



Sushi Circle: Köstlichkeiten am laufenden Band

Vom Pionier zum Marktführer

Als erstes Kaiten-Restaurant Deutschlands hat sich das Unternehmen Sushi Circle als Pionier mit heute mehr als 20 Filialen in Deutschland etabliert. Oben auf der Liste stehen für den Systemgastronom Qualität, Frische und Nachhaltigkeit. Mit der Philosophie „Eat well. Feel good.“ versorgen ca. 260 Mitarbeiter jedes Jahr rund eine Million Gäste mit vielfältigen Variationen der kleinen Gerichte.

Auf Expansionskurs

Die Erfolgsgeschichte von Sushi Circle beginnt in Frankfurt: Eine Bankerin lernte während ihres Aufenthalts in der englischen Hauptstadt London das japanische Nationalgericht Sushi in einer Kaiten Sushi-Bar kennen und lieben. Zurück in Deutschland, eröffnete sie 1997 in einer ehemaligen Schuhboutique in Frankfurt am Main das erste Sushi-Restaurant mit Laufband in Deutschland. Die Herausforderungen für die junge Unternehmerin waren groß: Es fehlten gut ausgebildete Sushi-Köche, Lieferanten und Standards für hochwertige Produkte. Im Jahr 2000 zogen sich die zunächst hinzugezogenen Investoren zurück, doch neue Geldgeber waren schnell gefunden und Sushi Circle stand vor einem Umbruch: Ab 2003 veränderte sich Sushi Circle in Personalstruktur, Angebot und Qualität. Im Zuge dessen überarbeiteten die Sushi-Experten viele ihrer Produkte, legten neue Qualitätsstandards fest und stellten den Service-Gedanke ganz vorne an. Nach der Umstrukturierung stand der Expansion nichts mehr im Wege: Die weiteren Filialen waren zunächst in die Feinkostabteilungen von Karstadt integriert und 2003 folgte in Karlsruhe erstmals seit fünf Jahren ein neues und eigenständiges Restaurant. Heute steht hinter der Sushi Circle Gastronomie GmbH mit Firmensitz in Frankfurt am Main eine kleine Gruppe privater Gesellschafter, die deutschlandweit mehr als 20 Restaurants unter anderem in Berlin, Bonn, Stuttgart, Hamburg oder München betreiben.

In 2016 hat das Unternehmen zudem ein Betriebsmodul für den LEH entwickelt, die sogenannte Sushi-Insel. Die ersten zwei wurden sehr erfolgreich bei Kaufland Berlin Dallgow und Leipzig und einem REWE Markt in Butzbach installiert. Weitere Inseln werden 2017 folgen, z.B. in Rostock und Neckarsulm.

Frische, Qualität und Nachhaltigkeit: Die obersten Grundsätze

„An erster Stelle steht für uns die Zufriedenheit der Gäste. Diese erlangen wir durch absolute Frische und Qualität der Produkte“, so Geschäftsführer André Schmitt. Dass der Marktführer im deutschen Sushi-Geschäft großen Wert auf Qualität legt und bietet, bezeugt eine Auszeichnung der Stiftung Warentest: Mit einem Ergebnis von 1,5 in Frische, Geschmack und Aussehen wurde das Angebot von Sushi Circle zum Testsieger. Den hohen Qualitätsanspruch lebt Sushi Circle in jedem Produktionsschritt: Vom Fischfang über die Verarbeitung bis hin zu den Restaurants. So stammt der Lachs aus kontrollierten artgerechten Züchtungen in Norwegen, welche keinerlei Antibiotika, Mast- oder Farbstoffe verwenden. Den Thunfisch bezieht Sushi Circle aus dem indischen Ozean. Dort fangen ihn die Fischer anstatt mit konventionellen Schleppnetzen, nach dem



sogenannten „Long Line“-Verfahren mit langen Leinen. Auf diese Weise kann der Beifang von Schildkröten oder Delfinen vermieden werden. Regelmäßig überzeugen sich die Experten von Sushi Circle selbst vor Ort von den Bedingungen und der Qualität. Auch die beim Sushi unverzichtbare Soja Sauce und das Wasabi enthalten außer Säuerungs- und Antioxidationsmittel und Farbstoffe keine weiteren Zusatzstoffe. Sie werden nach traditionellem Rezept extra für Sushi Circle hergestellt. Vom Produzenten gelangen die Rohstoffe direkt ohne Zwischenlagerung in die Restaurants. Bei Sushi Circle gibt es keine Fließbandproduktion im großen Stil, sondern die 70 Sushi-Köche stellen die kleinen Gerichte liebevoll von Hand her. Auf dem Laufband im Restaurant, dem sogenannten Kaiten, angekommen, sorgt der Frischecode für Klarheit: Farbige Paprikastücke markieren, wie lange das Sushi schon auf dem Band liegt. „Unser System bietet absolute Gewissheit für den Gast. Der rohe Fisch ist nie länger als zwei Stunden auf dem Laufband“, erklärt Schmitt. Jedes Jahr verarbeitet der führende deutsche Sushi-Anbieter 100 Tonnen Fisch für die kleinen japanischen Rollen, die auch mit der gleichen Liebe und Qualität in den Sushi-Inseln angeboten werden.

Für das Unternehmen gehören Qualität, Naturschutz und Nachhaltigkeit untrennbar zusammen: So kommt zum Beispiel auch der Strom in den Restaurants ausschließlich aus erneuerbaren Energien und auch die Sushi-Stäbchen sind aus schnell nachwachsendem Bambus.

Ein Erlebnis für den Gast

Der Markengastronom bietet nicht nur ein hohes Maß an Qualität, sondern auch ein echtes Erlebnis, denn beim Frontcooking können Gäste zusehen, wie das Sushi zubereitet wird. Außerdem lässt die große Auswahl der vielfältigen Kreationen keine Wünsche offen: Das Angebot reicht von Makis über Nigiris bis hin zu süßen Variationen. Abgerundet wird das Angebot durch japanische Salate, Goyza (japanische Dim Sum) und Spießchen. Auch Vegetarier kommen auf ihre Kosten: zusätzlich zu über 16 verschiedenen vegetarischen und veganen Kreationen werden regelmäßig saisonale Spezialitäten ohne Fisch angeboten. Dazu kann aus hochwertigen Weinen des Weinguts Menger-Krug oder edlen 5-Sterne Teesorten ausgewählt werden. Für Fans der kleinen Köstlichkeiten mit Kochambitionen bietet Sushi Circle in vielen seiner Restaurants Kochkurse an. Dort lernen die Teilnehmer in Einsteiger- oder Fortgeschrittenen Kursen, wie sie ihr Sushi zu Hause herstellen. Der Sensei zeigt den Kursteilnehmern die richtige Roll- und Schneidetechnik und wie sie runde Sushi-Pralinen, sogenanntes Temari Sushi, zubereiten.

Moderne Vertriebswege

Sushi-Genuss ist nicht mehr auf das Restaurant beschränkt. Schnelle Lieferpartner bringen eine große Auswahl von Boxen zuverlässig und schnell nach Hause oder ins Büro. Sushi Circle arbeitet hierbei mit renommierten Anbietern zusammen wie Foodora oder Lieferando, so dass auch hier Hygiene, Kühlung und Frische sichergestellt ist. Zusätzlich können Take away Boxen im Restaurant und auch bei einigen Sushi-Inseln online über unsere Homepage vorbestellt werden. So geht unser Kunde sicher, dass er nicht warten muss. Auch hier steht der Convenience-Faktor an erster Stelle.

PRESSEINFORMATION



Über Sushi Circle Gastronomie GmbH

Das Unternehmen Sushi Circle Gastronomie GmbH hat seinen Firmensitz in Frankfurt am Main und gehört zu den ersten Sushi-Anbietern in der Systemgastronomie in Deutschland. Im Jahr 1997 gegründet, wurde Sushi Circle innerhalb von 15 Jahren zu einer der größten Sushi-Ketten Deutschlands. Inzwischen steht hinter dem Unternehmen eine Gruppe privater Gesellschafter. Sushi Circle bietet ein großes Angebot von handgemachtem Sushi und eine erstklassige Auswahl an Tee, Wein und Kaffee. Allem voran steht der Anspruch von höchster Qualität und schonendem Umgang mit den Ressourcen. Sushi Circle betreibt Restaurants an mehr als 20 Standorten in 11 deutschen Städten und beschäftigt ca. 260 Mitarbeiter. Die Gastronomie-Kette erzielte im Jahr 2016 einen Umsatz ca. 15 Millionen Euro. www.sushi-circle.de

Pressekontakt:

Sushi Circle Gastronomie GmbH
Darmstädter Landstraße 186
60598 Frankfurt
info@sushi-circle.de
069 – 96 23 07 08