

NORDSEE: Grand Opening in der Salzburger Getreidegasse nach komplettem Umbau

Salzburg, 21. April 2017. Zur Präsentation der neu gestalteten Filiale lud NORDSEE Österreich Geschäftsführer Mag. Alexander Pietsch am gestrigen Abend zur offiziellen Eröffnungsfeier in die Getreidegasse Nr. 11.

Seit 1980 ist Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie in der prestigeträchtigen Salzburger Einkaufsstraße, seit 2000 unmittelbar neben dem weltweit bekannten Geburtshaus Mozarts und zahlreichen Luxusboutiquen zu finden. Die NORDSEE-Filiale wurde im Zuge der Modernisierung aller Filialen komplett umgebaut und erneuert. Der neue Look besticht durch Frische und Natürlichkeit. Einladender Vintage-Stil wird mit modernen Design-Elementen kombiniert. Das Ergebnis: trendige Wohlfühlatmosphäre für alle Fischliebhaber – und die, die es noch werden wollen.

"Der Standort in der Getreidegasse ist eine besonders wichtige und imagerträchtige Filiale für uns. Durchschnittlich 800 Gäste dürfen wie hier täglich begrüßen. Daher freuen wir uns ganz besonders, dass sie nach dem Umbau in neuem, zeitgemäßem Ambiente erstrahlt, um dadurch ein noch angenehmeres Erlebnis für die Gäste zu schaffen", erläutert Alexander Pietsch, Geschäftsführer NORDSEE Österreich.

Bereits am 06. April wurde die Filiale nach einer Umbauphase von nur knapp drei Wochen wieder eröffnet. Bei der offiziellen Eröffnungsfeier am gestrigen Abend, inklusive Banddurchschneidung, genossen die geladenen Gäste das neue Ambiente bei erlesenen Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten wie feinen Garnelen- und Heringssalaten, Canapés mit Räucherlachs, Shrimps und Kaviar. Eine erlesene Auswahl an heimischen Produkten wie Edelwels aus dem Waldviertel und Bachsaibling aus dem Hause QUESTERS rundete das kulinarische Angebot ab.

„Die Einkaufsstraße in der Getreidegasse erfreut sich bei Touristen und Einheimischen nicht nur wegen der vielen Boutiquen und Shops großer Beliebtheit; auch das kulinarische Angebot macht die Getreidegasse so attraktiv. Die umfassende Neugestaltung der bekannten NORDSEE-Filiale wird der gastronomischen Szene wieder neue Impulse verleihen“, so Hannelore Schmidt vom SPÖ Gemeinderatsclub.

Neues Design überzeugt mit Tradition und Moderne

Nach den Umbauarbeiten erstrahlt die über 270 m² große Filiale mit 124 Sitzplätzen nun in einem Zusammenspiel aus Vintage und Moderne, das eine einladende Wohlfühlatmosphäre schafft. Neue Theken- und Ladenrückwände aus hellblauen Wandfliesen und eine rote Wandholzverkleidung mit Fischerzunftwappen sorgen für ein modern-elegantes und zeitgemäßes Ambiente. Aufwendig produzierte Handstrich-Verblender in Ziegeloptik und trendige Wand- und Stehlampen im Restaurantbereich sorgen für die nötigen kleinen Details.

Das gemütliche Obergeschoss lädt die Gäste zum Verweilen ein und rundet das moderne NORDSEE-Ambiente perfekt ab. Das maritime Flair kommt auch in mystisch anmutenden Bildern von David Delamare zum Ausdruck. Fototapeten mit historischen Schwarz-Weiß-Motiven aus dem NORDSEE-eigenen Bildarchiv lassen die Gäste einen Blick in die über 118 Jahre lange Geschichte des Traditionsunternehmens werfen.

Fisch-Trends frisch zubereitet und „to go“

Auch beim kulinarischen Angebot setzt NORDSEE auf eine Kombination aus traditionellen Produkten und neuen Trends. Auf NORDSEE-Klassiker wie das norwegische Lachsfilet vom Grill oder das beliebte Backfisch-Baguette müssen die Salzburger natürlich nicht verzichten.

Passend zu den steigenden Temperaturen können sich die Gäste auf ein à la minute zubereitetes, sommerfrisch gegrilltes Bachsaiblingsfilet auf Couscous-Gemüse aus der Produktlinie „frisch für dich!“ freuen. Mit dem Bachsaibling setzt NORDSEE auf top Produktqualität und heimischen Fisch des renommierten österreichischen Fischzüchters QUESTERS. Das Couscous-Gemüse mit frischen Zucchini, Paprika und Tomaten als Beilage macht das neue „frisch für dich!“-Gericht zu einem leichten, hochwertigen Genuss mit unverfälschtem Geschmack.

Darüber hinaus wird die Getreidegasse als eine von neun ausgewählten Filialen die neuen NORDSEE „fish to go“-Produkte anbieten. Die von den Mitarbeitern vor Ort handgemachten „fish to go“-Produkte sind ideal für unterwegs oder für die Mittagspause. Viele Berufstätige, Pendler, Schüler und Studenten setzen auf Snacks für zwischendurch – gefragt sind hier vor allem leichte Gerichte. Das „Grab & Go“-Konzept umfasst z.B. Caesar Salad mit Pulled Lachs, gegrillten Garnelen-Spieß mit Pasta-Salat und Thunfisch-Baguettes, präsentiert in einem speziell konzipierten Kühlschranks in Holzoptik und nachhaltigen Verpackungen.

Bildmaterial: <http://bit.ly/2o42LAd>

Bilder © NORDSEE/Neumayr

Rückfragehinweis:

Daniela Hinderer | Kobza Integra Public Relations GmbH

Tel. +43 (0)1 522 55 50 – 307 | M. +43 (0)664 889 08204

E. d.hinderer@kobzaintegra.com

Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit 118 Jahren in Österreich für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen aus quotierten Fängen. Fischgenießer können darauf vertrauen, dass für MSC-zertifizierte Produkte nicht mehr Fisch gefangen wird, als für den Lebensraum Meer verträglich ist. Die Marine Stewardship Council (MSC) ist eine unabhängige Organisation mit wissenschaftlicher Kompetenz. Unabhängige Zertifizierer überprüfen regelmäßig, ob ein Unternehmen die strengen MSC-Kriterien konsequent erfüllt. 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.

NORDSEE – ein Traditionsunternehmen in Österreich

NORDSEE Österreich ist zu 100% Tochter der deutschen NORDSEE Gruppe, die 1896 von Bremer Reedern und Kaufleuten gegründet wurde. In Österreich ist das Unternehmen seit 1899 aktiv und mit seinen 33 Standorten (Restaurants und Frischfisch-Theken) führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit rund 500 Mitarbeitern werden hierzulande jährlich über sechs Millionen Kundentransaktionen getätigt. Je nach Filiale verkauft NORDSEE bis zu 340 verschiedene Artikel. Weitere Informationen: www.nordsee.at