

Lebensmittel retten und sparen – ein Gewinn für alle

NORDSEE kooperiert bundesweit mit prämierter App „Too Good To Go“ und gewinnt den Bundespreis „Zu gut für die Tonne“.

Bremerhaven, im April 2018: Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie NORDSEE kooperiert seit dem 10. April bundesweit als erster Systemgastronom mit der mehrfach prämierten App „Too Good To Go“. Damit will das Unternehmen unnötiger Lebensmittelverschwendung entgegenwirken und überflüssigen Abfall vermeiden. NORDSEE bietet seinen Gästen schon seit Anfang vergangenen Jahres eine halbe Stunde vor Ladenschluss alle fertig zubereiteten Gerichte und Snacks 30 Prozent günstiger an. Durch die neue Kooperation mit Too Good To Go, einer App zur Lebensmittelrettung, erreicht diese Idee jetzt noch mehr Fischliebhaber – und das auf moderne und unkomplizierte Art. Wie sehr dem Unternehmen die Umwelt am Herzen liegt, zeigt auch die Einführung der Doggybag-Stationen mit nachhaltigen und biologisch abbaubaren Verpackungen. Für beide Initiativen – Doggybag und die Aktion „30% 30 Minuten“ – wurde NORDSEE jüngst mit dem Bundespreis „Zu gut für die Tonne“ ausgezeichnet.

„Mehr als ein Drittel aller Lebensmittel landet im Müll, das sind in Deutschland jährlich rund 18 Millionen Tonnen. Geschäfte und Gastronomiebetriebe müssen täglich Lebensmittel wegwerfen, weil sie über Nacht an Qualität und Frische verlieren. Hier brauchen wir Innovationen und Kreativität, um den Zielen des EU-Parlaments, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu halbieren, gerecht zu werden und mehr für die Umwelt zu tun. Daher begrüße ich diese gemeinsame Initiative von NORDSEE und Too Good To Go“, betont Anne Krischok, Umweltingenieurin und SPD Bürgerschaftsabgeordnete in Hamburg sowie Mitglied im Ausschuss für Umwelt und Energie.

Frische und Natürlichkeit sind NORDSEE besonders wichtig. Deshalb werden alle Gerichte und Snacks tagesfrisch vor Ort zubereitet. Die NORDSEE Mitarbeiter haben ein sehr gutes Gefühl, wie viele Produkte zu welcher Tageszeit gefragt und gekauft werden. Jedoch gerade kurz vor Ladenschluss ist die Einschätzung schwierig. Und genau dafür gibt es jetzt Too Good To Go – die App zur Lebensmittelrettung: Werden am Abend zu viele Produkte vorbereitet, können diese zu einem besonders günstigen Preis kurz vor Ladenschluss abgeholt werden. Der Produktwert ist dabei immer mindestens doppelt so hoch wie der bezahlte Preis, also ein Rabatt von mindestens 50 Prozent oder mehr – und die Produkte werden direkt aus dem normalen Verkauf genommen. Somit bekommt der User top Qualität zu einem tollen Preis.

Jedes NORDSEE Restaurant gibt in der App an, mit wie vielen Portionen am Tagesende zu rechnen ist, z.B. 2 Gerichte-Boxen und 3 Snack-Boxen. Diese Angabe kann sich im Laufe des Tages ändern, wenn absehbar ist, dass mehr oder weniger, oder auch gar nichts, übrigbleibt. Der Kunde bestellt in der App eine Snack-Box oder eine Gerichte-Box und bezahlt per PayPal oder Kreditkarte direkt in der App. Ab einer halben Stunde vor Ladenschluss kann die Bestellung abgeholt werden. Der Inhalt der Too Good To Go-Portion ist immer eine kleine Überraschung: Die Box enthält genau die Gerichte oder Snacks, die am jeweiligen Tagesende übriggeblieben sind. Dadurch wird die Umwelt geschont und Lebensmittelverschwendung reduziert.

„Wir lieben unseren Fisch, darum ist für uns ein nachhaltiger und vor allem respektvoller Umgang mit unseren Ressourcen selbstverständlich“, sagt Robert Jung, Vorsitzender der NORDSEE Geschäftsführung. „Die App von Too Good To Go bietet für uns die perfekte Lösung: Wir erreichen viele Menschen mit unseren leckeren Fisch-Boxen und davon profitieren wir alle – besonders die Umwelt.“

„Um Lebensmittelverschwendung wirklich erfolgreich zu bekämpfen, müssen wir alle am selben Strang ziehen. Das schnelle Wachstum von Too Good To Go zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Wir freuen uns sehr, dass wir mit NORDSEE einen starken Partner an der Seite haben, mit dem wir in ganz Deutschland gemeinsam viele, gute Lebensmittel retten wollen“, sagt Benjamin Wolf, Country Manager von Too Good To Go.

Aus den aktuellen Erfahrungswerten der ersten Verkaufswochen, rechnet NORDSEE mit ca. 5.000 geretteten Gerichten und ca. 30.000 geretteten Snacks pro Monat, bzw. fast 60.000 Gerichte und 360.000 Snacks im Jahr, dies entspricht einer Co2-Einsparung von 300 Tonnen im Jahr.

Neben der Kooperation mit Too Good To Go ist NORDSEE in vielen weiteren Themenbereichen auf starkem Nachhaltigkeitskurs. Für die Doggybag-Stationen, an denen Gäste ihre übrig gebliebenen Speisen in kostenlosen und nachhaltig hergestellten To-go-Verpackungen aus Bagasse mitnehmen können und die Aktion „30% 30 Minuten vor Ladenschluss“ wurde NORDSEE am 18. April 2018 mit dem „Zu gut für die Tonne“-Bundespreis des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet.

NORDSEE – Wir sind Fisch.

www.nordsee.com

Pressekontakt:

Anna-Maria Bansmann
ZANGEN BANSMANN PR

Telefon: 0163.595 30 50
E-Mail: nordsee@zangen-bansmann.de

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 Einzelhandel, Restaurant und Snacks europaweit führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit insgesamt 6.000 Beschäftigten, davon 165 Auszubildende, werden bei NORDSEE jährlich mehr als 19 Mio. Kunden bedient und ein systemweiter Umsatz in Höhe von rund 354 Mio. Euro erwirtschaftet. Darüber hinaus ist NORDSEE geprüftes Mitglied im Deutschen Franchise-Verband und Vollmitglied im Bundesverband der Systemgastronomie.

Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit über 120 Jahren in Deutschland für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen ausschließlich aus quotierten Fängen. 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.

Ein Stück NORDSEE für zu Hause

NORDSEE ist auch im Supermarkt zu finden und präsentiert dort leckere Fischfeinkost-Variationen für zu Hause. Neu im Sortiment: Gleich zwei neue Sorten des beliebten NORDSEE Klassikers, dem Backfisch. Ob mit mediterraner Kräuter-Panade oder exotischem Quinoa-Curry-Mantel – der Geschmack des feinen Alaska-Seelachs wird gleich zweimal ganz unterschiedlich hervorgehoben und durch die begleitenden Saucen ideal abgerundet. www.nordsee-im-handel.com