



Apri 

[OkBlog](#) | [OkAgenda](#) | [OkNews](#) | [OkFiere](#) | [OkContatti](#) | [Domande ?](#) | [OkInterviste](#) | [Aprire in](#)


RICERCA

[Marchio/](#) [Categoria/](#) [Investimento/](#)

MARCHIO

Cerca

GUIDE AL FRANCHISING

 Guida all'apertura di una **Agenzia di Viaggi**

 Guida all'apertura di una **Agenzia Immobiliare**

REGISTRAZIONE AL SITO

UserName

Password

Login

Non sei ancora registrato? [clicca qui](#)

Hai dimenticato la password?



07/06/2010 - DAL FRANCHISING SOSUSHI, GUSTO E SICUREZZA PER TUTTI I PROPRI CLIENTI

Grande attenzione alla qualità del prodotto e preparazione artigianale per il franchising del sushi



Le recenti ispezioni igienico sanitarie all'interno di numerosi ristoranti giapponesi e la giusta attenzione data ad esse dai media, fanno delle problematiche della conservazione del pesce e dell'estinzione della specie ittica "tonno rosso" due tematiche fondamentali per chi si occupa di questo tipo di ristorazione e, insieme, per l'appassionato di cucina giapponese.

Il franchising Sosushi, proprio per la rilevanza di tali questioni, ritiene necessario assicurare i suoi clienti **ribadendo alcuni pilastri fondamentali che disegnano l'identità dell'azienda fin dalla sua nascita**. La catena dedica da sempre una **meticolosa attenzione alla qualità del prodotto**, che viene controllato in modo costante lungo tutta la filiera; abbate il pesce ad una temperatura inferiore ai -20°, per scongiurare la presenza di anisakis (parassita altamente nocivo per l'uomo) o la formazione di altri fattori allergogeni; infine, prepara artigianalmente ogni suo piatto grazie all'abilità di selezionati chef giapponesi, il tutto giornalmente, tanto da fornire un'indiscutibile garanzia di freschezza.

A dimostrazione di questo impegno, Sosushi ha recentemente curato la pubblicazione del libro "**Sushi, gusto e benessere**", all'interno del quale si dà ampio spazio agli aspetti nutrizionali del piatto; ciò grazie al contributo del **Dott. Domenico Tiso** (Medico esperto in Comunicazione per la salute e Presidente dell'Associazione ASAS) che da tempo collabora con Sosushi affiancando il medico veterinario, esperto in sicurezza e igiene alimentare, **Dott. Alessandro Cantamessa**. Sosushi, dunque, apre le sue cucine e mostra il suo modo di lavorare senza alcun timore, garantendo giorno dopo giorno gusto e sicurezza al suo cliente.

ARCHIVIO

2010

giugno
maggio
aprile
marzo
febbraio
gennaio

2009

dicembre
novembre
ottobre
settembre
agosto
luglio
giugno
maggio
aprile
marzo
febbraio
gennaio

2008

dicembre
novembre
ottobre
settembre
agosto
luglio
giugno
maggio
aprile
marzo
febbraio
gennaio

2007

dicembre
novembre



CATEGORIE

[Abbigliamento](#)
[Abbigliamento & Accessori Moda](#)
[Abbigliamento Bambino](#)
[Accessori Intimo](#)
[Agenzie Matrimoniali](#)
[Agenzie Viaggi](#)
[Animali](#)
[Animazione & Spettacolo](#)
[Arredamento](#)
[Auto](#)
[Calzature](#)
[Cartucce](#)
[Cosmetica & Profumeria](#)
[Distributori Automatici](#)
[Erboristerie](#)
[Giocattoli](#)
[Giochi & Scommesse](#)
[Hobbistica](#)
[Internet & Computer](#)
[Lavanderia & Sartoria](#)
[Librerie](#)
[Oggettistica](#)
[Oro & Gioielli](#)
[Optica](#)
[Ristorazione](#)
[Salute & Benessere](#)



Scuola & Formazione
 Servizi ai privati
 Servizi Alberghieri
 Servizi alle Aziende
 Servizi Finanziari
 Servizi Immobiliari
 Servizi Postali
 Supermercati
 Telefonia & Comunicazione
 Video & Fotografia
 Wedding Planner

ULTIME NEWS DAL MONDO DEL FRANCHISING



Il franchising di abbigliamento per bambini e ragazzi PIXEL 0-14 parteciperà al Pitti Immagine Bimbo estivo



Franchising abbigliamento Over Jeans: pubblicata l'intervista a Laura Ferraris, Responsabile sviluppo rete



Franchising Stock B2C: un'inaugurazione dietro l'altra!



Franchising mobile marketing Leader Mobile: undicesima agenzia in Romania



Ancora eventi di prestigio per Husse, il franchising di alimenti e articoli per animali



Bonifazi Franchising Immobiliare: intervista a Gennaro Ricciardiello (Titolare agenzia di Ronciglione - Viterbo)

