

20.01.2012

Hamburg: Sushi Factory grillt jetzt auch Steaks und Scampi

Die Hamburger Sushi Factory, Betreiberin von derzeit 16 klassischen Sushi-Bars, will im Februar ein konzeptionell neues Restaurant eröffnen, kündigt das Hamburger Abendblatt an. Dort, direkt am Hauptsitz in der Hamburger Großen Elbstraße, werde es nicht nur Sushi geben, sondern auch Scampi und zarte Steaks von japanischen Kobe-Rindern, zubereitet auf einem offenen Grill. Statt der rundlaufenden Fließbänder (Kaiten-Sushi) sind Einzeltische, Kellner und eine Weinkarte vorgesehen. "In den vergangenen Jahren haben wir uns sehr stark auf die Verbesserung unserer Produkte konzentriert, dabei aber ein wenig die Kreativität aus dem Auge verloren", erklärte Mit-Geschäftsführer und Gründer Hans-Bodo von Laffert gegenüber der Tageszeitung. Ob es weitere Restaurants mit dem veränderten Konzept geben werde, hänge vom Erfolg des Objekts an der Elbstraße ab. Bundesweit wachsen soll die Zahl der klassischen Sushi-Bars, die mittelfristig auf 20 Geschäfte erweitert werde. Nach zwei neuen Standorten in Bremen und Düsseldorf sollen in diesem Jahr zwei Bars in Köln und einer anderen deutschen Großstadt hinzukommen. Der Umsatz sei 2011 um 20 Prozent auf rund sieben Millionen Euro gewachsen.



In einem neuen Restaurant der Sushi Factory gibt es kein rundlaufendes Fließband, sondern Scampi und Steak vom Grill und Bedienung. Wachsen will der Hamburger Sushi-Filialist allerdings bundesweit mit den klassischen Bars. (Foto: Bar der Sushi Factory in den Hamburger Colonnaden, 2006)