



## TESTIMONIAL- Sushi Machines Melvin Wee

We wish to provide a testimonial for Melvin Wee relating to his involvement in the Tanuki Sushi Train project in Noumea, New Caledonia (part of the Groupe Cuenet of multiple restaurants and hotels...www.cuenet.nc)

We started communicating by emails with Melvin Wee, Director of Sushi Machines, in Jan. 2014. We also looked at other possible sushi machine supplier but decided to pay for Melvin to visit our site for detailed discussions (due to his extensive sushi business experience). Melvin promptly accepted our offer and visited us at the end of Jan. 2014. Within the 3 days of visit, he understood our brief and drafted a floor plan (using his travel PC) and designed the Retail area, hot & cold kitchen, freezer/chilled/dry stores, wash area and the full range of sushi machines and conveyor system. He also visited our appointed kitchen equipment supplier to discuss and assist in the selection, sizing and specifications of the support equipment.

In Feb.2014, we gave our orders to Melvin to proceed with the project and order the specialised sushi machines (2 each of Autec ASM860CE Maki Robots, ASM780CE Shari Makers, ASM250CE Maki Cutters and ASM405CE Nigiri Robots). We also ordered a Fujimaki 3 decks rice cooker FRC162NC and Kitanihon DW13 sushi plate washer. Melvin also recommended spares, sushi plates and covers. The target opening date was April 2014. However, we opened another restaurant and that delayed the Tanuki project.

On 19th Sept. 2014, we again paid for Melvin to come to our site to review the progress and discuss the Menu. We then decided to also include Hot Food on the Menu and Melvin had to start sourcing for crockeries and ingredients urgently for the new hot food range.

Within the month, Melvin managed to place additional orders for the extended menu range and came to Noumea on 28<sup>th</sup> Oct. 2014 to start the final journey of installation, commissioning and training. Due to delays of the construction completion delay and the clearing approvals of the ingredients, Melvin spent 3 weeks for this.

We are happy that he has worked hard under much pressure and was still able to complete the installation and fully train the kitchen staff (including a French, Filipino and Japanese Chef) within the short time frame and we opened as planned. All sushi and supporting machines worked perfectly and staff were trained on the use, safety and cleaning of all these machines. Melvin also set up the ingredients store and trained staff on rice cooking and use of the ingredients.

We felt that the project may not have kicked off so efficiently if we had not engaged Melvin's Consultancy and use his wealth of knowing and experience in the commercial sushi industries. We highly recommend using Melvin and have full faith and trust in his judgement. We will ask him to visit us again in 6 months for a review and recommendation.

Dominique Pham, GM of Groupe Cuenet: Mobile: +687 834 960.





### **À qui de droit :**

***Nous souhaitons témoigner de l'implication de Melvin Wee dans le projet du Tanuki Sushi Train à Nouméa, en Nouvelle-Calédonie (qui fait partie du Groupe Cuenet qui possède plusieurs restaurants sur le Territoire. [www.cuenet.nc](http://www.cuenet.nc))***

***Nous avons commencé à communiquer avec Melvin Wee, Directeur de Sushi Machines par e-mails, en Janvier 2014. Nous avons également cherché d'autres fournisseurs de machines à sushis. Au final, nous avons décidé de faire appel à Melvin qui a une grande expérience dans l'implantation de restaurants de sushis et lui avons proposé de lui payer le trajet pour discuter du projet. Melvin a tout de suite accepté notre offre et nous nous sommes rencontrés à Nouméa fin Janvier 2014 pour approfondir les discussions sur le projet d'ouverture de restaurant de sushis. Pendant les 3 jours de visite, il a bien compris nos demandes sur le futur restaurant et a effectué une ébauche de plan. Il aménagé l'espace en salle, l'espace cuisine (chaud et froid), l'espace de stockage sec, congélateurs, l'espace plonge et la disposition de toutes machines à sushis et le train. Il a également rencontré notre fournisseur de matériels de cuisine pour discuter et nous assister dans le choix des équipements.***

***En février 2014, nous avons missionné Melvin pour lancer le chantier et avons commandé les machines à sushis spécialisées (2 de chacune des machines suivantes : Autec ASM860CE Maki Robots, ASM780CE Shari Makers, ASM250CE Maki Cutters and ASM405CE Nigiri Robots). Nous avons également commandé un Fujimaki 3 decks rice cooker FRC162NC et un Kitanihon DW13 qui est un lave assiettes à sushis. Melvin nous a également recommandé les pièces de rechange, les assiettes à sushis et les couvercles. La date d'ouverture prévue était en Avril 2014. Cependant, nous avons lancé l'ouverture d'un autre établissement et cela a reporté le projet du Tanuki.***

***Le 19 Septembre 2014, nous avons de nouveau demandé à Melvin de venir à nos frais à Nouméa pour discuter de l'avancement du projet et du menu. Nous avons donc décidé d'intégrer des plats chauds au menu et Melvin a dû se renseigner en urgence pour nous pour trouver des fournisseurs d'ingrédients et matières premières à cet effet.***

***Dans le mois, Melvin a géré la commande de matières premières supplémentaires et est revenu à Nouméa le 28 Octobre 2014 pour son dernier séjour qui a inclus l'installation, la mise en service et la formation sur les machines. Dû au délai de la finalisation du chantier de la construction du restaurant, et des délais douaniers concernant l'importation des ingrédients, Melvin a passé 3 semaines à cet effet.***

***Nous sommes satisfaits de Melvin qui a su travailler sous pression et qui a été capable de finir l'installation et former le personnel de cuisine à utiliser les machines dans le délai imparti. Toutes les machines à sushis et les machines annexes fonctionnent à notre convenance et l'équipe en cuisine les utilisent en parfait autonomie. Melvin a également géré le stockage des ingrédients et a formé le personnel de cuisine à les utiliser.***

***Nous sommes satisfaits des services de consultant de Melvin et avons profité de toute sa connaissance du secteur de la restaurant de sushis. Nous recommandons fortement les services de Melvin en qui nous avons fait confiance dans la préparation de ce projet.***

***Pour plus de détails sur ce témoignage, vous pouvez contacter Dominique Pham au : +687 834 960.***

