

## **Mak-Pak: Nachhaltige Verpackungslösung aus Makroalgen**

### **Erster erfolgreicher Test mit NORDSEE Gästen in Bremerhaven**

**Bremerhaven, 14.02.2020**

**Im März 2018 fiel der Startschuss für das zweijährige Forschungsprojekt Mak-Pak des Alfred-Wegener-Instituts (AWI), der Hochschule Bremerhaven und NORDSEE, Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie. Ziel dieses Projekts ist es, eine aus Algen produzierte Verpackung für den Außer-Haus-Verzehr herzustellen, die kompostierbar und sogar essbar ist. Die ersten beiden Konsumententests gab es jetzt am 12. und 13. Februar in den NORDSEE Filialen in Bremerhaven und Bremen.**

Nach knapp zwei Jahren gemeinsamer Entwicklung, ist der erste Prototyp aus Makroalgen fertiggestellt: Das ca. 10 x 10 cm große Algenblatt konnte am vergangenen Mittwoch erstmals von Kunden in Bremerhaven auf Haptik, Geruch, Konsistenz, Aussehen und Geschmack getestet werden. Eine aus Algen produzierte Verpackung für den Außer-Haus-Verzehr zu entwickeln, stieß in der Filiale auf viel positive Resonanz. „Ich finde den Nachhaltigkeitsgedanken durch die Essbarkeit und Bioabbaubarkeit zukunftsweisend. Erstaunt war ich, dass das Algenmaterial so dünn und stabil ist. Das hätte ich nicht gedacht“, so ein 55-jähriger Gast während des Kundentests.

Bis die Verpackung regulär bei NORDSEE angeboten wird, werden noch zwei bis drei Jahre vergehen. In einem geplanten Folgeprojekt wird der Prototyp für die industrielle Herstellung weiter optimiert.

*„Wir freuen uns sehr über den ersten Prototypen und das positive Feedback unserer Gäste. Es ist uns sehr wichtig, dass die Verpackungen für den Außer-Haus-Verzehr aus nachwachsenden und nachhaltigen Rohstoffen sind, um Umwelt und Ressourcen zu schonen“, sagt Andreas Gertzobe, Geschäftsführer NORDSEE GmbH.*

Interessenten können sich vom 14.02. bis 13.06. in der aktuellen Ausstellung „HOCH HINAUS“ im Bremer Haus der Wissenschaft weiter über das Mak-Projekt informieren. Die Ausstellung widmet sich der Forschungsarbeit der Hochschule Bremerhaven und der Hochschule Bremen. Insgesamt stellt die Ausstellung sieben innovative Projekte aus beiden Hochschulen des Landes Bremen vor.

Sollten Sie Interesse an einer Pressekonferenz mit weiteren Informationen zum Thema Mak-Pak haben, dann senden Sie uns gerne eine Mail an [presse@nordsee.com](mailto:presse@nordsee.com).

## **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 5.300 Beschäftigten, davon 100 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.



### **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](mailto:presse@nordsee.com)

**NORDSEE – Wir sind Fisch.**

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

[www.go-fish.com/](http://www.go-fish.com/)