



PIERRE NIERHAUS

NAMNAM, SINGAPUR

NamNam Noodle Bar ist ein vietnamesisches Quick-Casual-Konzept mit vier Filialen in Singapur. Gerichte und Ambiente sind von der traditionellen Straßenküche Vietnams inspiriert. Das Nationalgericht Pho – eine aromatische Suppe mit frischen Zutaten in der Schale serviert – gibt es in zwölf Variationen. Neben Pho werden Nudelgerichte und Banh-Mi-Sandwiches angeboten. Die Gerichte basieren auf modern interpretierten traditionellen Rezepturen. Schmackhaft, schnell und preiswert – so ist das Essen bei NamNam. Nicht nur die Speisen, auch der Kaffee kommt aus Vietnam. Das Land ist der drittgrößte Kaffeeproduzent weltweit und bewusst wird diese Kaffeetradition gepflegt. Das Ambiente ist modern mit folkloristischen Details, die es so gemütlich und einladend machen, dass die Gäste abends gerne auch länger verweilen. NamNam ist ein systematisiertes Konzept, trotzdem hat jede Filiale ihren eigenen Charakter. Das Corporate Design mit dem einprägsamen Logo und die rot-grüne Farbwelt sorgen für Wiedererkennung. Sympathiepunkte bringt der Verzicht auf Glutamat, die Strohhalme sind aus Bambus statt Plastik und werden in Ho Chi Minh City in Behördenwerkstätten hergestellt. Klar positioniert, sympathisch und wiedererkennbar gehört NamNam zu den Gewinnern der asiatischen Foodszene. Kulinarisch liegt das Konzept voll im Trend, denn

nach der Thai- kommt nun die vietnamesische Küche. Sie bringt alle Qualitäten für eine moderne Trendküche mit: Es ist eine leichte, frische, hoch aromatische Küche, die auch für die wachsende Zahl vegetarischer Gäste geeignet ist. NamNam gelingt der Spagat zwischen Quick (schnelle Verpflegung zwischendurch) und Casual (entspanntes Restaurantlebnis). Mit seinen Sandwiches eignet es sich auch hervorragend für Standorte an Verkehrsknotenpunkten. Das Konzept sowie die Rezepturen stammen von Nam Quoc Nguyen. In Vietnam geboren, floh Nam als Siebenjähriger 1979 mit seiner Familie nach Dänemark. Seine Liebe gilt der Küche und so war er weltweit in renommierten Restaurants und Hotels tätig, wie dem Le Canard in Oslo, und führte als Executive Chef das Sukhothai Bangkok. Trotz seiner Karriere kehrte er zu seinen Wurzeln zurück und entwickelte in fünfjähriger intensiver Planung das Konzept von NamNam. 2011 ging er eine Partnerschaft mit der Les Amis Group ein, einem der führenden Gastronomie-Unternehmen mit 14 Marken und 24 Outlets allein in Singapur sowie einer Vielzahl von Beteiligungen in ganz Asien. Die Konzepte reichen von Fine Dining (französisch und japanisch) bis Casual (italienische Pizzerien, französische Bistros und vietnamesische Nudelbars). 2012 war die NamNam-Premiere im Raffles City Shopping Center, gefolgt von Filialen in Wheelock Place, Plaza Singapura und dem neuesten Standort in Suntec City. Die Expansionspläne sehen die Eröffnung von weiteren Filialen in der malaysischen Hauptstadt Kuala Lumpur vor.



ERFOLGSFAKTOREN

- Setzt auf neue Trendküche Vietnam und trendiges Streetfood-Flair
- Angebot fokussiert auf populäre Gerichte
- Klar positioniert mit hohem Wiedererkennungsfaktor
- Systemgastronomie, trotzdem individueller Charakter jeder Filiale
- Eigene Kaffeemarke aus Vietnam ist USP

PIERRE NIERHAUS ist der Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche mit langjähriger Erfahrung als Gastronomieunternehmer, Trendexperte und Konzeptberater. Regelmäßig veranstaltet er Trendtouren für Hospitality-Profis. Die nächste Gastroexpedition: Gastroexpedition nach New York vom 25. bis 28. 02. 2016 www.nierhaus.com



INTERGASTRA

Die ganze Welt des Gäste-Business



20.-24.2.2016
Messe Stuttgart

Der Fixpunkt für Gastronomen und Hoteliere

- Perfekter Marktüberblick der Getränke-Branche:
 - Nationale und regionale Brauereien und Brunnen
 - Wein und Spirituosen, alkoholfreie Getränke und Softdrinks
- Schnelle Erreichbarkeit des Messegeländes und thematische Hallenaufteilung

INTERGASTRA
App laden:

