



PIERRE NIERHAUS

STICKS'N'SUSHI, KOPENHAGEN

Unbestritten die Nummer eins in Kopenhagen, wenn es um Sushi geht, ist Sticks'n'Sushi. Das Restaurant ist an mehreren Standorten in der dänischen Hauptstadt vertreten und hat bereits erfolgreich den Londoner Markt erobert.

Der Konzeptname ist Programm. Sticks in Form der europäisch interpretierten Yakitori-Spieße vom Holzkohlegrill und Sushi sind die Produktschwerpunkte. Markenzeichen sind die hohe Produktqualität und die Ästhetik der Präsentation. Was das Konzept wirklich so enorm erfolgreich macht, ist die clevere Kombination aus Sushi (für die Ladies) und herzhaften Fleischspießen vom Rind, Schwein, Lamm oder Geflügel (für die Herren). Denn Fleisch und vor allem Fleischgerichte vom Holzkohlegrill sind für den europäischen Markt äußerst attraktiv. Sushi wiederum gilt als gesunde und leichte Kost und spricht vor allem die weiblichen Gäste an. Mit beiden Kernprodukten wird eine breite Zielgruppe abgedeckt. Ergänzt wird das Angebot durch traditionelle Gerichte wie Miso-Suppe und Edamame.

Als zusätzlicher Service werden die Gerichte auch zum Mitnehmen angeboten.

Macher sind die Brüder Jens und Kim Rahbek sowie Thor Andersen. Sie stellen die japanischen Gerichte unkompliziert und frisch in einen europäischen Kontext. Keinerlei asiatische Strenge ist zu spüren, alles ist locker und easy going, eben typisch dänisch.

Wie überhaupt die herzliche, förmlich übersprudelnde Gastfreundschaft des Teams ein Charakteristikum der Marke ist. Das Management legt großen Wert auf ein gutes Betriebsklima, was in der Folge den Gästen sehr zugutekommt. Wirklich jeder Gast wird mit einem fröhlich gerufenen japanischen Gruß willkommen geheißen und kompetent und fürsorglich betreut. Diese dänische Fröhlichkeits- und Dienstleistungskompetenz haben die Macher gezielt zum Alleinstellungsmerkmal aufgebaut.

Neben Produkten und Service bieten die Sticks'n'Sushi-Fillialen immer ein modern-stylisches Abendambiente und als Top obendrauf besondere Locations wie zum Beispiel das Restaurant in der obersten Etage des Tivoli Hotels mit Blick auf den Vergnügungspark. Damit hebt sich das Konzept erfolgreich von den eher cleanen, auf die schnelle Verpflegung tagsüber ausgerichteten Sushi-Restaurants mit und ohne Band ab. Hier wird bewusst ein Abendkonzept inszeniert, mit dem auch ein anderer Verzehrumsatz und höhere Preise einhergehen. Als die Gruppe im März 2012 ihr erstes Restaurant in Wimbledon eröffnete, war dieser Ansatz für die Londoner erst einmal neu. Heute ist Sticks'n'Sushi an vier Standorten präsent, einen besseren Beweis für den Erfolg gibt es nicht!

Sticks'n'Sushi ist ein urbanes Konzept mit Bodenhaftung, strategisch sehr gut aufgestelltem Angebot und sehr viel dänischem Charme.



ERFOLGSFAKTOREN

- Urbanes Konzept mit klarer Botschaft
- Hoher Servicegedanke mit Fröhlichkeitsfaktor
- Gutes Betriebsklima
- Ideale Produktkombination
- Stylishes Abendambiente



PIERRE NIERHAUS ist der Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche mit langjähriger Erfahrung als Gastronomieunternehmer, Trendexperte und Konzeptberater. Regelmäßig veranstaltet er Trendtouren für Hospitality-Profis. Die nächste Gastroexpedition: Trend Expedition Shanghai | 12. 11. 2015 - 15. 11. 2015 www.nierhaus.com