

## Corona zum Trotz:

### NORDSEE feiert Neueröffnung im CANO Shoppingcenter Singen

**Bremerhaven, 10.12.2020**

Fisch-Fans aufgepasst – trotz der schwierigen Zeiten schwimmt NORDSEE weiterhin auf Expansionskurs. Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie erweitert ab sofort das Angebot des Food Courts im neuen CANO Shoppingcenter im baden-württembergischen Singen um leckere Fisch-Spezialitäten. Den neuen Standort in der Bahnhofstraße 29 im Herzen der Stadt übernimmt Filialleiter Tibor Göthel mit seinem achtköpfigen Team.

*„Das neue CANO Singen ist eine Bereicherung für die Industriestadt und eine weitere Einkaufsmöglichkeit in der Region sowie das angrenzende Schweizer Einzugsgebiet. Unser Ziel ist es, von dieser Wirkung zu profitieren und sehen an diesem wirtschaftlichen Standort die Möglichkeit, unsere Marke weiter in der Region um den Bodensee zu etablieren“, sagt Carsten Horn, CEO NORDSEE.* Mit dem CANO Singen ist eine neue Shopping-Welt mit einer ausgezeichneten Erreichbarkeit entstanden. Die Architektur und das Design sind geprägt von dem vulkanischen Erbe der Region und der industriellen Tradition der Stadt. CANO ist die Kurzform von „Volcano“ und ist somit angelehnt an die Lokalgeschichte und den Hohentwiel, den Hausberg Singens.

*„Zur Freude aller Fisch-Fans gibt es das abwechslungsreiche NORDSEE Sortiment nun auch in Singen: Ob leckere Tellergerichte oder tolle Snacks für den schnellen Hunger zwischendurch, wir haben zu jeder Tageszeit das passende Angebot. Das CANO Singen ist der ideale Standort – auf 16.000 m<sup>2</sup> befinden sich rund 85 Shops und warten nach den COVID-19 Einschränkungen zahlreiche Sitzplätze im modernen Food Court auf die Gäste“,* so Filialleiter Tibor Göthel.

### 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)