

NORDSEE zeigt sich in neuem Glanz

Die Potsdamer Filiale erstrahlt nach großem Umbau ab dem 31. März in neuem Design.

Potsdam, März 2017: NORDSEE ist zurück: Nach mehrwöchiger Umbauphase eröffnet am 31. März der europaweite Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie die NORDSEE Filiale im Sterncenter auf der Nuthestraße. Nach einer Investition von über 422.000 Euro bietet der Standort seinen Gästen eine neue, trendige Wohlfühlatmosphäre, die einladenden Vintage-Stil mit modernem Design kombiniert. Das neu gestaltete Restaurant bietet rund 90 Gästen Platz. 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. In Brandenburg betreibt das Bremerhavener Unternehmen neun Filialen und beschäftigt insgesamt 142 Mitarbeiter. Der Gesamtumsatz im Bundesland lag 2016 bei rund 8 Mio. Euro.

„Wir freuen uns sehr, dass nun auch unsere Filiale in Potsdam im neuen Design seine Gäste erwartet“, sagt Robert Jung, Vorsitzender der Geschäftsführung der NORDSEE GmbH. „Die Umgestaltung des Restaurants zeigt, wie wir die Marke NORDSEE konsequent weiterentwickeln. Dazu gehört auch ein vielfältiges und inspirierendes Produktangebot mit frischen und natürlichen Fischvariationen für jeden Geschmack.“

Schon von weitem sticht die neu gestaltete Filiale ins Auge: Der Neonschriftzug „Best Fish & Seafood“ animiert alle Besucher des Sterncenters, Fischgenuss neu zu entdecken. Neben der großzügigen Thekenfront, deren Auslage mit immer neuen Fischkreationen überrascht, bietet die neue Filiale gleich im Eingangsbereich die Möglichkeit, an angesagten Stehtischen Fisch zu genießen und dabei alles im Blick zu haben. Der einladende Gastraum erstrahlt in trendiger Wohlfühlatmosphäre und macht deutlich, was NORDSEE am Herzen liegt: Frische und Natürlichkeit. Eyecatcher ist das historische Schwarz-Weiß-Motiv aus dem NORDSEE-eigenen Archiv. Es zeigt Netzmacher bei ihrer täglichen Arbeit. Gleich daneben erinnern Vintage-Filmplakate an die goldenen Zeiten von Babelsberg und schaffen so einen charmanten Bezug zur Region. Die Wände der Filiale wurden in einigen Bereichen mit Klinkersteinen verkleidet, in anderen mit grauem Vintage-Holz. Zusätzlich schaffen dekorative rote Pendelleuchten ein angenehmes Licht.

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



Filialeleiterin Ilka Vetter und ihre 20 Mitarbeiter freuen sich, die Gäste ab dem 31. März im neuen Wohlfühlambiente 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. 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 Külschrank 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.

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

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