

NORDSEE: Neuer Glanz zum 60. Jubiläumsjahr in Koblenz

Große Wiedereröffnung im Löhr-Center Koblenz

Koblenz, im Februar 2017: Fischliebhaber aufgepasst: Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie investierte 60 Jahre nach Eröffnung des ersten Standorts in Koblenz rund 300.000 Euro in den mehrwöchigen Umbau der NORDSEE Filiale im Löhr-Center, die am 10. Februar wiedereröffnet. Der neue Look besticht durch Frische und Natürlichkeit. Es wird einladender Vintage-Stil mit modernen Design-Elementen kombiniert. Das Ergebnis: ein trendiger Genussladen für alle Fischliebhaber – und die, die es noch werden wollen. Die neu gestaltete Filiale bietet ca. 86 Gästen Platz und verwöhnt die Besucher des Löhr-Centers mit frischem Fischgenuss. Ob hochwertiges, saftiges Rotbarschfilet mit Petersilienkartoffeln und winterlichem Rahmwirsing oder ein leckerer Pulled-Lachs Bagel für unterwegs – NORDSEE überrascht immer wieder mit neuen Kreationen. In Rheinland-Pfalz betreibt das Bremerhavener Unternehmen 18 Filialen und beschäftigt insgesamt 290 Mitarbeiter. Der Gesamtumsatz im Bundesland lag 2016 bei rund 15,6 Mio. Euro.

„Im Jahr 2017 feiert NORDSEE 60-jähriges Jubiläum in Koblenz. Wir freuen uns, zu diesem Anlass unsere Filiale im Löhr-Center im neuen Design zu präsentieren und unsere Tradition vor Ort mit frischem Wind fortzusetzen“, sagt Robert Jung, Vorsitzender der Geschäftsführung der NORDSEE GmbH.

Diese Highlights warten auf die Gäste: Neben einer deutlichen Erweiterung des Gastraums wird der komplette Innenraum der Filiale ansprechend neugestaltet. Mittelpunkt des frisch renovierten Standorts ist der im maritimen Stil gehaltene Sitzbereich mit rund 86 Sitzplätzen, der stilvolle Gemütlichkeit ausstrahlt. Eine komplett neue Möblierung und Wandgestaltung laden die NORDSEE Gäste ein, ihre Fischgerichte in trendiger Atmosphäre zu genießen. Dazu wurden die Wände mit coolem Betonputz und Neon-Schriftzug verkleidet. Dekorative Pendelleuchten spenden ein angenehmes Licht, das eigens entworfene Pflanzenregal als Raumtrenner vermittelt Natürlichkeit, welche NORDSEE auch bei den Gerichten so wichtig ist. 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 der großflächige Schängel, der raumhoch auf eine hellgraue Vintage-Holzvertäfelung gedruckt ist. Auch die Nachhaltigkeit wurde beim Design berücksichtigt: Das gesamte Lichtkonzept ist beispielsweise mit energiesparender LED-Beleuchtung umgesetzt.



Storemanager Gerald Finke und seine 23 Mitarbeiter freuen sich, die Gäste ab dem 10. Februar in diesem schönen Ambiente willkommen zu heißen.

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 Kühlschrank 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, dem Algendrink Helga, Smoothies und im Store selbst gemachten Getränken) ergänzt.

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. Besonders beliebt sind die zarten Matjesfilets, die es pur oder mit Sauce Sylter Art gibt. www.nordsee-im-handel.com

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.

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.