lý do nước có gas dễ phân biệt nhất, còn bình thường những chiếc lưỡi rất khó nhận ra sự khác biệt giữa nước suối và nước khoáng. Thành phần vi lượng của nước khoáng phong phú và ổn định hơn nước suối rất nhiều”, chuyên gia Tô Việt nhấn mạnh.

Nước khoáng thiên nhiên có độ kiềm bao nhiêu là phù hợp?

Nước khoáng kiếm thiên nhiên được tạo ra nhờ quá trình các mạch nước ngầm thấm thấu qua các tầng địa chất, tích tụ các khoáng chất tạo nên tính kiềm tự nhiên. Tổ chức Y tế Thế giới WHO đã đặt giới hạn

nước khoáng có độ kiềm cao nhất là 9.5, và mức pH 9.0 được xem là phù hợp hoàn hảo để uống vào cơ thể.



“Thành phần vi lượng của nước khoáng phong phú và ổn định hơn nước suối rất nhiều” Chuyên gia Tô Việt cho biết

Chuyên gia Tô Việt cho biết: *“Không phải cứ có độ kiềm cao là nước sẽ càng “lợ” hay khó uống. Sự “độc bản” trong tỷ lệ và thành phần các khoáng chất kiềm tự nhiên tạo nên hương vị đặc trưng phân biệt nước khoáng kiềm thiên nhiên đến từ các nguồn khoáng khác nhau.”*

Các kết quả nghiên cứu từ năm 1977 đến 1999 đã chỉ ra Đảnh Thạnh là nguồn nước khoáng thuộc loại vi lượng khoáng silic rất nóng và ổn định, đạt tiêu chuẩn quốc tế. Nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda được khai thác từ mỏ đi lên được đưa thẳng vào nhà máy chiết và chỉ qua quá trình lọc thô, lọc bằng tia cực tím (UV), đúng nghĩa là món quà tinh túy từ thiên nhiên. Sở dĩ phải khẳng định yếu tố tự nhiên là bởi trên thị trường còn có dòng sản phẩm nước khoáng kiềm nhân tạo được tạo ra bằng công nghệ điện phân, tạo độ kiềm cho nước bằng cách phân tách phân tử nước thành ion H⁺ và OH⁻.

Thói quen sử dụng nhiều thức ăn có tính a xít như thịt đỏ, thực phẩm chế biến sẵn, bia rượu... là những nguyên nhân khiến cơ thể tích tụ một lượng a xít dư thừa, nếu để trong thời gian dài sẽ dẫn đến nhiều nguy cơ cho sức khỏe. Vikoda sở hữu vị ngọt thanh mát và độ kiềm hoàn hảo pH = 9.0 hoàn toàn tự nhiên, chứa nhiều khoáng chất giúp trung hòa a xít dạ dày dư thừa, sẽ giúp đưa cơ thể trở về trạng thái cân bằng khỏe mạnh, uống mỗi ngày hỗ trợ tích cực cho hệ tiêu hóa và sức khỏe..

Chuyên gia Tô Việt đánh giá cao sự khác biệt của nguồn khoáng kiềm thiên nhiên cũng như quy trình đóng chai tại nguồn đã làm nên chất lượng vượt trội của Vikoda: “*Thừa hưởng*” những đặc tính về kết cấu địa tầng đặc sắc của nguồn khoáng Đảnh Thạnh, nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda mang hương vị thực sự dễ uống, ngọt mát và thanh nhẹ. Đây thực sự là món quà vô cùng quý giá và bổ dưỡng cho sức khỏe hàng ngày mà thiên nhiên đã ưu ái dành tặng riêng Việt Nam.”

Nguồn: [Báo Thanh Niên](#)

“Con người nhờ xuất xứ mà có bản sắc, nước cũng khác biệt nhau chính từ nguồn”

Trong thế giới của “những chiếc lưỡi tinh tế”, nước không chỉ có hương vị mà còn chuyên chở cá tính.



Tùy độ nhạy cảm về vị giác của mỗi người, đôi khi có thể nhận ra chút “vị” của nước | Nguồn: Vikoda

Sở hữu vị giác tinh tế cùng nền tảng kiến thức được đào tạo bài bản, Chuyên gia Thử nếm, Đánh giá Chất lượng và Tư vấn về Rượu vang và Đồ uống Tô Việt đã có nhiều năm làm việc tại các khách sạn thượng lưu của Pháp, Anh, Monaco... Những chia sẻ mới nhất của ông về việc trải nghiệm nước khoáng Việt đã gây ngạc nhiên lớn đối với công chúng vì sự tinh tế và góc nhìn mới mẻ, đầy lôi cuốn.

Là một chuyên gia Thử nếm và Tư vấn Rượu vang kỳ cựu trong và ngoài nước, ông có nhận định gì về mùi vị của các loại nước trên thị trường?

Hồi còn nhỏ chúng ta được học ở trường rằng nước là một chất lỏng không màu không mùi không vị. Nhưng trên thực tế, có thể tùy thuộc vào độ nhạy cảm về vị giác của mỗi người, đôi khi vẫn có thể nhận ra được một chút “vị” của nước, hoặc nước này nếm khác nước kia một chút.

Chẳng hạn nước đun sôi để nguội thường có một vị ngọt mát dễ chịu, nước giếng với nước máy có độ “trơ” hơn, ít ngọt hơn nhưng vẫn thanh, đôi khi kèm cả một chút chua ở hậu vị rất khê khàng và không đến mức gây khó chịu.

Thời đó, thi thoảng mới thấy xuất hiện trên thị trường vài chai nước suối Kim Bôi, chứ tuyệt nhiên không có nước khoáng đóng chai. Sau này, khi sang Pháp du học và có bằng Chuyên gia Thử nếm và Tư vấn về Rượu vang, tôi mới hiểu và phân biệt được nước máy, nước uống tinh lọc, nước suối, nước khoáng và nước có gas.



Chuyên gia Tô Việt đánh giá cao vị ngon đặc trưng trong nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda |

Nguồn: Vikoda

Chúng tôi vẫn nói đùa rằng trong thế giới của “những chiếc lưỡi tinh tế”, nước không chỉ có hương vị mà còn chuyên chở cá tính, bản sắc riêng và chẳng nước nào hoàn toàn giống nước nào. Đó cũng là lý do các nhà hàng đẳng cấp thế giới họ rất quan trọng “tính cách” của nước để tư vấn cho thực khách “dùng kèm” với món ăn để mang đến những trải nghiệm về hương vị tinh tế và thăng hoa nhất.

Khi còn ở Pháp, ông may mắn trở thành học trò của Frank Thomas – Bạc thầy của làng vang châu Âu năm 2000, bí quyết nào giúp phân biệt vị của nước khoáng thưa ông?

Thật ra “tính cách” của nước đến từ thành phần và hàm lượng các khoáng chất có ở trong nước. Đó là lý do nước có gas dễ phân biệt nhất, còn bình thường những chiếc lưới rất khó nhận ra sự khác biệt giữa nước suối và nước khoáng. Dù về bản chất, thành phần vi lượng của nước khoáng phong phú và ổn định hơn nước suối rất nhiều.

Nước khoáng thiên nhiên vốn được khai thác từ mạch nước ngầm chảy qua những tầng địa chất có chứa một số nguyên tố, khí tự nhiên hay hợp chất khoáng với hàm lượng cao hơn nước bình thường.

Còn nước khoáng kiềm thiên nhiên được tạo ra nhờ quá trình các mạch nước ngầm thẩm thấu qua các tầng địa chất, tích tụ các khoáng chất tạo nên tính kiềm tự nhiên. Tổ chức Y tế Thế giới WHO đã đặt giới hạn nước khoáng có độ kiềm cao nhất là 9.5 và mức pH 9.0 được xem là phù hợp hoàn hảo để uống vào cơ thể.



Không phải cứ có độ kiềm cao là nước sẽ càng “lợ” hay khó uống. Chính sự “độc bản” trong tỉ lệ và thành phần các khoáng chất kiềm tự nhiên tạo nên hương vị đặc trưng phân biệt nước khoáng kiềm thiên nhiên đến từ các nguồn khoáng khác nhau. Có thể kể tên một số nguồn khoáng nổi tiếng thế giới như Vittel, Evian hay Volvic của Pháp, Kuldur của Nga, Pavel Bania của Bulgari, Bath của Anh...

Địa hình, khí hậu, thổ nhưỡng... của mỗi vùng đất sẽ hình thành nên những nét đặc trưng của hệ sinh thái và các sinh vật sống trong hệ sinh thái đó. Nguồn nước khoáng kiềm thiên nhiên cũng vậy.

Chẳng thể có hai ngọn núi nào giống hệt nhau, nếp gấp ở các tầng địa chất giống nhau, hàm lượng khoáng chất giống nhau... nên thành ra địa thế độc đáo của mỗi nguồn khoáng sẽ “bồi đắp” cho nước không chỉ độ pH khác nhau, mà cả thành phần vi khoáng và hương vị đặc trưng không trộn lẫn.

Quốc gia nào sở hữu nguồn khoáng kiềm thiên nhiên là một lợi thế rất lớn, theo ông Việt Nam có nguồn khoáng kiềm thiên nhiên đặc biệt như thế không?

Việt Nam mình cũng có một nguồn khoáng đặc biệt như vậy, đó là mỏ khoáng kiềm thiên nhiên Đảnh Thạnh nằm sâu trong lòng đất mẹ Khánh Hoà, tạo ra nguồn khoáng kiềm thiên nhiên giàu vi khoáng vô cùng quý báu.

Các kết quả nghiên cứu đã chỉ ra Đảnh Thạnh là nguồn nước thiên nhiên có tính khoáng kiềm tự nhiên hoàn hảo, hàm lượng khoáng nhẹ và độ kiềm lý tưởng pH = 9.0. Xung quanh mỏ nước khoáng là vành đai rộng 30 ha không có bất cứ hoạt động can thiệp hay tác động nào của con người nên dòng nước có độ sạch, tinh khiết nhất.

Nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda được khai thác từ mỏ đi lên được đưa thẳng vào nhà máy chiết và chỉ qua quá trình lọc thô, lọc bằng tia cực tím (UV). Sản phẩm sở hữu vị ngọt thanh mát và độ kiềm hoàn hảo pH = 9.0, 100% tự nhiên.

Sở dĩ phải khẳng định yếu tố tự nhiên là bởi trên thị trường còn có nước khoáng kiềm nhân tạo được tạo ra bằng công nghệ điện phân, tạo độ kiềm cho nước bằng cách phân tách phân tử nước thành ion H⁺ và OH⁻.

Thói quen sử dụng nhiều thức ăn có tính axit như thịt đỏ, thực phẩm chế biến sẵn, bia rượu... là những nguyên nhân khiến cơ thể tích tụ một lượng axit dư thừa, nếu để trong thời gian dài sẽ dẫn đến nhiều nguy cơ cho sức khỏe.

Vikoda sở hữu vị ngọt thanh mát và độ kiềm hoàn hảo pH = 9.0 hoàn toàn tự nhiên, chứa nhiều khoáng chất giúp trung hòa axit dạ dày dư thừa, sẽ giúp đưa cơ thể trở về trạng thái cân bằng khỏe mạnh, uống mỗi ngày hỗ trợ tích cực cho hệ tiêu hóa và sức khỏe.

Thừa hưởng hết những đặc tính về kết cấu địa tầng đặc sắc của nguồn khoáng Đảnh Thạnh, nước khoáng kiềm thiên nhiên Vikoda nếu so với một số nước khoáng có trên thị trường thì hương vị dễ uống, không “lợ” mà ngọt mát, thanh nhẹ.

Nước có hương vị dịu dàng ôn hoà như vùng đất Khánh Hoà, nhưng trong “tư chất” thành phần lại giàu khoáng chất tự nhiên, vốn đã chất lọc qua biết bao nét đứt gãy hình thành vỏ địa cầu trải qua hàng nghìn năm sâu dưới lòng đất. Đây thực sự là món quà vô cùng quý giá và bổ dưỡng cho sức khỏe hàng ngày mà thiên nhiên đã ưu ái dành tặng riêng Việt Nam.

Xin cảm ơn những chia sẻ của ông!

Nguồn bài viết: Vietcetera

Bản tin IR không nằm ngoài mục đích giúp Cổ đông, Khách hàng, Báo chí, CBCNV và các bên quan tâm khác có cái nhìn toàn cảnh, từ đó, đưa ra những đánh giá đúng đắn về giá trị F.I.T.

Bên cạnh đó, Bản tin IR cũng thể hiện tính công khai, minh bạch, tôn trọng của F.I.T với các bên liên quan đảm bảo các mối quan hệ giữa F.I.T và các bên liên quan hiệu quả, bền vững, đa chiều.

Phụ trách bản tin: Lê Khánh Huyền

Ban Truyền Thông và Marketing - Công ty Cổ phần Tập đoàn F.I.T



Tầng 5 tòa Times Tower – HACC1, 35 Lê Văn Lương, P. Nhân Chính, Q. Thanh Xuân, Hà Nội.



(84-4) : 7309.4688 (109)



huyen.lk@fitgroup.com.vn



www.fitgroup.com.vn



www.facebook.com/fitgroup.com.vn