



De sushimeesters

PERSDOSSIER

Sushi Daily, de sushimeesters

Het succesverhaal



Sushi Daily, pionier en marktleider van sushibereidingen in grootwarenhuizen, is in nauwelijks 4 jaar hét sushimerk geworden en heeft sushi in ons dagelijks leven geïntroduceerd. Dat succes is het gevolg van een uniek concept van kiosken in het hartje van de Carrefour-supermarkten. Zo werden de Japanse specialiteiten, die voordien voorbehouden waren voor stadsbewoners, ook voor het grote publiek toegankelijk. Via het Carrefour-boodschappenkarretje komen ze tegenwoordig bij groot aantal gezinnen op tafel. Sushi Daily streeft naar kwaliteit, toegankelijkheid en originaliteit en dat is een geslaagde combinatie voor consumenten die op zoek zijn naar een dagvers kant-en-klaargerecht.

Het bedrijf Sushi Daily is opgericht in 2010, maar heeft heel snel zijn publiek gevonden en telt tegenwoordig meer dan 250 verkooppunten in heel Europa. Het eerste verkooppunt in België kwam er in juli 2011 in de Carrefour van Oudergem. Vandaag de dag bestaan er 29 kiosken in Carrefour Planets en Carrefour Markets en tegen eind 2014 zouden er nog eens ruim 10 extra verkooppunten moeten bijkomen.

Sushi Daily haalde zijn inspiratie rechtstreeks uit Japan, waar sushi's altijd voor het oog van de klanten worden klaargemaakt. De originele producten van Sushi Daily zijn evenwel afgestemd op de westerse smaak.



Sushi Daily, de sushimeesters



Kiosken met een open keuken in de winkel

De kiosk is zodanig ontworpen dat de klanten het Sushi Daily-team aan het werk kunnen zien. Zo raken ze vertrouwd met dit Japanse gerecht en kunnen ze met hun eigen ogen de kwaliteit van de gebruikte producten en de knowhow van de sushimeesters zien. Die laatste volgen gedurende meerdere maanden een theoretische en praktische opleiding om de knowhow van de Japanse kookkunsten te verwerven, zich het concept eigen te maken en de regels voor kwaliteit en voedselveiligheid onder de knie te krijgen.

Regelmatig worden degustaties georganiseerd waarop Sushi Daily fijnproevers en lekkerbekken die minder bekend zijn met dit Japans gerecht, systematisch voor zich weet te winnen.



Kwaliteit in het hartje van ons vak



Unieke smaken, verse producten

Unieke smaken en extreem verse producten zijn de sleutelwoorden van de Sushi Daily-recepten.

Stichtster Kelly Choi is opgeleid bij een van de beste sushichefs ter wereld: Yamamoto. Gedurende een periode van 2 jaar hebben Kelly en Yamamoto meer dan 100 recepten uitgetrueid en ontwikkeld. Sommige zijn heel traditioneel, zoals de temaki, handrollen op basis van nori (zeewier), terwijl andere juist heel origineel zijn, zoals de Crunch Cali Rolls op basis van gebakken ui of de Maki Verde, maki gerold in rijstdeeg met salade. De smaakmakers van het huis, sauzen met soja, verschillende soorten azijn en heel wat andere traditionele ingrediënten, geven de Sushi Daily-producten een unieke touch.

Sushi Daily hecht enorm veel belang aan de versheid van de producten. Alle specialiteiten worden bereid op de dag dat de klant ze aankoopt. 's Ochtends wordt de verse vis aan de kiosk geleverd. Hij wordt daarna ter plaatse gefileerd, fijngesneden en verwerkt met de rijst die ook ter plaatse wordt gekookt en op smaak gebracht. De hele dag lang zet een 5- tot 10-koppig team zich in om honderden sushi's te bereiden.



Kwaliteit in het hartje van ons vak



Duurzame kwaliteitsproducten

Voor het oog van de klanten maken de sushimeesters de verse sushi's dagelijks met de hand klaar. Alle stappen die nodig zijn om sushi's te bereiden, worden in de kiosken uitgevoerd: van het koken van de rijst tot het snijden van mooie verse vis. Om de consument de beste kwaliteit en de grootste versheid te garanderen, worden de ingrediënten streng geselecteerd en dagelijks aangevoerd.

Bij Sushi Daily gaan het genot van smaak en perfecte hygiëne hand in hand. Om producten van onberispelijke kwaliteit te garanderen, voldoen de kiosken aan de strengste normen voor voedselveiligheid: volledige traceerbaarheid van alle producten, laboratoriumanalyses, regelmatige interne en externe audits, evenals een reeks permanente zelfcontroles, met name van de temperatuur.

Sushi Daily engageert zich op het vlak van duurzaamheid door vis met het label 'Friends of the Sea' te gebruiken. De vis die in de sushi's is verwerkt, is dus afkomstig van duurzame visvangst of -kweek.



Kwaliteit in het hartje van ons vak



Originale creaties die voortdurend worden vernieuwd

Sushi's, maki, sashimi, temaki, rolls, chirashi en creaties aangepast aan de westerse smaak: in totaal bestaan er meer dan 100 recepten die in verschillende versies verkrijgbaar zijn, met of zonder rauwe vis, maar evengoed vegetarisch. De specialiteiten met zalm en tonijn zijn vaak het populairst, maar Sushi Daily heeft tal van andere recepten ontwikkeld die een feest zijn voor je smaakpapillen. Dorade, gemarineerde makreel, inktvis, gerookte paling en garnalen worden in alle eenvoud of in combinatie met een waaier van andere ingrediënten geserveerd. Een gevarieerde en evenwichtige kaart met elk seizoen nieuwe creaties.

Zo bieden de makivariaties een grenzeloze smaaksensatie, met zowel gekleurde sojavelen als masago, die oranje piepkleine, knapperige eitjes van de lodde. Verschillende rauwe groenten duiken ook op in de recepten, ofwel bestrooid met sesamzaadjes, ofwel met shichimi, een Japans traditioneel kruidenmengsel.



Kwaliteit in het hartje van ons vak



Lekkers voor elke dag

Van de middaglunch tot de feestschotel met 57 stuks: Sushi Daily heeft voor elk wat wils. Deze evenwichtige voeding is het perfecte alternatief voor de eeuwige belegde broodjes en traditionele aperitiefhapjes. Sushi Daily, tussen snack en streetfood, is niet alleen makkelijk te eten en te vervoeren, maar leent zich ook perfect tot elke gelegenheid.

In de Sushi Daily kiosk wordt dat aanbod nog aangevuld met een gespecialiseerde afdeling Japanse kruidenierswaren: geïmporteerde frisdrank, bier met groene thee, verschillende soorten wasabi, rijst, sauzen, azijn en uiteraard alles wat je je nodig hebt om je eigen sushi's te realiseren.



Groei van het bedrijf



Inspelen op de noden van de grootwarenhuizen

Terwijl verschillende grootwarenhuizen op zoek zijn naar vernieuwende concepten om zichzelf aantrekkelijker te maken, blaast Sushi Daily het hartje van de winkelcentra nieuw leven in: de klanten kunnen er de sushimeesters van Sushi Daily aan het werk zien. Zo ontstaat er opnieuw een band tussen productie en consumptie en krijgen de producten een aparte betekenis.

Na het succes van de eerste kiosk hebben Carrefour en Sushi Daily snel besloten om er nog andere te openen. Sushi Daily is zo Europees marktleider geworden van sushicreaties in grootwarenhuizen, met meer dan 250 verkooppunten in België, Frankrijk, Duitsland, Spanje, Italië en Nederland.

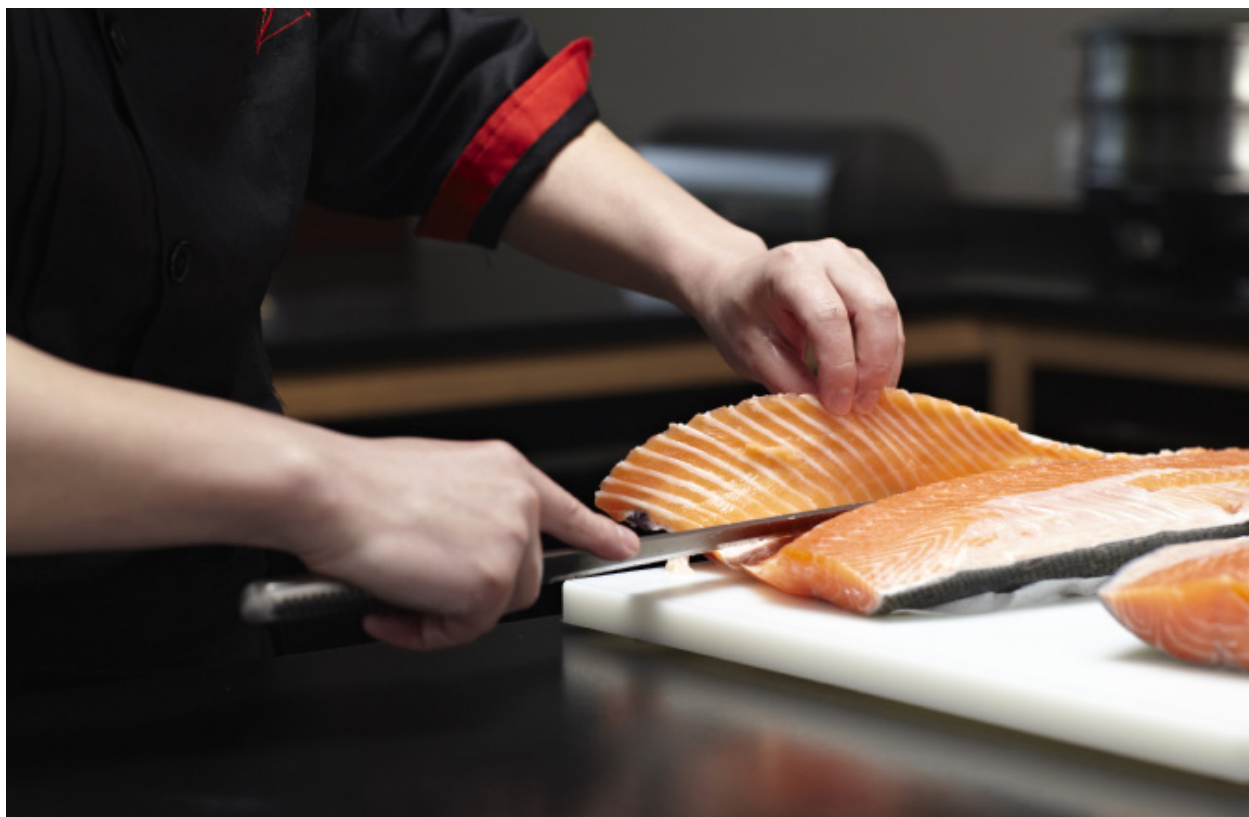


Groei van het bedrijf



Groeien zonder zichzelf te verloochenen

De activiteiten verdubbelen in 2012 en nog eens in 2013. Maar Sushi Daily is door die snelle groei niet overrompeld. Een vlekkeloze operationele werking vormt een van de strategische pijlers van de onderneming. Een ervaren team coördineert de dagelijkse activiteiten en streeft naar een zo perfect mogelijk kioskmiddel: vaste leveranciers, grondige opleidingen en beste praktijken. Zo is Sushi Daily er in iets meer dan 3 jaar in geslaagd de allerbeste sushi's aan te bieden in meer dan 250 verkooppunten. Daarbij heeft het zijn identiteit en waarden weten te behouden: versheid, kwaliteit en authenticiteit. Sushi Daily telt tegenwoordig meer dan 1.300 medewerkers van een vijftiental verschillende nationaliteiten, die een heel waardevolle multiculturele dimensie geven aan het bedrijf.



De stichters van Sushi Daily



Kelly Choi en Jérôme Castaing

Kelly Choi en Jérôme Castaing delen hun passie voor gastronomie en Azië. Na een goedgevulde loopbaan bundelen ze hun ervaringen en richten ze Sushi Daily op.

Kelly Choi heeft kunst gestudeerd in Korea en bijna 10 jaar in Tokio gewoond. In 1994 trekt ze naar Frankrijk om te studeren aan de ESMOD (Ecole supérieure des arts et techniques de la mode). Ze wordt styliste, richt daarna een Frans-Koreaans communicatiebureau op en werkt dan voor grote Koreaanse bedrijven. Al in 2003 was ze te vinden op de Foire de Paris met een zelfontworpen kiosk, waar ter plaatse sushi's werden bereid. "Sushi Daily biedt kwalitatieve sushi's op basis van de grootste Japanse knowhow. Toen ik aan de zijde van sushichef Yamamoto werkte, heb ik snel begrepen dat dit verfijnde gerecht niets aan kwaliteit mocht inboeten. We hebben de lat dan ook heel hoog gelegd om de beste te zijn. Ik ben trots aan het grote publiek meer dan 100 originele creaties aan te bieden, die tegelijk vers, gezond én een streling voor het oog zijn." Kelly Choi

Jérôme Castaing heeft een diploma van de Parijse Ecole Nationale Supérieure des Télécommunications op zak. Zijn loopbaan startte in België, waar hij twee jaar in Brussel werkte. Daarna trok hij naar de Verenigde Staten, Silicon Valley en grote multinationals. In 2003 behaalt hij een MBA aan de managementschool INSEAD. In 2010, na verschillende maanden research & development in de Japanse keuken, zet Kelly haar project van sushikiosken uiteen, dat geïnspireerd is door haar roots en ervaringen. Jérôme is meteen overtuigd en contacteert Carrefour, dat heel erg openstaat voor zo'n innovatief project. Zes maanden later ziet de eerste Sushi Daily het levenslicht.



Sushi Daily in enkele cijfers



Sushi Daily in België

Oprichting van de eerste kiosk: Carrefour Oudergem in juli 2011

Aantal medewerkers: 160

Aantal verkooppunten: 29

Carrefour-verkooppunten: Bascule Brussel, Belle Ile (Luik), Bergen, Bierges, Bonnelles, Bomerée, Burcht, Drogenbos, Etterbeek, Evere, Froyennes, Hasselt, Herstal, Jambes, Korbeek-Lo, Kraainem, Kuringen, Molière (Ukkel), Mont-Saint-Jean, Oostakker, Oudergem, Schoten, Sint-Agatha-Berchem, Sint-Denijs, Strombeek-Bever, Tervuren, Turnhout, Waterloo & Zemst

Sushi Daily in Europa

Aantal medewerkers: 1.300

Aantal verkooppunten: 250

Aantal recepten: meer dan 100

Prijs: van €3 tot €63

Praktische informatie

Meer informatie vindt u op onze website: www.sushidaily.com of bel naar 02/280 36.37.

Perscontacten

PRIDE\

Isabelle Verdeyen

Kroonlaan 165

1050 Brussel

Tel +3227921658 - gsm +32486893862

PRIDE\

Aurélië Coeckelbergh

Kroonlaan 165

1050 Brussel

Tel +3227921642 - gsm +32479261613

