Giới thiệu về thương hiệu nhà hàng bánh tráng thịt heo Phú Cường

Bánh tráng thịt heo Phú Cường là một trong nhiều thương hiệu của Công ty cổ phần Bigstar Việt Nam. Sau gần 5 năm hoạt động hiện nay Bigstar Việt Nam đã có hơn 300 nhân sự với 4 cơ sở bánh tráng tại Hà Nội và 1 nhà máy chế biến thực phẩm.

Hệ thống nhà hàng bánh tráng thịt heo Phú Cường

Bánh tráng thịt heo Phú Cường là chuỗi nhà hàng ẩm thực với các *món ăn dân dã*, đặc sắc với giá cả hợp lý, không gian ấn tượng, phong cách phục vụ chuyên nghiệp

Nhà hàng bánh tráng thịt heo Phú Cường cơ sở 1 – Số 42 Nguyên Hồng

Năm 2011 cơ sở 1 được đặt tại số 30 Trúc Khê. Trong 3 năm hoạt động lượng khách đến nhà hàng ngày một tăng. Năm 2014 cơ sở 1 được chuyển sang *42 Nguyên Hồng* với diện tích 400m2 / 1 mặt sàn với 2 tầng. Tầng 1 là khu ăn uống chung, tầng 2 là phòng riêng phục vụ cho những thực khách cần không gian riêng biệt. Với không gian đẹp, ấm cúng cùng những món ăn ngon, đa dạng nhà hàng luôn được khách hàng hài lòng vì chất lượng dịch vụ. Do vậy mà lượng khách hàng quen và mới đến nhà hàng cũng tăng lên theo năm tháng.

Chị Nguyễn Thị Huyền Trang – Minh Khai – Hà Nội cho biết về Phú Cường:

Đến cửa hàng Bánh tráng thịt heo Phú Cường tôi thấy đồ ăn ở đây rất là ngon mà giá cả thì lại hợp lý, tôi nghiện món ăn ở đây luôn và tôi còn giới thiệu lại cho nhiều người thân quen của tôi nữa thì họ cũng mê đồ ăn ở đây, rất là thích!

Năm 2013 cơ sở thứ 2 của thương hiệu Bánh tráng thịt heo Phú Cường mở tại *106 Yết Kiêu* Hà Nội với diện tích 200m2 / 1 mặt sàn từ tầng 1 đến tầng 4 cùng hệ thống phòng riêng rộng rãi phù hợp cho mọi đối tượng khách hàng.

Do vậy, sau 3 năm hoạt động nơi đây đã trở thành điểm đến lý tưởng với những khách hàng yêu thích những món ngon tại nhà hàng. Nhận thấy nhu cầu tăng cao của khách hàng, nhà hàng Bánh Tráng thịt heo Phú Cường quyết định đổi sang địa điểm rộng hơn 104 Yết Kiêu năm 2018.

Tại đây, kiến trúc và dịch vụ của hàng được nâng cấp mang lại sự hài lòng cho thực khách về mọi mặt. Đặc biệt với khu vui chơi dành cho trẻ em khách hàng gia đình sẽ yên tâm hơn khi đến sử dụng dịch vụ.

WutaCam

Không gian chung của bánh tráng thịt heo Phú Cường

Chị Nguyễn Thanh Hiền – Hoàn Kiếm – Hà Nội

Quán Bánh tráng thịt heo Phú Cường nơi có không gian rất là gần gũi, đẹp, nhân viên nhiệt tình, chu đáo và đặc biệt đồ ăn rất sạch sẽ, đa dạng và ngon nên tôi thường xuyên đến quán ăn này.

Năm 2017 thương hiệu Bánh tráng thịt heo Phú Cường mở cơ sở thứ 3 địa điểm tại tòa nhà Hồ Gươm Plaza tại *102 Trần Phú* – Hà Đông – Hà Nội với diện tích 800m2 / 1 mặt sàn. Đây là địa điểm thu hút được rất nhiều khách hàng đến sử dụng dịch vụ với 1 khu ngồi chung và hệ thống phòng riêng linh động có thể tiếp từ 20-50 khách/ phòng. Để đáp ứng tốt hơn nữa về không gian phục vụ khách hàng năm 2019 nhà hàng đã mở rộng thêm 200m2. Mặc dù là cơ sở mới nhưng chỉ sau 2 năm hoạt động nhà hàng đã dành trọn được sự tin yêu và là điểm đến yêu thích của khách hàng tại khu vực này.

Hoa hậu Jennifer Phạm là khách hàng ruột của Bánh tráng thịt heo Phúc Cường

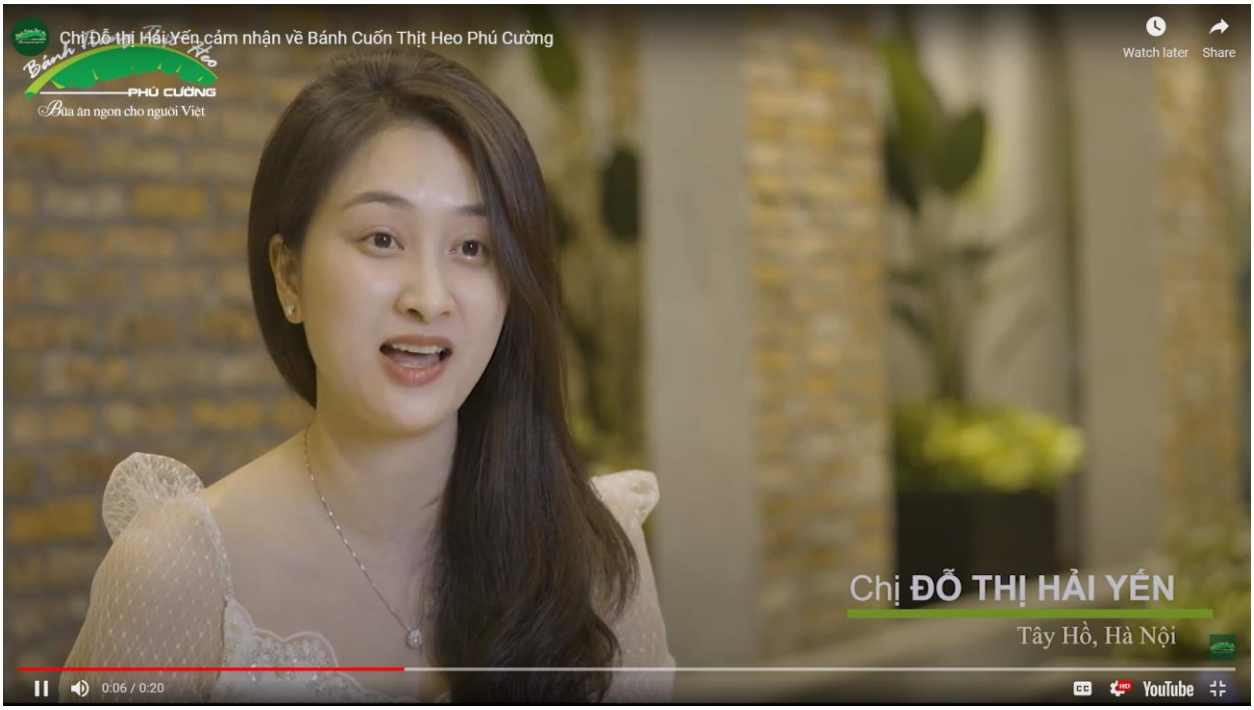
Với nhu cầu ngày càng tăng cao của khách hàng năm 2019 cơ sở thứ 4 của thương hiệu Bánh tráng thịt heo Phú Cường được mở tọa lạc trên con phố sầm uất địa chỉ số *100 Vũ Phạm Hàm* – Cầu Giấy – Hà Nội với diện tích 400m2/ 1 mặt sàn gồm 4 tầng tiếp khách.

Đến đây khách hàng sẽ có khoảng không hòa mình vào khu rừng nhiệt đới trong thời gian chờ đợi bạn bè, gia đình tụ họp, những phòng riêng sang trọng, ấm cúng và khu vui chơi thỏa thích cho các bạn nhỏ.

Khách hàng đến với Bánh tráng thịt heo Phúc Cường sơ sở 3 – 102 Trần Phú – Hà Đông

Chị Đỗ Thị Hải Yến – Tây Hồ – Hà Nội

Tôi sẽ đi với gia đình, bạn bè hoặc những bữa tiệc sẽ ưu tiên chọn địa điểm ở đây là đầu tiên bởi vì ở đây vừa có không gian vui chơi để có thể trông các cháu, bố mẹ có thể ăn tại nhà hàng và trông các con được.



Với món ***bánh tráng cuốn*** thịt heo khách hàng có 2 sự lựa chọn: thịt luộc hoặc thịt quay, mỗi loại đều mang hương vị riêng. Thịt luộc ở quán mềm, có cả mỡ và nạc lẫn vào nhau nên không tạo cảm giác quá khô hay quá mỡ. Còn thịt quay ở đây vẫn được ưa chuộng hơn cả, thịt không bị khô, phần bì được quay vừa đủ giữ được độ giòn và thơm ngon.

Nhiều khách hàng uy tín đã lựa chọn Bánh tráng thịt heo Phú Cường làm địa điểm gặp mặt

Hiện nay, để đáp ứng các nhu cầu ngày càng khắt khe của khách hàng, chuỗi nhà hàng bánh tráng thịt heo Phú Cường đã từng bước xây dựng nhu cầu thực đơn ngày càng phong phú bao gồm các hương vị của 3 Miền Bắc, Trung, Nam. Do vậy Bánh tráng thịt heo Phú Cường đã trở thành điểm đến quen thuộc của rất nhiều khách hàng bởi không gian ấm cúng và những món ăn tuyệt vời.

Ca sĩ Tô Minh Thắng cho biết

Điều đầu tiên Thắng cảm nhận được ở Bánh tráng thịt heo Phú Cường là an toàn thực phẩm được ưu tiên đặt lên hàng đầu và tất cả những người đầu bếp được đào tạo tại các trường nấu chuyên nghiệp, đấy là điểm Thắng đang thấy ở Bánh tráng thịt Phú Cường..

Ca sỹ Tô Mình Thằng cùng bạn bè tại nhà hàng Bánh tráng thịt heo Phú Cường

Tất cả sự tin yêu của khách hàng đã trở thành động lực để tập thể lãnh đạo và nhân viên Công ty Cổ phần Big Star Việt Nam ngày càng hoàn thiện và làm tốt hơn nữa chất lượng dịch vụ trong từng khâu.

Sơ chế rau tại xưởng chế biến biến thực phẩm ở Hoài Đức

Năm 2017-2018 Công ty xây dựng nhà máy chế biến thực phẩm theo tiêu chuẩn ISO 22000-2005 đây là hệ thống quản lý an toàn thực phẩm do tổ chức an toàn hóa quốc tế ISO ban hành tháng 9/2005. Tiêu chuẩn 22000 đưa ra các yêu cầu về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo chuỗi cung ứng từ nhà cung ứng đến nhà sản xuất, nhà phân phối và người tiêu dùng.

Các loại rau cỏ được rửa sạch 3 lần bằng nước RO tinh khiết

Sơ chế thịt

Sau khi sơ chế rau sẽ được xếp vào các khay vận chuyển đến kho mát được đặt ở nhiệt độ từ 1-4 độ C, với nhiệt độ này rau, củ, quả sẽ được bảo quản tốt nhất.

Thịt sau khi sơ chế sẽ được đóng gói bảo quản và đưa vào kho đông nhiệt độ đặt từ -25 đến -18 độ C để đảm bảo giữ được các chất dinh dưỡng trong từng sản phẩm. Có thể nói, đây là nơi thực phẩm được kiểm duyệt và thực hiện đầy đủ những quy trình về sản xuất, chế

biến, bảo quản thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh trước chuyển đến các cơ sở của hệ thống bánh tráng thịt heo Phú Cường.

Với mong muốn đem lại cho khách hàng những dịch vụ đạt chất lượng tốt nhất và những trải nghiệm hoàn toàn độc đáo, khác lạ về phong cách. Bởi vậy, tại bất kì lĩnh vực nào Bigstar Việt Nam cũng chứng tỏ vai trò tiên phong, dẫn dắt sự thay đổi ở lĩnh vực hoạt động của mình điều đó chứng minh cho một tập thể Bigstar đoàn kết, nỗ lực vì mục tiêu chung trong việc cùng nhau xây dựng một thương hiệu chất lượng của hôm nay và mai sau, đó cũng là niềm tự hào của Bigstar Việt Nam ngôi nhà thứ 2 trong trái tim mỗi thành viên.