

# Sashimi, nigiri, maki i GPW

Wszystko wskazuje na to, że jeszcze w maju na NewConnect zadebiutuje smakowita spółka.



Fot. Archiwum

**MARCIN SKOWROŃSKI**, szef kuchni sieci restauracji 77sushi, **ANNA KOŚNIK**, prezes Zarządu, **ADAM LESIŃSKI**, dyrektor ds. finansowych.

**P**REMIUM FOOD RESTAURANTS będzie na warszawskiej giełdzie pierwszym operatorem sieci restauracji kuchni japońskiej, działających pod nazwą 77sushi. Spółkę chce upublicznić jej właściciel, Marek Tymiański. To już druga firma wprowadzana przez tego młodego człowieka na parkiet, pierwszą była City Interactive – producent i wydawca gier komputerowych. Przed emisją planuje przekazać 4 proc. udziałów w spółce na rzecz kluczowych pracowników firmy. Spółka jest właścicielem 65 proc. akcji w Premium Food i 60 proc. w Klubie Rybnym. Jak poinformował dyrektor finansowy spółki, Adam Lesiński, Premium Food Restaurants myśli jednak o odkupieniu reszty udziałów w spółkach.

Czy japońskie smaki mają szansę podbić serca i portfele inwestorów? Bez

wątpienia sushi zdobyło polski rynek, ma swoich wielkich zwolenników i, co chyba bardzo ważne, wyszło poza kręgi żalosnego snobizmu. Wydaje się zatem, że Premium Food Restaurants ma szansę na rozwój sieci swoich restauracji, pod warunkiem, że utrzyma przyzwoity poziom. Anna Kośnik, prezes Zarządu spółki przekonuje, że na pewno tak będzie. Obecnie Premium Food Restaurants zarządza siedmioma restauracjami 77sushi (5 lokali w Warszawie i po jednym w Poznaniu i Sopocie), ale w niedalekim czasie chce otwierać kolejne, między innymi we Wrocławiu, Krakowie i Gdańsku. Marka 77sushi istnieje na polskim rynku gastronomicznym od 2003 r. Proces tworzenia sieci restauracji rozpoczął się w 2006 r.

Z oferty prywatnej Premium Food Restaurants chce pozyskć około 4 mln zło-

tych. Niestety, podczas rozmowy przedstawiciele spółki nie chcieli na razie ujawnić, jaka część kapitału trafi do nowych akcjonariuszy. Jest więc kłopot z oszacowaniem wartości firmy. Jeżeli natomiast chodzi o skonsolidowane przychody, to w ubiegłym roku zamknęły się one kwotą 6,86 mln złotych (strata netto 0,1 mln). Prognoza na 2008 rok – przedstawiona przez Adama Lesińskiego – to 11,4 mln złotych (czysty zysk w granicach 0,8 mln).

– Pieniądze pozyskane od inwestorów pozwolą nam sukcesywnie realizować plany rozwoju sieci, umożliwią otwarcie kolejnych restauracji, a także punktów sushi, między innymi w centrach handlowych w dużych miastach – mówi Anna Kośnik. – Restauracje typu casual dining, czyli takie, w których można zjeść zarówno lunch biznesowy, jak i spotkać się z przyjaciółmi, zyskują coraz większą popularność wśród polskich konsumentów. Umiejętne wykorzystanie trendów na polskim rynku gastronomicznym, w połączeniu ze sprawdzonym modelem zarządzania, umożliwią spółce stabilny rozwój i budowanie zysku dla akcjonariuszy.

A jak przyszłość japońskich restauracji widzą obserwatorzy rynku (tego giełdowego i gastronomicznego)? Z jednej strony, zwracają uwagę na skromną ofertę (4 mln to niezbyt wiele), z drugiej jednak, pozytywnie postrzegają branżę, w której działa Premium Food Restaurants. Rynek gastronomiczny należy bowiem do jednego z najszybciej rozwijających się sektorów polskiej gospodarki. Liczba placówek gastronomicznych, jak i ich przychody rosną. Jak podaje GUS, pod koniec 2006 r. było ich 92,4 tys., czyli od 1995 r. ich liczba wzrosła o ponad 31,5 tys. Ekspertki szacują, że wartość całego rynku gastronomicznego wyniesie w tym roku ponad 18 mld złotych. Opracowany niespełna rok temu raport GfK Polonia „Zwyczaje żywieniowe Polaków” podaje, że w ciągu ostatnich dwóch lat zwiększył się odsetek osób odwiedzających restauracje kuchni zagranicznej. Według raportu BROG Media Biznesu, na jedzenie poza domem Polacy przeznaczają obecnie 5 proc. domowego budżetu. Badanie Euromonitor International wskazuje, że nasze wydatki w restauracjach będą rosły średnio 6-7 proc. rocznie. ■ **QUS**

## 180 tys. dolarów za tuńczyka

**W** księdze Guinnessa odnotowano w 1992 r. rekordową cenę, za jaką sprzedany został tuńczyk na giełdzie tokijskiej. Jest to jak dotąd najdroższa ryba świata. Za ważącego 325 kg najwyższej klasy tuńczyka (jap. Honmaguro, ang. blue fin tuna) zapłacono w przeliczeniu 83 500 dolarów amerykańskich. Ale to nie koniec rekordu. Ryba ta została przerezbiona na 2400 zestawów sushi, a te z kolei sprzedane za kolejną rekordową kwotę 180 000 dolarów amerykańskich. Czy to nie najlepszy dowód popularności i uznania dla sushi?!