

NO SUSHI CHEF? STILL SERVING SUSHI.

Das Sushi-Konzept ohne Sushi-Koch. Für Profiküchen, die Sushi anbieten wollen – ohne Abhängigkeit von spezialisiertem Personal.

💡 *Christian Goedekens Kitchen-Reality-Check*

Küchen-Realität:

- Sushi ist gefragt.
- Sushi ist Standard auf dem Buffet.

Aber:

- Sushi selbst herzustellen ist zeitintensiv.
- Es braucht Know-how.
- In den meisten Betrieben beherrscht es nur eine Person. Fällt diese aus, fällt auch das Produkt aus.

👉 Das ist kein Qualitätsproblem. Das ist ein Prozessproblem.



Die Lösung:

TK-Sushi. No drama. No dependency.

Unser TK-Sushi ist kein Ersatz für gutes Handwerk – sondern eine betriebswirtschaftlich saubere Lösung, wenn:

- Personal knapp ist
- Flexibilität gefragt ist
- Qualität konstant bleiben muss
- Sushi trotzdem erwartet wird

Unser TK-Sushi auf einen Blick:

- Sortiment
 - mit Fisch 🐟
 - vegetarisch / vegan 🌱
- Varianten
 - Nigiri 🍣
 - Maki
 - California Rolls
 - Onigiri
 - Sushi-Bowls 🍱
- Verpackung & Handling
 - sortenrein verpackt
 - vorgeschnitten & vakuumiert
 - tiefgekühlt für maximale Haltbarkeit, flexible Planung & präzise Kalkulation ❄️
 - standardisierte, gleichbleibende Qualität

👉 Kein Improvisieren. Keine Überraschungen.



Christian Goedeken jr.
www.christian-goedeken.de

Küchen-Fakten statt Marketing-Floskeln

Reality vs. Routine

Küchenalltag	Selbst herstellen	TK-Sushi
Know-How nötig	ja	nein
Personalabhängigkeit	hoch	keine
Zeitaufwand	hoch	minimal
Verschnitt	unvermeidbar	kaum
Food Waste	schwer planbar	kontrollierbar
Kosten pro Portion	schwankend	konstant

☛ TK-Sushi bringt Stabilität in einen instabilen Küchenalltag.

Der ehrliche Use Case:

Für wen ist unser TK-Sushi geeignet?

- Caterer mit wechselnden Gästemengen
- Gastronomen mit Personalausfällen
- Betriebe mit Sushi als Zusatzangebot
- Profiküchen, die keine Sushi-Schule betreiben wollen
- Als Backup oder Ergänzung – auch für Betriebe mit frischem Sushi



Das Handling? Einfach & effizient.

- Auftauen
- Anrichten
- Servieren.

Mehr braucht es nicht. ✓



If Sushi depends on one person – it's not a product. It's a risk.

Let's talk about a safer sushi solution.



Christian Goedeken jr.
www.christian-goedeken.de