

NORDSEE feiert Wiedereröffnung

Die Ulmer Filiale präsentiert sich in neuem Design

Ulm, im September 2017: Endlich wieder da: Nach mehrwöchiger Umbauphase eröffnet am 7. September die NORDSEE Filiale auf der Hirschstraße. Nach einer Investition von ca. 860.000 Euro bietet die Filiale allen Gästen eine neue, trendige Wohlfühlatmosphäre, die einladenden Vintage-Stil mit modernem Design kombiniert. Das neu gestaltete Restaurant bietet über 98 Gästen Platz und verwöhnt die Besucher mit abwechslungsreichem Fischgenuss. Ob im Restaurant oder im Snackbereich – NORDSEE überrascht immer wieder mit neuen Kreationen, wie aktuell mit dem neuen NORDSEE Oschi, leckeres Alaska-Seelachsfilet mit Salat und würziger Remouladensauce umhüllt von einem krossen Fladenbrot, oder dem knusprig gebackenen Welsfilet aus Mecklenburg-Vorpommern. Im kompletten Bundesland betreibt der europaweite Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie 41 Filialen und beschäftigt insgesamt 624 Mitarbeiter. Der Gesamtumsatz im Bundesland lag 2016 bei rund 42,5 Mio. Euro.

„Wir freuen uns sehr, dass unsere Filiale in Ulm seine Gäste ab sofort in neuem Design begrüßt“, sagt Robert Jung, Vorsitzender der Geschäftsführung der NORDSEE GmbH. „Die Umgestaltung des Restaurants zeigt, wie wir die Marke NORDSEE konsequent weiterentwickeln und die lange Tradition vor Ort mit frischem Wind weiterführen.“

Ulm hat einen neuen Genusshafen: Direkt am Münster gelegen lädt NORDSEE Groß und Klein ein, Fischgenuss neu zu entdecken. Das komplette Restaurant erstrahlt in trendiger Wohlfühlatmosphäre und macht deutlich, was NORDSEE am Herzen liegt: Frische und Natürlichkeit. Neben der großzügigen Thekenfront, deren Auslage mit immer neuen Fischkreationen überrascht, besticht die neue Filiale direkt am Eingang mit einem einladend gestalteten Sitzbereich, der besonders durch seine Lichtinstallation hervorsteht: Eine rustikale Holzkonstruktion wird von kräftigen Tauseilen umwickelt und dient so als Halterung für zeitlose Rosendale-Leuchten. Von hier aus haben Fischliebhaber den bestmöglichen Blick auf das bunte Treiben in der Fußgängerzone. Den Mittelpunkt des Restaurants bildet der große NORDSEE „Stammtisch“, der mit 12 halbhohen und farbigen Tolix-Stühlen einen ganz besonderen Platz bietet und mit vielen Details, wie kleinen Glasleuchten, in Szene gesetzt wird. Im hinteren Bereich dient ein historisches Schwarz-Weiß-Motiv aus dem NORDSEE-eigenen Archiv als charmanter Eyecatcher. Es zeigt Netzmacher bei ihrer täglichen Arbeit. Einen besonderen Bezug zu Ulm stellt gleich auf der anderen Seite eine Konstruktionsskizze auf Holz von Albrecht Ludwig Berblinger dar. Der Schneider von Ulm hat seiner Heimatstadt durch seinen Erfindergeist zu Weltruhm verholfen.



Auch die Nachhaltigkeit wurde beim Design berücksichtigt: Das gesamte Lichtkonzept ist beispielsweise mit energiesparender LED-Beleuchtung umgesetzt.

Filialeleiterin Kerstin Wehner-Bucher und ihre 30 Mitarbeiter freuen sich, die Gäste ab dem 7. September im neuen Wohlfühlambiente willkommen zu heißen.

JETZT NEU – Die NORDSEE App und der Kundenclub fish & friends

Coupons einfach und bequem einlösen, Neuigkeiten als erstes erfahren, Produkte durchstöbern, Filialen schnell entdecken und Bargeldlos ganz rasch und einfach bezahlen – dieses umfassende Servicepaket bietet die neue NORDSEE App. Und so funktioniert es: Einfach die App kostenlos auf das Handy laden und schnell und unkompliziert zu zahlreichen, exklusiven Vorteilen kommen.

Für Mitglieder des Kundenclubs ist die Nutzung der App besonders praktisch: Bei jedem NORDSEE Besuch können sie „Fische“ sammeln und diese gegen Gratis-Produkte und tolle Prämien einlösen. Zusätzlich warten im Kundenclub „**fish & friends**“ exklusive Gewinnspiele und Überraschungen für alle Fischliebhaber.

NORDSEE ist Deutschlands „Preis-, Marken- und Produkt-Champion“

Jedes Jahr untersucht die Analyse- und Beratungsgesellschaft ServiceValue in Kooperation mit der WELT, welche Unternehmen ihre Kunden begeistern können und kürt in diesem Jahr erstmalig die Champions in den Kategorien Markenauftritt, Produktqualität und Preisgestaltung. 2017 ist NORDSEE gleich mehrfacher Branchengewinner. Das Bremerhavener Unternehmen belegt in den Studien "Preis-Champions" und "Marken-Champions" jeweils einem Gold-Medaillenrang im Gesamtranking und ist in beiden Kategorien die Nummer 1 der Branche "Fast-Food-Restaurants" (www.preis-champions.de und www.marken-champions.de).

Im Rahmen der ebenfalls erstmalig durchgeführten Studie „Produkt-Champions“ (www.produkt-champions.de) geht NORDSEE zudem als Nummer 1 der Branche "Fast-Food-Restaurants" auf einem Silber-Medaillenrang im Gesamtranking hervor.

NORDSEE – Wir sind Fisch.

www.nordsee.com

Pressekontakt:

Anna-Maria Bansmann
ZANGEN BANSMANN PR

Telefon: 0163.595 30 50
E-Mail: nordsee@zangen-bansmann.de

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 Einzelhandel, Restaurant und Snacks europaweit führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit insgesamt 6.000 Beschäftigten, davon 130 Auszubildende, werden bei NORDSEE jährlich mehr als 19 Mio. Kunden bedient und ein systemweiter Umsatz in Höhe von rund 357 Mio. Euro erwirtschaftet. Darüber hinaus ist NORDSEE geprüftes Mitglied im Deutschen Franchise-Verband und Vollmitglied im Bundesverband der Systemgastronomie.

Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit über 120 Jahren in Deutschland für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen ausschließlich aus quotierten Fängen. Außerdem führt NORDSEE auch 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.

Ein Stück NORDSEE für zu Hause

NORDSEE ist auch im Supermarkt zu finden und präsentiert dort leckere Fischfeinkost-Variationen für zu Hause. Neu im Sortiment: Gleich zwei neue Sorten des beliebten NORDSEE Klassikers, dem Backfisch. Ob mit mediterraner Kräuter-Panade oder exotischem Quinoa-Curry-Mantel – der Geschmack des feinen Alaska-Seelachs wird gleich zweimal ganz unterschiedlich hervorgehoben und durch die begleitenden Saucen ideal abgerundet. www.nordsee-im-handel.com