

Czy restauracja sushi to dobra inwestycja w 2023 roku?

Z danych raportu serwisu Pyszne.pl wynika, że w 2021 roku kuchnia japońska znajdowała się na piątym miejscu wśród najchętniej zamawianych potraw w Polsce. Porównując rok do roku, zanotowała ona 15% wzrost sprzedaży. Potwierdzenie tego trendu obserwujemy także w naszej sieci franczyzowej. Sushi rośnie w siłę i przestało być już domeną wyłącznie dużych miast. Nasze przewidywania? Popularność kuchni japońskiej nie spadnie, a wręcz przeciwnie - pójdzie w górę.

Niektórzy komentatorzy rynku gastro mówią, że sushi staje się polskim daniem narodowym. Jest w tym trochę przesady, ponieważ pozycji tradycyjnego rosołu i schabowego na razie nic nie grozi. Faktem jest jednak, że kuchnia japońska goni także kuchnię włoską czy amerykańską, które królują w statystykach popularności w naszym kraju. Jednocześnie rynek nie odczuwa przesytu sushi barami, jak to ma miejsce, np. w przypadku pizzerii czy burgerowni. Wręcz przeciwnie - istnieje duże zapotrzebowanie na tego typu restauracje, szczególnie w mniejszych i średniej wielkości miastach. Dlaczego tak się dzieje?

Powiew nowości? Wcale nie minął

Jeszcze kilkanaście lat temu sushi było egzotyczną nowinką, dostępną w głównie w tętniących życiem aglomeracjach. Z biegiem czasu wraz z szerszą dostępnością składników, cena potraw stała się bardziej przystępna, a Polacy wręcz rozsmakowali się w przepełnionych umami, charakterystycznych połączeniach ryby, owoców morza, ryżu i warzyw.

Kolejna zmiana dotyczyła okazji, podczas których konsumenci sięgają po dania kuchni japońskiej. Wcześniej sushi kojarzyło się raczej z "wyjściem na miasto", towarzyszyło randkom, urodzinom czy spotkaniom ze znajomymi. Dzisiaj sushi je się na lunch, zamawia do domu bez specjalnej okazji czy stawia na rodzinnym stole podczas świąt. Kuchnia japońska, niegdyś bardziej ekskluzywna, zdemoraktyzowała się na tyle, że przedsiębiorcy z mniejszych miast, poniżej 20 tys. mieszkańców, także upatrują w niej szansy na dochodowy biznes. Co ważne, mimo tego szerszego zainteresowania ze strony konsumentów, nie straciła na swoim charakterze.

Dlaczego sushi jest bezpiecznym biznesem?

Kluczowym testem bezpieczeństwa biznesu, jakim jest sushi bar, była dla nas pandemia. Podczas gdy wiele restauracji dopiero wkraczało na rynek delivery, my mieliśmy w tym duże doświadczenie. Dzięki temu żadna z naszych restauracji franczyzowych nie zanotowała spadków obrotów, a wręcz przeciwnie - niektóre urosły.

Czy restauracja sushi to dobra inwestycja w 2023 roku?

Co więcej, nawet w szczycie lockdownów otwieraliśmy kolejne restauracje. Ograniczenia w działalności gastronomii nie zniechęciły inwestorów, którzy słusznie zauważali, że kuchnia japońska trzyma się świetnie i pandemia w żaden sposób nie zachwiała jej pozycją.

Dlatego w 2020 roku podpisaliśmy 9 umów na nowe punkty, a w 2021 roku pod szyldem KOKU Sushi otworzyło się 13 lokali. Gdy inne sieci ograniczały działalność, nasza rozwinęła swój potencjał, wprowadzając do oferty Pointy, które wiązały się z mniejszymi kosztami inwestycji i były w 100% nastawione na wynosy i dostawy.

Menu na trudne czasy

A jak to wygląda dzisiaj – w czasie wysokiej inflacji, wzrostu cen produktów oraz energii? Kuchnia japońska ponownie zyskuje przewagę, ponieważ jest oparta na surowych składnikach, a urządzenia wykorzystywane w kuchni charakteryzują się niską energochłonnością. To sprawia, że podwyżki rachunków nie są tak silnie odczuwalne, jak to ma miejsce w przypadku restauracji, których karta składa się z potraw gorących.

Jeśli chodzi o podwyżki cen ryb i owoców morza, także wypracowaliśmy własny sposób na niwelowanie skutków inflacji. Wprowadziliśmy do karty nowe gatunki ryb oraz odpowiadając na potrzeby naszych gości, więcej propozycji wege, a także sushi z mięsem – wołowiną, wieprzowiną czy kurczakiem. Zrezygnowaliśmy też z kilku rolek premium, a menu dopełniają inne potrawy kuchni azjatyckiej. Dzięki temu nasi goście nie odczuwają podwyżki cen w znaczącym stopniu i nadal mogą sobie pozwolić na wyjście do restauracji.

Jesteś zainteresowany franczyzą sushi?

Zachęcamy do kontaktu! KOKU Sushi to największa sieć sushi barów w Polsce. Pod naszym szyldem działa obecnie ponad 50 punktów w całym kraju. Chętnie opowiemy ci, w jaki sposób możesz otworzyć własną, dochodową restaurację.