



Manh Nguyen, till vänster, är ägare av Kina Thai och Tai Nguy kommer att vara driftansvarig på restaurangen, som snart öppnar i kvarteret Kopparhusen.  
Foto: Thomas Möller/Joakim Blomqvist/Privat

## Efter ändrade planerna: Nu får nya kvarteret restaurang

**På grund av pandemin blev tidsplanen framflyttad, men snart ska den första restaurangen i kvarteret Kopparhusen öppna. Det är Kina Thai som då slår upp sina portar – eller i alla fall delvis.**

Kvarteret stod klart redan i början av sommaren och då var tanken att det även skulle få två restauranger. På grund av coronapandemin blev man tvungen att ändra på den ursprungliga planen, men inom en snar framtid kommer nu den första restaurangen att öppna – vilket Hyresbostäder har sett fram emot.

– Vi tror att det här konceptet kommer passa väldigt bra in här med tanke på konstellationen av de hyresgäster vi har här med lokalhyresgäster (företag, reds. anm.), studenter och "vanliga hyresgäster". Jag tror att det är många av dem som kommer att gilla restaurangens koncept, säger Thomas Gustafsson, som är uthyrningsansvarig på Hyresbostäder.

2019 öppnade Kina Thai sin första restaurang i Norrköping vid Ingelstaområdet och sen tidigare driver man även två ställen i Linköping.

– Vi kommer att behålla den befintliga restaurangen i Ingelsta. Man kan säga att den har ett lite annat koncept med lunch och bufféserving, säger Tai Nguy som är driftansvarig.

Restaurangen i Kopparhusen är uppdelad i två olika delar. Den första delen är en "snabbmatlinje" för avhämtning och enbart ett fåtal sittplatser. Den andra delen är tänkt mer som en klassisk typ av restaurang. Den förstnämnda kommer att stå klar i mitten av oktober, medan den andra delen i dagsläget inte har något klart öppningsdatum.

– Vi tror att alla typer av människor kan uppskatta vår typ av mat. Många köper ju numera med sig mat hem i större utsträckning och vill att det ska gå fort, säger Manh Nguyen, ägare av Kina Thai.

### **Konkurrensen om kunder börjar bli hård i Norrköping, är ni oroliga över det?**

– Vårt koncept har funnit ganska länge och är beprövat. Jag är inte särskilt orolig över konkurrensen. Vårt utbud är väldigt brett och passar många. Vi tycker att vi har ett bra system för just avhämtningsdelen som vi jobbat på under lång tid, säger Tai Nguy.

– Vi har en mix av olika asiatiska kök. Kinesisk, thailändsk och även japansk mat. Allt från wok till sushi. Det hoppas vi ska passa de flesta, säger Manh Nguyen.

### **Kommer ni att nyanställa personal?**

– Ja, vi vill helst hitta lokal personal. Just nu är öppnar vi ju bara den mindre delen av restaurangen, men när allt är klart rör sig om cirka 15–20 personer som behöver anställas. Just nu finns det en utmaning i att hitta lokala kockar som kan laga asiatisk mat, säger Tai Nguy.