

Jak przeprowadzić skuteczną rekrutację i zbudować zespół marzeń?

Zanim branża gastronomiczna zaczęła odmieniać zrównoważony rozwój przez wszystkie przypadki, KOKU Sushi już realizowało swoje pierwsze proekologiczne inicjatywy! Przyświecały nam trzy główne cele - minimalizacja marnowania żywności, redukcja zużycia plastiku i zmniejszenie śladu węglowego. Dziś z dumą możemy mówić, że z roku na rok KOKU Sushi staje się bardziej zieloną franczyzą.

Mniej plastiku, więcej naturalnych tworzyw

KOKU Sushi swoją ekozmianę zaczęło już w 2021 roku. Wtedy jako pierwsza marka sushi na rynku zaproponowaliśmy swoim gościom dania na wynos w opakowaniach z biodegradowalnej trzciny cukrowej i papieru. Do tej pory standardem było pakowanie sushi w plastikowe pudełka z okienkiem, przez które widać było rolki. Wdrożenie eleganckich papierowych opakowań z wizerunkiem gejszy zwiastowało prawdziwą rewolucję.

Dzięki temu rozwiązaniu znacznie ograniczyliśmy zużycie plastiku w ramach sieci i zachęciliśmy konsumentów do bardziej uważnego, świadomego recyklingu. Odzew naszych gości był bardzo pozytywny, co utwierdziło nas w przekonaniu, że pomimo dużych nakładów pracy, z jakimi wiązało się stworzenie tych opakowań, był to dobry krok. Wyznaczył nam też kierunek dalszych działań.

Jak przeprowadzić skuteczną rekrutację i zbudować zespół marzeń?



#KOKUniemarnuje

Idąc za ciosem pozytywnych zmian, zaczęliśmy szukać kolejnych obszarów, w których możemy być bardziej przyjaźni dla środowiska. Palącym problemem okazało się marnowanie żywności. Tak zrodził się pomysł na akcję #KOKUniemarnuje, w ramach której każdego popołudnia goście mogli zamawiać zestawy z lunch bufetu sushi – oferty, która obowiązuje w wielu lokalach sieci w godzinach obiadowych.

Efekty tej akcji przeszły nasze najśmielsze oczekiwania, bowiem okazało się, że możemy uratować 90% pełnowartościowego jedzenia, które zwyczajnie pod koniec dnia trafiłoby do kosza. Dziś akcję #KOKUniemarnuje zastąpiliśmy aplikacjami Foodsi czy Too Good To Go, jednak główna filozofia pozostaje ta sama – *less waste*.

Jak przeprowadzić skuteczną rekrutację i zbudować zespół marzeń?



KOKU NIE MARNUJE

Ratowanie planety zaczyna się
od małych kroków:



Zadzwoń i zarezerwuj
pudełko niespodziankę.
Startujemy o 16:30!



Przyjdź i odbierz.



Zjedz ze smakiem.



Przyczyn się do ratowania
planety.



Jak przeprowadzić skuteczną rekrutację i zbudować zespół marzeń?

Lubimy lokalsów!

Nie unikniemy zakupu kluczowych japońskich składników do sushi, które muszą przebyć długą drogę do Europy. Ale w całą resztę zaopatrujemy się u lokalnych dostawców! Świeże, chrupiące warzywa dostarczają do restauracji okoliczni producenci, dla których jakość to podstawa. Kawę pozyskujemy z zaprzyjaźnionej, rzemieślniczej palarni, która dba o to, aby ziarna pochodziły ze zrównoważonych plantacji. Niektóre lokale prowadzą ponadto własne mikrouprawy zielonych ziół. Dzięki tym rozwiązaniom nie tylko dbamy o zmniejszenie śladu węglowego, ale także o rozwój lokalnej przedsiębiorczości.

Elektrykiem, rowerem lub na piechotę

O tym, że część zamówień dostarczamy rowerem już pewnie wiecie. Ale zaskoczy was pewnie fakt, że niektóre restauracje praktykują także “dowozy” spacerowe? Tak jest często szybciej i taniej – szczególnie, gdy mówimy o godzinach szczytu w zatłoczonych centrach miast.

Nieustannie rozbudowujemy także naszą flotę aut elektrycznych. Elektryki KOKU Sushi można już spotkać w Białymstoku, a na takie rozwiązanie decydują się też nasi pierwsi franczyzobiorcy w innych miastach w Polsce. Liczymy, że w ciągu najbliższych kilku lat samochody elektryczne w dowozach staną się naszym standardem.

Kochamy zwierzaki!

Idea zrównoważonego rozwoju obejmuje nie tylko działania stricte ekologiczne. To także CSR i budowanie świadomości społecznej, np. w kwestii praw zwierząt. Dlatego wszystkie restauracje pod szyldem sieci są dog friendly. W praktyce oznacza to, że można odwiedzić KOKU Sushi ze swoim czworonogiem, a dostanie on za darmo nie tylko miskę z wodą, ale także karmę z menu od zaprzyjaźnionej firmy TropiDog.

Wyrazem troski o zwierzęta była ponadto akcja “KOKU Sushi karmi psie serca”. W efekcie współpracy z TropiDog, sklepem e-pazur i przyjaciółmi sieci, do schroniska w Sokółce trafiło ponad 800 kg karmy dla zwierząt. 402 kg udało się zebrać dzięki gościom i pracownikom, a KOKU podwoiło później tę liczbę. Oprócz Białegostoku, do pomocy włączyły się także lokale w innych miastach, które dzięki zaangażowaniu gości i pracowników, wsparły lokalne schroniska.

Pomoc ta nie jest jednorazowa, a przybrała już formę regularnych inicjatyw.

Jak przeprowadzić skuteczną rekrutację i zbudować zespół marzeń?



Jak przeprowadzić skuteczną rekrutację i zbudować zespół marzeń?

1 zamówienie = 1 drzewko dla Ziemi

W KOKU Sushi chętnie angażujemy naszych #sushilovers do inicjatyw na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego w 2024 roku Dzień Ziemi obchodzimy w wyjątkowy sposób – za każde zamówienie złożone 22 kwietnia posadzimy jedno drzewko. Naszym celem jest zwrócenie uwagi gości na kwestie związane z wylesianiem planety i pokazanie, że nawet drobne, pojedyncze gesty mają znaczenie, gdy dzieją się w ramach większej społeczności – na przykład miłośników japońskiej kuchni.

Jeśli tak jak nam, zależy Ci na prowadzeniu lokalu gastronomicznego w sposób zrównoważony, zapoznaj się z ofertą franczyzową KOKU Sushi. Chętnie opowiemy Ci więcej szczegółów na temat rozwijania biznesu pod szyldem największej sieci restauracji sushi w Polsce.