



BEREIT FÜR IHR GUTES GESCHÄFT



Sushi Circle Gastronomie GmbH

DAS SIND WIR

Sushi Circle Gastronomie GmbH

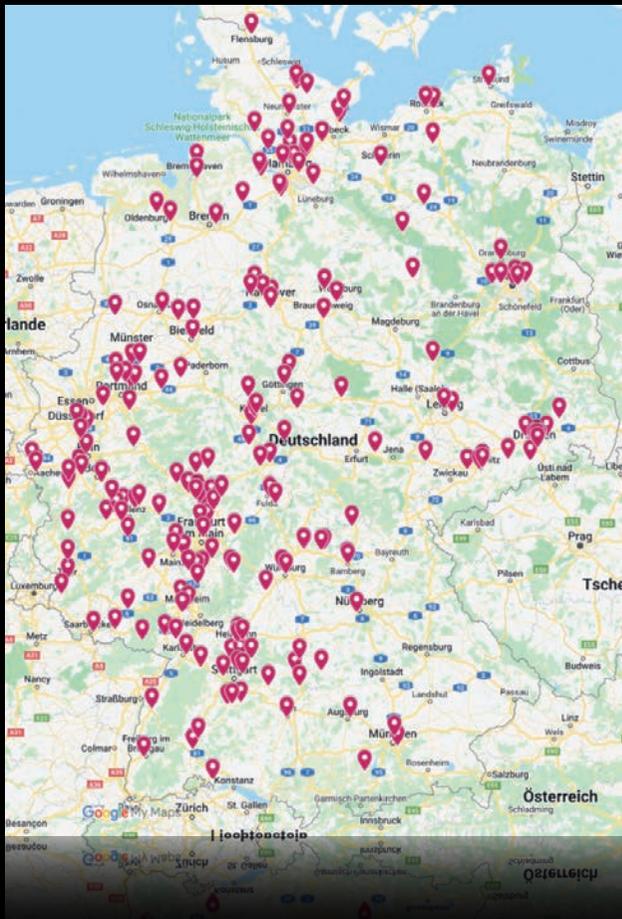
- Seit 1997 als exklusiver Sushi-Anbieter auf dem deutschen Markt
- Mehr als 160 Restaurant- & Insel-Standorte deutschlandweit (Stand Mitte 2022)
- 25 Jahre Take Away Erfahrung im Bereich Sushi durch unsere Restaurants
- Sushi Circle Inseln im LEH seit 2016
- Tagesfrische LEH Sushi Produktion vor Ort in den Märkten
- Über 200 Sushi Artikel im LEH Sortiment



UNSERE STANDORTE. UNSERE PARTNER.

Deutschlandweit mehr als 160 Standorte (Stand Mitte 2022)

Eat well. Feel good.



UNSERE PHILOSOPHIE

FRISCHE | QUALITÄT | NACHHALTIGKEIT

Frische

- Täglich frische Zubereitung von Sushi vor Ort im LEH.
- Verzehrdatum / kein Mindesthaltbarkeitsdatum.

Qualität

- Höchste Qualität vom Fischfang über Produktion in unseren Sushi Inseln im LEH.
- Feiner Lachs wird für Sushi Circle in Norwegen artgerecht gezüchtet.
- Keine Verwendung von genveränderten Produkten.

Nachhaltigkeit

- Kein Thunfisch aus Schlepp-oder Ringnetzfischerei.

Mitarbeiter

- Kein Franchise - zu 100% in eigener Regie.
- Ansprechpartner (Shopleiter) vor Ort.
- Internes asiatisches Recruiting.



UNSERE QUALITÄT

IST IMMER UNTER KONTROLLE

- Regelmäßige Kontrollen im Hinblick auf Qualität, Inhaltsstoffe und Hygiene erfolgen bei Sushi Circle von einem unabhängigen Institut – Quant Qualitätssicherung GmbH.
- Quant Qualitätssicherung GmbH bescheinigt uns, dass unsere Abläufe, von der Warenannahme bis hin zum fertigen Produkt die höchsten Qualitätsansprüche erfüllen.
- Unsere Sushi Inseln werden 4x im Jahr auditiert.
- Offene Zusammenarbeit mit den Auditoren und unseren Partnern.



UNSER SORTIMENT

LÄSST KEINE WÜNSCHE OFFEN

- Unsere große Auswahl der vielfältigen Variationen lässt keine Wünsche offen.
- Das Angebot reicht von Maki über Nigiri bis hin zu Gunkan, sowie japanischen Snacking Produkte.
- Abgerundet wird das Angebot durch japanische Salate, Poke Bowls und Spieße.
- Auch Vegetarier und Veganer kommen bei uns zu ihrem Genuss. Eine Vielzahl an vegetarischen und veganen Kreationen gehören selbstverständlich zum Stammsortiment.



Vegan

✓
VEGETARISCH

UNSERE SUSHI INSELN



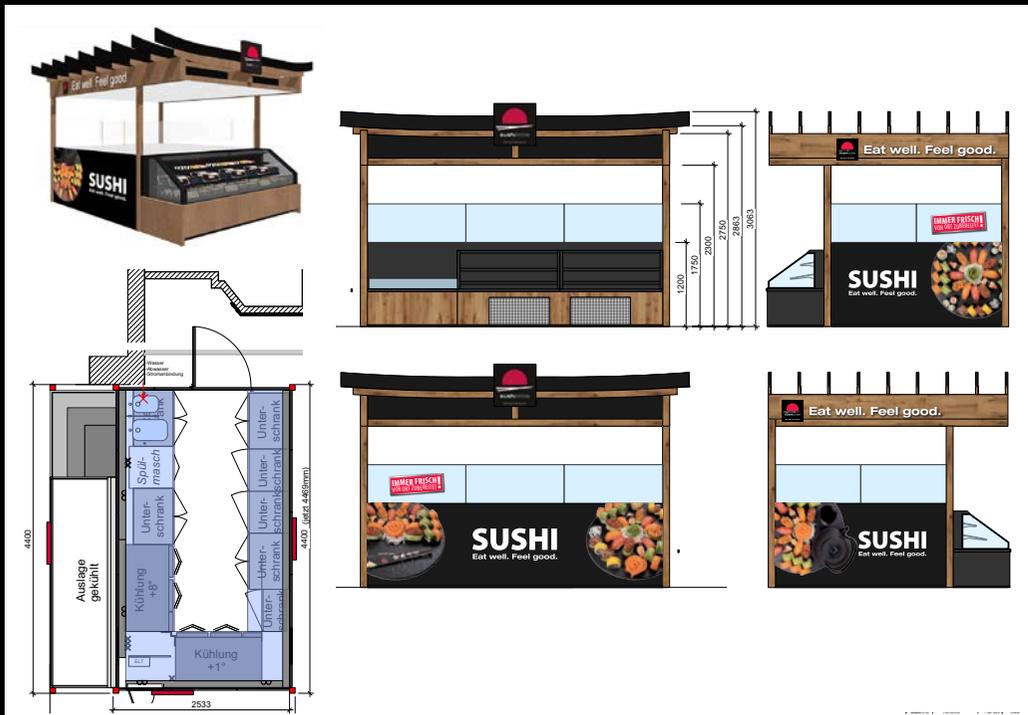
UNSERE SUSHI INSELN



- **Materialien:** Holzwerkstoffe (MDF-Acrylux beschichtet)
Arbeitsflächen und Unterschränke aus Edelstahl - Glas: ESG 8 mm
- **Flächenbedarf:** 12 - 15 qm
Unsere Inseln bestehen aus Modulen und können den Gegebenheiten flexibel angepasst werden.
- **Benötigte Versorgung:**
Kaltwasserzulauf & Abwasser
Strom: 15 KW, 35 Ampere,
keine Überdruckanlage

PROJEKTABLAUF SUSHI INSELN

WIR ÜBERLASSEN NICHTS DEM ZUFALL



Projektlauf

- Besichtigung Standort
- Bewertung Standort unter Berücksichtigung der zur Verfügung gestellten Standort Kennzahlen
- Entscheidungsphase in Abstimmung mit LEH
- Bestimmung der Positionierung in Abstimmung mit dem LEH (Obst/ Gemüse-Abteilung)
- Realisierungsphase/Umsetzungsphase
- Terminierung Eröffnung
- Genehmigung Veterinäramt
- Einlistung der Artikel
- Eröffnung

AKTUELLE SUSHI CIRCLE INSELN



WIR FREUEN UNS AUF EINE GUTE ZUSAMMENARBEIT!

Ihr Sushi Circle Team





Sushi Circle Gastronomie GmbH

Friedhofstr. 135 L
63263 Neu-Isenburg
Tel. +49 (0) 6102 / 815 90 - 0
Fax +49 (0) 6102 / 815 90 - 20

info@sushi-circle.de
www.sushi-circle.de