



Sushi Q®



# De kunst van dagvers...



[www.sushiq.nl](http://www.sushiq.nl)

**Sushi-Q staat met het triple Q concept garant voor:**

**1. Q voor Quick**

*Secuur in bereiding en razendsnel in levering*

**2. Q voor Quality**

*Bereid met uitsluitend dagverse ingrediënten*

**3. Q voor Quisine**

*Bereid door traditioneel opgeleide sushi chefs*



Quick  
Quality  
Quisine



Sushi moet **dagvers** gegeten worden. Alleen **dán** is de **smaak** optimaal en wordt recht gedaan aan de **pure, gezonde** en **eerlijke ingrediënten**. De smaak wordt **dagelijks gecontroleerd** en de ontwikkelde recepten zijn in samenwerking met **traditionele Japanse Sushi chefs** tot stand gekomen.



# Dagvers is écht dagvers!



Sushi Q®

# Ontdek de vele voordelen van Sushi-Q voor u als ondernemer...

**Sushi Q** besteedt al jaren alle energie aan het perfectioneren van het productieproces voor het leveren van dagverse sushi aan grote horecaondernemingen op de meest prominente verkooplocaties in Nederland. Er wordt uitsluitend met dagverse ingrediënten en de modernste apparatuur uit Japan gewerkt en het eindproduct bevat geen conserveringsmiddelen. Dit staat garant voor de ultieme sushi smaakbeleving van uw gast.



## Voor grootschalige horeca, catering en retail

### Shop in shop

Op de verkooplocatie wordt de Sushi vers klaargemaakt met behulp van de dagverse ingrediënten die op de productielocatie van Sushi Q zijn bereid en voorgesneden. De van oorsprong japanse rijstsoort koshihikari wordt daar onder de meest ideale omstandigheden bereid en samen met alle ingrediënten, op precies de juiste temperatuur, aangeleverd. Dit beperkt de handelingen door personeel op de verkooplocatie. De consument beleeft de ultieme smaak van sushi op de verkooplocatie. De chef op de locatie is in dienst bij Sushi Q of bij de retailer. Dit waarborgt een goede en stabiele kwaliteit met een goede omzet en een gezond rendement.

### Out of home Retail

Een uitgekiend assortiment wordt desgewenst als private label dagelijks voorverpakt geleverd op de verkooplocatie of een distributiecentrum.

### Company, Hospitality & Event catering

Dagelijks, maar ook voor eenmalige evenementen kan Sushi Q "vers van het mes" grote leveringen verzorgen in zowel losse sushi (bulk) als in voorverpakte assortimenten

### Verkoopgereed

Dit is de meest efficiënte manier om met een goede presentatie een zorgvuldig gekozen assortiment beschikbaar te maken voor een grote groep consumenten. Het garandeert dat de producten niet worden aangeraakt door teveel personen en het zorgt voor behoud van versheid. Ook wordt het aantal handelingen tijdens de distributie en verkoop beperkt. Al met een bescheiden assortiment met een keuze voor de snelst verkopende sushi kan de consument de ultieme sushi ervaring worden geboden.

### Bulk

Op de verkooplocatie kan de sushi ongesorteerd, in bulk worden afgeleverd. De eindpresentatie wordt op de verkooplocatie verzorgd. Dit biedt de consument keuzevrijheid bij het samenstellen van hun favoriete sushi. Met de juiste aandacht van het verkopend personeel voegt u een margerijk kwaliteitsproduct toe aan uw assortiment met een gering gebruik aan oppervlakte.



# Meer dan 100 recepten dagvers bereid door traditioneel opgeleide sushi chefs!

De mogelijkheden voor het samenstellen van een uitgekiend assortiment zijn eindeloos. Wij kunnen op basis van onze ervaring voor iedere relatie een assortiment samenstellen dat dagelijks kan worden besteld en geleverd. De recepten variëren van eenvoudig tot zeer luxe maar zijn allemaal van topkwaliteit. Bespreek met Sushi Q de mogelijkheden voor een zorgeloze en kwalitatieve toevoeging aan uw productaanbod voor uw gasten.



Nigiri  
Zalm



Nigiri  
Tonijn



Nigiri  
Garnaal



Chumaki  
Zalm



Chumaki  
Pittige Tonijn



Chumaki  
Komkommer



Uramaki  
California



Uramaki  
Zalm Komkommer



Uramaki  
Vegetarisch

## De kunst van dagvers!

Kijk voor het complete assortiment op [www.sushiq.nl](http://www.sushiq.nl)

**Sushi Q biedt een breed assortiment van kwalitatief hoogwaardige  
Sushi's aan professionele horeca, retail en catering ondernemingen.**

Als professional wilt u uw klanten toch alleen het beste aanbieden?

***Meer weten? Neem contact met ons op!***

## **Sushi Q**

Haverstraat 6a

2153 GB Nieuw-Vennep

T +31 (0) 252 701 167

F +31 (0) 252 753 217

**[info@sushiq.nl](mailto:info@sushiq.nl)**

**[www.sushiq.nl](http://www.sushiq.nl)**