

NORDSEE zeigt sich im neuen Look

Die Filiale im Gesundbrunnen-Center feiert Wiedereröffnung

Berlin, Juni 2017: Am 23. Juni ist es soweit – die NORDSEE Filiale im Berliner Gesundbrunnen-Center zeigt sich nach mehrwöchigem Umbau in neuem Licht. Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie investierte rund 246.000 Euro, um die beliebte Filiale in dem Einkaufszentrum in trendiger Wohlfühlatmosphäre zu präsentieren. Der neue Look besticht durch Frische und Natürlichkeit, es wird einladender Vintage-Stil mit modernen Design-Elementen kombiniert. Das Ergebnis: ein Genusshafen für alle Fischliebhaber – und die, die es noch werden wollen. Die neu gestaltete Filiale bietet rund 52 Gästen Platz und verwöhnt die Besucher mit frischem Fischgenuss. Ob im Restaurant oder im Snackbereich – NORDSEE überrascht immer wieder mit neuen Kreationen. In Berlin betreibt das Bremerhavener Unternehmen 12 Filialen und beschäftigt insgesamt 198 Mitarbeiter. Der Gesamtumsatz im Bundesland lag 2016 bei rund 15 Millionen Euro.

„Wir freuen uns sehr, dass unsere NORDSEE Filiale im Gesundbrunnen-Center in Berlin im neuen, modernen Design erstrahlt und alle Berliner einlädt, sich von unseren leckeren Produkten in gemütlicher Atmosphäre verwöhnen zu lassen“, sagt Robert Jung, Vorsitzender der Geschäftsführung der NORDSEE GmbH.

Schon von weitem sticht die neu gestaltete Filiale ins Auge: Der Neon-Schriftzug „Best Fish & Seafood“ animiert alle Besucher des Gesundbrunnen-Centers, Fischgenuss neu zu entdecken. Sowohl die Thekenfront, als auch der einladende, 65 Quadratmeter große Gastraum präsentieren sich in neuer Optik. Diese zeigt, wie NORDSEE sich nach 120 Jahren neu erfindet und mit der Zeit geht. Die vielseitige Bestuhlung, unterschiedliche Tischgrößen sowie eine entlang der langen Wand gepolsterte Sitzbank mit losen Rückenissen bieten sowohl Platz für eine schnelle Stärkung, laden aber auch ein, gemütlich in der Filiale zu speisen und den Blick über die liebevoll gestalteten Wände ziehen zu lassen: Eyecatcher ist das historische Schwarz-Weiß-Motiv aus dem NORDSEE eigenen Archiv. Es zeigt Netzmacher bei ihrer täglichen Arbeit. Zusätzlich schaffen dekorative Pendelleuchten ein angenehmes Licht.

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

Filialleiter Markus Hanft und seine 13 Mitarbeiter freuen sich, die Gäste ab dem 23. Juni im neuen Wohlfühl-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 Kühlschranks 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 einem Zartweizensalat mit gegrilltem Lachs 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 in der Filiale 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

NORDSEE ist Deutschlands „Preis-Champion“ und „Marken-Champion“

Jedes Jahr untersucht die Analyse- und Beratungsgesellschaft ServiceValue in Kooperation mit der WELT, welche Unternehmen ihre Kunden begeistern können und kürt in diesem Jahr erstmalig die Champions in den Kategorien Markenauftritt, Produktqualität und Preisgestaltung. 2017 ist NORDSEE gleich mehrfacher Branchengewinner. Das Bremerhavener Unternehmen belegt in den Studien "Preis-Champions" und "Marken-Champions" jeweils einem Gold-Medaillenrang im Gesamtranking und ist in beiden Kategorien die Nummer 1 der Branche "Fast-Food-Restaurants" (www.preis-champions.de und www.marken-champions.de).

Im Rahmen der ebenfalls erstmalig durchgeführten Studie „Produkt-Champions“ (www.produkt-champions.de) geht NORDSEE zudem als Nummer 1 der Branche "Fast-Food-Restaurants" auf einem Silber-Medaillenrang im Gesamtranking hervor.



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