Ristorazione & pesce: la “ricetta” di Cristian Lin, creatore e titolare di Sushiko

cristian-lin-64ce116e

Quella di Sushiko è una storia d`impresa italiana-asiatica. Quale l`idea di fondo?

Il primo ristorante nasce nel 2009 a Reggio Emilia, grazie allo stretto connubio tra quello spirito imprenditoriale asiatico caratterizzato da sacrificio e abnegazione e la capacità organizzativa di Zenit Group, partner italiano per il lancio, lo sviluppo e il consolidamento del nostro brand. I locali presentano uno stile contemporaneo e minimal a favore di un design lontano dalla connotazione orientale tipica dei sushi restaurant.

img2822Quali sono i piatti best seller di Sushiko? E con quali performance?

Per una maggiore soddisfazione l`offerta è principalmente à *la carte*. Sushiko vanta oltre 5.000.000 di presenze ogni anno, i piatti più richiesti sono gli Uramaki Ebitem, i Nigiri al salmone e il nostro speciale Sashimi preparato da esperti sushiman; oltre ai Ravioli di gamberi Ebi Gyza, agli involtini giapponesi di gamberi Harumaki e ai ravioli di carne Niku Gyuza. Ogni mese vengono somministrate oltre 2.500.000 porzioni pari a oltre 80.000 porzioni al giorno. Lo scontrino medio si attesta intorno ai 15 euro a pranzo e ai 20 per la cena.

Come viene gestito il tema della qualità nell’ambito della vostra catena?

La tutela del benessere psico-fisico e una dieta equilibrata sono i pilastri della “filosofia Sushiko”. La qualità delle materie prime, in particolare quelle di origine ittica, è un nostro punto di forza. Ed è garantito con il referenziamento dei fornitori, con la tracciabilità dei prodotti lungo la filiera e con il rispetto della catena del freddo e delle norme igieniche del sistema H.A.C.C.P. La supply chain è affidata a un partner di rilievo internazionale come Havi Logistics.img2827

Il numero dei ristoranti Sushiko è in rapida espansione sul territorio nazionale. Dove le aperture previste?

Entro l’anno il numero dei locali supererà le 40 unità operanti in gran parte come licenziatarie del brand. Grazie all’esperienza e ai risultati maturati, Sushiko sta già aprendo i primi punti vendita in franchising. In questa prima fase i franchisee saranno selezionati tra quelli con un percorso di crescita nell’ambito della catena. Prossimamente con marchio Sushiko apriremo a Torino nel c.c. Mondojuve, a Roma, Asti, Chivasso (To), Bassano del Grappa (Vi), Bussolengo (Vr). Parallelamente Sushiko e Zenit Group trasferiranno il know how maturato per sviluppare nuovi format di fast e street food, nei centri storici di primarie città italiane.

Ristorazione: l’offerta ittica si fa più casual