

Neue NORDSEE Filiale im Donauzentrum



Robert Jung, Country Manager NORDSEE Österreich

Credit: Copyright NORDSEE

Fotograf: Peter Barci



Wohlfühlatmosphäre im Fokus: Das neue Design von NORDSEE kann nun erstmals in Österreich in der am 28.10. im Wiener Donauzentrum eröffneten Filiale erlebt werden.

Credit: NORDSEE

Fotograf: PETER BARCI

Utl.: Westbahnhof eröffnet am 22.12. SCS wird im Sommer 2011 neu eröffnet =

Wien (OTS) - Wohlfühlatmosphäre im Fokus: Das neue Design von NORDSEE kann nun erstmals in Österreich in der am 28.10. im Wiener Donauzentrum eröffneten Filiale erlebt werden. Nach nur vier Wochen Bauzeit bietet NORDSEE mit dem neuen Restaurant im Erdgeschoss des Donauzentrums auf 200 m² Fischgenuss vom Feinsten. Nicht nur Design und Farbwelt haben sich im neuen Store verändert; mit einem innovativen Ladenbaukonzept konnte die Servicequalität für den Gast weiter optimiert und das Angebot erweitert werden. Das neue Restaurant bietet 72 Sitzplätze im Innen- und weitere sechzehn Plätze im erweiterten Außenbereich.

Beim Eintreten in die neue Filiale taucht der Besucher in die Welt der NORDSEE ein: Bilder von Strandszenen mit dem typischen Flair der Nordsee, Strand, Dünen, bewegtes Meer, der Boden im Stil eines Holzstegs und natürlich die typischen Strandkörbe auf Sylt - all das soll dem Gast bei NORDSEE Meer- Urlaubsfeeling und natürlich Gusto auf Fisch und Meeresfrüchte vermitteln. Robert Jung, Country Manager

NORDSEE Österreich: "Mit einem neuen Farbenkonzept treten bei NORDSEE in Österreich und Deutschland beige und sand wie die Dünen an der Nordsee und natürlich meeresblau in den Vordergrund. Mit Seegrass rund um die Tische kann man sich fast wie am Strand fühlen. Wichtig war uns mit einem offenen Raumkonzept auch das Tageslicht mit einzubeziehen. Auch bei den Materialien haben wir natürliche Werkstoffe bevorzugt: Verwendet wurden bspw. für unsere neuen Tische und Stühle hochwertige Materialien wie gekälkte Eiche."

Front Cooking mit frischem Gemüse und Fischgerichten aus dem Wok

Mit einem neuen Ladenbaukonzept verlegt NORDSEE einen Teil der Produktion von der Theke in die hinteren Bereiche des Stores. Damit gewinnt das "Front-Cooking" von frischen, schnellen Gerichten mit knackigem Gemüse und Fischen weiter an Stellenwert. Auch können damit Küchengerüche reduziert werden. Jung: " Mit der Verlagerung der Produktion nach hinten können sich unsere MitarbeiterInnen voll auf das Service für unsere Gäste konzentrieren. Die Abläufe werden dadurch optimiert, die Warenverfügbarkeit ist im neuen Küchenbereich bedingt durch die Nähe zum Kühllager besser, damit kann schneller und effizienter gearbeitet werden." Im Produktionsbereich findet sich auch die Frischeiszubereitung, hier produziert NORDSEE das Eis zur Fischkühlung selbst.

Laufende Weiterentwicklung des bewährten NORDSEE Konzeptes

Neben Neueröffnungen sind aber auch die laufenden "faceliftings" bestehender Filialen für NORDSEE wichtig. Dabei geht es weniger um die Technik sondern um aktuelle Trends neue Farben oder Materialien. So hat sich bspw. das Farbkonzept von lachsrosa in den letzten Jahren zum nun aktuell dominierenden typischen NORDSEE meeresblau gewandelt. Robert Jung: "Wir investieren in die Wohlfühlatmosphäre in allen unseren Filialen und gehen dabei natürlich auch mit dem Zeitgeist und mit der Mode. Bei uns soll man sich wie an der Nordsee fühlen - mit Bildern, der Inneneinrichtung und der Farbwelt. Wir bieten den frischen Fisch zum "NORDSEE-Feeling" an. Die Gäste danken es uns mit einem Umsatzplus von 15-20 % pro Filiale! NORDSEE Gäste bleiben gerne immer länger - und konsumieren auch mehr!"

Zentraler Hingucker in jeder NORDSEE ist die Theke - übrigens von NORDSEE mit 100 Jahren Fischexpertise selbst entwickelt - als Präsentationsfläche mit den frisch zubereiteten Speisen. Ebenfalls im Thekenbereich die Grillplatte u.a. für Wok-Gerichte sowie der

Dampfgerar. Je nach Saison unterschiedlich ausgelastet werden Kühl oder Wärmeverrichtungen: Daher hat NORDSEE multifunktionale Thekentechnik für Hot Snacks und die frischen knackigen Salate gemeinsam mit der Firma Rebhandl aus Wels entwickelt.

Robert Jung: "In die neue Filiale haben wir gesamt 550.000 Euro investiert, denn bei den Materialien und der Technik verwenden wir nur das Beste. Mit einem Drittel davon der größte Posten macht die Theke aus Edelstahl mit innovativer, multifunktionaler und vor allem auch flexibel steuerbarer Kühl- und Wärmetechnik aus." Mikrowelle sucht man bei NORDSEE übrigens vergeblich. Das Sortiment besteht vielmehr aus frisch vor dem Gast zubereiteten Gerichten mit Nudeln, Reis und Garnelen, dem Standardsortiment wie bspw. dem Alaska Seelachs oder auch 100 % Österreich wie das "Steirische Lachsforellenfilet auf geschmackigem, heimischem Wurzelgemüse mit Weinviertler Erdäpfeltalern", das im Zuge des Herbstschwerpunktes "Fisch, frisch, österreichisch!" bei NORDSEE angeboten wird. Snacks und Feinkostsalate (gänzlich ohne Konservierungsstoffe hergestellt) runden das breite Angebot an Fischgerichten für den schnellen Hunger zwischendurch, lunch oder Abendessen ab.

Sushi und Kaffee in Selbstbedienung - Bier vom Fass

Nicht nur Filialen werden verschönert und das Filialnetz erweitert, auch das Angebot wird ständig vergrößert. Seit neuestem gibt es bei NORDSEE neben innovativen, warmen und kalten Fischspezialitäten auch Sushi und Kaffee in Selbstbedienung und Bier vom Fass.

Neueröffnung Westbahnhof noch vor Weihnachten - SCS neu 2011

Die nächsten Projekte: NORDSEE am Westbahnhof eröffnet neu am 22.12. Revitalisiert werden außerdem die Filialen Wien Rotenturmstraße sowie Salzburg Getreidegasse.

Bereits im ersten Quartal 2011 können FischfreundInnen gespannt sein: Mit einem außergewöhnlichen Design und völlig neuem Konzept wird NORDSEE in der SCS eröffnen.

Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit mittlerweile 110 Jahren für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Das Unternehmen verwendet in seinen Produkten keine genveränderten Bestandteile. Die Fischprodukte

stammen aus quotierten Fängen oder auch aus kontrollierter Aquakultur. NORDSEE führt auch eine immer breitere Palette von Fischen und Schalen- und Krustentieren aus biologischer Aquakultur.

NORDSEE - ein Traditionsunternehmen in Österreich

NORDSEE Österreich ist eine 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 39 Standorten (Restaurants und Meeresbuffets) führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit insgesamt 546 Mitarbeitern werden hierzulande jährlich weit über 4 Millionen Kundentransaktionen getätigt.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

Mag. Petra Tischler / Public Relations

Mobil: 43 699 19530029 / Mail to: petra.tischler@tischler-pr.at

Fotos zum download:www.download2.tischler-pr.at

Fotograf: Peter Barci / Copyright NORDSEE

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/6917/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0141 2010-11-09/12:11

091211 Nov 10

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20101109_OTS0141