

## NORDSEE startet mit leckeren Highlights in den Spätsommer

**Bremerhaven, 12.08.2019**

**Damit der Abschied vom heißgeliebten Sommer nicht allzu schwer fällt, verwöhnt NORDSEE, Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie, Gäste mit spätsommerlichen Köstlichkeiten. Fisch-Fans dürfen sich unter anderem auf ein saftiges Seelachsfilet „Caprese“ und einen fruchtigen Mango-Garnelen-Wrap freuen.**

Genuss-Momente bei NORDSEE: Mit einem saftig überbackenen Seelachsfilet „Caprese“ mit einer mediterranen Tomate-Mozzarella-Auflage startet NORDSEE in den Spätsommer. Kombiniert mit Petersilienkartoffeln und einer leckeren Tomaten-Kräuter-Sauce ist dieses Gericht der ideale Genuss. Gegrilltes Sommergemüse rundet das neue Highlight-Menü perfekt ab und lässt den Sommer nochmal aufblühen.



Für den schnellen Hunger zwischendurch hält NORDSEE immer eine Auswahl an abwechslungsreichen und leckeren Snacks bereit. Ab sofort erwartet Fisch-Fans eine fruchtig-exotische Kombination: Bei dem neuen Mango-Garnelen-Wrap trifft ein knuspriger Garnelen-Stick auf süßliche Mangowürfel, knackigen Salat und leckeren Frischkäse-Chili-Aufstrich. Eingerollt in einem soften Weizentortilla ist dieser Wrap zu jeder Tageszeit ein toller Begleiter.

## **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 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.

Seit 2018 ist das Unternehmen offizieller Partner des größten und beliebtesten deutschen Bonusprogramms – PAYBACK.

Kontakt: [presse@nordsee.com](mailto:presse@nordsee.com)

**NORDSEE – Wir sind Fisch.**

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