



ANSICHTEN EINER SUSHI BAR BESITZERIN



Die Freude der Gäste beim Anblick der Sushi und die damit verbundene Möglichkeit menschlicher Begegnung sind Dinge, die man für Geld nicht erlangen kann und letztlich Quelle hoher persönlicher Stimmigkeit und Befriedigung.

Fehler: Trotz großer Konzentration und ernsten Bemühens unterläuft uns manchmal ein Fehler. Was schon für uns ein Ärgernis ist und je nach Größe entmutigt und frustriert. Keiner unserer Gäste jedoch hat uns jemals seinen Unmut, falls er aufkam, darüber fühlen lassen. Für diese scheinbar kleine Geste möchte ich mich herzlich bedanken.

Schlussbetrachtung: Als Selbständiger hört man oft, man müsse ein Merkmal herausbilden, das einen von allen anderen unterscheidet. Zu dieser Theorie aus der Marketing-Welt habe ich keinen rechten Bezug. Was ich aber weiß, ist, dass Menschen gerne kaufen, es aber nicht mögen, wenn ihnen etwas verkauft wird. Ich interpretiere es so: Berücksichtige immer die Bedürfnisse deiner Gäste genau wie deine eigenen oder anders: man kommt

Anzeige

FRAGEN UND ANTWORTEN

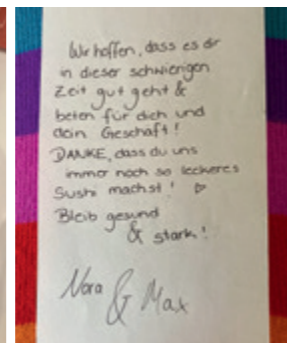
- Sind Sie Japanerin?** Ich komme aus Korea und bin in Hamburg geboren.
- Was bedeutet der Name oddugi verde grün?** oddugi ist koreanisch und heißt Stehaufmännchen. „verde“ ist der Imperativ von sein: Heißt gesprochen: Werde grün.
- Wie verträgt sich der hohe Verpackungsgehalt mit der in dem Namen ausgedrückten Idee?** Leider schlecht. Als wir den Namen ausgesucht haben, waren wir mit unserem Restaurant in Düsseldorf, wo kaum Take Away stattgefunden hat. Er bezog sich auf die Hinwendung zu biologischen Rohwaren und mehr vegetarisch / veganen Produkten. Jetzt: Um Verpackung zu vermeiden, bieten wir unseren Gästen an, eigene Verpackung oder Platten mitzubringen. Diese müssen allerdings (wegen Logistik) bei Bestellabgabe schon vorliegen. Alternativ kann man auch nach wiederverwertbaren Boxen von uns fragen.
- Warum ist die Wartezeit manchmal bis zu 2 Stunden lang?** Die Sushi sollen so frisch wie möglich übergeben werden. Darum haben wir kaum vorbereitete Waren, sondern fertigen bei Bestellung für den individuellen Besteller. Wenn wir einen riesigen Vorrat haben, der stundenlang liegt, gibt es meiner Meinung nach keinen Unterschied mehr zu den abgepackten Sushi aus dem Supermarkt.
- Muss man bis 18 Uhr warten, um bestellen zu können?** Nein, es läuft 24 Stunden ein Band, auf dem Bestellungen hinterlassen werden können.



Unser Sushi für: Familie Loer



Unser Sushi für: Familie Juntermanns



Unser Sushi für: Frau Bury



Unser Sushi für: Denise und Pascal



Unser Sushi für: Jakob und Simon



Unser Sushi für: Frau und Herrn Reisinger



Unser Sushi für: Familie Schönig



Während der Corona Zeit erhaltener Zuspruch von Gästen. Ihnen allen ganz herzlichen Dank!

Wir sind letztes Jahr mit unserer Sushi Bar aus Düsseldorf nach Kleinenbroich umgezogen und fühlen uns nunmehr seit über einem Jahr mehr als wohl hier. „Schuld daran“ sind die Gemeinde und die Menschen, die hier leben.

Die Unternehmung „Sushi Bar in Kleinenbroich“ bedurfte im Vorfeld eines langen Zusammenspiels zwischen Bauaufsicht, Ordnungsamt und Stadtverwaltung. Meine Erfahrung mit diesen Behörden ist verglichen mit den in über zwanzig Jahren Gastronomieleben gemachten beispiellos. Angefangen von kurzen Dienstwegen, teilweise auf Zuruf, zügiger Terminvergabe bis flexibler, kurzfristiger Terminänderungen auf meinen Wunsch waren die Kontakte stets geprägt von Entgegenkommen und Freundlichkeit.

Die Ortsbegehung orientierte sich entlang der Frage, wie kann es „ans Laufen kommen?“ (entgegen was sind die Hindernisse?) und mir schien, als werde der den Vertretern der Ämter zur Verfügung stehende Ermessensspielraum wohlwollend ausgeschöpft. Ein großer Verdienst kommt dem Vermieter des Ladenlokals zu, der nicht nur von Anfang an Vertrauen in mich und mein Projekt hatte, sondern nach Freigabe durch die Behörden in unzähligen Stunden Eigenarbeit den Laden zu dem



gemacht hat, was er jetzt ist und an dem sich nun die Kunden erfreuen können.

Es ist mir ein Herzensanliegen, mich bei all jenen zu bedanken, die am Entstehen mitgewirkt haben, und ich bin sicher, daß sie dieser Dank auch auf diesem Wege erreichen wird.

Auf jeden Fall nennen möchte ich all diejenigen, durch die und für die der Sushi Laden seinen lebendigen Schwung erhält - nämlich unsere Gäste, und insofern ist dieser Artikel zu allererst ihnen gewidmet.

Sätze wie „Ich habe mich schon den ganzen Tag darauf gefreut.“ oder „Danke, dass Sie bei uns sind.“ sind das Herzstück dieses Ladens und der Grund, weshalb die unterbreiteten Vorschläge nach Systematisierung der Sushi Bar von mir nicht weiter erwogen werden: Keiner weiß, woher der Fisch kommt, wer den Reis anbaut oder wer

das Gemüse sät. Waren schippern ohne Namen und ohne Bezug durch die Welt, bevor sie zu uns kommen. Wir versuchen, ihnen ihre Würde (zurück-) zu geben, indem wir sie für eine ganz bestimmte Person oder Familie nach unseren Idealen fertigen. Nicht nur die Waren erhalten dadurch Wert und Würde, sondern auch wir werden um ihren Wert bereichert. Und der Gast erhält all das. Und seinen eigenen Genuss obendrauf.

„Frau Kim, schon lange Jahre im Oddugi Team“

In diesem Sinne wünsche ich all unseren Gästen und Lesern frohe Weihnachten und für ihre Pläne im nächsten Jahr freies Feld.

Ina Choi - oddugi sushi bar

langfristig nur weiter, wenn man auch die Interessen der anderen im Blick hat. In einer Welt, in der sich viele nur noch auf ihren eigenen Vorteil konzentrieren, ist bereits jeder, der den Gewinn aller bedenkt, quasi konkurrenzlos. So einer zu werden, wäre - mit Blick auf das Unterscheidungsmerkmal - mein Bestreben.



„Frau Kim, schon lange Jahre im Oddugi Team“



In diesem Sinne wünsche ich all unseren Gästen und Lesern frohe Weihnachten und für ihre Pläne im nächsten Jahr freies Feld.

Ina Choi - oddugi sushi bar



Ich selber bin oft schon morgens im Laden und nehme, wenn möglich, auch Bestellungen entgegen.

6. Warum akzeptieren Sie nur Barzahlung? Die Handlungseinheit Ware gegen Geld ist in sich (ab-)geschlossen und erfordert keine weitere Überprüfung. Die dadurch nicht beanspruchte Zeit investieren wir, um die Rohwaren aufzubereiten (Ingwer schälen, Saucen herstellen etc.) Alles, was nicht dem Herstellen von Sushi und deren Hilfsmitteln dient, ist so einfach wie möglich gehalten, so auch die ausschließliche Möglichkeit über unseren Festnetzanschluß zu bestellen.

7. Wird es einen Lieferservice geben? Wegen der in Nr. 6 genannten Gründe ist kein Lieferservice geplant.

8. Warum haben Sie nur abends auf? Der Vormittag dient den Vorbereitungen.

9. Kann man die Sushi am nächsten Tag noch essen? 3/4 unserer Sushi enthalten keinen oder keinen rohen Fisch. Im Kühlschrank können Sie bis zum nächsten Tag gelagert werden. Trotzdem würde ich es nie empfehlen, nicht aus gesundheitlichen, sondern geschmacklichen Gründen. Die Sushi mit rohem Fisch sind kurz nach Herstellung zu verzehren.



oddugi verde grün · Bahnhofstr. 2 · Kleinenbroich
Tel. 02161.9999 644 · info@verde-gruen.com
Täglich von 18.00 bis 21.00 Uhr · Dienstag Ruhetag
www.verde-gruen.com