



Pressemitteilung 06_2026

Auch erfolgreiche und langjährig etablierte Projekte sollten regelmäßig hinterfragt und weiterentwickelt werden. Wer bestehende Prozesse, Systeme und Konzepte nicht überprüft, läuft Gefahr, betriebsblind zu werden. Deshalb entwickeln wir alle Bereiche kontinuierlich weiter. Unsere App hat ein umfassendes Make-over mit neuen Produktbildern erhalten. Auch die automatisierten Gästantworten wurden überarbeitet und individueller gestaltet. Ergänzend helfen uns Umfragen und regelmäßiges Feedback dabei, nah an den Wünschen unserer Gäste zu bleiben und unsere Marken kontinuierlich zu verbessern.

Auch im Aktionsbereich entwickeln sich die Marken kontinuierlich weiter. Mit dem neuen Chicken Dienstag bei Sushi Deluxe und dem 25 %-Mittwoch an jedem letzten Mittwoch im Monat bei Sushifreunde werden gezielt neue Anreize für Gäste geschaffen. Regelmäßig wechselnde Aktionstage sorgen dafür, dass die Marken spannend bleiben und es für Stammgäste immer wieder neue Gründe für einen Besuch gibt. Gleichzeitig bieten sie die Möglichkeit, neue Produkte zu entdecken und bestehende Angebote aus einer anderen Perspektive kennenzulernen.

Sushifreunde und Sushi Deluxe sind mittlerweile mit acht Standorten bei Too Good To Go vertreten. Im Jahr 2026 wurden bisher 1.347 Überraschungstüten gerettet. Das entspricht 3.637 kg an vermiedenen CO² und 1,09 Mio. Liter an vermiedenen Wasserverbrauch (knapp 7.000 Badewannen). Uns ist wichtig, dass Lebensmittel, welche bereits zubereitet wurden nicht einfach weggeschmissen, sondern sinnvoll verteilt werden. Dafür bietet das System von Too Good To Go eine professionelle Plattform, deshalb sollen in 2026 auch noch weitere Standorte folgen.

Produktqualität hat für uns höchste Priorität – insbesondere bei einer unserer wichtigsten Zutaten: dem Fisch. Bei Sushifreunde und Sushi Deluxe verarbeiten wir unseren Fisch nach den geltenden EU-Standards. Er wird frisch schockgefrostet angeliefert und anschließend nach einem fest definierten Qualitätsprotokoll schonend aufgetaut. Erst danach wird er unter strengen Hygiene- und Qualitätsvorgaben weiterverarbeitet. So stellen wir sicher, dass unsere Gäste jederzeit frischen Sushi-Genuss auf höchstem Niveau erhalten.

Kontakt:
Alexandra Werner
GK Beteiligungsgesellschaft mbH
Otto-von-Guericke-Str. 87a
39104 Magdeburg
alexandra.werner@franchise-zentrale.de

