

## **Freiwillige Helfer befreien Strand von 150 kg Müll**

Sechste NORDSEE Strandreinigung ein voller Erfolg

**Bremerhaven, 09.09.2019**

**Bereits zum sechsten Mal in Folge organisierte Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie, NORDSEE, eine Aktion zur Reinigung der Meere und Strände. In Dedesdorf, südlich von Bremerhaven, konnten am vergangenen Samstag mit vereinten Kräften 150 kg Müll gesammelt werden.**

Mehr saubere Meere und Strände – das war das Ziel der großen NORDSEE Strandreinigungsaktion am 7. September. Rund 50 freiwillige Helfer und Mitarbeiter des Unternehmens beteiligten sich, um den 5 km langen Strandabschnitt südlich von Bremerhaven zu reinigen und einen weiteren Beitrag für eine saubere Umwelt zu leisten.

Beendet wurde der Tag mit einem schönen, gemeinsamen Picknick und dem tollen Gefühl, gemeinsam etwas Gutes für die Umwelt geleistet zu haben.

Um der Verschmutzung der Meere und Strände langfristig entgegen zu wirken, hat NORDSEE 2016 diese Gemeinschafts-Aktion ins Leben gerufen, die ganze Strandabschnitte sowie das Hinterland südlich von Bremerhaven von angeschwemmten Möbeln, Autoreifen, Holzbrettern und sonstigem Kleinmüll reinigt.



## **Das NORDSEE Qualitätsversprechen**

NORDSEE steht seit 1896 in Deutschland für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen ausschließlich aus quotierten Fängen. Außerdem führt NORDSEE in Filialen mit Frischfischtheken eine immer breitere Palette von Fischen sowie Schalen- und Krustentieren aus biologischer Aquakultur. Die Herkunft der Produkte ist über die NORDSEE Website transparent nachvollziehbar. Hier können FAO-Fanggebiet, Fangmethode und Art der Fischerei überprüft werden. Nachhaltigkeit ist NORDSEE in allen Unternehmensbereichen ein wichtiges Anliegen, hier setzt das Unternehmen höchste Maßstäbe an. Das gilt sowohl für die Entwicklung der Rezepturen und Gerichte als auch für das Filial-Design, die Verpackungen oder den Energieverbrauch an jedem Standort. NORDSEE verzichtet bewusst auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen sowie genveränderten Bestandteilen. Bei der Konzeption aller Fischkreationen sind frische Ideen, Natürlichkeit und Abwechslung besonders wichtig. Für die Snacks und Tellergerichte wird ausschließlich Filetware verwendet.

## **NORDSEE – ein Traditionsunternehmen in Deutschland**

Die NORDSEE GmbH mit Sitz in Bremerhaven wurde 1896 als „Deutsche Dampffischerei-Gesellschaft NORDSEE“ von Bremer Reedern und Kaufleuten gegründet. Heute verfügt das traditionsreiche Unternehmen über 379 Standorte und ist mit seinen Verkaufskanälen Restaurant, Snack-Shop und Meeresbuffet europaweit führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit knapp 6.000 Beschäftigten, davon 131 Auszubildende, werden bei NORDSEE jährlich mehr als 17 Mio. Kunden bedient und ein systemweiter Umsatz in Höhe von rund 333,6 Mio. Euro erwirtschaftet. Darüber hinaus ist NORDSEE geprüftes Mitglied im Deutschen Franchise-Verband und Vollmitglied im Bundesverband der Systemgastronomie. Bis heute werden mehr als 150 Filialen im In- und Ausland erfolgreich von Franchise-Partnern geführt. NORDSEE ist als Franchise-System immer auf der Suche nach geeigneten Standorten für neue Filialen und Partnern in Deutschland, Österreich sowie anderen internationalen Märkten. Franchise-Partner haben die Möglichkeit, bestehende Filialen zu übernehmen oder neue Filialen zu eröffnen.

Seit August 2018 ist das Unternehmen offizieller Partner des größten und beliebtesten deutschen Bonusprogramms – PAYBACK.

**NORDSEE – Wir sind Fisch.**

[www.nordsee.com](http://www.nordsee.com)