

OISOI

ORIENTAL FOOD MARKET





OISOI

ORIENTAL FOOD MARKET IN SHEFFIELD

Ein neues Konzept der asiatischen Küche im Herzen von Sheffield – Oisoi Oriental Food Market.

Frische, authentische, handgefertigte Speisen aus Asien finden sich im neuen Store im Zentrum von Sheffield. Es gleicht einem asiatischen Markt – ausgewählte asiatische Spezialitäten handgemacht von höchster Spitzenqualität werden hier dem europäischen Gaumen angeboten.

Auf einer Fläche von 630m² bietet der Markt eine Kombination aus Einkauf und Genuss vor Ort. Köche aus Asien verwöhnen die Gäste mit einzigartigen asiatischen Gerichten, wie beispielsweise dem Kimchi – welche von der UNESCO zur Liste des immateriellen Kulturerbes hinzugefügt wurde. Zudem haben die Gäste die Möglichkeit sich die Zutaten für ihre Gericht selbst zusammenzustellen und von den Spitzenköchen vor Ort zubereiten zu lassen.

Dieses neue Konzept, welches von Interstore Design gemeinsam mit dem Eigentümer konzipiert wurde, ist die Einführung einer neuen Ära der asiatischen Küche in Europa.

A new concept of Asian cuisine in the heart of Sheffield – Oisoi Oriental Food Market.

Fresh, authentic and handmade dishes from Asia can be found in this new store in the center of Sheffield.

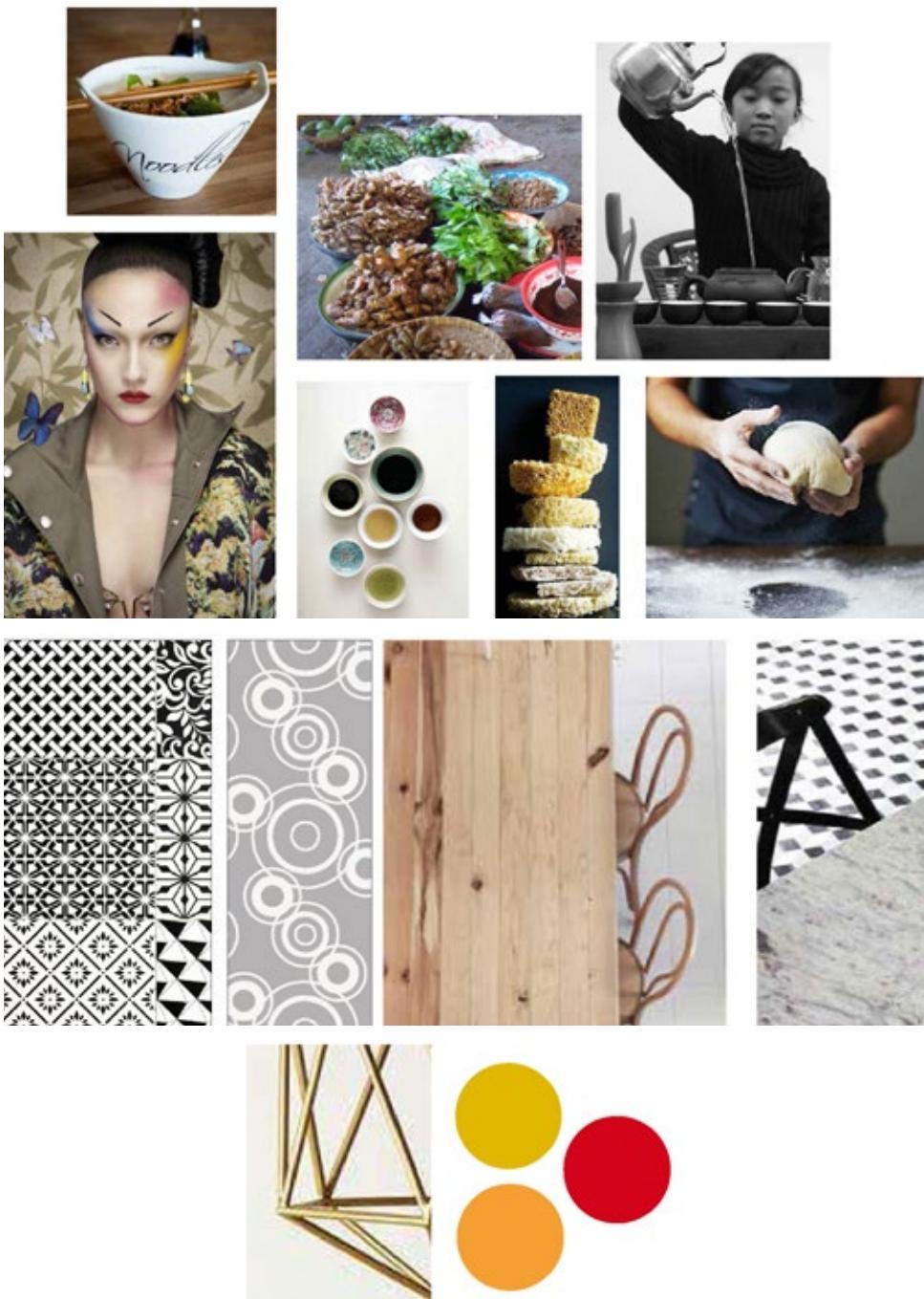
It resembles an Asian market – selected Asian specialties, handmade and only in the highest quality, are offered to the European palate.

On a total area of 630m² the market offers a combination of shopping and enjoyment on-site.

Cooks from Asia are spoiling the guests with unique Asian dishes, like for example Kimchi – which has been added to the list of intangible cultural heritage by the UNESCO.

Furthermore, guests have the possibility to put the ingredients for their dishes together themselves and then let them prepare by the top cooks on-site.

This new concept, which has been designed by Interstore Design together with the owner, is the introduction of a new era of Asian cuisine in Europe.



EAST MEETS WEST

Einzigartige Zutaten und Gerichte wurden zusammengetragen und werden in diesem Stil erstmals in der westlichen Welt präsentiert.

Das entwickelte Design ist einem asiatischen Marktreiben nachempfunden. Die Theken erinnern an einen Karre und schaffen ein «Streetfood» Feeling. Hochwertige Materialien wie Naturstein, Metall im Bronzelook und Echtholzfurniere schaffen eine angenehme Atmosphäre.

Verschiedene Highlights im Store verteilt, geben dem Store noch das gewisse Etwas: Nudel-Stand, Sojabar zum selber kreieren, Salatbar, warme Küche, Fisch- und Fleischtheke. Das Handwerk, die handgemachten Produkte und das Kochen auf der Fläche stehen im Fokus und werden auch in Zukunft in den Oisoi Märkten klar im Vordergrund stehen.

Interstore Design hat das Konzept entwickelt und gemeinsam mit Schweitzer Project umgesetzt.

Unique ingredients and dishes have been collected and are presented in this style for the first time in the Western world.

The developed design mimics the atmosphere of an Asian market. The counters remind of a wheelbarrow and create a street food feeling.

High-quality materials like natural stone, metal in bronze optic and real wood veneers create a comfortable atmosphere.

Different highlights, spread over the store, add that certain something: noodle stand, soya bar for self-creation, salad bar, warm kitchen, fish and meat counter.

The focus of the store is on the handcraft, the handmade products and the cooking in-store and those will also in future be paramount in the Oisoi markets.

Interstore Design has developed the concept and implemented it together with Schweitzer Project.

DESIGN & BUILD BY US!



INTERSTORE DESIGN







INTERSTORE DESIGN

schweitzer



INTERSTORE DESIGN



schweitzer 



INTERSTORE DESIGN

schweitzer



INTERSTORE DESIGN









INTERSTORE DESIGN

schweitzer



INTERSTORE DESIGN

schweitzer



WE THINK RETAIL!

Interstore Design | Hardturmstrasse 253 | CH-8005 Zürich | T +41 44 542 90 40
info@interstore.ch | interstore.ch

Schweitzer Project | Industriezone 7/9 | I-39025 Naturns | T +39 0473 670 670
info@schweitzerproject.com | schweitzerproject.com