

Hol's App – der schnelle Weg zu köstlichen Fischspezialitäten! Endlich überall: NORDSEE setzt flächendeckend auf „Click & Collect“

Bremerhaven, 20.01.2022

Mit mehreren hunderttausend registrierten Nutzern hat sich die NORDSEE App längst bei den Kunden als heißer Draht zum Angebot des Bremerhavener Traditionsunternehmens etabliert. Dank der deutschlandweiten Einführung der „Click & Collect“-Funktion, heißt es jetzt für Fisch-Fans in allen teilnehmenden 170 NORDSEE Restaurants ganz bequem: per App bestellen, direkt zahlen und in der Restaurantfiliale am Pick-up-Point abholen. So kommen NORDSEE Kunden noch schneller in den Genuss von leckeren Fischgerichten und erfrischenden Getränken. Garantiert ohne lange Wartezeiten und Schlangestehen. „Wir setzen unsere Digitalstrategie konsequent um, da der elektronische Weg zu unseren Kunden für uns immer wichtiger wird. Den Service unserer App entwickeln wir stetig weiter. Neben Home Delivery bieten wir den Usern mit Click & Collect jetzt deutschlandweit einen zusätzlichen Mehrwert an, um ihnen den Zugang zu unserem vielfältigen Angebot und den Weg zur Lieblingsfiliale noch benutzerfreundlicher zu gestalten“, berichtet Carsten Horn, CEO NORDSEE. „Neben innovativen Services und Vorteilen zeichnet sich die NORDSEE App besonders durch eine einfache Handhabung aus. Als Quick Service Restaurant ist außer der Qualität auch der Speed of Service für unsere Kunden ein Entscheidungskriterium. Dabei unterstützen wir sie mit unseren digitalen Angeboten.“

Als Kundenbindungsinstrument offeriert die NORDSEE App satte Rabatte und Coupons. Wer sich weitere Vorteile angeln möchte, kann zum Beispiel bei jedem Einkauf Fische sammeln und gegen tolle Prämien einlösen. Gewinnspielaktionen bieten zudem regelmäßig die Chance auf spannende Preise. Darüber hinaus liefert die App Wissenswertes und Neuigkeiten zu den Produkten, Unternehmensnachrichten, einen Filialfinder sowie vieles mehr. Die NORDSEE App lässt sich wahlweise über Google Play oder über den Apple Store downloaden. Als bequeme Login-Möglichkeiten dienen das Google-, Apple- oder Facebook-Profil.

NORDSEE – ein Traditionsunternehmen

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 359 Standorte und ist mit seinen Verkaufskanälen Restaurant, Snacks und Einzelhandel europaweit führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit rund 2.500 Beschäftigten und Auszubildenden werden bei NORDSEE jährlich 13 Mio. Kunden bedient und ein systemweiter Umsatz in Höhe von



rund 338 Mio. Euro erwirtschaftet. Darüber hinaus ist NORDSEE geprüftes Mitglied im Deutschen Franchise-Verband und Vollmitglied im Bundesverband der Systemgastronomie.

NORDSEE – das Qualitätsversprechen

NORDSEE steht in Deutschland für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen ausschließlich aus quotierten Fängen. Außerdem führt NORDSEE in Filialen mit Frischfischtheke eine immer breitere Palette von Fischen sowie Schalen- und Krustentieren aus biologischer Aquakultur. Die Herkunft der Produkte ist über die Website www.nordsee.de transparent nachvollziehbar. 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. Die Bremerhavener verzichten bewusst auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen sowie genveränderten Bestandteilen. Für die Snacks und Tellergerichte wird ausschließlich Filetware verwendet.

NORDSEE – der Vorreiter

Seit April 2021 bietet NORDSEE – nach einer sechswöchigen Testphase – als erstes Fast-Food-Unternehmen plant-based Fisch in ganz Deutschland und Österreich an. Die beiden beliebten Snack-Klassiker Backfisch-Baguette und Fisch & Chips sind seitdem ohne Fisch als schmackhafte „plant-based“ Variante „Backvisch-Baguette“ bzw. „Visch & Chips“ mit veganer Remouladensauce erhältlich. Damit agierten die Fischexperten erneut als „First Mover“ im Bereich Systemgastronomie und besetzten das Thema pflanzenbasierte Fischprodukte als erste QSR-Marke. NORDSEE reagiert damit auf den allgemeinen Verbrauchertrend, vermehrt nach Alternativen auf pflanzlicher Basis zu suchen. Aspekte wie Nachhaltigkeit, Tierwohl und Klimawandel sind hier die entscheidenden Argumente. Mit den neuen pflanzenbasierten Produkten aus natürlichen Zutaten kann NORDSEE insbesondere Flexitariern und auch Veganern eine köstliche Alternative bieten.

NORDSEE – Wir sind Fisch.

www.nordsee.com

Pressekontakt

Fluent AG, Frauke Constantin

T +49 40 22 63 68 260

frauke.constantin@fluent.ag