

So schmeckt der Sommer mit NORDSEE

Bremerhaven, 01.07.2019.

Mit leichten, sommerlichen Köstlichkeiten startet NORDSEE, Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fischsystemgastronomie, in den Sommer. In der heißen Jahreszeit dürfen sich Fisch-Fans auf ein leckeres Kabeljaurückenfilet im Pergament und einen aromatischen Tomate-Mozzarella-Wrap freuen.



Wer im Sommer auf leichten Genuss setzt, für den hat NORDSEE die idealen Gerichte im Gepäck. Die neuen sommerlichen Spezialitäten garantieren den perfekten Start. Mit einem schmackhaften Kabeljaurückenfilet im Pergament erwartet die Gäste ein echtes Highlight. Im eigenen Sud gegart und mit einem knackigen Gemüsemix kombiniert, ist das Kabeljaurückenfilet im Pergament der ideale Genuss für den Sommer. Perfekt dazu: leckerer Wildreis und ein frischer Beilagensalat. NORDSEE Fans kommen bis 18. August in den Genuss dieses beliebten Speisefisches.

Auch für den schnellen Hunger zwischendurch hält NORDSEE eine Auswahl an abwechslungsreichen und leckeren Snacks bereit. Mit dem neuen vegetarischen Tomate-Mozzarella-Wrap erwartet Snack-Fans ein beliebter, klassischer Geschmack. Der handgerollte mediterrane Wrap ist an heißen Tagen ideal für unterwegs. Die aromatische Kombination aus frischen Tomaten und milden Mozzarellawürfeln ist ein beliebtes Duo – nicht nur in der in der italienischen Küche.



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 380 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 334,5 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 dem 1. August 2018 ist das Unternehmen offizieller Partner des größten und beliebtesten deutschen Bonusprogramms – PAYBACK.

Kontakt: presse@nordsee.com

NORDSEE – Wir sind Fisch.

www.nordsee.com