

NORDSEE zeigt sich in neuem Glanz

Die Regensburger Filiale erstrahlt rechtzeitig zu Ostern in neuem Design.

Regensburg, April 2017: NORDSEE ist zurück: Nach mehrwöchiger Umbauphase eröffnet am 13. April der europaweite Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie die NORDSEE Filiale im Donau Einkaufscenter und stärkt damit einen der ältesten Standorte des Unternehmens. Nach einer Investition von ca. 573.000 Euro bietet die Filiale den Gästen eine neue, trendige Wohlfühlatmosphäre, die einladenden Vintage-Stil mit modernem Design kombiniert. Das neu gestaltete Restaurant bietet über 100 Gästen Platz und verwöhnt die Besucher mit frischem Fischgenuss. Ob im Restaurant oder im Snackbereich – NORDSEE überrascht immer wieder mit neuen Kreationen, wie aktuell mit zarten Lachsfilet auf Blattspinat oder feinen Räucherlachs im Osterzopf. Im kompletten Bundesland betreibt das Bremerhavener Unternehmen 51 Filialen und beschäftigt insgesamt 733 Mitarbeiter. Der Gesamtumsatz im Bundesland lag 2016 bei rund 56 Mio. Euro.

„Wir freuen uns sehr, dass unsere Filiale in Regensburg seine Gäste ab sofort im neuen Design begrüßt“, 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, Fischgenuss neu zu entdecken. Neben der großzügigen Thekenfront, deren Auslage mit immer neuen Fischkreationen überrascht, besticht die neue Filiale gleich im Eingangsbereich mit einer modernen mehrstöckigen Theke, sowie attraktiven Angeboten zur Selbstentnahme um lange Wartezeiten zu vermeiden. Der 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. Die davor angebrachte Sitzbank präsentiert eines der Kernstücke der neuen Filiale und lädt zum Verweilen ein. Gleich daneben befindet sich ein großer „Stammtisch“ der mit 14 halbhohen farbigen Metallstühlen einen ganz besonderen Platz bietet und mit vielen Details, wie kleinen Glasleuchten in Szene gesetzt wird. Einen besonderen Bezug zu Regensburg stellt eine Wandgrafik dar, die den berühmten Astronomen Johannes Kepler, den Zeitgenossen von Galileo Galilei, zeigt. Johannes

Kepler entdeckte die Gesetzmäßigkeiten, nach denen sich Planeten um die Sonne bewegen.

Die Wände der Filiale wurden in einigen Bereichen mit Klinkersteinen verkleidet, in anderen mit einer halbhohen hellgrauen Holzverkleidung und unterteilen so die Filiale in einzelne Bereiche. Ein weiteres besonderes Gestaltungselement befindet sich zwischen Snacktheke und Restaurantbereich. Hier wurden die Wände oberhalb der Holzverkleidung mit Wellenelementen gestaltet.

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

Filialleiter Rainer Pollaschek und seine 30 Mitarbeiter freuen sich, die Gäste ab dem 13. April 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 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.

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