



© EatHappy

# Ein Sushi-Start-up erobert Österreich

2016 expandierte das deutsche Sushi-Start-up EatHappy nach Österreich. Geschäftsführer Florian Bell zieht Bilanz.

... Von Paul Hafner

Vor sechs Jahren gegründet, hat sich das deutsche Shop-in-Shop-Konzept EatHappy mit Hauptsitz in Köln zum am schnellsten wachsenden Food-Start-up im deutschsprachigen Raum entwickelt. **medianet** traf Florian Bell, seit Februar 2019 neuer Geschäftsführer der österreichischen Gesellschaft des Sushi-Unternehmens, zum Interview.

**medianet:** *Wie funktioniert das Shop-in-Shop-Konzept und was zeichnet es aus?*

**Florian Bell:** Wir benötigen circa elf m<sup>2</sup> Fläche für einen Shop, der dann mit Eigenpersonal von uns betrieben wird. Dort wird täglich frischer Reis, frischer Fisch und frisches Gemüse zu Sushi verarbeitet. Der Kunde nimmt das Sushi aus unserem Shop oder einer EatHappy-Truhe und bezahlt es mit seinen sonstigen Einkäufen an der Kassa des jeweiligen Einzelhändlers. Wir

liefern mit unserem Sushi, welches von echten Sushimeistern per Hand gemacht wird, einen echten USP, einen Hingucker im Ladenbau und eine Differenzierung für unsere Handelspartner.

**medianet:** *Wie sieht die Bilanz nach vier Jahren EatHappy in Österreich aus?*

**Bell:** Wir sind mit der Entwicklung der letzten Jahre und im Speziellen mit dem neuerlichen Wachstums- und Innovations-schub 2019 sehr zufrieden. Wir

haben aktuell über 30 Shop-in-Shop-Standorte, zwei Großküchen und rund 320 POS, die wir mit frischem Sushi beliefern und in unseren Kühltruhen und in Convenience-Regalen unserer Handelspartner verkaufen.

Für Ende 2019 haben wir uns ein Wachstum auf über 450 POS vorgenommen und wir sind überzeugt, dieses auch erreichen zu können.

**medianet:** *Was ist der Plan für die nächsten Jahre?*

## Sushi-Inseln

In Österreich gibt es derzeit 30 Shop-in-Shop-Standorte, in denen Sushi frisch zubereitet wird. Aktuell expandiert EatHappy nach Italien (Raum Mailand).