



Neu in der Region Stuttgart: Fisch frisch aus dem Netz **Online-Lieferservice von Deutsche See bringt Fischprodukte in Profi-Qualität** **bis an die Haustür / Lieferung innerhalb von 24 Stunden nach Bestellung**

Bremerhaven/Stuttgart, im September 2014 – So frisch war Fisch noch nie bei Ihnen zu Hause: Auf shop.deutschese.de können Feinschmecker in der Region Stuttgart ab sofort feinste Fischprodukte in einer Qualität bestellen, die es so sonst nur beim Profi-Koch gibt. Die Experten von Deutsche See Fischmanufaktur bringen die Spezialitäten in eigenen Kühlfahrzeugen direkt bis an die Haustür – ganz bequem und unkompliziert per Internet-Bestellung. Zum regionalen Liefergebiet gehören neben der Landeshauptstadt auch Ludwigsburg, das Remstal, Metzingen, Reutlingen, Tübingen, Böblingen und Sindelfingen.

Heute bestellt – morgen geliefert

Deutsche See ist Deutschlands größter Fischlieferant und kauft seine Produkte täglich frisch auf internationalen Märkten ein. Darüber hinaus verfügt das Unternehmen über ein einzigartiges Logistiknetz mit über 20 Niederlassungen in der ganzen Republik. Durch diese beiden Faktoren ist es möglich, die Waren immer topfrisch und innerhalb von 24 Stunden auszuliefern. Das bedeutet, dass bei einer Online-Bestellung bis 10 Uhr am Vortag die gewünschten Produkte bereits am Folgetag in einem wählbaren Zeitfenster von zwei Stunden kostenlos angeliefert werden können. Wer will, kann natürlich auch einen anderen Liefertermin bestimmen; dies geht bis zu vier Wochen im Voraus. Oder man holt sich die im Netz bestellte Ware einfach direkt und zeitlich flexibel bei der Stuttgarter Niederlassung ab.



In der Region Stuttgart kommt frischer Fisch jetzt ganz einfach aus dem Netz und wird direkt an die Haustür geliefert

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o Wolfgang Robben
Telefon: 040 / 43 29 44 19
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutschese.de

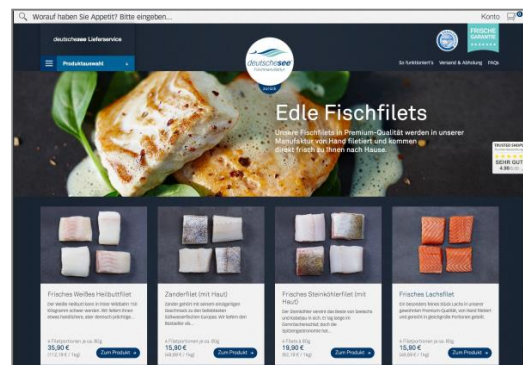


Jeden Tag beste Qualität

Alle Fische und Meeresfrüchte stammen aus verantwortungsvoller Fischerei bzw. Aquakultur und kommen zunächst in der Bremerhavener Manufaktur an. Dort werden sie sorgfältig kontrolliert und in Handarbeit veredelt. Für den täglichen Transport in die Stuttgarter Niederlassung und die anschließende Auslieferung an den Endkunden werden die Produkte in eine versiegelte Frische-Folie gepackt. Der Verbraucher erhält somit nicht nur nachhaltig gefangenen und besonders frischen Fisch, sondern vermeidet auch überflüssiges und umweltschädliches Verpackungsmaterial wie Styropor.

Fisch „für Foischmegger“

Nachdem die Produkte auch in der Stuttgarter Niederlassung noch einmal auf Qualität und Frische geprüft wurden, erfolgt die Auslieferung auf Eis mit den Deutsche-See-Kühlfahrzeugen an die Haustür. 30 Minuten vor seiner Ankunft erhält der Kunde einen Anruf vom Fahrer, der übrigens auch gerne für kompetente Beratung zur Verfügung steht, zum Beispiel bei Fragen zur passenden Zubereitung oder zur besten Lagerung des Fisches.



Wie wär's mal wieder mit edlen Fischfilets? Im Online-Shop von Deutsche See gibt es unterschiedlichste Spezialitäten zu entdecken

Große Auswahl

Im Online-Shop haben Genießer in und um Stuttgart die Wahl zwischen ganzen Fischen, präzise zugeschnittenen Filets sowie Meeresfrüchten, Feinkostsalaten und saisonalen Artikeln. So gibt es neben Klassikern wie Dorade und frischem Thunfischfilet auch exklusive Spezialitäten wie Kaisergranatschwänze oder Holsteiner Heringsalat zu entdecken. Zusätzlich zu einzelnen Produkten sind unterschiedliche The-

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o Wolfgang Robben
Telefon: 040 / 43 29 44 19
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutschesee.de



menboxen mit sorgfältig zusammengestellten Delikatessen bestellbar. Der Mindestbestellwert liegt bei 39 Euro, die Lieferung ist kostenlos.

Nach Berlin ist Stuttgart die zweite Region, in der der neue Service von Deutsche See verfügbar ist. Hier geht's direkt zum frischen Fisch: shop.deutschesee.de.

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Deutsche See mit Hauptsitz in Bremerhaven ist in Deutschland die Nummer eins bei der Vermarktung von Fisch und Meeresfrüchten. In bundesweit mehr als 20 Niederlassungen beschäftigt das Unternehmen mehr als 1.700 Mitarbeiter und beliefert mehr als 35.000 Kunden vom Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie und Top-Gastronomie über Caterer bis hin zur Betriebs- und Sozialgastronomie. Der weltweite Einkauf hochwertiger Rohwaren, die sorgfältige und kundenindividuelle Produktion und Veredelung in der Bremerhavener Manufaktur, das überdurchschnittliche Qualitätsmanagement und die im Markt einzigartige Logistik zeichnen das Unternehmen aus. Seit 2003 gehört die Feinkostmarke BEECK zu Deutsche See. Als Marktführer ist sich das Unternehmen der ökologischen, gesellschaftlichen und sozialen Verantwortung zum nachhaltigen Schutz der natürlichen Ressourcen bewusst. Deutsche See engagiert sich schon lange aktiv für den Erhalt der Fischbestände und den Umweltschutz und wurde dafür 2010 als „Deutschlands nachhaltigstes Unternehmen“ mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o

Wolfgang Robben
Telefon: 040 / 43 29 44 19
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutschesee.de