**Już niebawem Sushi MasterClass 2023 w kolejnych miastach Polski**

**Sushi MasterClass z marką Suzumo już niebawem odwiedzi Wrocław, Kraków i Warszawę. Podczas bezpłatnych warsztatów przedstawiciele tamtejszej gastronomii poznają innowacyjne usprawnienia do przygotowania sushi, a także posmakują najlepszych rolek Mistrza – Pawła Trzaskowskiego. Wydarzenie organizowane są przez firmę Grafen.**

Wiedząc, że rynek sushi w Polsce od kilku lat prężnie się rozwija, restauracje i bary sushi można znaleźć już praktycznie we wszystkich dużych miastach i w większości mniejszych miejscowości. Oferują one zarówno tradycyjne sushi, jak i nowoczesne interpretacje tego dania. Sushi MasterClass 2023, będące wydarzeniem bezpłatnym, jest więc odpowiedzią na potrzeby rozwoju tego biznesu. Podczas warsztatów można posłuchać o rynku sushi, o trendach technologiczno-gastronomicznych czy o nowych składnikach czy połączeniach smakowych. Organizatorzy zadbali o merytoryczny wykład, ale i część praktyczną, w której goście mogą przyglądać się pracy mistrza sushi i degustować przygotowane przez niego rolki. Podczas pokazu zostanie zaprezentowana seria innowacyjnych maszyn przygotowujących sushi.

– *Polacy coraz bardziej doceniają kuchnię japońską – postrzegają ją jako zdrową, lekką i smaczną, dzięki czemu sushi stało się jednym z najpopularniejszych dań w Polsce. Co ciekawe, w Warszawie na jednego mieszkańca przypada więcej barów sushi niż w Tokio. Siłą rzeczy więc, coraz bardziej świadomi i wymagający klienci oczekują coraz lepszych jakościowo dań, nowych kompozycji smakowych, ale i szybszej realizacji (serwisu w lokalu lub dostawy) bez ubytku na jakości. Wiele firm ma więc problem wydajnościowy, wydłuża się czas oczekiwania na sushi, a dodatkowo biznes sushi boryka się z problemem braku wyspecjalizowanej kadry oraz rosnącymi kosztami zatrudnienia. W takiej sytuacji jednym z rozwiązań jest zakup lub wynajem robotów do przygotowywania sushi, które nadal wymagają nadzoru, ale pracują szybciej i są ogromnym wsparciem dla lokalu. Ponadto nie męczą się i nie biorą urlopów, co oznacza płynność serwisu oraz powtarzalną i wysoką jakość dań. Trend ten przybyły do nas z Japonii i jest coraz chętniej stosowany w Europie, także w Polsce* – powiedział **Radosław Nowaczyk**, Kierownik Działu Zakupów i Rozwoju w Grafen Europe.

**Prezentacja możliwości technicznych Suzumo**

Urządzenia, które już niebawem można osobiście przetestować podczas **warsztatów Sushi MasterClass,** nie tylko przyspieszają proces produkcji sushi, ale i optymalizują pracę oraz wykorzystanie składników spożywczych. Oczywiście sprzęt nie zastąpi wyspecjalizowanego sushi-szefa, jednak może go wesprzeć i zwiększyć przepustowość kuchni na wielu polach: przygotowania ryżu, jego idealnego układania, zwijania czy krojenia. Pełną funkcjonalność zaprezentuje podczas warsztatów **Paweł Trzaskowski,** ambasador marki Grafen, finalista Mistrzostw Świata Sushi World Sushi Cup Japan, Global Sushi Challenge 2015 oraz seminarzysta World Sushi Skills Institute i Japan Sushi Association.

**Jak zarejestrować się na wydarzenie?**

Bezpłatne warsztaty dla profesjonalnych kucharzy, ale i przedstawicieli fabryk sushi, firm cateringowych, firm eventowych, hoteli czy lokalnych barów, które chcą rozwinąć swój biznes – odbędą się w tym roku jeszcze w 3 miastach Polski. Rejestracji dokonać można na stronie organizatora w zakładce [Szkolenia](https://grafen.com/sushi-master-class/). Lista miejsc jest ograniczona. Liczy się kolejność zgłoszeń.

l Kraków – 26.10.2023, godz. 11:00 (Centrum Kongresowe Uniwersytetu Rolniczego, Aleja 29 listopada 46)

l Warszawa – 23.11.2023 (Showroom Grafen, al. Jerozolimskie 200, 02-486 Warszawa)

**Zapisy i dokładny kalendarz oraz miejsca wydarzeń znajdą Państwo na:**

<https://grafen.com/sushi-master-class/>

**Dodatkowe informacje o warsztatach i jakości Suzomo:**

Anna Piechocka, koordynator Sushi MasterClass

+48 61 658 70 87, [anna.piechocka@grafen.com](http://soulandmind.biuroprasowe.pl/word/?typ=epr&id=202404&hash=08f263c931d827aabae18123ab36b2c8mailto:anna.piechocka@grafen.com)

**Kontakt dla mediów:**

Magda Strzykalska, PR Manager

+48 534 985 366, magda.strzykalska@soulandmind.pl