

Poznaj nas bliżej ...



KOKU Sushi

jesteśmy największą siecią
sushi barów w Polsce

Dlaczego KOKU???

Jest to roczne zapotrzebowanie Japończyka na ryż,
a także japońska jednostka objętości.

1 koku = 180, 39 litra





Kilka słów o KOKU Sushi

Sieć sushi barów powstała z myślą o Gościach, którzy poszukują nowych doznań kulinarnych oraz niebanalnych połączeń smaków. KOKU Sushi jest polską firmą zbudowaną na podstawie wielu lat doświadczeń.

Jesteśmy z Wami już od 2004 roku

Ciągle stawiamy na rozwój, krok po kroku realizujemy nowe cele. Jakość, smak i atmosfera wyznaczają nam drogę dzięki której możemy Was dalej zaskakiwać.



Siła Rodziny

KOKU Sushi jest firmą rodzinną, prowadzoną przez Mariusza, Urszulę i Piotra Olechno. Pasja oraz wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej pozwoliło nam stworzyć największą sieć sushi barów w Polsce



MARIUSZ OLECHNO
SUSHI CHEF

To on jest wyznacznikiem smaku.
Jego hobby to podróże
z których czerpie inspiracje
spotykane w naszym menu.



URSZULA OLECHNO
CEO

Burza pomysłów.
Kreatywna, stanowcza.
Jej drugie imię powinno brzmieć
„Wonder Woman”.



PIOTR OLECHNO
COO

Mózg operacji.
Zawsze uśmiechnięty.
Mistrz gościnności
i rozwiązywania
problemów.



Pracownicy Koku



MAGDALENA MATEJCZUK
General Manager

Niezastąpiona. Realizuje cele, wizje i misje, oraz nadaje tempo w realizacji strategii firmy.



JAGODA NIKOŁAJUK
Office Manager

Finanse KOKU ma w jednym paluszku. Miła, filigranowa, ale potrafi być zadziorna.



MARCIN KENDRA
Graphic Designer

Nasz przebojowy kreator wizualny. Picasso w dziale graficznym. Fotograf z pasją, który uchwycił życie sieci KOKU Sushi na zjawiskowych fotografiach.



URSZULA JURCZENIA
Project Manager

Zamiłowanie do organizacji i porządku ma we krwi. Codziennie zaskakuje nas nowymi pomysłami.



JUSTYNA BRONISZEWSKA
Trener

Opanowana i rzetelna. Wprowadza ekipy KOKU Sushi w całej Polsce w tajniki dobrego serwisu. Pilnuje standardów.



MARTYNA KRZYMOWSKA
Restaurant Manager i trener

Charyzmatyczna manager KOKU Sushi, która jest z nami od 10 lat. To dzięki niej ekipa lokali w Polsce wita Was z uśmiechem.



ŁUKASZ ŁABUZ
Sushi Master i trener

Kreatywny i oryginalny w swoim smaku. Miłośnik diety Keto. Motywuje do działania swój zespół.



HUBERT ŻUKOWSKI
Sushi Master i trener

Ostoja spokoju. Konkretny i stanowczy w działaniach. Jako Sushi Master ma za zadanie wyszkolić własny zespół, który wzniesie ogień na niejednym japońskim talerzu.



SZYMON ZAJKOWSKI
Sushi Master i trener

Dusza towarzystwa. Zawsze można na nim polegać. W kuchni KOKU Sushi nieustannie pogłębia swoją wiedzę i przekazuje ją szkoląc przyszłych sushi masterów.



KRZYSZTOF GIŻEWSKI
Sous Chef

Zawsze uśmiechnięty, profesjonalista pod każdym względem. Pod jego czujnym okiem nasi Sushi masterzy już od pięciu lat uczą się technik przygotowywania sushi.



KOKU Sushi w liczbach



ponad **48**

SUSHI BARY W POLSCE

(4 lokale własne + ponad 44 franczyzowych)



ponad **38**

MIAST

w których możesz nas odwiedzić



ponad **85**

RÓŻNYCH ROLEK SUSHI

do spróbowania w naszych sushi barach



około **2400**

GOŚCI

którzy odwiedzają nas każdego dnia



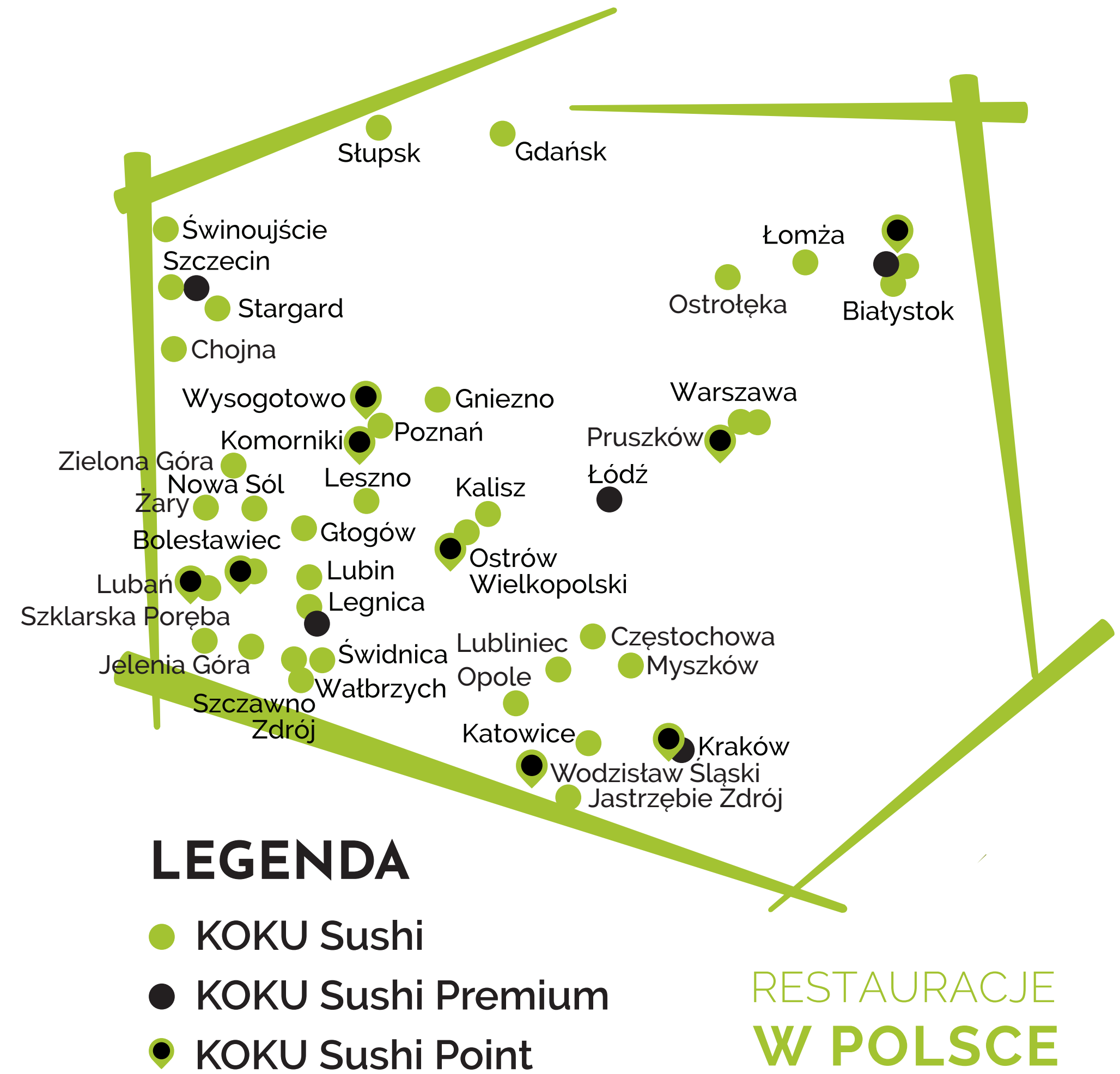
około **30 ton**

RYŻU

potrzebnego do przygotowania
naszego sushi miesięcznie



Nasze sushi bary w Polsce





19 lat doświadczeń

2004

Zaczyna się nasza przygoda z sushi powstaje

Od 2004 roku sukcesywnie podnosiliśmy kwalifikacje, szkoliliśmy oraz budowaliśmy relacje z naszymi Gośćmi. Prowadziliśmy warsztaty i szkolenia sushi oraz kulinarne eventy.

2011

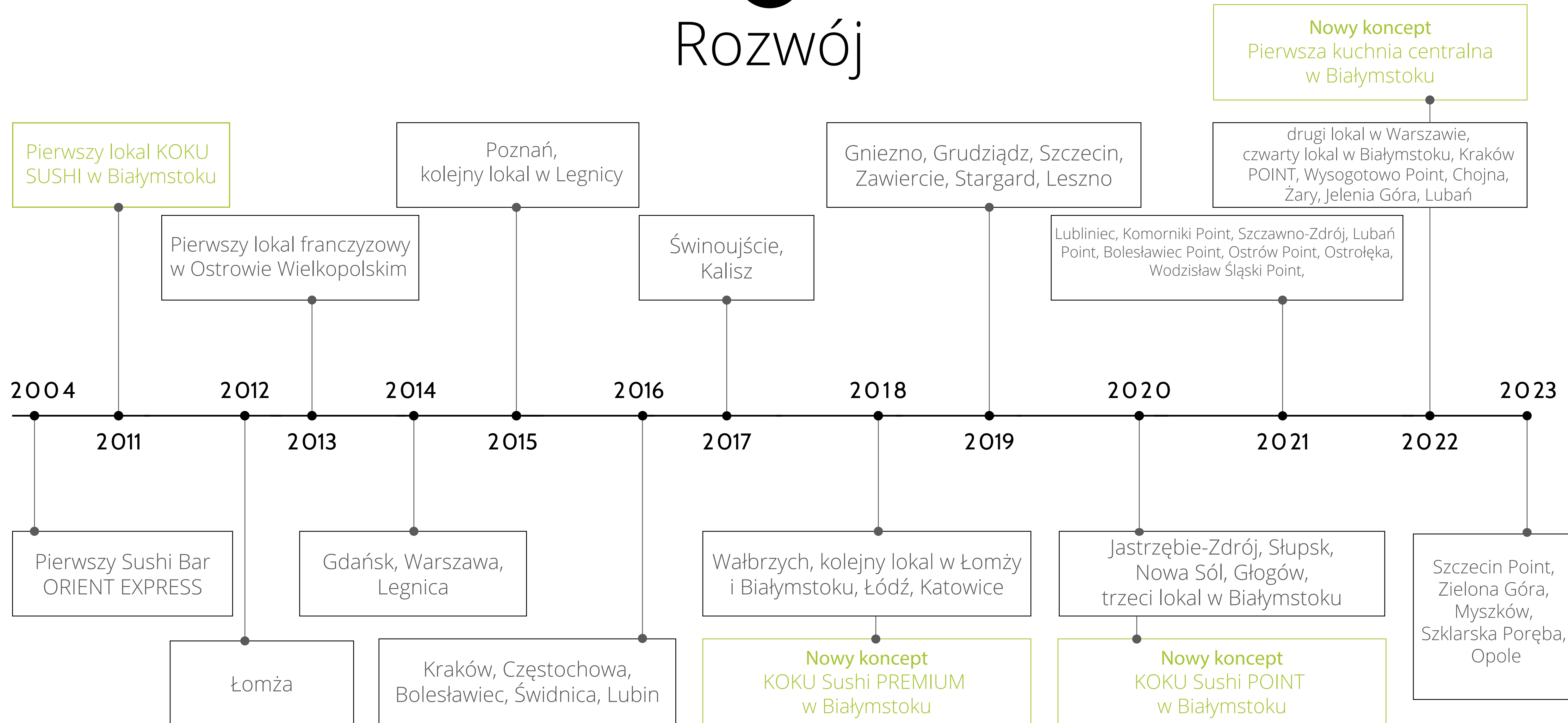
Tworzymy markę KOKU Sushi

Koncept KOKU Sushi został bardzo dobrze przyjęty przez naszych Gości. Goście docenili jakość oraz różnorodność potraw, jakość serwisu oraz spójność konceptu. Marzenia o własnej sieci sushi barów stawały się coraz bardziej realne.





Rozwój





KOKU
SUSHI

System franczyzowy

Nasze biuro centralne znajduje się w Białymstoku, tutaj powstał nasz pierwszy lokal KOKU Sushi. Razem z zaufanymi osobami tworzymy sieć sushi barów. Dbamy o działanie każdego lokalu, wspieramy partnerów od momentu narodzenia pomysłu po codzienne funkcjonowanie.



Marzysz o własnym sushi barze?

Zacznij współpracę z KOKU Sushi

Franczyza to sposób na własny biznes pod rozpoznawalnym na rynku logo. Franczyzobiorca korzysta z know how, sprawdzonych standardów Restauracji KOKU Sushi. Dzięki współpracy obniża ryzyko związane z podjęciem nowej nieznannej działalności, zwiększa swoją rozpoznawalność wśród klientów.





Dlaczego
warto do nas
dołączyć???

- 19 lat doświadczeń na rynku gastronomicznym
- sprawdzony system sprzedaży
- własny system zamówień online
- wskazanie sprawdzonych dostawców
- wspólny koszyk zakupowy
- wsparcie marketingowe
- czterotygodniowe szkolenie (trzy tygodnie szkolenia pracowników przed otwarciem sushi baru oraz tydzień nadzoru na miejscu po otwarciu)
- dwudniowe szkolenie dla właścicieli oraz managerów restauracji
- regularna kontrola jakości
- rozwój według trendów i ciągłe doskonalenie
- regularna aktualizacja karty menu oraz wprowadzanie sezonowych nowości
- pomoc od momentu projektu, przez remont i funkcjonowanie restauracji
- opieka i ciągła współpraca z managerem sieci i zespołem KOKU Sushi
- sprawdzony system podnoszenia sprzedaży oraz motywowania pracowników
- wspólna baza graficzna oraz zdjęciowa
- współpraca z graphic designer sieci KOKU Sushi
- kompendium wiedzy KOKU Sushi w podręczniku operacyjnym
- dodatkowy podręcznik kelnerski ze standardami
- niezbędne dokumenty HACCP oraz instrukcje GHP//GMP
- gotowe receptury wraz z alergenami i kartą produktu
- organizowane konkursy "Nowe Inspiracje" dla pracowników restauracji KOKU Sushi w całej sieci
- coroczna nagroda Best Restaurant KOKU Sushi dla najlepszych restauracji

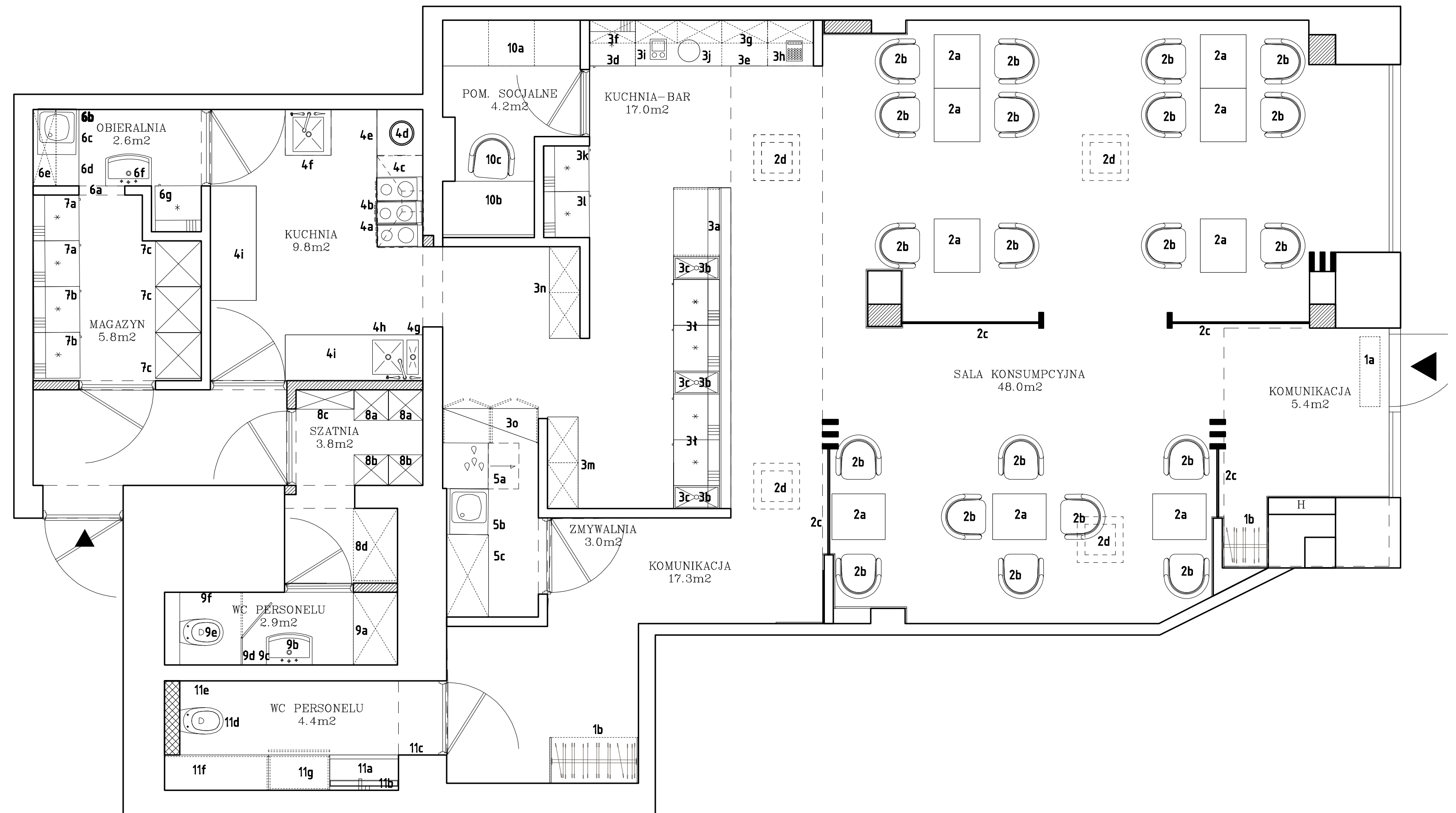
KLIMAT

Przytulne wnętrze utrzymane w charakterystycznej dla krajów kwitnącej wiśni harmonii kolorów pozwala mile spędzić czas.



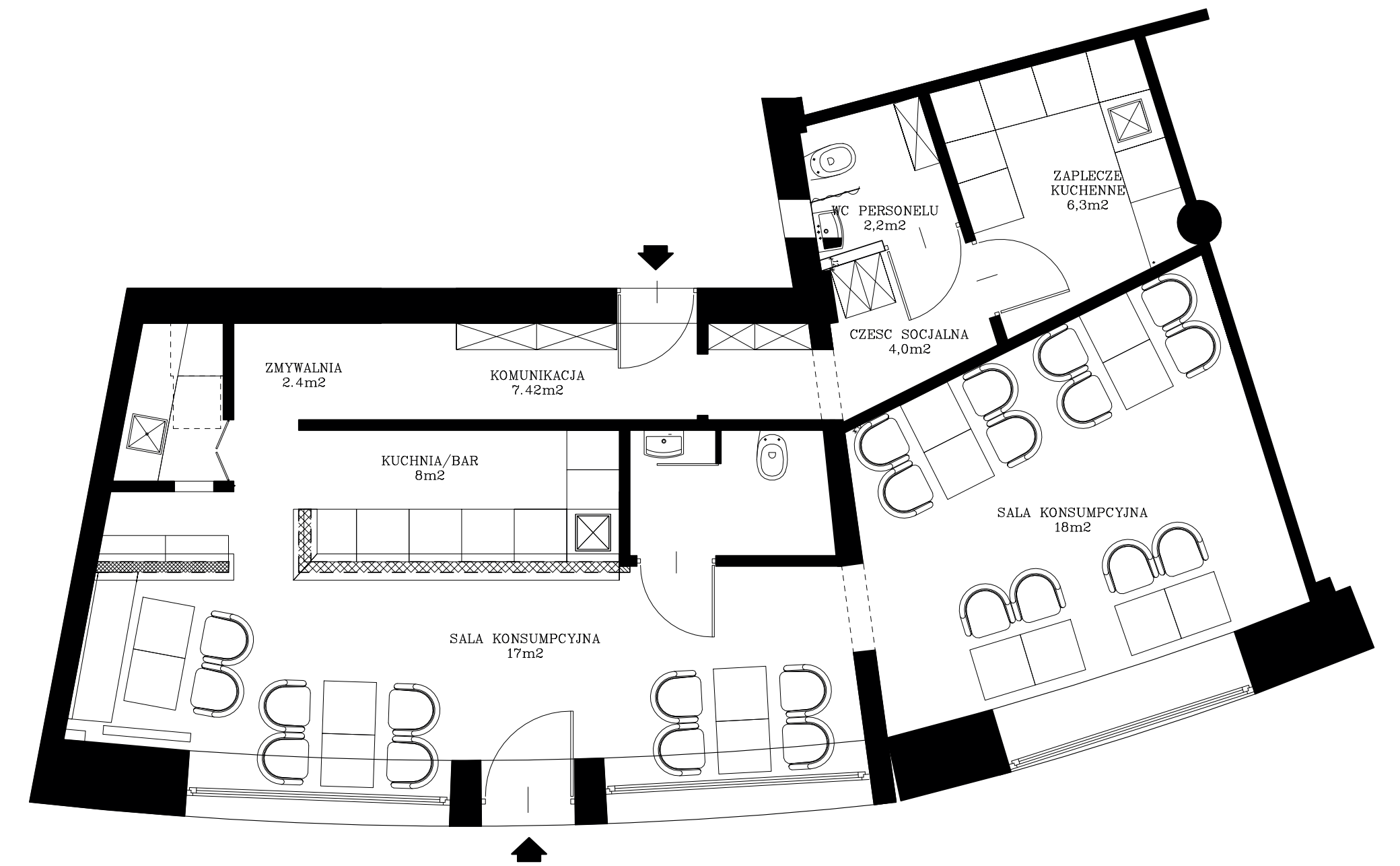
Funkcjonalność

Projektując nasze lokale bierzemy pod uwagę każdy element, dopasowujemy szczegóły aby każda chwila spędzona w KOKU Sushi była przyjemną wizytą. Koku Sushi można otworzyć w jednym z trzech modeli restauracji.



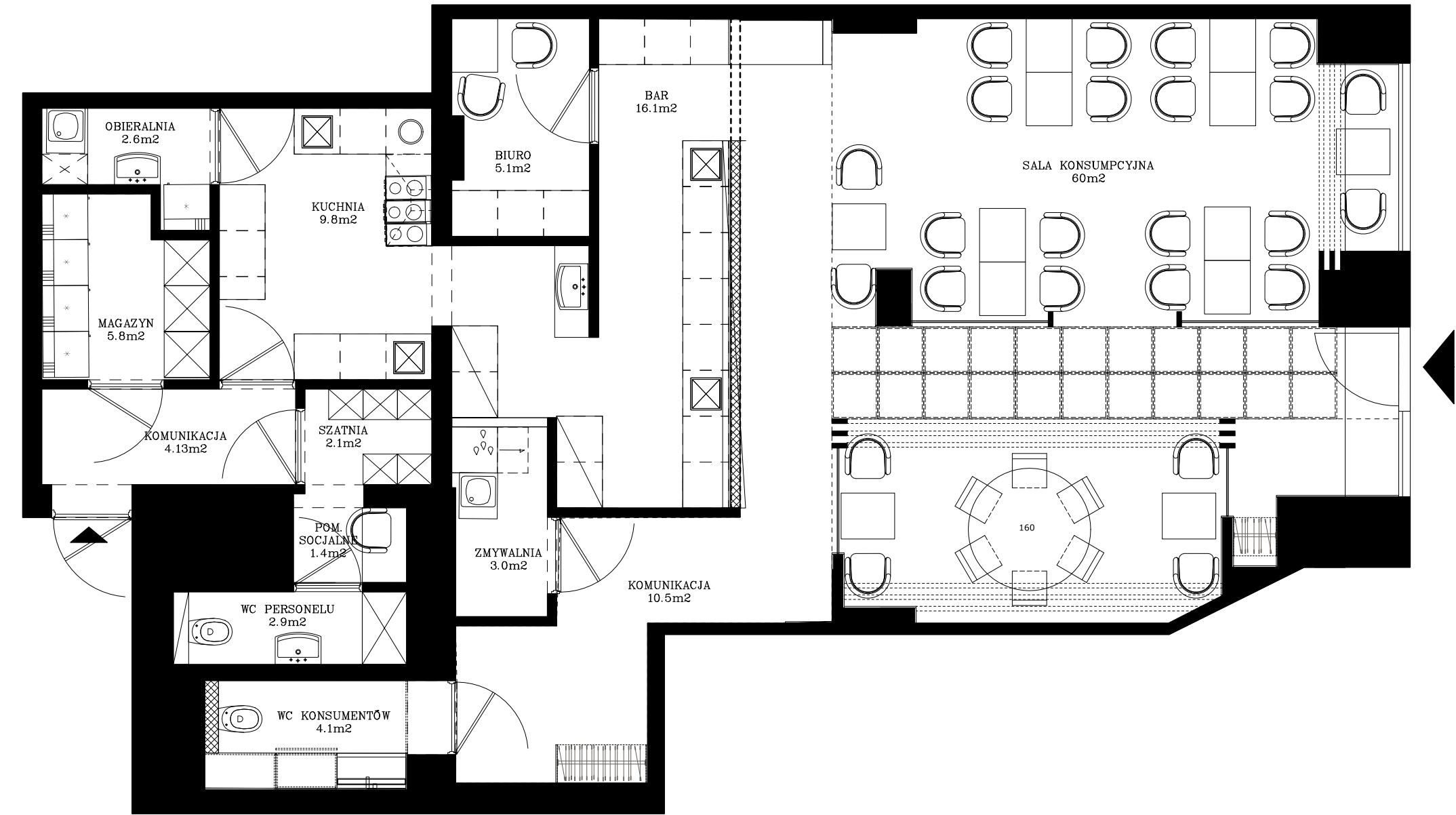


KOKU Sushi



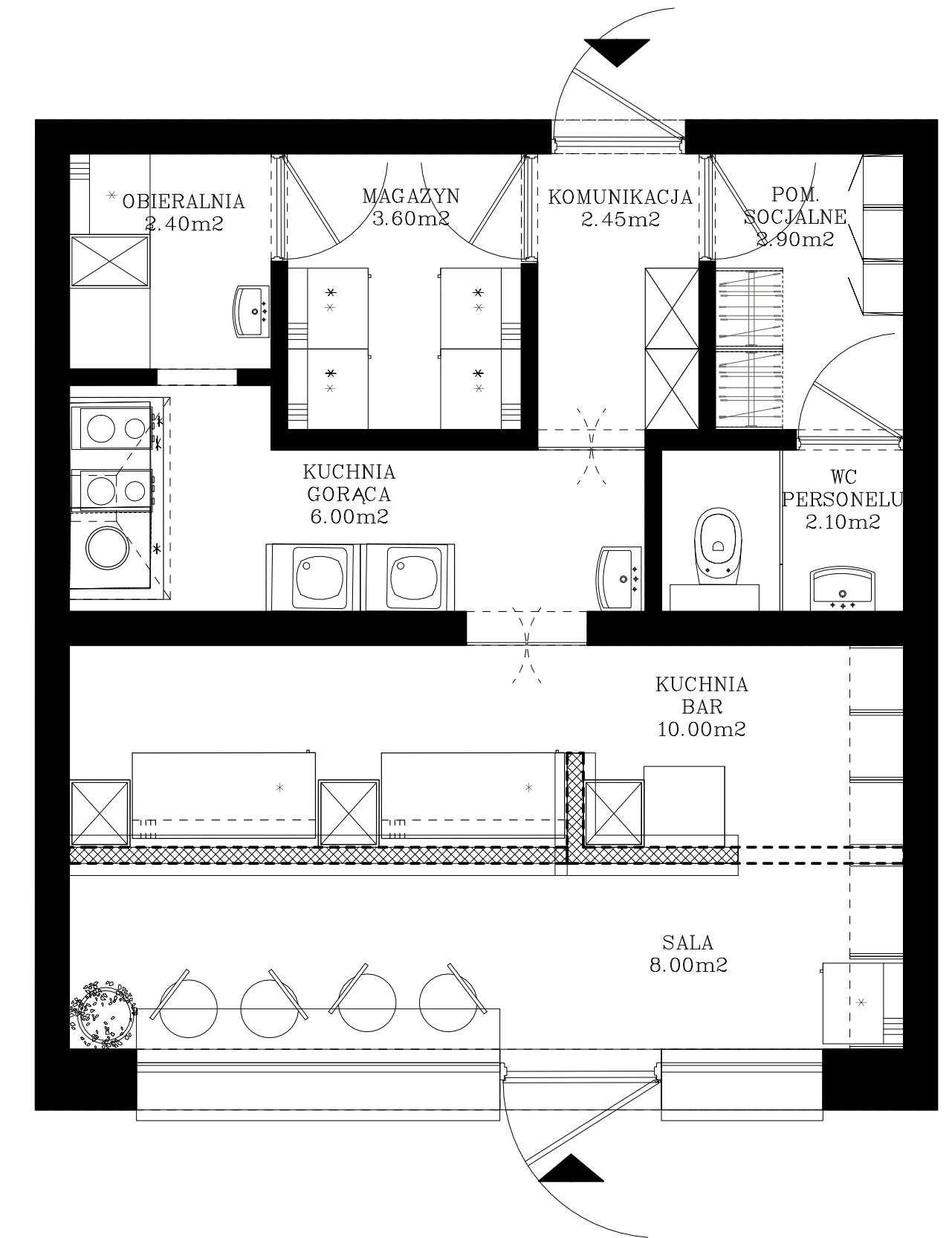


KOKU Sushi Premium





KOKU Sushi POINT





Modele restauracji

SYSTEM FRANCZYZOWY KOKU SUSHI

	KOKU Sushi Point	KOKU Sushi	KOKU Sushi Premium
Charakterystyka restauracji	<ul style="list-style-type: none">• restauracja bez sali konsumpcyjnej, realizuje zamówienia tylko na wynos i z dostawą• mały metraż, niski koszt inwestycji• lokalizacje biznesowe, osiedla, centra miast• dobry podjazd autem	<ul style="list-style-type: none">• restauracja z salą konsumpcyjną, realizuje zamówienia na wynos i z dostawą• obsługa kelnerska• centra miast, osiedla• ogródek letni• koncesja na alkohol A i B	<ul style="list-style-type: none">• restauracja z salą konsumpcyjną, spotkania biznesowe oraz okolicznościowe, realizuje zamówienia na wynos i z dostawą• wyższy standard wystroju wnętrza• obsługa kelnerska• koncesja na alkohol A, B, C• prestiżowe lokalizacje np. rynki miast, ścisłe centrum• ogródek letni
Szkolenie	4 tygodnie szkolenia pracowników + 2 dni szkolenie dla właścicieli i managerów	4 tygodnie szkolenia pracowników + 2 dni szkolenie dla właścicieli i managerów	4 tygodnie szkolenia pracowników + 2 dni szkolenie dla właścicieli i managerów
Licencja	25 tys zł	25 tys zł	25 tys zł
Stała opłata miesięczna	2000 zł	2500 zł	3000 zł
Inwestycja	około 40 tys zł + koszt remontu	około 120 tys. zł + koszt remontu	około 300 tys zł + koszt remontu
Projekt, wizualizacja, technologia	4000 zł netto	6000 zł netto	8000 zł netto
Powierzchnia lokalu	około 40 m ²	około 70 – 100 m ²	około 120 – 160 m ²
Ilość lokali	9	34	5



Warunki przystąpienia

- wstępna rozmowa
- akceptacja lokalizacji
- podpisanie umowy
- zaplecze finansowe
- zaangażowanie

Proces otwierania restauracji KOKU Sushi

Cały proces otwierania lokalu to czas około 3 miesięcy zależny od kondycji lokalu.

1 ROZMOWY WSTĘPNE:

- przedstawienie systemu franczyzowego
- wytyczne do szukania lokalizacji lokalu
- akceptacja lokalizacji
- podpisanie umowy

2 PROJEKTOWANIE (TRWA OKOŁO 2 TYGODNIE). PROJEKT OBEJMUJE:

- część budowlaną
- część stolarską
- część technologiczną do odbioru Sanepidu

3 REMONT

Okres trwania etapu remontowego zależy od kondycji lokalu oraz ekipy remontowej która przystosuje wnętrze do wymogów projektu. Zazwyczaj jest to okres od 10 do 14 tygodni.

4 SZKOLENIE

Czas szkolenia pracowników to okres 4 tygodni. Przez pierwsze 3 tygodnie szkolimy pracowników przed otwarciem. Następnie otwieramy lokal. Szkoleniowcy pozostają na 4 tydzień i wspólnie pracują z nowymi pracownikami. Szkolenie dla właścicieli oraz managerów odbywa się przed szkoleniem pracowników, w trakcie remontu restauracji i trwa 2 dni.



Szkolenia



Jednym z kluczowych elementów otwarcia restauracji KOKU Sushi są szkolenia pracowników oraz właścicieli i przyszłych managerów. Kucharze uczą się pod okiem naszych głównych sushimasterów całego kunsztu tworzenia sushi, a kelnerzy standardów gościnności w naszych restauracjach. Bardzo ważne jest również spotkanie z osobami zarządzającymi restauracją. Przekazana jest im wiedza w tematach takich jak rekrutacja i zarządzanie personelem, motywowanie, komunikacja z pokoleniem Z, dobre gospodarowanie magazynem oraz współpraca z naszą siecią KOKU SUSHI.



Mamy własny system zamówień online

Nasi Goście pobierając aplikację cieszą się wieloma funkcjami takimi jak płatności online, promocje, statusy i wiele więcej...

Jest to prosty sposób na szybkie zamawianie 😊



Ponad 30 000

**UŻYTKOWNIKÓW MOBILNYCH
JEST JUŻ Z NAMI**





Program lojalnościowy

Miłośnicy KOKU zbierają punkty za zamówienia oraz korzystają z naszych ciekawych ofert i to GRATISOWO!

JAK TO DZIAŁA?

1. gość otrzymuje pakiet startowy:
poszetka + arkusz rejestracyjny + karta
2. rejestruje się przez stronę lub aplikację
3. odkleja kartę
4. uzupełnia dane i zostawia obsłudze





Program lojalnościowy

CO ZYSKUJE NASZ KLIENT?

1. Zbiera punkty zamawiając

2. Punkty wymienia na złotówki które są odliczane od rachunku



w lokalu



na wynos
z własnym
odbiorem



korzystając
z zamówień
Online

+25
punktów

+50
punktów

+100
punktów

DOCENIAMY TO ŻE NASI GOŚCIE SĄ RAZEM Z NAMI.

Aktualności

Wszystkie informacje o lokalach, aktualne promocje, ciekawostki i wydarzenia można znaleźć na naszych funpage FB i kontach Instagram oraz Tik Tok. Każdy lokal ma swój własny 😊 Obserwując nas można znaleźć coś ciekawego dla każdego.





Stale budujemy wizerunek naszej marki
w mediach społecznościowych
i staramy się być w nich ciągle widoczni

#ILOVEKOKU

ZRÓB ZDJĘCIE Z NASZYM SUSHI

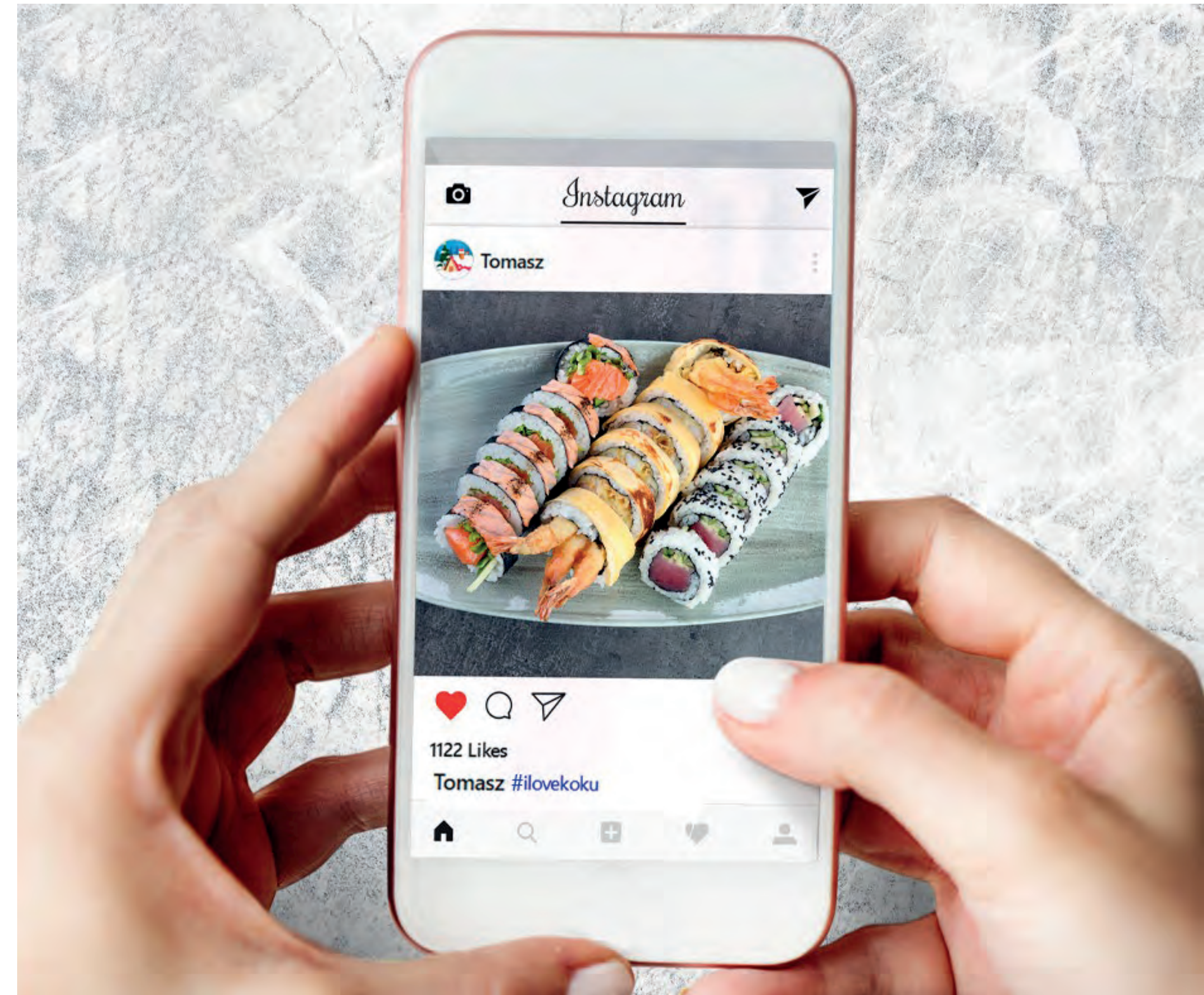


OZNACZ HASHTAGIEM

#ILOVEKOKU



CO MIESIĄC WYBIERAMY NAJLEPSZE
ZDJĘCIE KOKU SUSHI





YouTube PL

- Główna
- Shorts
- Subskrypcje

Biblioteka

koku sushi



KOKU SUSHI

@kokusushi5566 98 subskrybentów 38 filmów

Więcej informacji o tym kanale >

Subskrybuj

GLÓWNA

WIDEO

PLAYLISTY

SPOŁECZNOŚĆ

KANAŁY

INFORMACJE

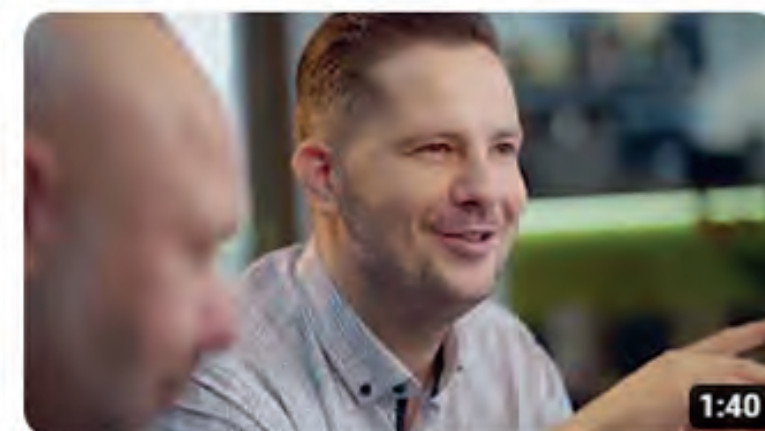
Najnowsze

Popularne



Wesolych Świąt życzy KOKU Sushi!

105 wyświetleń • 5 miesięcy temu



Multifrancisza KOKU Sushi!

76 wyświetleń • 5 miesięcy temu



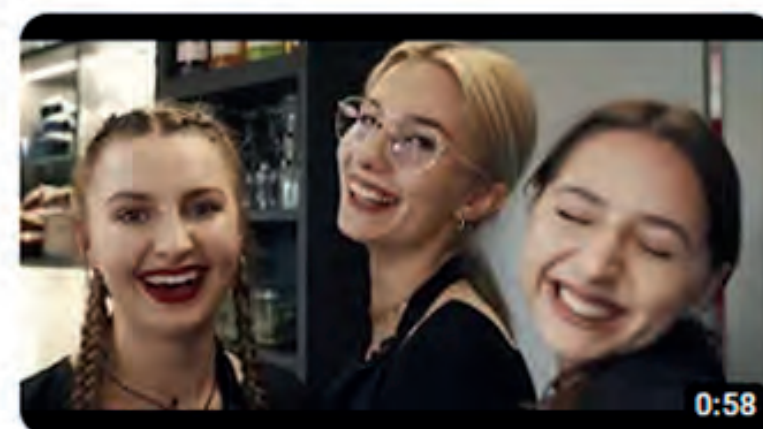
KOKU SUSHI - 3 urodziny Lunch Bufet Sushi!

126 wyświetleń • 5 miesięcy temu



KOKU SUSHI gra z BAS!

62 wyświetlenia • 7 miesięcy temu



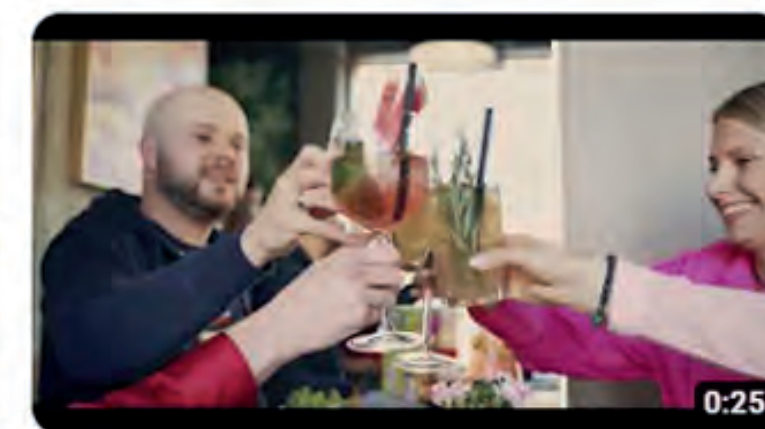
0:58



2:48



1:10



0:25

YouTube

Nasi Goście mogą subskrybować nasz kanał i być z nami na bieżąco.

Nowe rozwiązania technologiczne

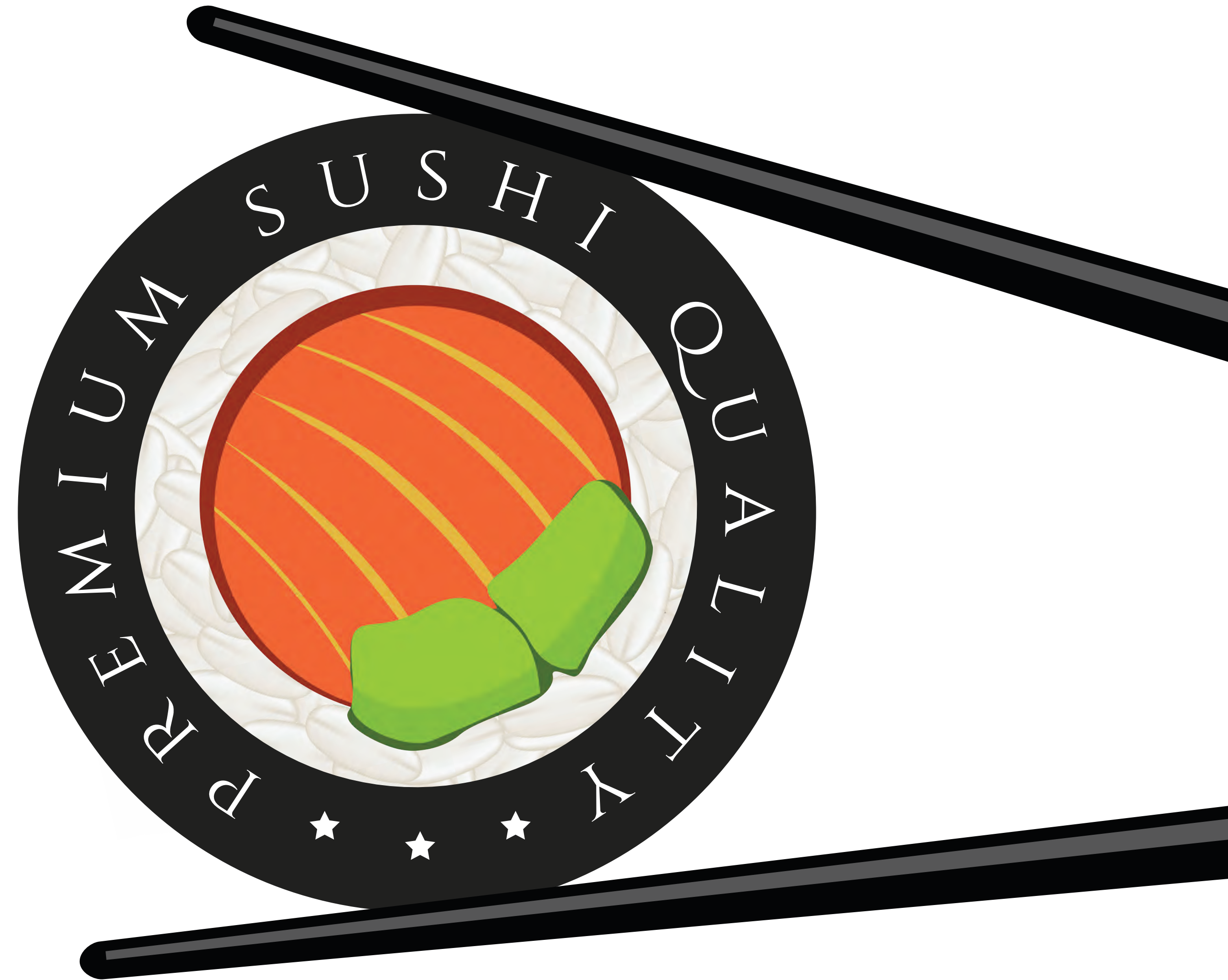
Zawsze poszukujemy i wprowadzamy nowe możliwości technologiczne dostępne na rynku.
Testujemy i przekazujemy pełną informację naszym franczyzobiorcom.



Znak Jakości

PREMIUM SUSHI QUALITY

– bardzo ważny dla nas
wyznacznik jakości
i powtarzalności
naszej oferty.





Best Restaurant

Co roku wybieramy restaurację najlepszą z najlepszych!



Wspieranie sportowców

Sieć KOKU Sushi udziela się w pomocy wielu sportowcom.
Bardzo chętnie uczestniczymy w karierze naszych reprezentantów.





Marka przyjazna środowisku

Ekologicznie i designersko.
W całej sieci serwujemy sushi
w opakowaniach w całości
biodegradowalnych.



Noc Sushi w KOKU Sushi

Noc Sushi to wydarzenie które powtarzamy kilka razy w roku. Każdy może wziąć udział - wystarczy wykupić bilet wstępu w lokalu do którego chce się wybrać.

CO CIEKAWEGO OFERUJEMY?

- pełen bufet różnorodnego sushi
- 45 minut ciągłego dokładania do talerzyka
- można samemu decydować co się zje



Marketing

Wspieramy naszych franczyzobiorców gotowymi rozwiązaniami i współpracami wypracowanymi w całej sieci sushi barów.

Również wspólnie szukamy indywidualnych działań w poszczególnych regionach.

Posiadamy rozbudowaną bazę narzędzi marketingowych gotowych do wprowadzenia w restauracji.

Nasi franczyzobiorcy mogą zawsze liczyć na naszą indywidualną pomoc.



Jesteśmy z naszymi Gośćmi przy każdej okazji!

KOKU SUSHI

Wesołych Świąt Bożego Narodzenia
メリークリスマス

Szczęśliwego Nowego Roku
明けましておめでとう!

Festiwal Łososia z KOKU Sushi
od 10.10.2019

Na którą wersję się skusisz?

- Jagodowe prosecco **19zł**
- Martini jaskółkowo-cynamonowe **19zł**
- Lemoniada z miodem i szałwii **11zł**
- Lemoniada jagodowa **11zł**

ZDROWYCH ŚWIAŁ

ZAKOŃCZ ONLINE

SPĘDŹ W KOKU SUSHI

różowy weekend WALENTYNKOWY

14-16 LUTY

W różowym menu między innymi pink rollsy, sushi maki od serca, różane prosecco.

Zbieraj punkty i wymieniaj na zniżki!

NOWOŚCI

sashimi tatar z łososia

sushi bowl z tuńczykiem

Wesołych Świąt!

BOX MAJÓWKOWY 1 42szt. **122zł**

- FUTOMAKI Z PIECZONYM ŁOSOSIEM TERYAKI
- URAMAKI KARMAZYN W TEMPURZE Z AWOKADO
- FUTOMAKI Z KURCZAKIEM I KIMCHI W TEMPURZE
- HOSOMAKI Z OGÓRKIEM
- HOSOMAKI Z SURIMI
- HOSOMAKI Z ŁOSOSIEM PIECZONYM TERYAKI

BOX MAJÓWKOWY 2 26szt. **86zł**

- URAMAKI Z WARZYWAMI W TEMPURZE, KURCZAKIEM I PRAŻONYM SURIMI
- FUTOMAKI CHRUPKI Z TEMPURY I OPALANYM ŁOSOSIEM
- FUTOMAKI MIĘTUS W TEMPURZE Z DIPEM WASABI
- HOSOMAKI Z OGÓRKIEM

www.KOKUSUSHI.pl

Masz urodziny? Pochwal się nam!

Dostaniesz **15% rabatu** na swoje zamówienie!

śłodkie chwile w KOKU Sushi

Zamów 3 piwa OISHI BIRU i pakal dostaniesz GRATIS

Zamów 3 piwa OISHI BIRU i pakal dostaniesz GRATIS

CYBER MONDAY

Do zamówień powyżej 99 zł futomak z pieczonym łososiem teriyaki o wartości 26 zł - GRATIS!

URAMAKI RAINBOW

URAMAKI TUŃCZYK TATAKI

URAMAKI ŁOŚ UNAGI

#KUPUJLOKALNIE

100 zł -25% ZA JEDYNE **75zł**

ZAKUP TYLKO PRZEZ ONLINE

NOC SUSHI

nie tylko dla tych, którzy nie mogą...

Dr.Zenzen wino Riesling **0,00%**

STATKI I MOSTKI -15%

MOSTEK PARTY W SUPER CENIE 390 PLN

Kochany Tato jesteś WIELKI!

KOKU SUSHI

Radosnego DNIA DZIECKA Z KOKU SUSHI

KOKU SUSHI

RODZINNA NIEDZIELA SAM WYBIERZ PROMOCJĘ -20% LUB GRATIS*

ZESTAW RODZINNY I	83zł lub 104zł	ZESTAW RODZINNY II	107zł lub 134zł
ZESTAW RODZINNY III	144zł lub 180zł	ZESTAW RODZINNY IV	177zł lub 221zł

Sushi set OISHI BIRU

uramaki z łososiem pieczonym teriyaki w omelette futomaki z krewetkami w tempurze i majonezem homarowym futomaki z łososiem i awokado hosomaki z surimi w tempurze z piwa Oishi Biru 24 sztuki

~~114zł~~ **90zł**

KOKU SUSHI

w Białymstoku **dowóz GRATIS** 11:00 - 23:00

do każdego zamówienia powyżej 100 zł **ROLKA SUSHI Z ŁOSOSIEM PIECZONYM TERYAKI GRATIS!**

grzane wino **13.00zł**

KOKU SUSHI

ZABIERZ DZIADKÓW DO KOKU



Nowe Inspiracje

Co roku przed zmianą karty organizujemy wewnętrzny konkurs dzięki któremu nasi pracownicy mogą wykazać się pomysłowością, a ich propozycja znajdzie się w naszej ofercie 😊





Kalendarz

Co roku projektujemy kalendarz, który jest naszą wizytówką marki.





KOKU
SUSHI

Jakość każdego elementu

Pilnujemy jakości każdego elementu...
zaczynając od ryżu.



Sushi

Idziemy z duchem czasu i wprowadzamy do menu nowe trendy.



Staramy się
zaskakiwać
naszych
Gości nowymi
połączeniami
smaków.





Vege i Vegan

Dla każdego znajdziemy
coś dobrego ... 😊



Napoje

Wprowadzamy szeroką i wyselekcjonowaną ofertę napojów, która cieszy nie tylko podniebienie ale i oko. Łączymy ze sobą smaki charakterystyczne dla kuchni japońskiej.



KOKU
SUSHI

Herbaty i Kawy

Współpracujemy z najlepszą palarnią kawy oraz sprowadzamy dobrej jakości mieszanki herbat.

Zielona
Liściasta

KOKU
SUSHI

HERBATA
JAŚMINOWA
Z KWIATAMI
the WHITE BEAR
PALARNIA KAWY

the WHITE BEAR

Zielona
Liściasta

HERBATA
JAŚMINOWA

sposób przy
Gramatura 3g
Czas Parzenia
Temperatura

Skład: miodokrzów, luskanka
orzech laskowy, kawałki cze
kokos, aromat jogurtu

WWW.PALARNIATHEWHITEBEAR.PL
WWW.MOBILNYBARISTA.PL

Zielona
Liściasta

HERBATA
WIŚNIOWA
SENCHA



Lunch Bufet Sushi

Idealny na przerwę w pracy.



Zestawy Sushi



Przekąski



Słodkości

Sushi na słodko – czemu nie 😊
Warto spróbować! Przygotowujemy
same wyjątkowe desery.



TRAWA
CYTRYNOWA
I HERBATA
MATCHA
AMERICAN PALE ALE



Nasze piwo

Od 2019 roku zaczęliśmy współpracę z Browarem Północnym dzięki któremu mamy w sprzedaży nasze piwo AMERICAN PALE ALE o smaku trawy cytrynowej i herbaty matcha.

OISHI BIRU
o z n a c z a
DOBRE PIWO



Wyśmienity wybór koktajli

Aby zaspokoić osobliwe gusta naszych Gości serwujemy w naszych lokalach niepowtarzalne kompozycje koktajli oraz eleganckie alkohole japońskiego pochodzenia.

本



A circular logo with the text 'KOKU SUSHI' in white on a black background, positioned at the top center of the image.

KOKU
SUSHI

KOKU Sushi Team

Nie byłoby nas tutaj
żeby nie nasz team.
Wspaniali, młodzi
ludzie ...

To z nimi spotykają
się nasi Goście na co
dzień, zawsze przywitają
uśmiechem i doradzą.

Atmosfera i wspólny cel

Bierzemy udział w takich wydarzeniach jak Restaurant Week i zdobywamy nagrody dzięki zaangażowaniu wszystkich pracowników KOKU Sushi.





Chcesz dowiedzieć się więcej ...

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

796 418 006

franczyza@kokusushi.pl

Odpowiemy na wszystkie Twoje pytania.