

NORDSEE nach großem Umbau wiedereröffnet

Lörrachs Fischspezialist erstrahlt seit dem 25.10. in neuem Design

Lörrach, 25. Oktober 2016: Fischliebhaber aufgepasst: Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie investierte fast 860.000 Euro in den mehrwöchigen Umbau der NORDSEE Filiale auf der Turmstraße 8, die sich ab jetzt in neuer, trendiger Wohlfühlatmosphäre präsentiert. Der neue Look besticht durch Frische und Natürlichkeit, hier wurde einladender Vintage-Stil mit modernen Design-Elementen kombiniert. Das Ergebnis: ein Genusshafen für alle Fischliebhaber – und die, die es noch werden wollen. Die neue Filiale bietet ca. 48 Gästen Platz und verwöhnt ganz Lörrach mit dem NORDSEE Meeresbuffet. Ob à la minute gegrillte Riesengarnelen auf Spinat-Risotto oder ein leckeres Thunfisch-Brot für unterwegs – NORDSEE überrascht immer wieder mit neuen Kreationen. In Baden-Württemberg betreibt das Bremerhavener Unternehmen 41 Filialen und beschäftigt insgesamt 686 Mitarbeiter. Der Gesamtumsatz im Bundesland lag 2015 bei rund 45,8 Mio. Euro.

„Seit 46 Jahren steht NORDSEE in Lörrach für frischen Fischgenuss. Alt und Jung schätzen unsere Fischkreationen und schenken uns ihr Vertrauen – das verpflichtet“, sagt Robert Jung, Vorsitzender der Geschäftsführung der NORDSEE GmbH. „Umso mehr freut es uns, den Standort jetzt in neuem Design zu präsentieren und unsere Tradition vor Ort mit frischem Wind fortzusetzen.“

Man erkennt es schon von weitem: Bei NORDSEE hat sich viel getan. Neben der Fassaden- und Außengestaltung wurde der komplette Innenraum der Filiale ansprechend neugestaltet. Mittelpunkt des frisch renovierten Standorts ist der maritim gestaltete Gastraum mit rund 48 Sitzplätzen. Eine komplett neue Möblierung und Wandgestaltung laden die NORDSEE Gäste ein, ihre Fischgerichte in trendiger Atmosphäre zu genießen. Dazu wurden die Wände mit grauem Vintage-Fichtenholz verkleidet und die nostalgischen Design-Hängeleuchten von Bolich schaffen ein angenehmes Licht. Die neue Wandtapete zeigt ein historisches Schwarz-Weiß-Motiv aus dem NORDSEE-eigenen Bildarchiv – so können die Besucher einen Blick in die lange Geschichte des Bremerhavener Unternehmens werfen. Wunderschöner Blickfang ist das in einer Wand eingelassene Wappen der Stadt. Auch die Nachhaltigkeit wurde beim Design berücksichtigt: Das gesamte Lichtkonzept wurde beispielsweise mit energiesparender LED-Beleuchtung umgesetzt.

Storemanagerin Christine Maria Kalt und ihre 13 Mitarbeiter freuen sich, ihre Gäste in diesem schönen Ambiente willkommen zu heißen.

Das NORDSEE Meeresbuffet: Frische, die man schmeckt

Verlässliche Qualität und eine kompetente Beratung – darauf können sich die Kunden des NORDSEE Meeresbuffets verlassen. Ob Dorade, Wolfsbarsch, Seeteufel, Bio-Lachs oder Bio-Garnelen: Die NORDSEE Fischexperten beraten bei jedem Einkauf, geben praktische Tipps für die individuelle Zubereitung und klären über Fangmethoden und Herkunft der Fische auf. Auf Wunsch können sich Kunden ihren Fisch direkt vor Ort fachkundig filetieren lassen.

JETZT NEU – NORDSEE „fish to go“

Natürliche Zutaten, ein hoher Frischegrad sowie viel Begeisterung und Liebe zu den Produkten sind das Geheimrezept des neuen „fish to go“-Konzepts, das NORDSEE ab sofort anbietet. In einem hochwertigen Kühlschranks präsentiert NORDSEE frisch vor Ort zubereitete Produkte in optimaler Verpackung für den unkomplizierten Genuss zu Hause, im Büro oder beim Picknick im Park.

Mit einem umfangreichen Sortiment aus leckeren Fisch-Kreationen wie dem Caesar Salad mit Pulled Lachs, dem gegrillten Garnelen-Spieß mit Pasta-Salat oder einer Couscous-Taboulé mit Garnelen bietet NORDSEE Genussmomente für unterwegs. Doch damit nicht genug: Für noch mehr Abwechslung wird das neue „fish to go“-Sortiment mit köstlichen veganen Produkten und Desserts sowie neuen Getränken (z. B. Almdudler, Smoothies und dem hausgemachten Zitronen-Minz-Wasser) ergänzt.

Außer in Lörrach ist das „fish to go“-Angebot auch in 45 weiteren NORDSEE Filialen in ganz Deutschland zu finden. Weitere Informationen zu den Produkten unter www.nordsee.com/fishtogo.

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

Ein Stück NORDSEE für zu Hause

NORDSEE ist auch im Supermarkt zu finden und präsentiert dort leckere Fischfeinkost-Variationen für zu Hause. Neu ist der Garnelen-Cocktail mit Pfirsich und Ananas.
www.nordsee-im-handel.com

Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit 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.

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 374 Standorte und ist mit seinen Verkaufskanälen Einzelhandel, Restaurant und Snacks europaweit führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit insgesamt 6.000 Beschäftigten, davon 130 Auszubildende, werden bei NORDSEE jährlich mehr als 19 Mio. Kunden bedient und ein systemweiter Umsatz in Höhe von rund 357 Mio. Euro erwirtschaftet. Darüber hinaus ist NORDSEE geprüftes Mitglied im Deutschen Franchise-Verband und Vollmitglied im Bundesverband der Systemgastronomie.