

EatHappy wächst weiter ganz enorm

Die unkomplizierte und vielfältige Vision des täglich ultrafrischen, handgerollten Sushi und der asiatischen Snacks setzt sich durch.

WIEN. Beim Shop-in-Shop-Konzept für Sushi und asiatische Snacks im Supermarkt werden vor den Augen der Kunden 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 der großen Auswahl an Sushi-Boxen werden verzehrfertige asiatische Snacks wie Gyoza-Teigtaschen, Sommerrollen und Poke Bowls offeriert. Und auch Naschkatzen werden bei EatHappy mit Mochis in den Geschmacksrichtungen Chocolate und Strawberry Cheesecake fündig – klein und rund und dabei gleichzeitig riesig im Geschmack!

Auch wirtschaftlich frisch

In Österreich ist EatHappy seit 2015 aktiv und verfügt mittlerweile über bereits rund 450 Standorte. „Anfang dieses Jahres waren es ‚erst‘ 300“, berichtet CEO Florian Bell über weitere ehrgeizige Expansionsziele. „Auch 2020 wollen wir wieder um rund 50% wachsen!“ Wurden 2018 noch 12,5 Mio. € umgesetzt, werden es per Ende dieses Jahres knapp 19 Millionen sein.

Für das ultrafrische Sushi wurde inzwischen eine neue moderne Großküche mit mehr als 1.100 m² Produktions-, Lager- und Büroräumlichkeiten in Böheimkirchen eröffnet. „Dadurch verfügen wir gemeinsam mit Bratislava über zwei bestens ausgestattete Standorte für die optimale Belieferung des gesamten Bundesgebiets“, erklärt Bell.



© EatHappy (6)



Selbstverständlich lag der Fokus heuer neben dem Umsatzwachstum auf der (weiteren) Optimierung der Qualität und der Garantie höchster Kundenzufriedenheit sowie – quasi von Null an – auf dem Prozessdesign und der Neubesetzung von Schlüsselpositionen mit Topmitarbeitern.

Zu Aktionen mit den Handelspartnern und Kooperationen auch mit der Systemgastronomie kommt ultrafrisches Catering

z.B. für das Wiener Stadthallenturnier oder auch für die Politiker bzw. Mitarbeiter im Parlament. Topaktuell wird gemeinsam mit der Österreichischen Post eine Aktion mit gekühlten Paketen zu Märkten in ländlichen Regionen durchgeführt. „Unsere Hauptkunden sind unverändert die führenden Unternehmen im LEH wie Spar/Interspar, Maximarkt, Rewe oder M-Preis“, sagt Bell. In Kooperation mit digital sunray wird



noch bis Silvester ein spannendes Gewinnspiel mit Gamification und Rabattgutscheinen realisiert.

Für die Shops ab ca. 9 m² Fläche wird modern(st)er Ladenbau in transparenter Bauweise an die optischen Kundenanforderungen angepasst. „Hinter den Kulissen“ kann man sich dank eines Videos orientieren, das derzeit gedreht wird. „Hier zeigen wir, wie täglich frisch und handgemacht auch für unsere Truhenstandorte in den Großküchen hergestellt wird“, erläutert Bell (im Bild unten).

„Das Sushi an den EatHappy-Shop-in-Shop-Standorten wird ohnehin vor den Augen der Konsumenten produziert.“



Den Kunden munden zahlreiche Produktinnovationen wie z.B. Poke Bowl (vegetarisch und mit Lachs) in kleinerer Größe (VK-Preis unter 8 €) oder die „Sommerrollen“. „Das sind Mochis in verschiedenen Geschmacksrichtungen aus der Eigenproduktion unserer deutschen Schwester-gesellschaft“, erklärt Bell.

Nachhaltig umweltbewusst

Besonders innovativ ist auch das Verpackungskonzept: 80% der Sushi-Schalen bestehen aus recyceltem PET. Die äußeren Folienschichten 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 erst beim Altplastik beginnt, muss wesentlich weniger Öl in Kunststoff umgewandelt werden.

Gleichzeitig wird auch weniger CO₂ ausgestoßen. Die Lieferanten von EatHappy unterstützen dieses Konzept ebenfalls, indem sie in der Produktion entstehende Abfälle zur Herstellung neuer Verpackungsfolien 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. Ziel ist es, das umweltfreundliche Material für das gesamte EatHappy-Sortiment einzusetzen.

KONTAKT

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