



SABI SUSHI™

Er du vår neste franchisetaker?



Historien bak Sabi Sushi

I 2011 åpnet den aller første Sabi Sushi, i Stavanger. Det var ikke en restaurant med sitteplasser, men et rent take away-utsalg. Helt fra starten hadde vi to mål: matglede og ekspansjon. Sabi Sushi skulle bestå av mennesker lidenskapelig opptatt av sushi som håndverk.

Siden dette har Sabi Sushi omtrent femdoblet i antall. Nå er vi å finne på Vestlandet, Østlandet, i Trøndelag og på Sørlandet – og vi har ingen planer om å slutte å vokse.

Sabi Sushi har også inngått samarbeid med AMJ Gruppen, hvor vi sikter på en sterk etablering i Nord-Norge.





Det enkle kjøkken. Den rene råvaren. Det gode håndverk.

Hvem er Sabi Sushi?

Det er over to tiår siden den første Sabi Sushi åpnet i Stavanger – og de to målene står fortsatt like sterkt. Vi fortsetter å jobbe for matglede, og fortsetter å spre vår deilige sushi til Norges byer og tettsteder.

De siste årene har vi hatt et ønske om å frigjøre tid til kokkene og servitørene til å gjøre det de gjør best.

For å kunne få dette til, har vi lagt inn ressurser i alle deler av kjeden, alt fra rutiner til økonomistyring og HMS-regelverk. På denne måten har vi muliggjort en ekspansjon, uten å gå på kompromiss med kvalitet.



Sabi Sushi har aldri hatt som mål å være den rimeligste sushien på det norske markedet. Sabi Sushi er skyhøy kvalitet, laget av lidenskapelige sushi-kokker, med de aller beste råvarene.



Sabi Sushi er den eneste sushi-restauranten i Norge som bruker Aurora-laks, og vi bruker kun den. Denne laksen produseres i fjorder omgitt av mektig, nordnorsk natur og spektakulært nordlys – og fordi klimaet er så kaldt vokser laksen saktere enn andre typer. Det tar lengre tid, men når det gjelder sushi er ingen detaljer for små og sushikokker mangler ikke tålmodighet.



SABI OMAKASE

Omakase er et eget konsept, under Sabi-paraplyen. Disse to restaurantene er luksuriøse og fokuserer på opplevelsen av autentisk sushi. Det er maksimum ti gjester i restauranten samtidig, alle plassert ved disken. Dermed utføres sushi-kunsten rett foran deg, som skaper en spesiell atmosfære. Det japanske designet og intimiteten gir en autentisk følelse av å være i Tokyo. Det er ingen tvil om at kokkene her kan sushi; Begge Sabi Omakase-restaurantene er blitt belønnet med Michelin-stjerner.



I Sabi Sushi verdsetter vi kompetansen til kokkene våre, og vektlegger deres videreutvikling. Hvert år sender vi flere av kokkene til Japan for å gi de muligheten til å fordype seg i faget, og perfektionere ferdighetene sine. Ved å investere i kokkene øker vi forutsetningene for at sushien vi produserer alltid er av høyeste kvalitet. Vi er stolte av vårt dedikerte team av kokker og servitører som gir alt, hver dag, for å gi kunden den beste opplevelsen hos Sabi Sushi.



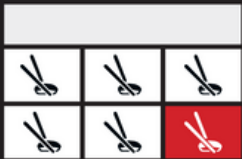


SABI SUSHI

DAGENS RETT

16 biter assortedert sushi

215,-
takeaway



Hent deg et dagens kort og få hver 6. gratis!



SABI SUSHI

[Hjem](#)
[Meny](#)
[Restauranter](#)
[Catering](#)
[Om Sabi](#)
[Min side](#)
[Firmaavtale](#)

Velkommen til Sabi Sushi
– opplev sushi på sitt beste

[Bestill takeaway](#)
[Bestill bord](#)

Hva gjør vi for deg?

Meny

Detaljert og omfattende meny.
Kontinuerlig under utvikling

Lokasjon

Vi undersøker ulike
lokasjoner og hjelper med
leiekontrakt og etablering

Kokker

Vi bidrar med kunnskapsrike
kokker, og tilbyr også kursing
og turer

Markedsføring

Kreativ, aktiv og spennende
markedsføring og kampanjer

Merkevare

Være en del av Norges
sterkeste merkevare innen
sushi, med egenproduserte
drikker og lignende

Regnskap

Vårt eget Sabi Regnskap som
gjør driften enda enklere

Økonomisk bistand

Vi hjelper med økonomisk
bistand ved behov, for å sikre
god drift

Leverandører

Gode avtaler med fantastiske
leverandører, som sikrer god
drift

Hjemmeside

En oppdatert, moderne og
kundevennlig hjemmeside
med utrolige bilder

Mattrygghet

Gode rutiner og avtaler på IK
mat

Oppskrifter

Tilgang til alt av våre
ettertraktede oppskrifter, for
å kunne servere de beste
måltidene

- Kunnskap om restaurantbransjen,
eller dedikerte partnere med
kunnskap
- Et ønske om å være lojal til satte
retningslinjer og kvalitet
- Motivasjon for å drive en av Norges
beste sushi-avdelinger
- Noe startkapital



Hva trenger vi fra deg?

Eksempel på budsjett

Omsetning over 5 millioner

Salgsinntekter	5,500,000
Omsetningsvekst	
Sum varekostnad	1,318,088
Bruttofortjeneste	3,850,000
Bruttofortjeneste %	70%
Lønnskostnad	1,850,000
Lønnskostnad %	34%
Husleie	324,120
Husleie %	6%
Franchise avgift	540,200
Franchise avgift %	10%
Andre Driftskostnader	587,100
Andre Driftskostnader %	10.67%
Sum kostnader	3,301,420
Ebitda	548,580
Ebitda Margin	10%

Omsetning over 9 millioner

Salgsinntekter	9 500 000
Omsetningsvekst	
Sum varekostnad	2 823 600
Bruttofortjeneste	6 676 400
Bruttofortjeneste %	70 %
Lønnskostnad	3 200 000
Lønnskostnad %	34 %
Husleie	650 000
Husleie %	7 %
Franchise avgift	941 200
Franchise avgift %	10 %
Andre Driftskostnader	924 016
Andre Driftskostnader %	9,73 %
Sum kostnader	5 715 216
Ebitda	961 184
Ebitda Margin	10 %

Hvorfor bør du velge oss?

Hør fra våre andre franchisetakere

Ryes



Sabi Sushi gave an amazing opportunity to my career and to my staff.

Being a franchisetaker takes a lot of hard work, courage and dedication.

But it pays off!

Marianne



Trygghet i å være del av en stor solid kjede som er godt etablert i hele Norge.

En mottar løpende råd og veiledning fra kjeden og nøye utarbeidet markedsmateriell, menyer, felles priser og innkjøpsavtaler etc.

Samtidig som en er del av Norges største kjede innen høykvalitetssushi har en som franchisetaker likevel mulighet til å tilpasse drift, marketing, nettverksbygging til eget behov og på et lokalt nivå.

Emilia



Som franchisetaker i Sabi har vi en morsom, lærerik og spennende hverdag!

Du får støtte og hjelp fra ledelsen, samtidig som du blir utfordret til å tenke selv.

Ansvarlige for kjeden

Sergio
Konseptutvikler



- Kjøkken
- Meny
- Kokker
- Leverandører
- Rutiner/prosesser
- IK-mat

Ørjan
CEO



- Leiekontrakter
- Budsjettering
- Økonomiske råd
- Ekspandering
- Sentrale avtaler
- HMS

Rune
CFO



- Økonomi & Regnskap
- Selskapsetablering
- Finansiering
- Rådgivning

Jarand
Salgs- Drifts koordinator



- Markedsføring
- IT-systemer
- Catering
- Firmaavtaler
- Salg b2b
- Utvikling markedsmateriell

Veien

**Uforpliktende
møte med oss**

**Etablering av
selskap**

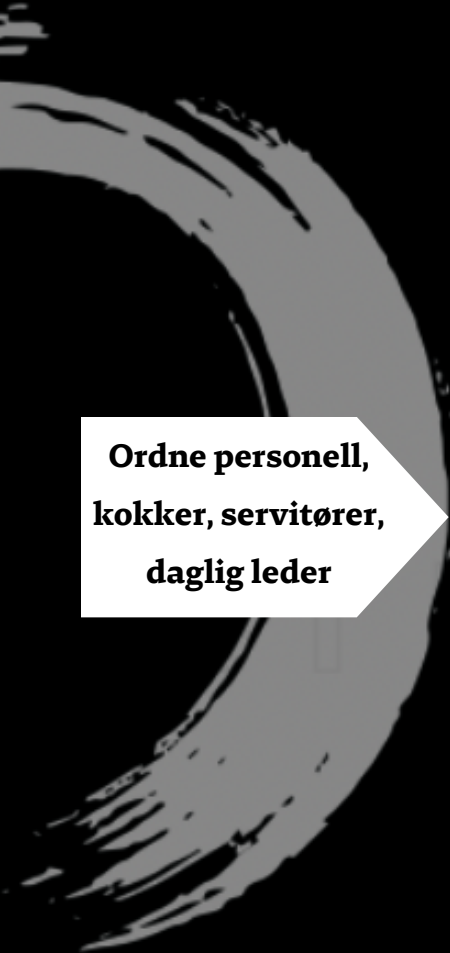
**Finne egnede
lokaler, få til gode
kontrakter**

**Designe kjøkken
for avdelingen**

**Avtaler med
støttesystemer,
vipps, munu,
verifone**



videre



**Ordne personell,
kokker, servitører,
daglig leder**

**Støttefunksjoner
på kjøkken,
markedsføring,
regnskap**

**Innredning og
utstyr i tråd med
Sabi profil**

**Leverandører,
avtaler og
produkter**

**Oppstart, påse at
alt av bevilgninger
er på plass**



Er du interessert i å lese mer?



sabi.no

Kontakt oss på admin@sabi.no for en uforpliktende prat!