

# Ultrafrisch, vielfältig und unkompliziert

EatHappy steht für täglich frisches, handgerolltes Sushi und original asiatische Snacks – schon rund 300mal in Österreich!

WIEN. EatHappy ist das neue Shop-in-Shop-Konzept für Sushi und asiatische Snacks im Supermarkt. Vor den Augen der Kunden werden den ganzen Tag lang köstliche Mahlzeiten zubereitet.

Auch auf kleineren Flächen ist das einzigartige EatHappy Sushi (in Kühltruhen) zu finden – in der Pause, nach der Arbeit oder für die Sushi-Party – ganz einfach auswählen, in den Einkaufswagen und an der Kasse zahlen.

Neben Klassikern wie Nigiri, Maki und California Rolls finden sich bei EatHappy auch bunte Mix-Boxen für den kleinen Hunger zwischendurch oder für das gemeinsame Abendessen mit der ganzen Familie. Für alle, die nicht gern zu rohem Fisch greifen, gibt es die köstlichen California Rolls auch mit gekochtem Lachs oder Thunfisch. Zudem kommen auch die Vegetarier bei EatHappy nicht zu kurz – von den mehr als 160 unterschiedlichen Sushi-Boxen sind 23 vegetarisch. Da ist bestimmt für jeden was dabei!

Neben der großen Auswahl an Sushi-Boxen werden auch verzehrfertige asiatische Snacks wie Gyoza-Teigtaschen, Sommerrollen und Poke Bowls offeriert. Und auch Naschkatzen werden



© EatHappy (6)



bei EatHappy mit Mochis in den Geschmacksrichtungen Chocolate und Strawberry Cheesecake fündig – klein und rund und dabei gleichzeitig riesig im Geschmack!

## Nachhaltig umweltbewusst

Besonders innovativ ist auch das Verpackungskonzept: 80% der Sushi-Schalen bestehen aus recyceltem PET. Dieser Kunststoff, der eigentlich Polyethylenterephthalat heißt, wird nach seinem ersten Leben als Flasche recycelt und kann dann für die Herstellung neuer Lebensmittelverpackungen genutzt werden.

Ziel ist es, das umweltfreundlichere Material nach und nach für das gesamte EatHappy-Sortiment einzusetzen. Die äußeren Folien-schichten bilden dabei eine Barriere gegenüber dem Produkt, was dafür sorgt, dass die Lebensmittelsicherheit den höchsten Anforderungen entspricht.

Das Besondere bei der Herstellung von rPET: Bei diesem Prozess können mehrere energieintensive Schritte übersprungen werden! Dabei wird nicht nur

Energie eingespart, sondern auch Rohöl: Da der Herstellungsprozess bei Altplastik beginnt, muss wesentlich weniger Öl in Kunststoff umgewandelt werden.

Gleichzeitig wird auch weniger CO<sub>2</sub> ausgestoßen: Mit jedem kg rPET werden etwa 1,6 kg CO<sub>2</sub> im Vergleich zu herkömmlichem PET eingespart. Auch die Lieferanten von EatHappy unterstützen dieses Konzept, indem sie in der Pro-

duktion entstehende Abfälle zur Herstellung neuer Verpackungs-folien nutzen.

Der umweltfreundliche Ansatz kommt auch in der Logistik zum Tragen: Die Verpackungen für EatHappy werden in Deutschland oder in den Nachbarländern gefertigt, um die Transportwege möglichst kurz zu halten.

## Die frischen Manager

In Österreich ist EatHappy seit 2015 aktiv und verfügt mittlerweile über etwa 300 Standorte (über 30 Shop-in-Shop-Konzepte und über 300 Shoptruhen) und 200 Mitarbeiter.

Seit dem Februar dieses Jahres agieren als Geschäftsführer für Österreich (Wien), für die Slowakei (Bratislava) und für Italien (Mailand) die Herren Florian Bell (CEO) und Christof Kössler (CFO = für die Finanzen zuständig).

## KONTAKT

EatHappy to go Österreich GmbH  
1070 Wien, Kandlgasse 15/5  
Tel.: 01 22 60 055  
[www.eathappy.at](http://www.eathappy.at)



Geschäftsführer Florian Bell.



Finanzchef Christof Kössler.