

Auf zu neuen Ufern:

NORDSEE setzt nach Testphase jetzt flächendeckend auf veganen „Visch“

Das Bremerhavener Traditionsunternehmen bietet als erstes Fast-Food-Unternehmen plant-based Fisch in ganz Deutschland und Österreich an

Bremerhaven, 08.04.2021

Es muss nicht immer nur Fisch sein. Selbst bei Europas führendem Anbieter von Fischspezialitäten nicht, denn seit 6. April gibt es bei NORDSEE das Backfisch-Baguette und Fisch & Chips in allen deutschen und österreichischen Restaurants auch ohne Fisch. Die beiden beliebten Snack-Klassiker sind in der schmackhaften „plant-based“ Variante „Backvisch-Baguette“ bzw. „Visch & Chips“ nach einer sechswöchigen Testphase jetzt auch mit veganer Remouladensauce erhältlich. Aktuell haben alle NORDSEE Filialen den Snack Bereich geöffnet.

„2021 steht bei NORDSEE ganz im Zeichen einer breitangelegten Produktoffensive, um unser Portfolio noch attraktiver zu machen und weitere, auch jüngere Zielgruppen für uns zu gewinnen. Wir sind mit unseren beiden Klassikern, dem Backfisch und Fish & Chips als plant-based Variante gestartet. Diese beiden neuen Produkte wurden gemeinsam mit dem niederländischen Start-up NOVISH entwickelt, das sich als Pionier auf dem Gebiet von pflanzlichen Fischersatzprodukten positioniert. Nach einer sehr erfolgreichen Testphase, die von einer starken Nachfrage geprägt war, können wir den Trend bestätigen, dass sich eine steigende Zahl an Konsumenten zunehmend bewusster ernähren möchte und Alternativen zu den bisherigen Ernährungsgewohnheiten aktiv sucht. Mit unseren beiden neuen pflanzenbasierten Produkten können wir insbesondere Flexitariern und jetzt auch Veganern eine köstliche Alternative bieten“, erklärt **Carsten Horn, CEO NORDSEE**.

Carsten Horn führt zu den weiteren Plänen aus: „Im erstem Schritt fokussieren wir uns jetzt auf den nationalen Roll-out. Parallel dazu sprechen wir mit NOVISH über weitere, innovative Produkte, um unseren NORDSEE Fans mehr Vielfalt zu bieten und natürlich noch mehr neugierige Menschen von unserem Angebot zu begeistern.“

Fisch neu erfunden: Team Green

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 2,99 Euro) ist ein paniertes, veganer Backvisch auf pflanzlicher Basis nach Art eines Backfisches im Soft-Baguette mit veganer

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 3,99 Euro verkauft.

Innovation mit kompetenter Unterstützung

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.

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

Pressekontakt

Fluent AG, Frauke Constantin

T +49 40 22 63 68 260

frauke.constantin@fluent.ag