



SIBUYA

URBAN **SUSHI** BAR

Dossier de prensa 2020

¿Qué es Sibuya?

Sibuya es un concepto de **urban sushi bar** atrevido y original, que propone vivir una experiencia gastronómica a través de la reinterpretación de la cocina japonesa, en un entorno desenfadado, moderno y acogedor.



Creada en 2016 por Rubén Lavandera y Kima Fuentes, empresarios con una amplia experiencia en hostelería, la compañía toma su nombre del cruce más famoso del mundo, el célebre Shibuya de Tokio.

De ese concepto de cruce -su característica 'X'-, surge este modelo de restauración en el que los sabores y las materias primas se mezclan para crear un concepto de gastronomía nipona adaptada a los gustos y exigencias del cliente occidental.



Su carta cuenta con toques muy originales y con recetas innovadoras de **sushi** que van un paso más allá, para sorprender y cautivar al cliente a través de los matices en su paladar y un ambiente pensado para disfrutar de la experiencia **Sibuya**: un lujo asequible.

Utilizando las mejores materias primas de proveedores seleccionados a través de los más estrictos criterios de calidad, los platos de **Sibuya** se elaboran artesanalmente en el momento, con el compromiso de dedicación y buen servicio que les caracteriza.

El menú recoge cerca de 80 referencias: desde ensaladas y platos calientes, a makis, uramakis y rolls, pasando por tratares y gunkan hasta los tradicionales nigiris y sashimis, además de facilitar la posibilidad de probar de todo y compartir con diferentes combos.

La compañía cuenta con una segunda marca, Kamado una propuesta de gastronomía asiática más callejera, en la que el gran protagonista es el popular horno japonés.

El Grupo se encuentra en pleno proceso de crecimiento y sus planes prevén la apertura de nuevos locales de cada enseña en los próximos ejercicios, y en concreto, 18 nuevos restaurantes en 2021, muchos de ellos ya firmados en sus correspondientes ubicaciones



'Nuestro mejor ingrediente, la calidad'

Sibuya Amikasa

Desde finales de 2019, la compañía comenzó a trabajar en una plataforma propia de delivery y take away que le permitiera una integración perfecta con la plataforma tecnológica de sus restaurantes, con el objetivo de facilitar el trabajo de sus empleados y optimizar el servicio al cliente.



Así se ha creado **Sibuya Amikasa**, un servicio que ha pasado con éxito las pruebas llevadas a cabo por la compañía en su red de restaurantes -en la actualidad 19 locales de Sibuya y 4 de Kamado-, así como el proceso de formación de todo el personal durante el pasado mes de noviembre, y que a partir de ahora pueden solicitar todos los clientes de sus restaurantes, sin ningún coste adicional.

Aunque actualmente **Sibuya Amikasa** convivirá con otras plataformas de servicio a domicilio, el objetivo de la compañía es priorizar su propia plataforma para optimizar el servicio que recibe el cliente y garantizar la experiencia y los procesos en todo su conjunto.

Como ejemplo, es posible programar con antelación un pedido que se desea recibir en una fecha y un horario concreto.

Para conocer si el servicio está disponible, sólo hay que introducir en su página web el código postal para que el sistema ofrezca la información detallada en cada caso.

Sibuya cuenta con el protocolo 'No contact Delivery' que garantiza un reparto a domicilio con todas las medidas de seguridad.

PROTOCOLO **NO CONTACT DELIVERY**

**APOSTAMOS POR UN REPARTO A DOMICILIO SIN CONTACTO FÍSICO
NI EN EL RESTAURANTE NI EN LA ENTREGA AL CLIENTE**



LLEVAMOS **REGISTROS EXAUSTIVOS**
DE LAVADO DE MANOS,
ENTRADAS Y SALIDAS DEL RESTAURANTE...



LA DISTANCIA DE SEGURIDAD MÍNIMA
ENTRE EL PERSONAL Y LOS RIDERS
ES DE **1,5m.**



CADA RESTAURANTE TIENE UNA MESA ESPECIAL
DE RECOGIDA DE PEDIDOS, DONDE APLICAMOS MEDIDAS
DE **LIMPIEZA EXTREMA** CONTINUAMENTE



EL PERSONAL DEJA EL PEDIDO EN LA MESA
Y EL RIDER LO RECOGE GARANTIZANDO
QUE NO HAY **NINGÚN CONTACTO**



EL RIDER DEJARÁ EL PEDIDO EN LA PUERTA
DEL DOMICILIO **SIN ESTABLECER**
CONTACTO ALGUNO CON EL CLIENTE

En cuanto a la oferta de la carta de **Sibuya Amikasa** los clientes podrán encontrar todos los productos para los que se pueda garantizar una calidad óptima en delivery y take away, pero sobre todo aquellos que viajan mejor. Y como el entorno donde se disfruta es diferente, se han adaptado algunos combos para compartir con ideas y sugerencias de los propios clientes.

Aunque sólo han pasado unas semanas desde que este servicio se puso en marcha, la aceptación y la valoración por parte de los clientes hacia la nueva plataforma ha sido excelente, y la compañía confía en lograr consolidar una cuota del 50% de delivery a través de **Sibuya Amikasa** en los primeros meses de 2021.

Con esta iniciativa el Grupo Sibuya ha hecho frente a la actual situación que atraviesa el sector de la hostelería, mostrando una vez más su apuesta por la innovación, para seguir afianzando su posicionamiento de liderazgo en el sector de la gastronomía especializada.



Equipo directivo de Sibuya

Jesús Fernández – CEO

Ingeniero industrial, inició su carrera profesional en la petrolera Shell, trabajando posteriormente varias empresas del Grupo Saint Gobain y del Grupo Acciona.

Posteriormente desarrolló una faceta emprendedora, co-fundando varios proyectos empresariales en áreas tan dispares como el sector industrial, el sector de la construcción o el sector de producción de bebidas, y en hostelería.

Entre sus aptitudes destacan su visión estratégica, su capacidad de resolución, el desarrollo de equipos y su resiliencia. Durante los más de 16 años dirigiendo proyectos y equipos ha adquirido una serie de habilidades que en este momento le permiten enfocar este gran reto que supone Grupo Sibuya, un equipo de más de 230 personas muy jóvenes, con una gran ilusión y capacidad de trabajo, uno de los grandes secretos del éxito de esta empresa.

<https://sibuyaurbansushibar.com>

Para más información:

ATELIER COMUNICACIÓN

M^a Luisa Pérez – 669 36 85 80

mluisa.perez@ateliercomunicacion.com