

Mit NORDSEE genussvoll ins neue Jahr

Bremerhaven, 09.01.2020

Ins neue Jahr startet Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie, NORDSEE, mit zwei neuen Produkt-Highlights. Fisch-Liebhaber erwartet zum Jahresauftakt ein knusprig gebackenes Rotbarschfilet und ein herzhaftes Backfisch-Baguette „Curry Käse“.

Absolutes Evergreen und nach wie vor einer der beliebtesten Speisefische der Deutschen: der Rotbarsch. Mit diesem Liebling startet NORDSEE ins neue Jahr. Fisch-Fans dürfen sich auf ein knusprig gebackenes Rotbarschfilet mit Petersilienkartoffeln freuen. Knackiges Kohlrabigemüse rundet dabei das Menü perfekt ab und ist die ideale Beilage in der kalten Jahreszeit.



Backfisch-Liebhaber aufgepasst – auch im Snack-Bereich dürfen sich Gäste direkt zu Beginn auf ein schmackhaftes Highlight freuen. Der begehrte Klassiker präsentiert sich in einer neuen Variante: als Backfisch-Baguette „Curry Käse“ überzeugt der Favorit mit einer Sweet-Curry Sauce, frischer Tomate und Gurke und herzhaftem Gouda. Wer von Curry nicht genug bekommt, kann die Sweet-Curry Sauce zu Beginn des Jahres auch zu Fish & Chips genießen. Mit diesen beiden Begleitern für unterwegs kann das neue Jahr genussvoll starten!



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 374 Standorte und ist mit seinen Verkaufskanälen Restaurant, Snack-Shop und Meeresbuffet europaweit führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit insgesamt 6.000 Beschäftigten, davon 131 Auszubildende, werden bei NORDSEE jährlich mehr als 17 Mio. Kunden bedient und ein systemweiter Umsatz in Höhe von 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.

Kontakt: presse@nordsee.com

NORDSEE – Wir sind Fisch.

www.nordsee.com