

FNB CATALOG

WWW.AICJSC.COM



Thiết kế ngành F&B đóng vai trò quan trọng trong việc tạo nên không gian ấn tượng và trải nghiệm độc đáo cho khách hàng. Sự sáng tạo trong thiết kế không chỉ là việc tạo ra không gian mà còn là cách tối ưu hóa sự thuận tiện và tăng cường trải nghiệm ẩm thực. Các không gian như nhà hàng, quán cà phê, được thiết kế sao cho phản ánh đúng bản chất và phong cách của thương hiệu, từ màu sắc, ánh sáng đến vật liệu và bố trí không gian. Thông qua việc kết hợp độc đáo, thiết kế ngành F&B không chỉ là nơi thưởng thức ẩm thực mà còn là nơi khám phá và tận hưởng nghệ thuật thiết kế.

THIẾT KẾ NHÀ HÀNG HIỆN ĐẠI



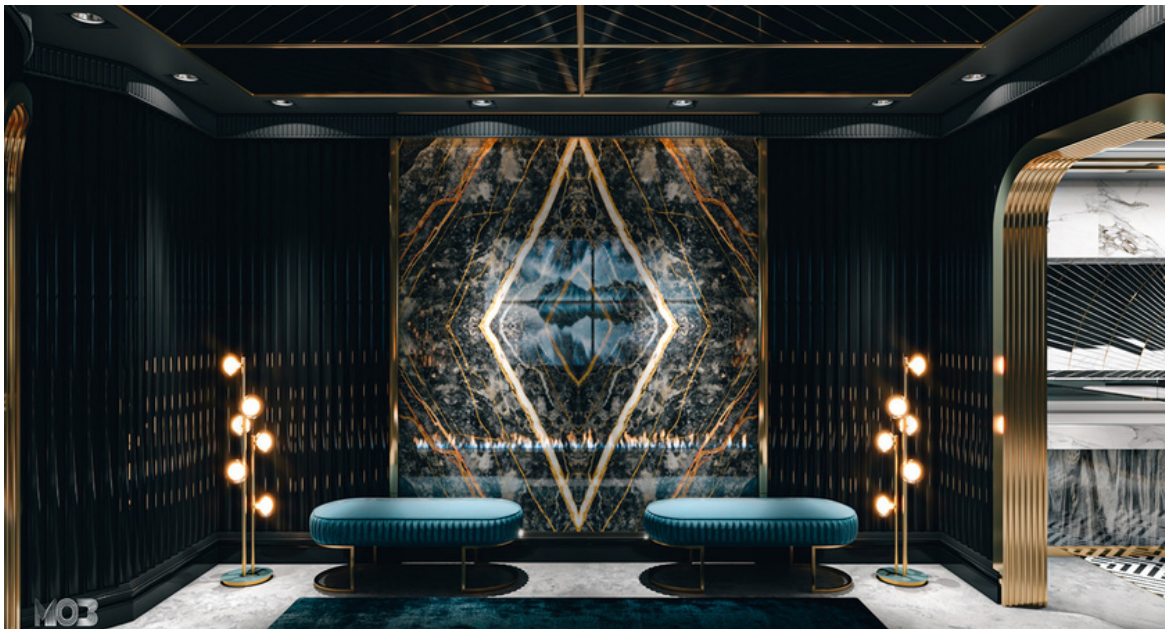
Nội thất của nhà hàng hiện đại là một phần quan trọng, không chỉ để phục vụ nhu cầu ẩm thực mà còn để tạo ra một trải nghiệm tuyệt vời và đẳng cấp cho khách hàng. Nhà hàng hiện đại thường chọn lựa phong cách thiết kế sáng tạo, nơi mà mọi chi tiết đều được cân nhắc một cách tỉ mỉ.





Bố trí nội thất cũng được quan tâm để tối ưu hóa sự thoải mái cho khách hàng và nhân viên. Sự sáng tạo trong thiết kế không chỉ giúp tạo ra không gian độc đáo mà còn hỗ trợ các hoạt động hàng ngày của nhà hàng, từ phục vụ thực phẩm đến quản lý dịch vụ.

Thiết kế nhà hàng hiện đại không chỉ là việc sắp xếp không gian một cách hợp lý mà còn là sự kết hợp tinh tế giữa phong cách và chức năng. Những nhà hàng hiện đại thường mang đến trải nghiệm đa chiều, kết hợp giữa yếu tố thị giác, âm thanh, và vị giác để tạo ra không gian ấn tượng và độc đáo.



1.

MÀU SẮC

Nhà hàng hiện đại thường sử dụng các gam màu trung tính như trắng, xám, và đen để tạo nên không gian trang nhã và tối giản. Một số chi tiết màu sắc tươi sáng hoặc màu đậm có thể được sử dụng như điểm nhấn làm nổi bật không gian.

2.

ÁNH SÁNG

Sử dụng đèn trang trí với thiết kế độc đáo để tạo điểm nhấn và tạo ra không khí ấm cúng. Đèn treo, đèn sàn và đèn bàn tạo ra lớp ánh sáng đa dạng. Bên cạnh đó, ánh sáng mềm mại thay vì ánh sáng chói lọi để tạo ra không khí thoải mái và giảm áp lực.

3.

CÔNG NĂNG

Không gian thường được xây dựng để tận dụng tối đa diện tích, tạo điểm nhấn cho từng khu vực. Sự kết hợp giữa không gian mở và các khu vực riêng tư như góc lounge hay khu vực bar giúp tạo ra một không khí đa dạng, phục vụ nhu cầu khác nhau của khách hàng.



THIẾT KẾ NHÀ HÀNG SÂN VƯỜN



Nhà hàng sân vườn được thiết kế và xây dựng để tận dụng không gian môi trường tự nhiên, thường là trong khuôn viên có khu vườn hoặc sân cây xanh. Điều này mang lại cho khách hàng trải nghiệm ẩm thực không chỉ trong không gian nội thất, mà còn trong môi trường ngoại thất, tạo ra không khí thoải mái và gần gũi với thiên nhiên.



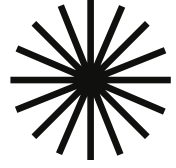


NHÀ HÀNG SÂN VƯỜN

Việc thiết kế nội, ngoại thất Nhà hàng sân vườn cần được thực hiện bởi các kiến trúc sư có kinh nghiệm và chuyên môn. Các kiến trúc sư sẽ giúp khách hàng lựa chọn vật liệu, màu sắc và bố cục nội thất phù hợp, tạo nên một không gian sống xanh mát, tinh tế và sang trọng.

NHÀ HÀNG SÂN VƯỜN





NHÀ HÀNG SÂN VƯỜN

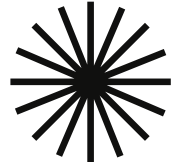


THIẾT KẾ NHÀ HÀNG NHẬT BẢN



Nhà hàng Nhật Bản là nơi khách hàng có thể trải nghiệm và thưởng thức các món ăn đặc trưng của nền ẩm thực đa dạng và phong phú của đất nước mặt trời mọc. Nhà hàng này thường thiết kế với không gian ấm cúng, tinh tế và thường có các yếu tố văn hóa Nhật Bản trong trang trí và trải nghiệm nhà hàng.





NHÀ HÀNG NHẬT BẢN





Nhà hàng thường có kiến trúc tinh tế và trang trí với các yếu tố Nhật Bản như bàn thấp (kotatsu), vách ngăn màn nhật, tranh treo tường (kakejiku), và ánh sáng dịu dàng tạo ra không khí ấm áp và thoải mái. Bàn và ghế thường được thiết kế để tối ưu hóa trải nghiệm ăn uống, với sự thoải mái và phục vụ những nhóm khách nhỏ đến lớn.

THIẾT KẾ NHÀ HÀNG MÓN ÂU



Những nhà hàng này thường là điểm đến lý tưởng cho những người muốn trải nghiệm và thưởng thức ẩm thực châu Âu trong một không gian lịch sự và trang trí đẹp mắt. Thiết kế nhà hàng thường được xây dựng để tạo ra không gian sang trọng, ấm cúng và tận dụng sự đa dạng của ẩm thực châu Âu.





Vật liệu trong thiết kế Nhà hàng món Âu thường là gỗ, da, và kim loại chất lượng cao để tạo nên không gian sang trọng và đẳng cấp. Bàn và ghế thoải mái để khách hàng có thể thưởng thức bữa ăn một cách thoải mái và dễ chịu.



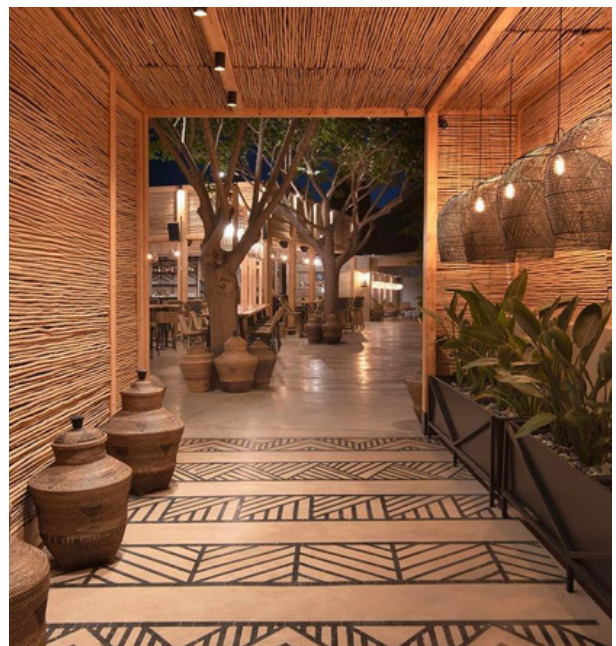
Nhà hàng được thiết kế tập trung vào việc tạo ra một không gian ấm áp và sang trọng. Ánh sáng nhẹ nhàng kết hợp với nội thất chất lượng cao, tạo nên không gian lý tưởng cho bữa ăn trọng đại hoặc buổi hẹn lãng mạn. Sử dụng trang trí như tranh nghệ thuật, đèn trang trí, và các phụ kiện để tạo nên không khí ấm áp và thoải mái.

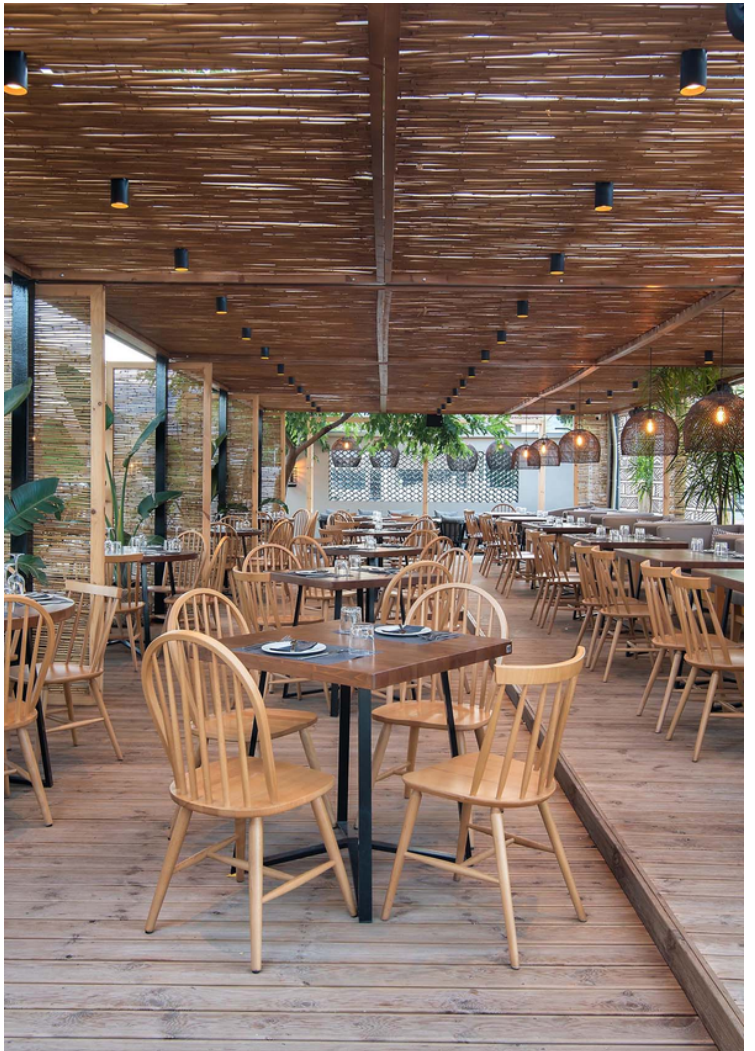
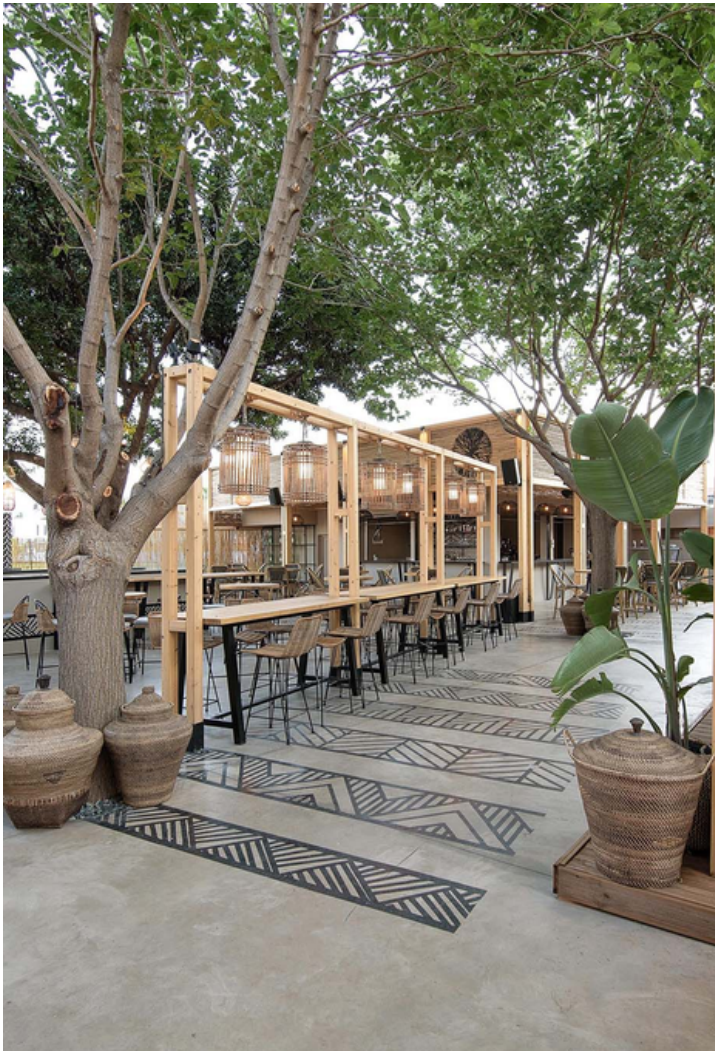
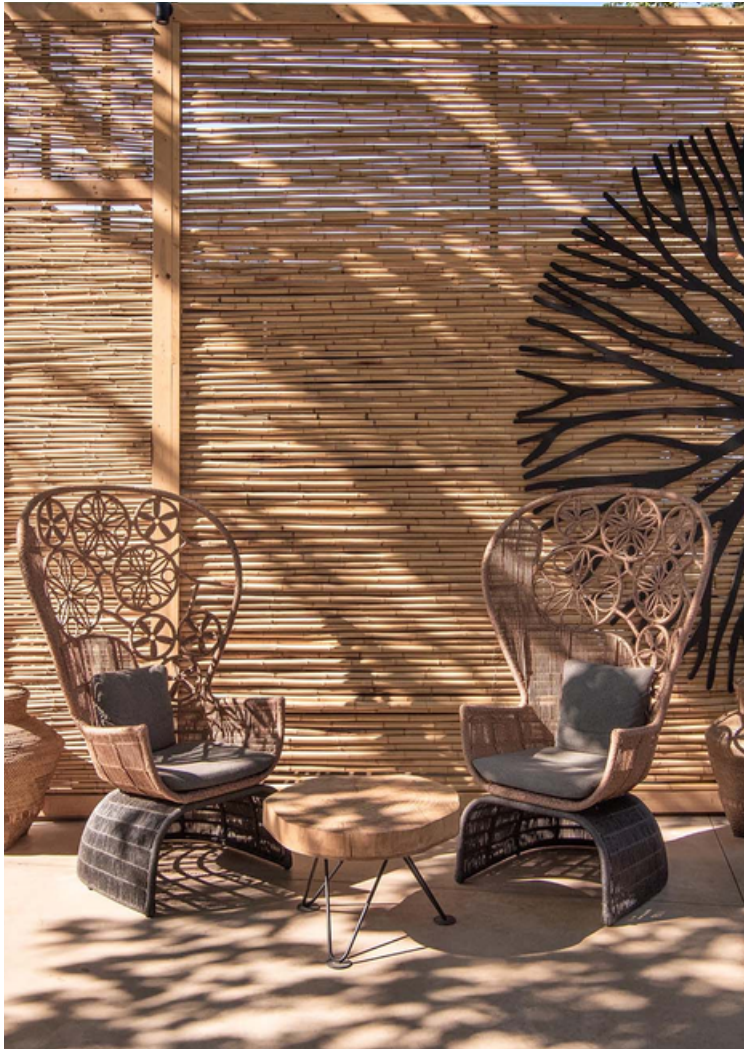


THIẾT KẾ NHÀ HÀNG ECO



Nhà hàng Eco là một loại nhà hàng được thiết kế với mục tiêu tối ưu hóa sự bền vững và giảm thiểu tác động tiêu cực đối với môi trường. Đây là nơi mà các yếu tố như nguồn nguyên liệu, năng lượng, và quản lý rác thải đều được quan tâm chặt chẽ để đảm bảo rằng hoạt động kinh doanh làm ít ảnh hưởng đến môi trường nhất có thể.







NHÀ HÀNG ECO

Kiến trúc của nhà hàng được xây dựng với sự tận dụng tối đa ánh sáng tự nhiên, giảm sử dụng ánh sáng nhân tạo. Các vật liệu xây dựng đều được lựa chọn từ nguồn gốc tái chế, đồng thời kiến trúc sư đã tích hợp các không gian xanh nhỏ trong và ngoài nhà hàng, giúp cân bằng không khí và tạo ra một môi trường ấm áp và thoải mái.

NHÀ HÀNG ECO





AIC JSC INTERIOR DESIGN

Fnb Collection 2023, AIC JSC.



*AIC JSC
Thank you !*