

NORDSEE zeigt sich im neuen Look

Die Filiale im Allee-Center wird nach Umbau am 7. April wiedereröffnet

Hamm, April 2017: Fischliebhaber und Shoppingfans aufgepasst: Nach einer mehrwöchigen Umbauphase erstrahlt die NORDSEE Filiale im Allee-Center ab dem 7. April im neuen Glanz. Dafür investierte der europaweite Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie rund 360.000 Euro. Das neue und trendige Design setzt auf ein Zusammenspiel aus Vintage und Moderne und schafft ein authentisches NORDSEE Ambiente. Die umgestaltete Filiale bietet 67 Gästen Platz und verwöhnt sie ab sofort wieder mit abwechslungsreichen Fisch-Kreationen in bester NORDSEE Qualität. Ob mit einem zarten Lachsfilet auf Blattspinat oder dem Osterzopf aus einem Briochebrötchen in Kombination mit würzig-feinem Räucherlachs, NORDSEE überrascht immer wieder mit neuen Fischkreationen. Das traditionsreiche Bremerhavener Unternehmen ist seit 1951 in Hamm präsent. In ganz Nordrhein-Westfalen betreibt NORDSEE 57 Filialen mit insgesamt 882 Mitarbeitern. Der Gesamtumsatz im Bundesland lag 2016 bei rund 57 Millionen Euro.

„Wir freuen uns sehr, dass jetzt auch unsere Filiale im Allee-Center im neuen NORDSEE Look unsere Gäste willkommen heißt“, sagt Robert Jung, Vorsitzender der Geschäftsführung der NORDSEE GmbH. „Unsere lange Tradition in Hamm können wir jetzt mit frischem Wind weiterführen.“

Mittelpunkt des frisch renovierten Restaurants ist der 80 Quadratmeter große Gastraum mit rund 70 Sitzplätzen. Eine neue Möblierung, Wand- und Fassadengestaltung laden die NORDSEE Gäste zum Verweilen und Genießen ein. Bereits beim Betreten des Restaurants fällt die kreative Wandgestaltung ins Auge: Raumhohe Holzverkleidung in Rot mit von der Decke abgehängten bepflanzten Vasen, eine niedrige Wandverkleidung mit grauem Vintage-Fichtenholz oder Betonoptik mit dem Neonschriftzug „best fish & seafood“ – der Gastraum strahlt eine ganz besondere Wohlfühlatmosphäre aus. Diese wird durch eine vielseitige und moderne Möblierung mit unterschiedlichen Sitzhöhen noch zusätzlich unterstrichen. Historische Schwarz-Weiß-Motive aus dem NORDSEE Bildarchiv in bunten Bilderrahmen lassen die lange Geschichte des traditionsreichen Bremerhavener Unternehmens aufleben. Der für das NORDSEE Design typische regionale Bezug zeigt sich in Hamm in einer Fototapete im vorderen Gastraum: Hier ist grafisch eine Stadtkarte mit den bekanntesten Sehenswürdigkeiten entlang der Lippe abgebildet.

Filialmanagerin Anne Kummberg und ihre 21 Mitarbeiter freuen sich, die Gäste ab dem 7. April in ihrem neuen und modernen NORDSEE Restaurant willkommen zu heißen.

Nur für kurze Zeit: Spargelwochen bei NORDSEE

Ab April ist es wieder soweit: NORDSEE bietet während der beliebten Spargelsaison seinen Gästen frischen Spargel aus Deutschland an. Ob in Kombination mit Schollenfilet, Lachs vom Grill, Räucherlachs oder nur mit leckeren Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise, diesem edlen Gemüse kann keiner widerstehen.

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