

Watt'n Müll – große Strandreinigung mit NORDSEE

Gelebte Verantwortung für Sauberkeit der Meere und Strände

Bremerhaven, 01.02.2019

NORDSEE geht mit großer Strandreinigungsaktion in die nächste Runde: Bereits zum fünften Mal in Folge organisiert Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie in Dedesdorf, südlich von Bremerhaven, eine Aktion zur Reinigung der Meere und Strände. Damit leistet NORDSEE einen wichtigen Beitrag für eine saubere Umwelt. Das Unternehmen setzt am 9. März wieder auf die tatkräftige Unterstützung von Mitarbeitern und freiwilligen Helfern aus der Umgebung.

Um der Verschmutzung der Meere und Strände langfristig entgegenzuwirken, hat NORDSEE 2016 eine Gemeinschafts-Aktion ins Leben gerufen, die ganze Strandabschnitte sowie das Hinterland südlich von Bremerhaven von angeschwemmten Möbeln, Autoreifen, Holzbrettern und sonstigem Kleinmüll reinigt. Im vergangenen Jahr konnten mit vereinten Kräften beachtliche 420 kg Müll gesammelt werden. Das Unternehmen will auch bei der nächsten Aktion an diesen Erfolg anknüpfen und freut sich auf zahlreiche engagierte Helfer.

Die wichtigsten Fakten im Überblick:

- Datum: 09.03.2019
- Uhrzeit: 10:00 Uhr
- Treffpunkt: Fähranleger in Dedesdorf, südlich von Bremerhaven

Interessierte melden sich gerne vorab per Mail unter Nachhaltigkeit@nordsee.com. Auch Kurzentschlossene sind herzlich willkommen. Müllsäcke und Handschuhe stellt das Unternehmen bereit. Wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk sind zu empfehlen. Mit einem gemeinsamen kostenlosen Picknick wird der Aktionstag beendet.

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 insgesamt 6.000 Beschäftigten, davon 165 Auszubildende, werden bei NORDSEE jährlich mehr als 19 Mio. Kunden bedient und ein systemweiter Umsatz in Höhe von rund 349 Mio. Euro erwirtschaftet. Darüber hinaus ist NORDSEE geprüftes Mitglied im Deutschen Franchise-Verband und Vollmitglied im Bundesverband der Systemgastronomie. Bis heute werden mehr als 140 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.

NORDSEE – Wir sind Fisch.

www.nordsee.com