

NORDSEE eröffnet neue Filiale in der Lugner City

Richard Lugner und NORDSEE GF Alexander Pietsch grillen gemeinsam Fisch

Wien, 9.12.2018 Großer Andrang bei Eröffnung der neuen NORDSEE Filiale in der Wiener Lugner City: Hausherr Richard Lugner und NORDSEE Österreich Geschäftsführer Alexander Pietsch stellten sich am Samstagvormittag, 8.12.2018, gemeinsam an den Grill. Inmitten des Weihnachtstrubels wurden alle Fischliebhaber und Weihnachts-Shopper mit köstlichem norwegischen Lachsfilet verwöhnt.

Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie bietet ab sofort im Obergeschoss der Lugner City im 15. Bezirk ein breites Angebot an Snacks zum Mitnehmen und maritimen Genuss im Restaurantbereich. Zur Eröffnung locken bis Freitag, 14.12., attraktive Angebote wie Alaska-Seelachsfilet gebacken 1+1 gratis sowie Backfisch-Baguettes 1+1 gratis.

„Wir sind stolz auf unseren bereits sechzehnten Standort in Wien in der bestens frequentierten Lugner City. Ab sofort können sich alle Fischliebhaber während des Shoppens mit Köstlichkeiten von NORDSEE stärken“, so Alexander Pietsch, Geschäftsführer NORDSEE Österreich.

Erfreut über den neuen gastronomischen Zuwachs zeigte sich Hausherr Richard Lugner – nicht zuletzt, weil er selbst aus einer Wiener Fischerfamilie mit über 200 Jahren Tradition stammt: „Für die Lugner City ist NORDSEE eine tolle Aufwertung der Gastronomie für alle Altersgruppen. Ich selbst esse, wenn es mittags schnell gehen muss, am liebsten das NORDSEE Backfisch-Baguette. Im Übrigen genieße ich von Kindheit an Fisch. Meine Tante hatte noch eine Niederlassung am Zentralfischmarkt am Donaukanal!“

Maritimes Flair zum Wohlfühlen

Die 63m²große Filiale mit Snackfenster und Restaurantbereich setzt auf maritimes Flair zum Wohlfühlen. Ein besonderer Eyecatcher ist die überdimensionale hellblaue Krake, welche beim Betreten der Filiale sofort ins Auge fällt.

Passend zum natürlichen Look im Vintage-Stil setzt NORDSEE in der Filiale auf Elemente aus Holz, die das Thema Nachhaltigkeit unterstreichen – ein sehr wichtiges Anliegen des Unternehmens.

Vom schnellen Snack bis zur entspannten Shoppingpause

Ab 9 Uhr morgens bis 23 Uhr nachts kümmern sich sechs MitarbeiterInnen ab sofort um hungrige Gäste. Zum entspannten Genuss warmer Tellergerichte, wie dem knusprig gebackenen Zanderfilet mit Kartoffelsalat oder knackigen Salaten

in der Tortilla-Bowl, stehen 26 Restaurant-Sitzplätze zur Verfügung. Das breite Snackangebot reicht von Klassikern wie dem Backfisch-Baguette bis hin zu Lachs-BBQ-Wrap, Fish & Chips und Matjes-Baguette. Für höchsten Kaffee-Genuss sorgen Fairtrade-zertifizierte Spezialitäten aus der Kaffeerösterei Alt Wien – es werden Kreationen von Espresso bis Café Latte serviert.

Bildmaterial: NORDSEE Eröffnung Lugner City

Bild 1: v.l.: Alexander Pietsch (GF NORDSEE Österreich), Richard Lugner

Bild 2: v.l.: Richard Lugner, Alexander Pietsch (GF NORDSEE Österreich)

Bild 3: v.l.: Richard Lugner, Alexander Pietsch (GF NORDSEE Österreich)

Bild 4: v.l.: Richard Lugner, Alexander Pietsch (GF NORDSEE Österreich)

Bild 5: v.l.: Alexander Pietsch (GF NORDSEE Österreich), Richard Lugner

Bild 6: v.l.: Richard Lugner, Alexander Pietsch (GF NORDSEE Österreich)

Bild 7: v.l.: Richard Lugner, Alexander Pietsch (GF NORDSEE Österreich)

Bild 8: v.l.: Richard Lugner, Alexander Pietsch (GF NORDSEE Österreich), „Bambi“

Nina Bruckner

Bild 9: v.l.: Alexander Pietsch (GF NORDSEE Österreich), Mimi Ognianova (Filialleiterin)

[Zum Download der Bilder hier klicken](#)

© NORDSEE/Sabine Klimpt

Rückfragehinweis:

Nina Weiß | Kobza Integra Public Relations GmbH

Tel. +43 (0)1 522 55 50 – 307 | M. +43 (0)664 889 08 204

E. n.weiss@kobzaintegra.com

Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit 119 Jahren in Österreich für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen aus quotierten Fängen. Fischgenießer können darauf vertrauen, dass für MSC-zertifizierte Produkte nicht mehr Fisch gefangen wird, als für den Lebensraum Meer verträglich ist. Die Marine Stewardship Council (MSC) ist eine unabhängige Organisation mit wissenschaftlicher Kompetenz. Unabhängige Zertifizierer überprüfen regelmäßig, ob ein Unternehmen die strengen MSC-Kriterien konsequent erfüllt. 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.



NORDSEE – ein Traditionsunternehmen in Österreich

NORDSEE Österreich ist zu 100% Tochter der deutschen NORDSEE Gruppe, die 1896 von Bremer Reedern und Kaufleuten gegründet wurde. In Österreich ist das Unternehmen seit 1899 aktiv und mit seinen 33 Standorten (Restaurants und Frischfisch-Theken) führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit rund 500 Mitarbeitern werden hierzulande jährlich über sechs Millionen Kundentransaktionen getätigt. Je nach Filiale verkauft NORDSEE bis zu 340 verschiedene Artikel. Weitere Informationen: www.nordsee.at

NORDSEE ist als Franchise-System immer auf der Suche nach geeigneten Standorten für neue Filialen und Partnern in Österreich, Deutschland 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 Multipartner-Bonusprogramms PAYBACK.