NÆRINGSLIV TØMMERKAIA SKIEN DATTEBAYO SUSHI

Lee lover Grenlands lengste bardisk og en helt ny opplevelse: – Det er en stor investering

15 METER: – Bardisken er rundt 15 meter, sier Lee Duc Trinh, som tror det blir Grenlands lengste. Nå går det mot åpning på Tømmerkaia. Foto: Pernille Aubert Gilje

Av Pernille Aubert Gilje

Publisert:
12.01.23 06:20

Del

SKIEN: Restauranten ved Skiens nye bydel begynner å ta form. Nå gleder Lee Duc Trinh seg til å kunne ønske gjestene velkommen.

For abonnenter

ANNONSE

Her har det skjedd mye! Jeg gleder meg, utbryter Lee Huc Tripp i det han går inn i lokalet på Tømmerkaia. Bare på

alkoholservering.

Planen var egentlig å åpne dørene før jul, men på grunn av forsinkelser i markedet har prosessen halt ut i tid. Nå krysser Lee fingrene for at siste del av prosessen går som smurt.

– Jeg håper at vi får åpnet i løpet av februar, senest i mars, sier Lee og viser TAs utsendte rundt i lokalet.

LES OGSÅ
Nok en gang har Heidi og Cathrine truffet blink: – Nesten overraskende

Stor investering

Restauranten skal romme 80–90 gjester, kokkene skal lage sushi foran kundene og lokalet er utstyrt med hele to kjøkken. Lee er storfornøyd med å kunne tilby noe han har følt har manglet i Skien.

ANNONSE

– Det er veldig moro. Skien har alltid hatt et problem med plass, både sitteplasser og stort kjøkken. Det her tror jeg blir veldig bra, sier han fornøyd.

Det at prosjektet har vært en stor investering legger han ikke skjul på, selv om han ikke har noen konkrete tall. Han er glad for å ha Steinar Moe eiendom i ryggen med Cathrine Noor og Heidi Sjerve i spissen. Lee er rask med å skryte av både Noor og Sjerve for tilretteleggingen.

FORNØYD: Lee Duc Trinh er storfornøyd med restaurantens nye lokasjon. Foto: Pernille Aubert Gilje

– De er flinke til å komme med innspill. De gir meg ideer om små detaljer som har blitt ganske bra, forteller Lee.

Han er blant annet ekstra stolt over bardisken, som måler cirka 15 meter. Her kan gjestene sitte å se på at maten blir laget og nyte noe godt i glasset.

– Jeg tror ikke det er noen andre steder i Grenland som har en så stor bardisk, sier han og smiler bredt.

LES OGSÅ: Nå er Tollboden til salgs – og prisen som forventes er skyhøy

Lar seg ikke skremme

Siden sist TA snakket med gründeren er det mye som har skjedd i samfunnet. Utgiftene har skutt i været og mange har gjort harde prioriteringer når det kommet til personlig økonomi.

Men Lee er derimot ikke skremt av å starte opp det nye konseptet i disse tider. Han opplever fortsatt god pågang på Dattebayos restauranter i Bø, Porsgrunn og Skien.

STORT KJØKKEN: Det nye lokalet byr på stor plass og hele to kjøkken. Der er fortsatt en del arbeid som gjenstår før Lee Duc Trinh kan åpne dørene til Dattebayo på Tømmerkaia. Foto: Pernille Aubert Gilje

– Jeg tror det kommer til å gå bra. Det er mange som har ventet på oss og klare for å støtte oss. Vi har mange faste kunder som har ventet spent på dette, sier Lee.

Nå gleder han seg til å komme ordentlig i gang på Tømmerkaia med resten av Dattebayo-gjengen. Siden dørene til den første restauranten åpnet i 2014 i Bø, har det bare ballet på seg. Han utelukker imidlertid ikke at det stopper her.

– Vi har andre planer, men akkurat nå må vi bruke tid på det her. Vi har åpnet noe nytt cirka hvert andre år nå, så vi må passe på at det ikke går ut av kontroll. Nå må vi åpne her først og gjøre det bra, så kan vi begynne å spare opp penger til noe nytt, sier gründeren.

LES OGSÅ
Cecilie: – Skjønner ikke at det er så tabubelagt

Les mer om: Næringsliv Tømmerkaia Skien Dattebayo Sushi Restaurant Sjømat Oppussing Take-away