



GinkoSushi
275, route d'Arlon
L-8011 Strassen

Communiqué de Presse

Strassen, le 23 novembre 2016

Unique au Luxembourg : l'atelier sushi artisanal de GinkoSushi

Depuis 2010, GinkoSushi est un lieu incontournable pour les amateurs de sushi au Luxembourg. D'abord connu pour son sushi train, la marque a rapidement su développer ses activités en proposant un service de livraison et de traiteur.

Pour aller plus loin dans sa démarche de développement et son envie de se démarquer, GinkoSushi entreprend une amélioration de ses cuisines.

Suite à une collaboration avec les supermarchés Cactus, de grands travaux de rénovation et de mise aux normes des cuisines du GinkoSushi commencèrent en début d'année 2015. Des centaines de milliers d'euros investis dans la mise en place d'un atelier qui respecte au plus près les normes de qualité et d'hygiène au Luxembourg.

Une procédure d'hygiène stricte mais nécessaire

Afin de proposer des produits de qualité d'une hygiène irréprochable, les sushimen doivent respecter différentes règles dans l'atelier. Tout commence par la tenue professionnelle qui doit être propre et lavée tous les jours. Avant d'entrer en cuisine, un passage obligé au lavabo pour un lavage et une désinfection des mains au gel anti-bactérien. A la porte de la cuisine, un passage obligé au sas de désinfection pour chaussures et les portes de l'atelier s'ouvrent.

Un atelier où la température ambiante ne dépasse pas les 12°C, enfilage de gants, changés tous les 20 minutes, et c'est parti pour la fabrication des différents assortiments sushis que GinkoSushi propose. Une fois entré dans la cuisine, il n'est plus possible de faire marche arrière et de sortir par là où nous sommes entrés; une règle *de marche avant* a été instaurée et tous doivent sortir par la porte de sortie menant à l'extérieur du bâtiment. Même règle *de marche avant* pour les denrées alimentaires : un espace réservé où sont réceptionnées les matières premières qui sont ensuite amenées en cuisine où elles sont transformées et conditionnées. Les poissons et fruits de mer frais sont livrés tous les jours et les légumes et herbes aromatiques tous les 2-3 jours.

Des contrôles réguliers et sévères

Pour s'assurer de la qualité des produits et du respect des consignes d'hygiène, notre responsable Qualité & Hygiène Diana Meliany procède plusieurs fois par jour à des contrôles de propreté des locaux, des températures des réfrigérateurs et congélateurs et des normes d'hygiène à respecter lors de la fabrication des sushi.

Un nettoyage complet de la cuisine est effectué après chaque service et ceci tous les jours avec les produits professionnels Ecolab.

Une société extérieure, la firme luxembourgeoise *Signa*, effectue un audit HACCP tous les trimestres et un contrôle micro-biologique tous les mois sur tous les produits que propose GinkoSushi.

Un processus et des contrôles qui permettent à GinkoSushi de proposer des produits de haute qualité.

Contact Presse :

Elodie Schmitt
Responsable Communication

elodie@ginkosushi.lu
+352 621 457 746