

HƯƠNG VỊ NƯỚC TƯƠNG MAGGI CỦA PHÁP

Hương vị nước tương MAGGI của Pháp, có ai đã từng nếm qua chưa ta?

– Chắc ai cũng đã từng nếm qua hương vị ngon này rồi, các sản phẩm nước tương Maggi đã được người Pháp đưa vào Sài Gòn từ năm 1935, người tiêu dùng nước ta từ lâu đã biết đến cụm từ Magi, hay Maggi, như một loại nước chấm màu nâu đen thường làm từ những nguyên liệu có chứa nhiều chất đạm. Maggi đã dần chinh phục người Sài Gòn nhờ hương vị thơm ngon, cung cấp nguồn bổ dưỡng chất đạm quan trọng và đến nay đã được phát triển thành nhiều loại như: Nước tương, dầu hào, hạt nêm, sốt kho...

Ông Maggi là ai?

Ông Julius Maggi (tên đầy đủ Julius Michael Johannes Maggi), sinh ngày 9/10/1846 tại thị trấn Frauenfeld, Thụy Sĩ.



Cha ông là Michael Maggi, người di dân gốc Italy, chủ một xưởng xay xát nhỏ, cậu con trai út Julius Maggi luôn nổi tiếng nghịch ngợm, quậy phá nên phải chuyển trường liên miên, gia đình thường xuyên bị Giáo viên “mắng vồn”.

Ngay từ nhỏ ông đã không thích bị gò bó trong khuôn khổ trường học, mà chỉ thích tìm tòi sáng tạo, và thử nghiệm những ý tưởng mới lạ của mình. Không chỉ vậy, Julius Maggi còn khá lém lỉnh và nhanh nhẹn trong mua bán. Học hết lớp 10, Julius Maggi vào học Trường dạy nghề Thương mại tại thành phố Basel, nhưng cũng bỏ dở giữa chừng vì thích đi làm hơn, và chuyển sang làm công nhân cho một nhà máy xay xát lớn. Được thỏa thích làm việc theo sở thích, cộng với sự nhanh nhẹn, sáng tạo, chăm chỉ học hỏi, chỉ sau hai năm Julius Maggi đã trở thành cánh tay phải đắc lực của ông chủ.

Khi Công ty mở một nhà máy mới tại Budapest (Hungary), ông được tin cậy giao làm Phó Giám đốc của nhà máy xay xát này.

Đến năm 1869, người cha giao Julius Maggi quản lý hoàn toàn xưởng xay xát của gia đình, từ trực tiếp kinh doanh, ông trở thành chủ Công ty gia đình Maggi khi mới 23 tuổi, và sớm thành công với nghề kinh doanh của mình.

Cơ sở xay xát và chế biến thực phẩm của gia đình Maggi tiếp tục lớn mạnh và phát triển.

Năm 1872, Julius Maggi mở rộng kinh doanh bằng việc mua lại một nhà máy xay xát ở Zurich.

Cơ duyên khiến Julius Maggi từ xay xát chuyển sang lĩnh vực gia vị khá tình cờ. Khi biết nguồn tin đời sống của người công nhân ở các nhà máy công nghiệp tại Thụy Sĩ quá cực khổ, không thể bảo đảm sức khỏe do bữa ăn có phẩm chất rất thấp, thức ăn không đủ chất bổ, và nguội lạnh khi đến bữa, ông quyết tâm phải cải thiện bữa ăn cho công nhân.

Giữa thế kỷ 19, việc nấu nướng căn bản vẫn dùng củi nên rất bất tiện cho công nhân phải nấu ăn buổi trưa, vì quãng thời gian nghỉ trưa của họ rất ngắn. Vì vậy yêu cầu đặt ra là phải tạo được một sản phẩm có tính tiện lợi cao, ít tốn thời gian chế biến, dễ nấu nướng nhưng vẫn bảo đảm có đủ chất dinh dưỡng và rẻ tiền.

Julius Maggi đưa ra giải pháp chế một loại súp đã nấu sẵn, chỉ cần cho vào nước sôi là có ngay một bát súp nóng hổi, sau hơn hai năm, Julius Maggi đã nghiên cứu thành công món súp Maggi đặc biệt.

Chỉ từ các sản phẩm thực vật như: Hạt đậu tương, đậu Hà Lan, Julius Maggi đã chiết ra những chất cần thiết cho viên súp Maggie. Không chỉ chứa lượng protein khá cao, mà súp Maggi còn rất thơm ngon với hương vị hấp dẫn không kém gì các loại súp thịt bào chế từ gia súc.

Súp Maggi nấu sẵn cung cấp cho hàng nghìn công nhân và gia đình họ những bữa ăn sáng và ăn trưa phụ trội đơn giản và rẻ tiền, nhưng rất ngon miệng với một bát súp nóng và những lát bánh mì kèm theo.

Không dừng lại ở thành công của món súp, từ góp ý tích cực của những bà nội trợ, Julius Maggi đã nghĩ ngay đến việc tiếp tục cho ra đời những sản phẩm mới. Ông tìm cách chế biến loại nước chấm mang hương vị Maggi vốn đã quen thuộc với nhiều người, một gia vị đa năng mà gần như món gì người ta cũng cần có nó. Cuối năm 1886 thương hiệu nước chấm Maggi ra đời và từ đó phát triển ra toàn thế giới.

Ngay sau khi chế tạo thành công ở quê hương, Julius Maggi đã mạnh bạo tung các sản phẩm Maggi của mình sang các nước châu Âu láng giềng khác.

Năm 1887, lần đầu tiên Công ty thâm nhập thị trường ngoại quốc bằng việc mở một chi nhánh ở thị trấn Singen của Đức, gần biên giới Thụy Sĩ.

Tại đây, ông thuê một gian nhà kho nhỏ của một tiệm ăn gần nhà ga xe lửa. Hàng ngày, 7 phụ nữ được ông thuê chỉ để san nước chấm Maggi từ những thùng 25–50 lít sang các chai nhỏ để bán lẻ. Mô hình tiêu thụ này rất thành công, và ông tiếp tục khuyếch trương hàng loạt cơ sở khác ở Italy, Pháp, Đức, Áo, và Hà Lan...

Điều giúp cho Maggi nhanh chóng tạo được vị thế trên các thị trường mới là nước chấm này hợp khẩu vị với nhiều gu ăn uống, cho dù mỗi dân tộc hay địa phương đều có truyền thống ẩm thực rất khác nhau.

Maggi không làm thay đổi vị đặc thù của mỗi món ăn, mà chỉ làm tăng vị đậm đà, trở thành một gia vị không thể thiếu của mỗi bà nội trợ trong gia đình, đã hơn 100 năm trôi qua, nhưng nước chấm Maggi vẫn mang một hương vị rất đặc trưng, và không hề thay đổi. Được chế biến từ những thành phần quen thuộc như: Đỗ tương, đậu Hà Lan, và có thêm một số chất lấy từ lúa mì và muối, nhưng công thức chế biến mới là chìa khóa cốt lõi để cho ra hương vị đậm đà, riêng biệt. Công thức của nước chấm màu nâu đậm đà và rất đặc biệt này được Công ty bảo vệ tuyệt mật không kém gì công thức sản xuất nước giải khát Coca Cola đâu!

Với tầm nhìn xa, ngay từ đầu ông chủ Maggi đã rất chú trọng đến vấn đề quảng cáo thương hiệu.

Nhiều *slogan* đặc biệt và hấp dẫn về Maggi do chính Julius Maggi trực tiếp nghĩ ra. Hình dáng của các chai đựng nước tương Maggi ngày nay vẫn không có gì khác kiểu chai mà ông chủ Maggi đã thiết kế cách đây gần 100 năm, và không hề bị lạc hậu.

Bản thân nhãn hiệu của Maggi với hai tông màu vàng đỏ cũng là nhãn hiệu được thiết kế và lưu hành từ năm 1887 đến nay, trong chiến tranh thế giới thứ hai, các nhà máy sản xuất của Maggi bị tàn phá nặng nề. Vì thế, từ năm 1947, khi vừa đúng 50 tuổi, Công ty Maggi do Julius Maggi sáng lập đã được sáp nhập với Tập đoàn Nestlé, tập đoàn thực phẩm Thụy Sĩ hàng đầu trên thế giới.

Thương hiệu Maggi với toàn bộ các sản phẩm nổi tiếng của mình vẫn được giữ lại, duy trì và tiếp tục phát triển đến ngày nay.

Hiện tại Maggi có trên 300 sản phẩm khác nhau, doanh số đạt hơn 800 triệu sản phẩm trên toàn cầu.



Hết



Nguồn: Internet eMail by ddcb chuyển

*Đăng ngày Chúa Nhật, November 18, 2018
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTĐ/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*