

Frühlingsgenuss mit NORDSEE

Bremerhaven, 28.02.2020

NORDSEE, Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie, ist bereit für den Frühling. Das Seelachsfilet „Finesse“ und der Wikinger „Anti-Pasti“ sind der perfekte Start in die beliebte Jahreszeit.

Klassiker und einer der beliebtesten Speisefische zugleich: der Seelachs. Deswegen sorgt NORDSEE mit einem Seelachsfilet „Finesse“ für wahre Frühlingsgefühle. Fisch-Fans dürfen sich auf ein saftiges Seelachsfilet kombiniert mit Zucchini und Frischkäse freuen. Petersilienkartoffeln und ein knackiger Salat runden das Menü ab und sind der perfekte Genuss für einen leichten Start in die neue Saison.



Auch im Snack-Bereich setzt NORDSEE auf einen Klassiker: die begehrte Wikinger-Schnitte. Als Wikinger „Anti-Pasti“ erwartet die Gäste ein softes Roggenbrötchen kombiniert mit leckerer Frischkäse-Kräutercreme, mediterranem Anti-Pasti-Gemüse, knackigem Salat und der beliebten Wikinger-Schnitte. Mit diesem Snack für unterwegs kann man den Frühling gleich zweifach genießen.

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 373 Standorte und ist mit seinen Verkaufskanälen Restaurant, Snack-Shop und Meeresbuffet europaweit führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit insgesamt 5.300 Beschäftigten, davon 100 Auszubildende, werden bei NORDSEE jährlich mehr als 17 Mio. Kunden bedient und ein systemweiter Umsatz in Höhe von 329,3 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.



Go! Fish – das neue NORDSEE Konzept

Fisch- und Seafood von höchster Qualität in angesagter Pop-Art-Atmosphäre kombiniert mit trendigen Vintage-Elementen – das ist Go! Fish. Im Dezember 2019 launchte NORDSEE die junge Marke im belgischen Wijnegem, nahe Antwerpen. Passend zum Claim der Marke „The Seaside of Life“ kreiert NORDSEE ein völlig neuartige Genuss-Erlebnis und bietet zum Frühstück, Lunch, Abendessen oder zwischendurch immer das passende Trend-Food. „Go Holy“ oder „Go Rebel“ – bei dem neuen Konzept hat man die Wahl zwischen leichtem Feel Good Food und sündhaftem Genuss.

Als Franchise-System ist Go! Fish auf der Suche nach Partnern, um gemeinsam zu expandieren. Weitere Eröffnungen in Belgien, Italien und Deutschland sind bereits in Planung.

Kontakt: presse@nordsee.com

NORDSEE – Wir sind Fisch.

www.nordsee.com

www.go-fish.com/