

Neues Highlight in Darmstadt

Große Wiedereröffnung des NORDSEE Flagshipstores am 30. März

Darmstadt, im März 2017: Darmstädter aufgepasst: Am 30. März ist es so weit – nach einer mehrwöchigen Umbauphase eröffnet NORDSEE die Filiale auf der Ludwigstraße 11 wieder und erfindet sich nach über 60 Jahren in der Stadt neu. Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie investierte rund eine Million Euro, um die beliebte Filiale in einen trendigen Flagshipstore zu verwandeln. Der neue Look besticht durch einladenden Vintage-Stil kombiniert mit modernem Design und charmanten Stilelementen, die den Bezug zur Region verdeutlichen. Besonders beeindruckend ist das großzügige und vielseitige Meeresbuffet. Die umgestaltete Filiale bietet 90 Fischliebhabern Sitzplätze und verwöhnt die Besucher mit abwechslungsreichen Kreationen, wie zum Beispiel aktuell mit einem zarten Lachsfilet auf Blattspinat. Neu ist auch der Osterzopf aus einem Briochebrötchen in Kombination mit würzig-feinem Räucherlachs. Ob im Restaurant, im Snackbereich oder am vielfältigen Meeresbuffet – NORDSEE steht für Frische und Natürlichkeit, die sich nun auch im Filialdesign wiederfinden. In Hessen betreibt das Bremerhavener Unternehmen 33 Filialen und beschäftigt insgesamt 538 Mitarbeiter. Der Gesamtumsatz im Bundesland lag 2016 bei rund 38,7 Mio. Euro.

„Es freut uns sehr, nach intensiver Umbauphase unsere NORDSEE Filiale im Herzen von Darmstadt wieder zu eröffnen. Mit der großen Investition in diesen Standort zeigen wir unsere regionale Verbundenheit und freuen uns darauf, die lange Tradition vor Ort mit frischem Wind weiterzuführen“, sagt Robert Jung, Vorsitzender der Geschäftsführung der NORDSEE GmbH.

Fischgenuss wird in der frisch eröffneten NORDSEE Filiale neu definiert – denn das Auge isst bekanntlich mit. Wer im großzügigen Restaurantbereich seine Lieblingskreation ausgewählt hat, kann problemlos aus einem von 90 Sitzplätzen wählen. Dabei bietet NORDSEE mit der Schaffung eines ruhigen Gourmetbereichs und der aufwendigen Neugestaltung des hinteren Gastraumes viel Auswahl und vor allem viel Atmosphäre. Unterschiedliche Sitzhöhen und verspielte Akzente verbreiten gemütliche Stimmung in jedem der verschiedenen Restaurantbereiche. Besonderer Eyecatcher an der Rückwand des Gourmetbereichs ist der prominent illustrierte Tintenfisch im XXL-Format, der in einem aufwendigen Verfahren auf Holzdielen gedruckt wurde. Der für das NORDSEE Design typische regionale Bezug zeigt sich in Darmstadt über eine großflächige Installation von Plakatkunst im hinteren Restaurantbereich. Hier findet sich eine bildstarke Hommage an die legendäre Darmstädter Künstlerkolonie Mathildenhöhe. Highlights aus deren

Jugendstil-Plakat- und -Reklamekunst sind in einer lebendigen Collage zusammengestellt und schaffen Inspiration „über den Tellerrand hinaus“.

Auch die Nachhaltigkeit wurde beim Design berücksichtigt: Das gesamte Lichtkonzept ist beispielsweise mit energiesparender LED-Beleuchtung umgesetzt.

Filialmanager Andreas Mayer und seine 18 Mitarbeiter freuen sich, die Gäste ab dem 30. März in diesem Wohlfühlambiente 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. Wie wäre es mit einem Caesar Salad mit Pulled Lachs, einem gegrillten Garnelen-Spieß mit Pasta-Salat oder lieber einem Zartweizensalat mit gegrilltem Lachs? Doch damit nicht genug: Das neue Sortiment bietet zusätzlich köstliche, vegane Produkte und Desserts sowie neue Getränke – z. B. Almdudler, den Algendrink Helga, Smoothies und in der Filiale selbst gemachte Getränke.

Ob im Restaurant, im Snackbereich oder am Meeresbuffet – NORDSEE überrascht immer wieder mit neuen Kreationen und einem abwechslungsreichen Frischfischangebot.

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 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.

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: Die NORDSEE Fischfrikadelle Bremer Art. Ob zum unkomplizierten Mittagessen mit den Kindern oder dem geselligen Abendbrot in der WG – ein Bremer passt immer und schmeckt Groß und Klein...

www.nordsee-im-handel.com