

## Wielkopolska fabryka sushi podwaja moce i zwiększa zatrudnienie

Na ok. 10 mln zł szacowana jest wartość fabryki dań gotowych Sushi Factory z podpoznańskiego Robakowa. Przedsiębiorstwo właśnie zainwestowało kolejne 3 mln zł w nowe technologie.

### 1 mln tacek z sushi i 160 miejsc pracy

Sushi Factory to polska fabryka zajmująca się produkcją dań gotowych sushi pod logo własnym Sushi4You oraz w ramach tzw. „private label”, czyli marek własnych tworzonych na zlecenie polskich i zagranicznych sklepów, sieci handlowych oraz stacji benzynowych.

Pierwsza linia produkcyjna, o potencjale do wytwarzania 14 tys. tacek z daniem gotowym sushi podczas jednej, 8-godzinnej zmiany, uruchomiona została w październiku 2015 roku. Choć już wtedy był to jeden z lepszych wyników osiągniętych w branży, nie tylko w skali polskiej, ale i europejskiej, to ówczesne plany przedsiębiorstwa zakładały podwojenie mocy produkcyjnych w ciągu kolejnych trzech lat. Udało się to zdecydowanie wcześniej: - Dziś Sushi Factory, dzięki inwestycjom w park maszynowy oraz zwiększeniu zatrudnienia z 25 do 160 osób, posiada potencjał produkcyjny na poziomie 1 mln tacek z sushi na miesiąc - mówi Anna Tubacka, prezes zarządu Sushi Factory, i zapowiada: - To jeszcze nie koniec inwestycji. Obok zwiększenia produkcji setów, planujemy bowiem uruchomienie produkcji nowych produktów, jakimi będą onigiri oraz wrapy, a także zatrudnienie kolejnych 40 osób.



### Technologia warta 10 mln zł

Fabryka Sushi Factory to inwestycja, której wartość w 2015 roku wynosiła 7 mln zł. Dziś, na skutek zdublowania istniejącej linii produkcyjnej, wydzielenia nowych obszarów produkcyjnych oraz zwiększenia zatrudnienia, szacowana jest już na 10 mln zł. Jest tym samym największą w Polsce tego typu fabryką, posiadając dwie linie technologiczne do produkcji sushi maki, oraz jedyną z dwoma ciągami Krio-line chłodzącymi ciekłym azotem do temperatury 2 stopni C, co pozwala na uzyskiwane dań, w zależności od wariantu, o od 7- do 9-dniowej dacie przydatności do spożycia.

- Choć na rynku występuje kilku producentów dań gotowych sushi, obecnie to Sushi Factory jest jedyną w pełni zmechanizowaną fabryką, wykorzystującą technologie produkcji pozwalające na wytwarzanie dań o długim terminie przydatności do spożycia od momentu zapakowania - tłumaczy Anna Tubacka. O wysokich walorach produktów mają świadczyć także wdrożone systemy jakości i bezpieczeństwa żywności - BRC i IFS oraz nadany Numer Weterynaryjny, który fabryka posiada jako jedna z nielicznych z tej branży.

### **Mocne produkty Sushi Factory**

Pierwszym produktem sprzedawanym pod marką Sushi4You był zestaw Factory Chisai 230 g, składający się z 9-ciu kawałków sushi. Obecnie fabryka produkuje łącznie 10 setów, w tym m.in. Kentaro, który ma 225 g i składa się z 8 kawałków sushi, Haruto (230 g i 9 kawałków), Masato (335 g i 13 kawałków) oraz Toshii (400 g i 15 kawałków sushi). Każdy z nich tworzony jest wyłącznie z wyselekcjonowanych składników, surowych czy pieczonych ryb, a także marynowanych i świeżych warzyw, bez dodatków substancji konserwujących i sztucznych barwników. Dodatkowo w każdym zestawie znajdują się pałeczki do jedzenia sushi oraz saszetki - z ostrym chrzanem wasabi, imbirem marynowanym i sosem sojowym.

Rok temu mieszcząca się w wielkopolskim Robakowie fabryka Sushi Factory zatrudniała 25 osób, posiadając potencjał do produkcji 14 tys. tacek z daniem gotowym sushi w ciągu jednej zmiany. Dziś inwestycja warta jest już 10 mln zł, a zapowiada się, że to jeszcze nie koniec zmian w tym regionie.

---

Autor: ztaraszewska

Artykuł pobrano ze strony [eioba.pl](http://eioba.pl)