



NEW SKY

HỒ SƠ NĂNG LỰC

Giải pháp đồng hành cùng nhà đầu tư nhà hàng.
Từ mặt bằng đến ngày quán vận hành có lãi.



10 năm

thiết kế và thi công
nhà hàng

168

nhà hàng đã thi công

3.000m²

Xưởng sản xuất: Inox,
nội thất và quảng cáo

CÔNG TY TNHH XÂY DỰNG VÀ THỰC PHẨM NEW SKY

Tháng 9 / 2026

LỜI CHÀO

Kính gửi Quý Chủ Đầu Tư,

Cảm ơn Quý Chủ Đầu Tư đã dành thời gian tìm hiểu New Sky.

Mười năm làm nghề thiết kế - thi công nhà hàng, đi cùng hệ thống Aladdin qua gần 170 nhà hàng khắp cả nước, tôi nhận ra một điều: câu hỏi mà cả thị trường đang trả lời — *“làm cái quán này hết bao nhiêu tiền?”* — chưa phải câu hỏi quan trọng nhất. Câu quan trọng nhất là câu ít người dám trả lời: **bỏ tiền vào đây có lãi không, bao giờ thu về, và kiểm soát bằng cách nào?**



New Sky được lập ra để trả lời chính câu hỏi này cùng Quý Chủ Đầu Tư. Chúng tôi nhận thiết kế - thi công trọn gói, nhưng chỗ chúng tôi bắt đầu không phải bản vẽ — mà là phép tính: mặt bằng này có trả nổi tiền thuê không, ngân sách này đủ tới đâu, những khoản nào chưa ai báo trước. Tính cho ra rồi mới làm. Và nếu con số nói rằng không nên làm, tôi sẽ nói thẳng với Quý Chủ Đầu Tư rằng dự án này không nên làm — dù nói vậy là tự đẩy một hợp đồng ra khỏi tay mình.

Hồ sơ này trình bày cách chúng tôi làm việc, và những bằng chứng để Quý Chủ Đầu Tư tự cân nhắc.

Trân trọng,

LƯU VẤN SỸ

Giám đốc — Công ty TNHH Xây Dựng và Thực Phẩm New Sky



Bò Tơ Quán Mộc (Hà Nội) · Long Wang (Hải Phòng) · Tian Long (Huê) — ba trong số những nhà hàng New Sky thiết kế - thi công

NEW SKY CÙNG PHÍA VỚI NHÀ ĐẦU TƯ

Phần lớn nhà thầu lo cho công trình. New Sky lo cho đồng vốn của Quý Chủ Đầu Tư — vì nhà hàng không phải công trình để ngắm, mà là khoản đầu tư phải sinh lãi. Đứng cùng phía nhà đầu tư, chúng tôi mang ra hai thứ:

Thứ nhất — làm được những việc ít nơi làm nổi

● Đọc vị mặt bằng

Đặt vị trí cạnh giá thuê là ra được con số phải bán bao nhiêu mới trả nổi tiền thuê. Khả năng này rèn qua hàng trăm mặt bằng chúng tôi đã đi khảo sát và chấm điểm, kể cả giai đoạn đi tìm mặt bằng cùng bên phát triển chuỗi. Nghĩa là chúng tôi có mặt từ khâu TRƯỚC cả lúc Quý Chủ Đầu Tư ký hợp đồng thuê, khâu mà nhà thầu khác chưa xuất hiện.

● Khái toán đủ cả khoản chìm

Những khoản hay làm vượt ngân sách nhất lại ít được tính trước — điều hòa, thông gió, phòng cháy chữa cháy, điện nước. Kho định mức và kho giá tích lũy mười năm từ hạng mục thật, nên con số đưa ra đã qua thực tế, không phải ước lượng.

● Dựng mô hình lãi - lỗ - hoàn vốn

Đúc từ vận hành thật của một hệ chuỗi lớn, để Quý Chủ Đầu Tư nhìn thấy trước dòng tiền của chính quán mình rồi mới quyết định. Con số hoàn vốn là dự phóng, để Quý Chủ Đầu Tư tự cân nhắc — chúng tôi tính cùng, không hứa thay thị trường.

Thứ hai — nói thật, kể cả điều làm mất lòng

Có mặt bằng ở tầng hai một khối để chung cư tại ngã tư Tây Sơn, Hà Nội, chúng tôi đánh giá thấp ngay từ đầu và cảnh báo chủ đầu tư: khách khó tiếp cận, bố trí nhỏ hẹp. Chủ đầu tư vẫn quyết làm. Thi công xong, chính chủ đầu tư nhìn lại và trả mặt bằng — cái quán chưa mở cửa một ngày nào. Chúng tôi đưa trường hợp này vào hồ sơ năng lực, vì đây đúng là cách chúng tôi làm việc: **chỉ ra cả chỗ hỏng, không chỉ khoe chỗ làm được.**

Người dám can Quý Chủ Đầu Tư đừng làm một cái quán sẽ lỗ — cũng chính là người đáng tin lúc nói rằng cái quán này làm được.



Không gian Long Wang tại tổ hợp 84 Ngọc Khánh — New Sky thiết kế - thi công

PHẦN 3

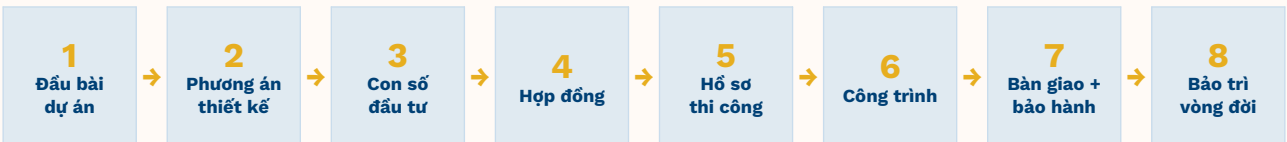
ĐỒNG HÀNH TRỌN VÒNG ĐẦU TƯ

Nhà thầu thường vào việc khi chủ đầu tư đã có mặt bằng, và rời đi khi bàn giao xong. New Sky đi cùng dài hơn về cả hai đầu:

Chặng	New Sky làm gì cùng Quý Chủ Đầu Tư
TRƯỚC khi có mặt bằng	Chấm điểm vị trí đặt cạnh giá thuê · đối chiếu mô hình định làm với kho mô hình đã làm thật · tính khả thi tài chính — để Quý Chủ Đầu Tư quyết định đúng từ nước đi đầu tiên, lúc chưa mất đồng nào.
Thiết kế - thi công	Trọn gói một đầu mối: thiết kế, nội thất, cơ điện, inox bếp, xây dựng, biển hiệu (Phần 4) — phần lõi sản xuất tại xưởng riêng (Phần 5).
SAU khai trương	Bảo hành và bảo trì — đồng hành trong suốt vòng đời nhà hàng. Nhà hàng vận hành cường độ cao: thiết bị bếp, cơ điện, hút khói đều cần được chăm — và đội đã thi công công trình chính là đội hiểu công trình nhất khi cần bảo trì.

Mỗi giai đoạn chốt bằng một KẾT QUẢ cầm được trên tay — đầu bài dự án, phương án thiết kế, con số đầu tư, hợp đồng, hồ sơ thi công, công trình, hồ sơ bàn giao — nên Quý Chủ Đầu Tư luôn biết dự án đang tới đâu, không có khoảng nào “đang làm mà không biết tới đâu”.

Chúng tôi cam kết tiến độ theo TỪNG LOẠI mặt bằng ngay trong hợp đồng. Nhà phố, khối đế chung cư, trung tâm thương mại theo từng hệ quản lý — mỗi loại chúng tôi biết trước vẽ hồ sơ mất bao lâu, duyệt mất bao lâu, thi công mất bao lâu, vì đã làm qua đủ cả.



Mỗi giai đoạn một kết quả bàn giao — Quý Chủ Đầu Tư luôn cầm được thứ vừa chốt xong

Còn những con số cụ thể của chính dự án Quý Chủ Đầu Tư — tổng đầu tư, dòng tiền, kỳ hoàn vốn dự phóng — chúng tôi tính tại buổi làm việc đầu tiên (Phần 9), không nằm ở trang quảng cáo nào.



Không gian nhà hàng New Sky bàn giao — đồng hành tới ngày quán đón khách

NĂNG LỰC THIẾT KẾ - THI CÔNG

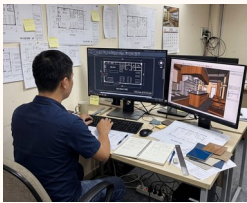
Chúng tôi tự thiết kế, không chỉ thi công lại bản vẽ của người khác. Đội thiết kế New Sky dựng kiến trúc, nội thất và ý tưởng không gian bám định vị thương hiệu của từng chủ quán. Mười năm qua chúng tôi đã làm từ hoài cổ Hà Nội thập niên tám mươi, lẩu Hồng Kông, Nhật cao cấp, cơm niêu Singapore đến bản địa Tây Bắc. Thiết kế của chúng tôi có kỷ luật riêng: **gói trong đúng ngân sách đã chốt** – hai tỷ thì phương án gọn trong hai tỷ, không vẽ đẹp để rồi đội vốn.



Phối cảnh thiết kế (trái) đặt cạnh công trình thật đã hoàn thiện (phải) – vẽ sao làm vậy

Thi công năm hạng mục

Hạng mục	New Sky làm gì
Nội thất	Đóng và lắp toàn bộ đồ gỗ, quầy bar, vách, trần — đúng phong cách thiết kế.
Cơ điện	Điện, cấp thoát nước, thông gió, hút khói, phòng cháy chữa cháy theo chuẩn nhà hàng; làm việc trực tiếp với ban quản lý tòa nhà khi thi công trong trung tâm thương mại.
Inox bếp	Bàn, giá kệ, tủ, bồn rửa, thiết bị bếp công nghiệp — đúng chuẩn vận hành bếp.
Xây dựng	Cải tạo mặt bằng, xây và dựng vách, hoàn thiện sàn - tường - trần theo bản vẽ.
Biển hiệu và mặt tiền	Biển hiệu, chữ nổi, mặt tiền — bộ mặt đầu tiên thực khách nhìn thấy của nhà hàng.



Trong năm hạng mục, **nội thất, inox bếp và quảng cáo** là ba mảng do chính xưởng New Sky sản xuất — Phần 5.

PHẦN 5

XƯỞNG 3.000m² — VÌ SAO CHÚNG TÔI DÁM NÓI ĐÚNG HẸN, ĐÚNG TIỀN

Lời hứa về tiến độ và ngân sách chỉ đáng tin khi nhà thầu trả lời được câu: “dựa vào đâu mà dám hứa?” Câu trả lời của chúng tôi là **xưởng sản xuất riêng 3.000m² tại Thượng Hồng, Hưng Yên** — nơi New Sky tự sản xuất ba mảng làm nên diện mạo và công năng của nhà hàng: nội thất, inox bếp, quảng cáo (biển hiệu, chữ nổi, hộp đèn, bảng chỉ dẫn).



Xưởng New Sky — khu sản xuất inox bếp

● Chủ động tiến độ

Phần lõi sản xuất tại xưởng chạy SONG SONG với thi công ngoài công trường — không xếp hàng chờ đơn vị gia công nào, nên rút ngắn được tổng thời gian.

● Nắm giá từ gốc

Tự sản xuất nghĩa là biết giá vốn thật của từng hạng mục — khái toán đưa ra là con số có gốc, không phải giá gom bên ngoài cộng thêm phần đệm.

● Kiểm chất lượng từ đầu

Từng bộ nội thất, dàn inox, tấm biển được kiểm ngay tại xưởng trước khi rời đi — không phải lắp lên rồi mới sửa.

MỘT ĐẦU MỐI — Quý Chủ Đầu Tư làm việc với một người phụ trách của New Sky cho cả thiết kế, xưởng và công trường

Còn xưởng thì chúng tôi mời Quý Chủ Đầu Tư đến xem tận mắt — buổi làm việc đầu tiên, chúng tôi thường dẫn thẳng khách ra xưởng: máy đang chạy, đồ đang ra lò, dự án đang xếp lịch. Quý Chủ Đầu Tư nhìn tận nơi rồi tự đánh giá năng lực sản xuất của chúng tôi.



PHẦN 5B

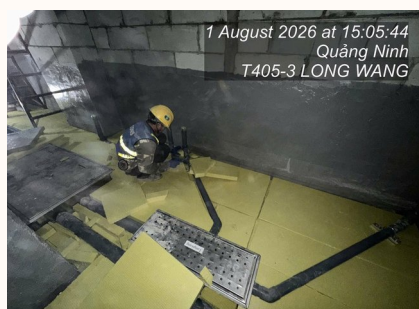
TRÊN CÔNG TRƯỜNG: PHẦN NẴM SAU LỚP TRẦN VÀ DƯỚI LỚP SÀN

Khách bước vào một nhà hàng thì chỉ nhìn thấy phần đã hoàn thiện. Phần giữ cho quán chạy được lâu lại nằm sau lớp trần và dưới lớp sàn: đường ống gió, đường hút khói, lớp chống thấm khu bếp, hệ điện, hệ phòng cháy chữa cháy.

Những hạng mục này làm hết thì chủ đầu tư không biết ngay. Một năm sau bếp mới bốc mùi, sàn mới thấm xuống tầng dưới. Lúc ấy muốn sửa thì phải đóng cửa quán.



Mặt bằng thô vừa nhận trong trung tâm thương mại. Đội dựng khung trần, bắc giàn giáo, xây và trát vữa.



Đường ống gió và ống hút khói chạy trên trần. Lớp chống thấm phủ kín sàn khu bếp. Ảnh chụp tại công trường ở Quảng Ninh, tháng 8/2026.

Ảnh trang này do đội giám sát của chúng tôi chụp tại công trường, để nguyên dấu ngày giờ và mã gian hàng. Quý Chủ Đầu Tư nhìn được cả phần chìm, không chỉ phần đã sơn xong.

BẰNG CHỨNG: GẦN 170 NHÀ HÀNG CÙNG MỘT HỆ CHUỖI LỚN

Hệ thống Aladdin — khách hàng tiêu biểu nhất và là bằng chứng sống lớn nhất của New Sky. Đến giữa năm 2026, New Sky đã và đang thiết kế - thi công gần 170 nhà hàng cho hệ thống này — Bò Tơ Quán Mộc, Long Wang, Tian Long, G.Master, Cơm Niêu Hải Sư, Khèn Nướng Sapa cùng các thương hiệu khác của hệ thống.

gần 170

nhà hàng đã và đang
thiết kế - thi công

10

thương hiệu

127

cơ sở đã khai trương

17

tỉnh thành
từ Bắc vào Nam

Điều đáng nói hơn con số: chúng tôi **chứng kiến trọn vòng đời của một hệ chuỗi** — từ quán đầu tiên năm 2017, qua giai đoạn đóng 8 quán mùa dịch, đến lúc chuỗi gọi được vốn từ quỹ đầu tư Thụy Sĩ và hướng lên sàn chứng khoán. Mười năm ngồi cạnh một hệ chuỗi lớn lên như thế, chúng tôi học được thứ không trường lớp nào dạy: cái gì giữ một cái quán trụ được, cái gì đẩy quán tới ngày đóng cửa, và đồng tiền đầu tư chảy thế nào qua từng giai đoạn.

Sau mỗi con số là một lớp kinh nghiệm lớn hơn nhiều

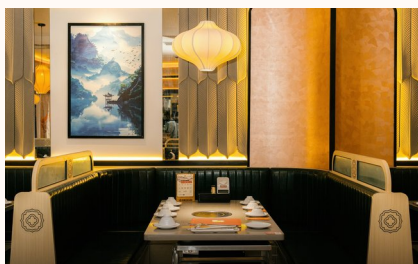
Con số	Kinh nghiệm phía sau
Gần 170 nhà hàng đã và đang thi công	Hàng trăm mặt bằng đã khảo sát - chấm điểm; làm một quán là đã loại vài mặt bằng.
10 thương hiệu, mỗi thương hiệu một phong cách	Hàng trăm ý tưởng không gian đã dựng và chuẩn hóa; chốt được một phương án là đã loại nhiều phương án.
Khái toán ra số nhanh	Kho định mức và kho giá tích lũy mười năm từ hạng mục thật.
Thi công được mọi loại mặt bằng	Thuộc luật riêng của từng hệ trung tâm thương mại (Aeon, Vincom, Lotte), nhà phố, khối để chung cư...
Tư vấn được cả bài toán tài chính	Mô hình doanh thu - chi phí - hoàn vốn đúc từ vận hành thật của chuỗi.



TP. Hồ Chí Minh · Hải Phòng — cùng một chuẩn không gian ở hai đầu đất nước

Sáu thương hiệu chủ lực của hệ thống — sáu ý tưởng không gian khác hẳn nhau

Thương hiệu	Ý tưởng không gian
Bò Tơ Quán Mọc	Bò tơ Ba Vì, phong cách hoài cổ Hà Nội thập niên tám mươi.
Tian Long	Lẩu bò tươi Triều Châu.
Long Wang	Lẩu hấp thủy nhiệt Hồng Kông và dim sum.
G.Master	Yakizakaya Nhật hiện đại — nướng kiểu Nhật kết hợp quán nhậu izakaya.
Cơm Niêu Hải Sư	Cơm niêu Singapore, hương vị bền theo năm tháng.
Khên Nướng Sapa	Tiệm nướng than hoa, bản địa Tây Bắc.



Năng lực ngoài ngành ẩm thực

Năng lực của New Sky không gói trong ngành ăn uống. Chúng tôi từng là đối tác thi công cho **Yody** — chuỗi thời trang phủ khắp cả nước với khoảng 280 cửa hàng. Làm được cho một chuỗi bán lẻ cỡ vài trăm cửa hàng nghĩa là New Sky đủ sức chuẩn hóa hạng mục, đồng bộ chất lượng và mở rộng nhanh. Chuẩn hóa, đồng bộ và mở rộng nhanh là ba thứ chuỗi nào cũng cần, dù là ẩm thực, bán lẻ hay khách sạn, lưu trú.



PHẦN 6B

THƯ VIỆN CÔNG TRÌNH

Chín cơ sở, năm thương hiệu, mỗi thương hiệu một chất không gian riêng — tất cả đều do New Sky thiết kế và thi công. Đây là thứ Quý Chủ Đầu Tư cầm được trên tay khi cân nhắc một đơn vị: không phải lời hứa, mà là công trình đã đứng đó và đang bán hàng.



Tian Long — lẩu bò tươi Triều Châu



Long Wang — lẩu hấp thủy nhiệt Hồng Kông · quầy thịt bò tươi đặt ngay mặt tiền quán · Bò Tơ Quán Mộc



G.Master — nướng kiểu Nhật, mỗi bàn một chụp hút khói riêng · Khèn Nướng Sapa — tiệm nướng than hoa, bản địa Tây Bắc

CÂU CHUYỆN DỰ ÁN

1. Tổ hợp 84 Ngọc Khánh, Ba Đình, Hà Nội (2023) — 16 ngày, 1.260m², hai thương hiệu

Một nhà phố cũ ba tầng cải tạo thành tổ hợp hai nhà hàng, hai phong cách chơi hẳn nhau: Bò Tơ Quán Mộc hoài cổ Hà Nội thập niên tám mươi ở dưới, Long Wang phong vị Hồng Kông ở trên. Hai bên thi công song song, khai trương đúng hẹn sau 16 ngày. Làm được vì phần lõi sản xuất tại xưởng chạy song song với công trường, và cả đội điều phối nhiều hạng mục trên cùng một nhịp.

Với mặt bằng phố lớn, mỗi ngày quán chưa mở cửa là một ngày tiền thuê vẫn chạy. Rút ngắn thi công không phải để lập kỷ lục, mà để giữ tiền cho chủ đầu tư.



2. G.Master — tầng B1, Vincom Center Landmark 81, TP. Hồ Chí Minh

Thương hiệu Nhật cao cấp — nướng kiểu Nhật ghép quán nhậu izakaya — đặt ở tầng hầm của toà nhà 81 tầng bên sông Sài Gòn. New Sky làm trọn 6 hạng mục cho nhà hàng này.

Gian này không có mặt tiền ra đường. Khách chỉ gặp nhà hàng lúc đang đi trên hành lang ngầm, nên mặt tiền phải tự dựng lấy: mảng tường trát nâu đỏ khoét cổng vòm cong, chữ nổi gắn thẳng lên mặt trát, đèn hắt lên tường. Mảng tường, chữ nổi và đèn vốn thuộc ba phần việc khác nhau — xây dựng, biển hiệu, cơ điện — mà tại công trình này, cả ba đi chung một bản vẽ.

Mô hình nướng tại bàn thì mỗi bàn ăn là một cái bếp, kéo theo một đường hút khói, một đường ga và một đường điện chạy tới tận chỗ ngồi. Cũng trong tầng B1 này, New Sky làm ba nhà hàng của ba thương hiệu khác nhau: G.Master, Long Wang và Tian Long.

Mỗi hệ trung tâm thương mại có luật riêng. Đơn vị nào chưa thuộc luật thì học bằng tiền chủ đầu tư: tiến độ chậm lại, ngân sách phát sinh những khoản “không ai bảo trước”.



3. Tian Long — nhân chuỗi nhanh mà không rơi chuẩn

Thương hiệu lẩu bò tươi Triều Châu mở rộng rất nhanh — đến giữa 2026 đã và đang triển khai 51 cơ sở từ Bắc vào Nam, 34 đã khai trương, đều qua tay New Sky. Nhân nhanh được vì phong cách đã chuẩn hóa thành bộ hạng mục lặp lại: nội thất và inox sản xuất theo bộ chuẩn tại xưởng, biển hiệu đồng bộ nhận diện, cơ sở sau làm nhanh hơn cơ sở trước.

Với người tính mở chuỗi, câu hỏi không phải là làm một quán đẹp được hay không, mà là cơ sở thứ ba mươi có còn giữ chuẩn như cơ sở đầu tiên. Chuẩn hóa mới là cái giữ cho giá vốn khỏi trôi khi nhân rộng.



Ba cơ sở Tian Long khác nhau — cùng một chuẩn không gian

PHẦN 8

TỔ CHỨC VÀ HAI VĂN PHÒNG

New Sky vận hành bài bản với các bộ phận chuyên trách đầy đủ, đủ sức phục vụ song song nhiều dự án lớn khắp cả nước.

Bộ phận	Vai trò
Đội thiết kế	Kiến trúc, nội thất, inox bếp, cơ điện — từ ý tưởng đến bản vẽ thi công.
Đội giám sát thi công	Quản lý chất lượng tại công trường, điều phối tiến độ, nghiệm thu cùng chủ đầu tư và ban quản lý tòa nhà.
Đội thi công trực tiếp	Thợ chuyên cho nhà hàng — nội thất, cơ điện, inox, xây dựng, lắp đặt.
Phòng hành chính	Hồ sơ pháp lý, chứng từ, hỗ trợ vận hành hai văn phòng.
Phòng kế toán	Báo giá, hợp đồng, thu chi, thuế.
Xưởng sản xuất 3.000m²	Tự sản xuất nội thất, inox bếp và quảng cáo — ba mảng làm nên diện mạo và công năng của một nhà hàng (Phần 5).

Người đứng đầu: Giám đốc Lưu Văn Sỹ — cố vấn kinh doanh nhà hàng, 10 năm trong nghề thiết kế - thi công. Con mắt chấm mặt bằng, kho định mức và mô hình lãi - lỗ - hoàn vốn ở Phần 2 hình thành qua chính tay ông và đội ngũ. Ông cũng là người trực tiếp ngồi buổi làm việc đầu tiên với nhà đầu tư (Phần 9).



Hai văn phòng — dự án chạy khắp cả nước

Văn phòng miền Bắc	BT C01-L10 An Vượng, khu đô thị Dương Nội, Phường Dương Nội, Thành phố Hà Nội.
Văn phòng miền Nam	31-33 Nguyễn Thị Thập, khu đô thị Him Lam, Quận 7, TP. Hồ Chí Minh.

Hai văn phòng và một xưởng đỡ cho nhiều dự án triển khai đồng thời từ Bắc vào Nam.

DẤU CHÂN DỰ ÁN — GẦN 170 CƠ SỞ ĐÃ VÀ ĐANG THIẾT KẾ - THI CÔNG, 17 TỈNH THÀNH TỪ BẮC VÀO NAM

Quảng Ninh		6
Hải Phòng		8
Hải Dương		2
Bắc Giang		1
Hà Nội <i>văn phòng miền Bắc</i>		62
Hưng Yên		2
Thanh Hoá		7
Nghệ An		2
Thừa Thiên Huế		2
Đà Nẵng		5
Khánh Hòa		2
Bình Dương		3
Đồng Nai		2
TP. Hồ Chí Minh <i>văn phòng miền Nam</i>		58
Bà Rịa - Vũng Tàu		2
Tiền Giang		2
Cần Thơ		2

Số cơ sở đã và đang thiết kế - thi công theo từng tỉnh thành — dữ liệu công ty, cập nhật tháng 9/2026.



Huế · Hải Phòng — ba cơ sở trong 17 tỉnh thành có công trình New Sky

BƯỚC TIẾP THEO: MỘT BUỔI LÀM VIỆC, CON SỐ CỦA CHÍNH DỰ ÁN

Hồ sơ này chỉ kể được chuyện của những dự án đã làm. Còn con số của **chính dự án Quý Chủ Đầu Tư** — mặt bằng này có nên thuê không, ngân sách này đủ tới đâu, dòng tiền và kỳ hoàn vốn dự phóng ra sao — tất cả nằm ở buổi làm việc đầu tiên:

● Quý Chủ Đầu Tư mang tới Vị trí mặt bằng đang nhắm (hoặc chưa có — càng nên gặp sớm), ý tưởng mô hình, khoảng ngân sách dự kiến.	● Chúng tôi mang tới Đánh giá thẳng về mặt bằng, thư viện phong cách và kho mô hình đã làm thật để đối chiếu, khái toán sơ bộ tính đủ cả khoản chìm.	● Thăm xưởng Chúng tôi mời Quý Chủ Đầu Tư ra xưởng, xem tận nơi phần lõi của một nhà hàng được làm ra thế nào.
--	---	---

Ra về, Quý Chủ Đầu Tư có cơ sở để tự quyết định — kể cả khi câu trả lời là chưa làm.

Liên hệ

Tên công ty	Công ty TNHH Xây Dựng và Thực Phẩm New Sky
Người đại diện	Lưu Văn Sỹ — Giám đốc
Mã số doanh nghiệp	0111163264
Hotline	0906 790 333
Email	newskyfnb@gmail.com
Website	newskyfnb.vn
VP miền Bắc	BT C01-L10 An Vượng, khu đô thị Dương Nội, Phường Dương Nội, Thành phố Hà Nội
VP miền Nam	31-33 Nguyễn Thị Thập, khu đô thị Him Lam, Quận 7, TP. Hồ Chí Minh



Khên Nướng Sapa · Tian Long · G.Master — ba không gian New Sky đã bàn giao



NEW SKY

Giải pháp đồng hành cùng nhà đầu tư nhà hàng.
Từ mặt bằng đến ngày quán vận hành có lãi.

Cảm ơn Quý Chủ Đầu Tư đã dành thời gian tìm hiểu New Sky.

Hotline 0906 790 333 · newskyfnb@gmail.com · newskyfnb.vn