

Vua đầu bếp Phạm Tuấn Hải điều hành nhà hàng sâm Việt đầu tiên ở Việt Nam

19:35 26/12/2019

Ông vua đầu Phạm Tuấn Hải hiện sở hữu hữu nhiều chuỗi nhà hàng nổi tiếng tại các thành phố lớn sẽ trở thành người điều hành nhà hàng sâm Việt đầu tiên tại Việt Nam.



Vua đầu bếp Phạm Tuấn Hải trở thành người điều hành nhà hàng sâm Việt đầu tiên ở Việt Nam

Ngày 25/12/2019, Công ty Sabochi Tuệ Lâm (thuộc Công ty TNHH Nông nghiệp công nghệ cao Tuệ Lâm) đã tổ chức thành công lễ ra mắt tổ hợp ẩm thực sâm Việt đầu tiên mang tên Sabochi Tuệ Lâm tại số 25, đường 23/8, phường Đồng Phú, TP. Đồng Hới, Quảng Bình.

Tổ hợp ẩm thực Sabochi Tuệ Lâm, với vị thế đặc địa, nằm ở vị trí trung tâm thành phố Đồng Hới, sát bên bờ sông Cầu Rào đẹp thơ mộng. Sabochi có diện tích trên Gần 5.000m² (Nhà hàng có diện tích lớn bậc nhất ở Quảng Bình), có bãi đỗ xe rộng khoảng 2.500m², kết nối thuận tiện hầu hết các tuyến đường lớn của thành phố Đồng Hới.



Nhà hàng được thiết kế tinh tế và hiện đại theo mô hình “kinh đô ánh sáng và làng hoa”

Người điều hành nhà hàng Sabochi Tuệ Lâm không ai khác chính là chuyên gia ẩm thực – Vua đầu bếp Việt Nam Phạm Tuấn Hải. Hiện, ông là người sở hữu nhiều chuỗi nhà hàng nổi tiếng tại các thành phố lớn. Với hơn 27 năm kinh nghiệm trong ngành ẩm thực, vua đầu bếp Việt Nam Phạm Tuấn Hải hiểu rõ cách có thể làm hài lòng những vị khách khó tính nhất với dịch vụ chuyên nghiệp và đẳng cấp.

Được biết, Sabochi Tuệ Lâm là nhà hàng chuyên về các món Sâm Bố Chính và các món ăn mang đậm màu sắc ẩm thực 3 miền. Thực khách khi đến với Sabochi được thưởng thức những món ăn ngon, đẹp mắt và tốt cho sức khỏe do các đầu bếp chuyên nghiệp nhất chế biến.



Khách hàng mời tham dự buổi khai trương tổ hợp ẩm thực nhà hàng sâm Việt đầu tiên ở Việt Nam

Nhà hàng được thiết kế tinh tế và hiện đại theo mô hình “kinh đô ánh sáng và làng hoa”. Đây là sự kết hợp giữa màu sắc rực rỡ của hoa và ánh đèn lung linh huyền ảo đã khiến cho nhà hàng Sabochi Tuệ Lâm trở nên rực rỡ, mang đến cho khách hàng một không gian với vẻ đẹp xa hoa, hiện đại như đang ở các nước phương Tây.

Tổ hợp ẩm thực này được chia làm 4 khu vực chính: Beer Garden, Nhà hàng Sâm, Beer Bus, khu vực VIP. Bên cạnh đó, đội ngũ nhân viên được huấn luyện bài bản, chuyên nghiệp luôn sẵn sàng phục vụ thực khách một cách tận tình, chu đáo nhất.



Vua đầu bếp Phạm Tuấn Hải người điều hành nhà hàng sâm Việt đầu tiên ở Việt Nam nhận hoa và quyết định từ lãnh đạo công ty

Nhân dịp khai trương tổ hợp ẩm thực và Giáng sinh 2019, trong khuôn viên của nhà hàng đã diễn ra tiệc Buffet và các khu vực phục vụ khách tổ chức sinh nhật chào đón gần 1200 thực khách trên khắp đất nước. Khách hàng đã được thưởng thức 25 món ăn tuyệt vời nhất và đắm mình trong không khí lễ hội, thăng hoa cùng những giai điệu âm nhạc rộn rã được biểu diễn bởi những ca sỹ nổi tiếng, DJ, vũ đoàn sôi động và bartender chuyên nghiệp.

Công ty TNHH Nông nghiệp công nghệ cao Tuệ Lâm được thành lập vào ngày 13/10/2017 với sứ mệnh khôi phục thành công sản vật tiến Vua - Sâm Bố Chính, đã thất truyền hàng trăm năm qua ở nước ta. Tuệ Lâm là đơn vị tiên phong trong việc ứng dụng công nghệ cao trong lĩnh vực nông nghiệp tại tỉnh Quảng Bình, chuyên trồng, chăm sóc và sản xuất những sản phẩm dược liệu từ Sâm Bố Chính.

Sâm Bố Chính Tuệ Lâm đang dần trở thành Sâm quốc dân của người Việt, với giá cả phù hợp cùng với chất lượng dinh dưỡng vượt trội. Định hướng Sâm Bố Chính trở thành nguồn dinh dưỡng quốc dân đang được Tuệ Lâm thực hiện thông qua việc lần lượt ra mắt 13 chi nhánh showroom trên toàn quốc trong năm 2019. Và giờ tiếp tục khai trương

tổ hợp ẩm thực Sabochi Tuệ Lâm - Nơi ẩm thực thăng hoa cùng Sâm Bó Chính.

Với hướng đi này, Tuệ Lâm đã tạo công ăn việc làm cho hơn 300 người lao động, với mức lương trung bình từ 6 - 7 triệu đồng. Góp phần xóa đói giảm nghèo, hỗ trợ người nông dân Quảng Bình chuyển đổi cơ cấu cây trồng, ứng phó với biến đổi khí hậu, mang lại hiệu quả kinh tế cao.

Lê Quyết