

## **Am 22.8. ist Tag des Fisches: Kein Verkauf von gefährdeten Fischarten!**

NORDSEE setzt auf umfassendes Nachhaltigkeitskonzept.

**Bremerhaven, 20.08.2020**

**Seit 2007 gibt es den „Tag des Fisches“ mit dem Ziel, auf den Artenschutz bedrohter Fischarten aufmerksam zu machen. Überfischung, Plastik im Meer und Klimawandel machen den Wasserbewohnern das Leben schwer. Sie bedürfen weltweiter Hilfe und Prävention. NORDSEE leistet seinen Beitrag zum Schutz der Weltmeere und unterstützt eine bestandserhaltende Fischerei, indem das Traditionsunternehmen seit vielen Jahren freiwillig auf den Verkauf gefährdeter Fischarten verzichtet. Ebenso haben sich die NORDSEE Seafood-Lieferanten durch Einkaufsvereinbarungen umstandslos verpflichtet, diese Grundsätze zu wahren. Sie alle lehnen einen nicht regulierten Handel mit Fischen ab und garantieren, dass die gelieferten Fische aus Gebieten stammen, für die zulässige Gesamtfangmengen bestehen. „Als Fischexperte Nummer 1 ist ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur unsere oberste Prämisse und wir tun alles dafür, unsere wichtigste Ressource, den Fisch selbst, zu schonen“, bekräftigt Carsten Horn, CEO NORDSEE das Vorgehen.**

Dabei sind die Maßnahmen zur Erholung von Fischbeständen Teil einer ganzheitlichen Nachhaltigkeitsstrategie, in der sich das Unternehmen auch gegen Lebensmittelverschwendung und Klimawandel sowie für Umweltschutz engagiert. Wichtige Schlagworte in diesem Zusammenhang lauten: Nachhaltige Logistik, Grünstrom aus Wasser- und Windkraft, biologisch abbaubare Verpackungen sowie die „Too Good To Go“-Kooperation. Letztere sagt der Lebensmittelverschwendung den Kampf an, indem überproduzierte Fischköstlichkeiten zu einem reduzierten Preis verkauft werden. Darüber hinaus ruft NORDSEE regelmäßig zu Strandreinigungsaktionen auf, um Menschen für saubere Meere und Strände zu sensibilisieren und damit die Bedrohung der Natur sowie deren Folgen in den Fokus zu rücken.

„NORDSEE steht für Werte wie Verlässlichkeit und Qualität, Natürlichkeit und Frische. In unseren Filialen mit Meeresbuffet bieten wir MSC-/ASC-zertifizierten Fisch an und achten darauf, dass das Gemüse in unseren Restaurants überwiegend aus regionalem Anbau stammt.“, so Horn weiter. Wie kleine Puzzleteile setzen sich vielfache Aktivitäten zu einem übergeordneten Ganzen im Sinne der Nachhaltigkeit zusammen.

Als Mitglied des Bundesverbands der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. begrüßt NORDSEE aktiv die Forderung nach wirksameren Kontrollen auf See sowie

in den Häfen und arbeitet kontinuierlich an der Rückverfolgbarkeit und Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette.

Der NORDSEE Fisch stammt zu 75 % aus Wildfang und zu 25 % aus Aquakultur. 65 % der Fischrohware wird aus zertifizierten Beständen bezogen. Absoluter Spitzenreiter bei den NORDSEE Gästen ist der Alaska Seelachs, gefolgt von Seelachs, pazifischer Scholle, Garnele und atlantischem Lachs.

### **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 370 Standorte und ist mit seinen Verkaufskanälen Restaurant, Snack-Shop und Meeresbuffet europaweit führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit knapp 5.300 Beschäftigten, davon 100 Auszubildende, werden bei NORDSEE jährlich mehr als 17 Mio. Kunden bedient und ein systemweiter Umsatz in Höhe von rund 329,3 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.



**NORDSEE – Wir sind Fisch.**

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

**Pressekontakt**

Fluent AG, Frauke Constantin

T +49 40 22 63 68 260

[frauke.constantin@fluent.ag](mailto:frauke.constantin@fluent.ag)