



SOI SIAM



SOI SIAM

Soi bedeutet Seitenstrasse und Siam ist bekanntlich der alte Name Thailands. Mit diesem neuen Konzept bieten wir unseren Gästen frisch zubereitete Thai-Gerichte, so authentisch wie noch nie. Frisch zubereitet auf originalen Street Food Carts, bieten wir zu jeder Jahreszeit die passenden Gerichte aus den verschiedenen Provinzen Thailands an.

Soi Siam ist eine originale Street Food Kitchen, wie man sie aus den Strassen von Thailand kennt. Das gesamte Inventar wurde dafür speziell aus Bangkok importiert. Die Gerichte können vor Ort auf Plastiktischen und -stühlen verzehrt werden oder aber auch als Take Away bestellt werden. Soi Siam ist 100% Live- und Show-Cooking zugleich. Alle Gerichte werden vor dem Gast zubereitet.



INFO

Soi Siam verzeichnete grosse Erfolge in diesem Jahr, wie zum Beispiel an den Street Food Festivals in der gesamten Schweiz. Dazu war dieses Konzept geradezu massgeschneidert. Was kann Soi Siam aber sonst noch?

Soi Siam ist neben Firmenevents auch ideal als Teil eines Food Courts wie man sie aus Asien oder am Flughafen Zürich (Autogrill) kennt. Es wäre auch die passende und abwechslungsreiche Ergänzung einer Firmen- oder Univeristätsmensa.

PREIS

Teils tiefe Warenkosten ermöglichen es faire Preise anzubieten. Während den Street Food Festivals mit eher hohen Preisen (CHF 15.-) bietet Soi Siam seine Gerichte für CHF 12.00 an. Die Warenkosten liegen hier bei etwa 25%, was gegenüber dem Benchmark in der Gastronomie eher tief ist.

ANGEBOT

Es können so gut wie alle thailändischen Speisen angeboten werden. Die passende Infrastruktur ist dazu vorhanden. Am meisten Erfolg hatten wir mit «Papayasalat» und dem thailändischen Nationalgericht «Pad Thai».

Verschiedene Curries, sautiertes Gemüse und vollwertige Menüs sind aber auch hier ohne weiteres denkbar. Passend zum Winter können verschiedene Noodle Soups angeboten werden. Dekoriert sind die Wagen mit handgeschnitzten Früchten, Blumen und religiösen Symbolen.



PERSONAL

Gekocht wird nur von Thais. Der Gast soll merken, dass hier mit viel Kultur und Herzblut gekocht wird. Soi Siam wurde bisher von Frau Khwanruean Penelas betrieben, die mit ihren eigenen Rezepten aus dem Norden Thailands für 100%ige Authentizität sorgte. Nicht zu vergleichen mit einem Thai-Restaurant, welches nur von Angestellten betrieben wird. Frau Penelas erlernte ihr Geschick Zuhause und verfeinerte ihr Wissen an der «Le Cordon Bleu Dusit Culinary School» in Bangkok.

