

THÔNG CÁO BÁO CHÍ

NÉN LIGHT SAIGON TRỞ THÀNH NHÀ HÀNG ĐẦU TIÊN TẠI VIỆT NAM ĐẠT CHỨNG NHẬN 3 SAO CAO QUÝ TỪ HIỆP HỘI NHÀ HÀNG BỀN VỮNG QUỐC TẾ (THE SRA)

THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, VIỆT NAM

Hệ thống nhà hàng fine dining Nén tự hào công bố một bước ngoặt quan trọng trên bản đồ ẩm thực bền vững thế giới: Nén Light Saigon đã chính thức đạt chứng nhận 3 sao của Food Made Good Standard - cấp độ cao nhất từ Hiệp hội Nhà hàng Bền vững quốc tế (The Sustainable Restaurant Association - SRA).

Với kết quả này, Nén Light Saigon không chỉ là đại diện đầu tiên của Việt Nam vươn tới chuẩn mực 3 sao, mà còn khẳng định sức mạnh của một hệ thống ẩm thực nhất quán về triết lý từ Nén Danang (Sao Xanh MICHELIN) đến Nén Tokyo.

Chứng nhận Food Made Good của SRA là thước đo chuẩn mực toàn cầu khắt khe nhất về tính bền vững trong ngành dịch vụ lưu trú và ẩm thực, đánh giá toàn diện dựa trên 3 trụ cột chính: **Nguồn cung (Sourcing)**, **Xã hội (Society)** và **Môi trường (Environment)**.

Những con số ấn tượng từ bản báo cáo đánh giá của SRA

Nén Light Saigon đạt mức điểm tổng quát 73.8%, giành trọn 3 sao với những đánh giá đặc biệt cho triết lý vận hành:

- **Nguồn cung bền vững (Đạt 74%):** SRA ghi nhận nỗ lực tôn vinh di sản ẩm thực Việt thông qua mạng lưới cung ứng ngắn (bán kính cung ứng - tiêu thụ dưới 50km tại Đà Nẵng, và dưới 200km tại TP.HCM), trực tiếp từ nông dân và ngư dân bản địa. Đặc biệt, dự án **Nén Farm** và **Nén Lab** được đánh giá là mô hình kiểu mẫu trong canh tác hữu cơ truyền thống và đẩy mạnh sử dụng trọn vẹn nguyên liệu (full utilisation), đưa tính bền vững trở thành cốt lõi của quá trình phát triển thực đơn.
- **Cam kết với Xã hội (Đạt 78%):** Các sáng kiến cộng đồng như dự án **Nén Kids** và hợp tác đào tạo với các trường Đại học địa phương phản ánh cam kết chân thành trong việc đóng góp cho xã hội.
- **Tác động Môi trường (Đạt 69%):** Nhà hàng được khen ngợi về chiều sâu tư duy xử lý nguyên liệu, từ việc sử dụng các sản phẩm thu hái tự nhiên (foraged ingredients) đến duy trì các tiêu chuẩn môi trường cao trong vận hành.

THE
SUSTAINABLE
RESTAURANT
ASSOCIATION



2026

**The Sustainable Restaurant Association
is delighted to confirm that**

NÉN LIGHT

**has achieved 3 stars
in the 2026 Food Made Good Standard**

13/03/2026

Juliane Caillouette Noble
CEO, The Sustainable Restaurant Association

Brought to you by the The Sustainable Restaurant Association, the Food Made Good Standard is the world's leading sustainability certification for the hospitality sector.

The Standard is awarded to hospitality businesses worldwide that meet rigorous, measurable criteria across three focus areas: Sourcing, Society and Environment. This comprehensive evaluation of operations takes a holistic, 360-degree view of sustainability, providing a structured framework for measuring, improving and recognising sustainability performance across the global hospitality sector. This means not only reducing food waste, carbon emissions and water use, but also sourcing responsibly, designing menus that do good for people and planet, treating staff fairly and playing an active role in the local community.



www.thesra.org
[@foodmadegood](https://twitter.com/foodmadegood)
hello@thesra.org

18 tháng "thử lửa": Hành trình của sự kiên định và phá vỡ giới hạn

Để đạt được con số 73.8% đầy tự hào trong bản báo cáo của SRA, đội ngũ Nén đã trải qua hành trình hơn 18 tháng tự soi chiếu và cải tổ toàn diện. Đây không phải là một cuộc dạo chơi để lấy danh hiệu, mà là một cuộc "vượt cạn" thực sự về mặt vận hành.

Trong suốt thời gian đó, Nén đối mặt với những thách thức chưa từng có tiền lệ: từ việc chuẩn hóa chuỗi cung ứng siêu địa phương phức tạp, đến thiết lập hệ thống quản lý rác thải và đo lường năng lượng tại nguồn... ngay tại một siêu đô thị đang phát triển như TP.HCM – nơi hạ tầng hỗ trợ bền vững còn nhiều hạn chế. Đã có những thời điểm, các tiêu chuẩn khắt khe của SRA đặt đội ngũ Nén trước một "tối hậu thư": hoặc chọn lợi ích ngắn hạn, hoặc bảo vệ giá trị cốt lõi. Và Nén đã luôn kiên định với về thứ hai.

Sáng tạo quy chuẩn trong bối cảnh thiếu hụt hạ tầng

Food Made Good Standard vốn được xây dựng dựa trên các hệ thống hạ tầng đã hoàn thiện tại các nước phát triển: từ chuỗi cung ứng minh bạch, chứng nhận nguyên liệu sạch được đánh bắt hợp pháp - an toàn với sức khỏe con người & môi trường, hệ thống báo cáo tác động môi trường khi vận hành, quản lý nguồn rác & khí thải... hay các chính sách nhân sự được chuẩn hóa đến từng chi tiết như: đa dạng giới, đa dạng nền tảng xuất thân, chăm sóc sức khỏe tinh thần, thực hành đào tạo liên ngành & không gắn với lộ trình nghề nghiệp... là một vài ví dụ cụ thể.

Trong bối cảnh Việt Nam, khi nhiều yếu tố chưa tồn tại hoặc chưa từng được văn bản hóa, quá trình đánh giá trở thành một cuộc hành trình Nén phải **tự xây dựng hệ thống từ đầu**.

- **Tái định nghĩa chuỗi cung ứng minh bạch:** Việc nhập nguyên liệu không còn dừng lại ở giao dịch thương mại, mà trở thành một hệ thống xác minh đa tầng. Ví dụ, đối với nhà cung cấp, tiêu chí của chuẩn Food Made Good là Nén phải xác minh & chứng minh được doanh nghiệp chỉ đang làm việc với những nhà cung cấp sẵn sàng minh bạch thông tin tại nguồn cung cấp. Những thông tin này bao gồm, nhưng không chỉ giới hạn trong: hình thức khai thác, thiết bị sử dụng, kỹ thuật khai thác, nguồn lao động sạch & nhân đạo, phúc lợi lao động tại nguồn khai thác được trả đầy đủ & ít nhất phải ngang với mặt bằng chung thu nhập tại địa phương... Các mặt hàng nhiều rủi ro đến môi trường & phát triển bền vững như trà, cà phê, đường, cacao cần nhà cung cấp chứng minh được kỹ thuật canh tác bền vững, đồng thời sở hữu chứng nhận của một tổ chức giám định có thẩm quyền.

Trong thực tế tại Việt Nam, phần lớn các hộ gia đình hay nhà cung cấp nhỏ lẻ chưa quen với việc lưu trữ dữ liệu hệ thống. Điều này buộc Nén phải trực tiếp gặp gỡ nông dân, ngư dân tại nguồn để kết nối, xây dựng bộ tiêu chí đánh giá nội bộ và thiết kế các biểu mẫu thu thập thông tin. Quá trình này không chỉ đòi hỏi thời gian mà còn là sự xây dựng niềm tin hai chiều để họ hiểu rằng sự chuẩn hóa này là cần thiết cho tương lai bền vững của tất cả các bên. Rất may, nhiều nhà cung cấp trong mạng lưới của Nén là những hộ gia đình đã có lịch sử đồng hành lâu dài với thương hiệu, và cách Nén xây

dựng mối quan hệ với họ từ khi khởi đầu đến nay đã giúp ích rất nhiều cho quá trình này.

- **Hệ thống lưu trữ dữ liệu độc lập:** Song song đó, Nén phải thiết lập một hệ thống lưu trữ dữ liệu từ sơ khai: phân loại nguyên liệu theo nhóm rủi ro, ghi nhận nguồn gốc, mùa vụ, tần suất sử dụng và liên kết chúng trực tiếp với từng món ăn. Đây là khối lượng công việc khổng lồ nằm ngoài phạm vi vận hành thông thường của một nhà hàng, nhưng là yêu cầu cốt lõi để chứng minh tính minh bạch.
- **Thích nghi về môi trường và hạ tầng:** Khó khăn lớn nhất không nằm ở ý thức, mà nằm ở hạ tầng địa phương. Khi hệ thống phân loại rác tại nguồn hay xử lý rác hữu cơ chưa đồng bộ, Nén phải tự xây dựng các phương pháp đo lường nội bộ, theo dõi sát sao lượng nguyên liệu nhập - sử dụng - thải bỏ và thử nghiệm các cách tái sử dụng phụ phẩm ngay trong bếp. Nhiều giải pháp phải được điều chỉnh liên tục để phù hợp với điều kiện thực tế, thay vì áp dụng trực tiếp các mô hình sẵn có từ nước ngoài.
- **Hệ thống hóa giá trị nhân sự:** Nén đã chuyển đổi từ "thực hành tự nhiên" sang "hệ thống hóa" các giá trị văn hóa nội bộ. Những yếu tố như sự tôn trọng, cơ hội phát triển hay môi trường làm việc tích cực được cụ thể hóa thành các chính sách rõ ràng: từ quy trình tuyển dụng không thiên vị, cơ chế phản hồi nội bộ, đến các chương trình đào tạo liên ngành và chăm sóc sức khỏe tinh thần.

Việc kiên trì theo đuổi và hoàn thành các tiêu chuẩn về hải sản bền vững, đồng hành cùng cộng đồng, nuôi dưỡng con người, ưu tiên thực vật - giảm tiêu thụ động vật, chính sách thúc đẩy tham gia tình nguyện, lộ trình đào tạo chăm sóc người khuyết tật, quản lý năng lượng tiêu thụ & phát thải (điện, nước, khí CO2...), lộ trình đào tạo kiến thức bền vững... trong suốt 18 tháng là nỗ lực của Nén để khẳng định: **Bền vững không phải là một hình thức quảng cáo - tiếp thị, mà là kết quả tổng hòa từ định hướng giá trị nội tại được hoạch định ngay từ những ngày đầu thành lập thương hiệu.**

Lời phát biểu từ Đại diện Hiệp hội Nhà hàng Bền vững (The SRA)

Trong bản tuyên bố chung, The SRA nhấn mạnh: *“Những gì Nén Light Saigon đang thực hiện để tôn vinh di sản ẩm thực Việt Nam, hỗ trợ cộng đồng xung quanh và giảm thiểu tác động môi trường là điều thực sự đáng kinh ngạc. Là một nhà hàng fine-dining bắt rễ sâu từ hương vị và truyền thống Việt, Nén Light Saigon nổi bật bởi chiều sâu tư duy dành cho từng nguyên liệu trên thực đơn”.*

Sức mạnh hệ thống: Khi 3 mảnh ghép cùng chung một nhịp đập

Dù Nén Light Saigon là đơn vị trực tiếp nhận giải, nhưng đây là thành quả được vun đắp từ nền tảng chung của cả hệ thống Nén.

- **Nén Danang - Cội nguồn và "Sao Xanh" dẫn lối:** Những kinh nghiệm quý báu từ việc đạt Sao Xanh MICHELIN của Nén Danang chính là kim chỉ nam cho toàn hệ thống. Những thử nghiệm tiên phong về nông nghiệp bền vững tại miền Trung đã cung cấp kho tàng kiến thức thực tiễn về nguyên liệu, tạo tiền đề vững chắc để Nén tự tin triển khai các dự án chuyên sâu như Nén Farm và Nén Lab.
- **Nén Tokyo - Khát vọng vươn tầm và sự chuẩn xác:** Sự hiện diện của Nén tại Nhật Bản - thị trường ẩm thực khắt khe nhất thế giới - đã buộc toàn bộ hệ thống phải nâng cấp tiêu chuẩn chuyên nghiệp. Từ dịch vụ đến vận hành bền vững, mọi chi tiết nhỏ nhất đều được tinh chỉnh để đạt đến sự chuẩn xác và tinh tế tối đa.

Thành quả 3 sao Food Made Good Standard hôm nay là sự hội tụ tâm huyết của đội ngũ tại cả ba thành phố, khẳng định vị thế dẫn đầu của Nén trong cuộc cách mạng ẩm thực bền vững tại Việt Nam. Dù ở bất kỳ đâu, tinh thần Nén vẫn luôn nhất quán: tôn vinh văn hóa bản địa qua lăng kính của trách nhiệm và sự bền bỉ.

Nén tin rằng kết quả này sẽ mở ra một chương mới cho ngành F&B Việt Nam, truyền cảm hứng cho những thay đổi tích cực và đưa giá trị nguyên liệu "siêu địa phương" vươn tầm thế giới với một tâm thế trách nhiệm hơn.

Lời kết từ Nén

“Chúng nhận 3 sao từ The SRA là một cột mốc quan trọng để chúng tôi kiên định bước tiếp trên con đường này. Nó nhắc nhở chúng tôi về trách nhiệm của người tiên phong. 18 tháng qua không chỉ là một hành trình đánh giá, mà là bước khởi đầu cho một cam kết dài hơi, nơi Nén sẽ tiếp tục chứng minh rằng ẩm thực Việt Nam hoàn toàn có thể đứng ngang hàng với những tiêu chuẩn bền vững khắt khe nhất thế giới,” đại diện Nén chia sẻ.

VỀ NÉN LIGHT SAIGON

Nén Light Saigon là nhà hàng fine-dining tại TP.HCM, tiên phong với triết lý ẩm thực đương đại dựa trên nguyên liệu siêu địa phương của Việt Nam. Được dẫn dắt bởi đội ngũ sáng tạo đầy tâm huyết, Nén Light Saigon là nơi giao thoa giữa nghệ thuật kể chuyện ẩm thực (storytelling) và những giá trị bền vững lâu đời, mang đến trải nghiệm đa giác quan độc bản cho thực khách.

VỀ NÉN

Nén là hệ thống nhà hàng fine-dining tiên phong hiện diện tại các thành phố trọng điểm: Đà Nẵng, Sài Gòn và Tokyo. Với sứ mệnh nâng tầm ẩm thực Việt trên bản đồ thế giới, Nén vận hành dựa trên sự nhất quán về triết lý sử dụng nguyên liệu bản địa và cam kết bền vững trong mọi khía cạnh vận hành, từ trang trại đến bàn ăn.

VỀ CHỨNG NHẬN FOOD MADE GOOD (THE SRA)

Được thành lập bởi Hiệp hội Nhà hàng Bền vững (The Sustainable Restaurant Association - The SRA), Food Made Good là chứng nhận bền vững hàng đầu thế giới dành riêng cho ngành dịch vụ lưu trú và ẩm thực. Tiêu chuẩn này đánh giá doanh nghiệp dựa trên khung tham chiếu 360 độ khắt khe, bao gồm: Nguồn cung có trách nhiệm, Tác động xã hội tích cực và Bảo vệ môi trường (giảm phát thải carbon, quản lý rác thải).

The SRA cũng chính là tổ chức uy tín đứng sau giải thưởng "Sustainable Restaurant Award" của bảng xếp hạng danh giá **World's 50 Best Restaurants**. Chứng nhận Food Made Good hiện được coi là "tiêu chuẩn vàng" về phát triển bền vững trong ngành F&B toàn cầu.

Để biết thêm thông tin chi tiết, vui lòng liên lạc:

Ms. Momo - Brand Manager

Email: momo@restaurantnen.com

Số điện thoại: (+84) 988 64 0107

Website: restaurantnen.com