

## **NORDSEE ist Vorreiter der Systemgastronomie:**

**Bremerhavener Traditionsunternehmen bietet als erste QSR-Marke jetzt auch „plant-based“ Fisch-Varianten an**

Kooperation mit NOVISH ermöglicht strategische Sortimentserweiterung

**Bremerhaven, 16.02.2021**

**NORDSEE startet mit einer weiteren innovativen Produktoffensive ins neue Jahr! Bei Europas führendem Anbieter von Fischspezialitäten gibt es ab Februar – vorerst in sechs ausgewählten NORDSEE Filialen in München, Berlin, Frankfurt a.M. und Wuppertal sowie weiteren vier in Wien – eine pflanzliche Alternative zu Fisch. Zukünftig werden die beiden Snack-Klassiker „Backfisch-Baguette“ und „Fish & Chips“ auch in einer schmackhaften „plant-based“ Variante als „Backvisch-Baguette“ bzw. „Visch & Chips“ angeboten. Damit agiert das Bremerhavener Unternehmen erneut als „First Mover“ im Bereich Systemgastronomie und besetzt 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. Genau dort setzt die Initiative von NORDSEE an.**

„Nachhaltigkeit ist uns ein sehr wichtiges Anliegen, das in allen Unternehmensbereichen nach höchsten Maßstäben verfolgt wird. Aktuell lässt sich eine ständig steigende Zahl an Konsumenten beobachten, die sich zunehmend bewusster ernähren wollen und sich Alternativen zu den bisherigen Ernährungsgewohnheiten wünschen. Diesem Trend stellen wir uns. Mit unseren beiden neuen pflanzenbasierten Produkten können wir insbesondere Flexitarier – also Menschen, die den Fleisch- und Fischkonsum vermeiden bzw. reduzieren und auf der Suche nach schmackhaften Produkten sind – eine leckere Alternative bieten und auch neugierige neue Kunden damit ansprechen. Diese Sortimentserweiterung verschafft uns einen klaren Wettbewerbsvorteil“, **erklärt Carsten Horn, CEO NORDSEE.** Die beiden neuen Produkte wurden gemeinsam mit dem niederländischen Start-up NOVISH entwickelt, das sich als Pionier auf dem Gebiet von pflanzlichen Fischersatzprodukten positioniert.

In den genannten Städten (außer Wuppertal) können NORDSEE Fans über den finnischen Lieferdienst WOLT und ab April auch in anderen Städten alternativ über Lieferando die beliebten NORDSEE Produkte bestellen. **Carsten Horn** führt dazu aus: *„Wir werden die neuen Produkte ab sofort im Take-away anbieten und – sobald wieder möglich – natürlich auch zum Verzehr in unseren Restaurants. Aber gerade in Zeiten, in denen Menschen von zu Hause aus arbeiten und sich dort auch mehr aufhalten, ist eine Zusammenarbeit mit*

*Lieferdiensten aus unserer Sicht sinnvoll. Wir begrüßen den Schritt zu mehr Wettbewerb und sehen aus unseren Erfahrungen in Österreich, dass durch eine Mehrzahl von Lieferdiensten der Umsatz steigt und sich keinesfalls kannibalisiert.“*

### **Innovation mit kompetenter Unterstützung**

Im Oktober 2018 übernahm das Schweizer Unternehmen Kharis Capital die NORDSEE GmbH. Seit der Gründung der QSR Platform Holding SCA (QSRP) im September 2020 ist NORDSEE Teil dieser Quick-Service-Restaurantplattform unter dem Dach der Kharis Capital. QSRP unterstützt die dazugehörigen Unternehmen in ihrer strategischen Weiterentwicklung, war der Hauptzeichner der ersten Finanzierungsrunde von NOVISH und hält seitdem eine Minderheitsbeteiligung.

**Alessandro Preda, CEO von QSRP:** „Mit Hilfe von NOVISH als zukunftsorientiertem Marktführer im Bereich nachhaltiger, pflanzenbasierter Meeresfrüchte und Fisch freuen wir uns darauf, die Innovationsprozesse in den NORDSEE und GO!FISH Restaurants zu beschleunigen!“

Das Start-up NOVISH aus den Niederlanden wurde 2019 von Maiko van der Meer, Katja Busser und Paul den Dulk gegründet und besteht aus einem Team von hochkarätigen Experten der internationalen Lebensmittelindustrie. NOVISH hat sich zum Ziel gesetzt, Meeresfrüchte und Fisch auf pflanzlicher Basis für den europäischen Einzelhandel und die Gastronomie zu entwickeln, zu produzieren und zu vertreiben. Die Produkte bestehen ausschließlich aus natürlichen Zutaten, ohne Verwendung von Sojabohnen. Zielkonsumenten von NOVISH sind Veganer, Vegetarier und Flexitarier, die sich über Beifang, Überfischung, bedrohte Fischarten und vieles mehr Gedanken machen sowie die Zufuhr von tierischem Eiweiß reduzieren wollen.

**Maiko van der Meer, CEO NOVISH** ist ebenfalls begeistert: „Unsere Produkte sind ideal für den modernen Verbraucher und bieten eine schmackhafte, gesunde und nachhaltige Alternative. Wir werden NORDSEE dabei unterstützen, das Angebot pflanzlicher Fischprodukte stetig um neue Innovationen zu erweitern!“

### **Essen mit Köpfchen: Nachhaltig. Gesund. Lecker.**

Die beiden Fisch-Alternativen, die genauso lecker und gesund wie echter Fisch sind, bestehen ausschließlich aus natürlichen Zutaten, ohne Verwendung von Sojabohnen und ohne künstliche Zusatzstoffe wie beispielsweise Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe. Es werden drei Arten von Grundmassen verarbeitet, die in veränderlichen Teilen aus Proteinen von Reis, Weizen und Hülsenfrüchten bestehen.

Das neue Backvisch-Baguette (ab 3,29 Euro) ist ein paniertes, veganer Backvisch auf pflanzlicher Basis nach Art eines Backfisches im Soft-Baguette mit Remouladensauce und Salat. Der Fastfood-Klassiker Visch & Chips sind leckere Visch-Stückchen auf pflanzlicher Basis in knuspriger Panade mit knackigen Pommes und Sauce nach Wahl. Die normale Portion Visch & Chips wird ab 4,79 Euro verkauft.

### **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)