

HABECO

# không ngừng cải tiến nâng cao chất lượng

NGUYỄN VY

Kể từ khi chai bia Việt Nam đầu tiên do Nhà máy Bia Hà Nội nay là Tổng công ty CP Bia - Rượu - NGK Hà Nội (Bia Hà Nội) sản xuất mang nhãn hiệu Trúc Bạch ra đời (15/8/1958) đến nay, Bia Hà Nội đã không ngừng cải tiến, đưa tiến bộ khoa học kỹ thuật vào sản xuất, mở rộng liên doanh, liên kết các khâu như vật tư, nguyên liệu, vận tải, tiêu thụ... nhờ đó, bảo đảm được năng suất và chất lượng sản phẩm, đưa thương hiệu Bia Hà Nội trở thành thương hiệu được đông đảo khách hàng tin dùng.

## LIÊN TỤC ĐẦU TƯ ĐỔI MỚI THIẾT BỊ

Sau khi sản phẩm bia chai đầu tiên ra đời, Nhà máy Bia Hà Nội đã nghiên cứu và sản xuất thêm sản phẩm mới có chất lượng cao mang tên Hữu Nghị. Sản phẩm này đã được gửi tới các tỉnh miền Nam, nơi đồng bào, chiến sỹ đang ngày đêm chiến đấu chống quân thù, tới cả dọc biên giới Căm-pu-chia, Lào... Bia Hữu Nghị còn có mặt trong các buổi tiếp đón khách quốc tế của Đảng và Chính phủ. Trong Hội nghị giao ban của Bộ Công nghiệp đầu tháng 9/1970, Bộ trưởng Lê Thanh Nghị đã truyền đạt lại ý kiến của Bác Hồ: "Bia hơi Hà Nội là loại gì mà phải đựng vào thùng phuy?". Hiểu được ý Bác nhắc khéo về vấn đề bao bì chưa được ổn, anh em trong Nhà máy đã bàn bạc với nhau sản xuất bằng được thùng đựng bia. Sau một thời gian nghiên cứu, bằng nguyên vật liệu có sẵn trong nước, anh em trong Nhà máy đã chế tạo thành công thùng đựng bia 50 lít. Hai tháng sau đó, Nhà máy Bia Hà Nội lại chế tạo thành công thùng chứa xi - téc loại 10.000 lít. Đây là nền móng cho sự phát triển Bia hơi Hà Nội sau này.

Năm 1978, Nhà máy Bia Hà Nội đã đầu tư mở rộng, đưa vào sử dụng nhà nấu và hệ thống lạnh theo công nghệ của CHLB Đức. Đây là nhà nấu liên hoàn công suất 30 triệu lít/năm. Từ năm 1981, khi các chuyên gia Đức về nước, CBCNV Nhà máy đã tự lực đưa vào vận hành hệ thống dây chuyền mới, góp phần tăng sản lượng lên 35-40 triệu lít/năm. Năm 1985, Nhà máy đã tập trung đầu tư nâng cao công suất và chất lượng, lắp đặt dây chuyền chiết chai công suất 10-15 nghìn chai/giờ và hệ thống chiết lon 7.500 lon/giờ, đây là sản phẩm bia lon đầu tiên được sản xuất tại khu vực phía Bắc lúc bấy giờ.

Năm 1993, Nhà máy Bia Hà Nội chuyển đổi mô hình hoạt động sang Công ty Bia Hà Nội và bắt đầu bước vào giai đoạn đầu tư mở rộng và đầu tư chiều sâu bằng việc lắp đặt tăng lên men tự động ngoài trời có công suất 20 triệu lít/năm. Lắp đặt hệ thống nuôi cấy men hiện đại, hệ thống sản xuất CO<sub>2</sub> tinh khiết, hệ thống nén khí không dầu và hệ thống vệ sinh CIP tự động thay thế các thiết bị cũ. Hệ thống này giúp cho bia có độ thuần khiết cao, chất lượng sản phẩm ngày càng được nâng cao.

Ngày 10/6/2003, Công ty Bia Hà Nội đã lắp đặt xong toàn bộ khu nhà nấu với công suất 100 triệu lít/năm tại 183 Hoàng Hoa Thám. Đây là một phần trong dự án đầu tư phát triển nâng công suất của Bia Hà Nội lên 100 triệu lít/năm đã được thực hiện từ năm 2001, đến năm 2004 hoàn thành toàn bộ dự án. Đây là công trình có thiết bị hiện đại, được điều khiển vận hành hoàn toàn tự động theo công nghệ mới nhất của châu Âu. Việc đầu tư nâng công suất từ 50 triệu lít/năm lên 100 triệu lít/năm là một bước chuyển biến tổng thể của Công ty Bia Hà Nội. Từ nhà nấu, lò hơi, hệ thống xử lý, nước nuôi cấy men, lên men bằng tank tự động ngoài trời, hệ thống lọc, lạnh, xử lý nước thải đều được thay mới và cải tiến. Cũng trong giai đoạn này, Công ty Bia Hà Nội đã lắp đặt 2 dây chuyền chiết chai có công suất 30 nghìn chai/giờ; hai hệ thống chiết keg bia hơi 120 keg/giờ (năm 2000) và 240 keg/giờ (năm 2005) cùng với hệ thống vòi, giá rót bia đồng bộ với keg. Với 02 hệ thống chiết này đã góp phần làm giảm chi phí sản xuất, giảm lao động nặng nhọc, nâng cao chất lượng sản phẩm bia hơi.



*Dây chuyền bia chai 450ml*

Năm 2006, Công ty Bia Hà Nội bắt đầu triển khai xây dựng Nhà máy Bia Hà Nội tại Mê Linh - Hà Nội với công suất 200 triệu lít/năm do Liên danh nhà thầu Krones AG - CHLB Đức, Lilama Hà Nội và Haskoning Việt Nam thực hiện, với tổng mức đầu tư gần 2.200 tỷ đồng. Nhà máy được đầu tư toàn bộ dây chuyền thiết bị sản xuất hiện đại nhập khẩu từ Đức và các nước EU. Quý IV năm 2009, chai bia thương mại đầu tiên tại Nhà máy Bia Hà Nội - Mê Linh đã ra mắt thị trường, đến tháng 8 năm 2010, Nhà máy đã mở rộng giai đoạn II, nâng công suất lên 200 triệu lít/năm. Sau khi đi vào hoạt động, sản lượng của Nhà máy đã góp phần nâng cao năng lực sản xuất của Công ty từ 431 triệu lít năm 2009 lên 605 triệu lít vào năm 2010. Sản phẩm của Nhà máy chủ yếu là các loại bia chai Hà Nội 450ml, bia chai Premium 330ml... đảm bảo cung cấp cho thị trường miền Bắc, đưa Bia Hà Nội vào Top 3 doanh nghiệp sản xuất bia lớn nhất Việt Nam. Hiện tổng công suất toàn hệ thống của Tổng công ty CP Bia - Rượu - NGK Hà Nội đã đạt trên 800 triệu lít/năm.

## ÁP DỤNG CÔNG NGHỆ TIÊN TIẾN

Có thể nói yếu tố quyết định sự thành công của thương hiệu Bia Hà Nội hiện nay chính là chất lượng sản phẩm và sự yêu mến ủng hộ của khách hàng. Chất lượng Bia Hà Nội ngày càng được ổn định và nâng cao là bởi hệ thống quản lý chất lượng liên tục vận động và phát triển theo định hướng cải tiến; phù hợp với các yêu cầu của Giải thưởng Chất lượng Việt Nam. Tổng công ty đã áp dụng có hiệu quả hệ thống quản lý chất lượng theo ISO 9001:2000 từ năm 2002, được tổ chức TUV-NORD của CHLB Đức cấp chứng chỉ. Sau khi đưa hệ thống xử lý nước thải vào hoạt động, Tổng công ty đã thực hiện quản lý môi trường theo ISO 14001:2004 từ đầu năm 2005, góp phần thay đổi bộ mặt doanh nghiệp và môi trường làm việc.

Từ nhiều năm qua, Tổng công ty CP Bia - Rượu - NGK Hà Nội đã thực hiện các yêu cầu của việc "Phân tích, ngăn ngừa và kiểm soát các điểm nguy hại trọng yếu" theo phương pháp HACCP và đã được nhận chứng chỉ HACCP- ISO 22000. Phòng phân tích, kiểm nghiệm được đầu tư thiết bị

hiện đại, tự động, được nâng cấp thường xuyên cũng là một yếu tố góp phần kiểm soát, đảm bảo chất lượng ngày một tốt hơn.

Để gìn giữ uy tín chất lượng sản phẩm, HABECO đã đăng ký sở hữu công nghiệp tất cả các thương hiệu, nhãn hiệu hàng hóa, đồng thời phối hợp chặt chẽ với các cơ quan chức năng để phòng chống sản xuất lưu thông hàng giả, hàng nhái.

Áp dụng các tiến bộ khoa học kỹ thuật vào sản xuất và quản lý chặt chẽ quy trình sản xuất giúp HABECO luôn đảm bảo được năng suất và chất lượng sản phẩm, chinh phục người tiêu dùng trong nước và quốc tế.

Toàn bộ sản phẩm mang thương hiệu Bia Hà Nội đều được sản xuất trên hệ thống dây chuyền hiện đại. Công nghệ lên men truyền thống dài ngày là yếu tố góp phần đem đến chất lượng bia tuyệt hảo. Một yếu tố quan trọng tạo nên hương vị đặc trưng giữa các loại bia khác nhau đó là men bia. Men bia để sản xuất sản phẩm Bia Hà Nội được chọn lọc và gìn giữ từ hơn 120 năm bởi những chuyên gia lành nghề về lĩnh vực bia của HABECO. Các nguyên liệu sản xuất chính như đại mạch, hoa bia được lựa chọn và nhập khẩu từ các vùng cung cấp nguyên liệu sản xuất bia tốt nhất thế giới. Đặc biệt, sản phẩm Bia Trúc Bạch là sự kết hợp hoàn hảo giữa công nghệ sản xuất bia hơn 120 năm nay của Bia Hà Nội và các nguyên liệu quý hiếm nhập khẩu trên thế giới. Bia Trúc Bạch được nấu từ hoa bia Saaz, một trong bốn loại hoa bia hàng đầu thế giới, chỉ có duy nhất ở thung lũng Zatec, Cộng hòa Czech. Đây cũng là loại hoa bia có chỉ số vị đắng tuyệt vời và lý tưởng nhất để tạo nên "đẳng cấp ngon và duy nhất" của bia.

Sự có mặt của các dự án mới, công tác nghiên cứu, ứng dụng công nghệ tiên tiến đã giúp HABECO nâng cao năng lực, năng suất lao động, tiết kiệm được nhiều chi phí, khiến hiệu quả sản xuất, kinh doanh tăng, đồng thời điều kiện lao động cũng được nâng cao. Tất cả những yếu tố trên đã cùng tạo nên các sản phẩm mang thương hiệu Bia Hà Nội có chất lượng tuyệt hảo và đồng nhất để đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của khách hàng ❖