

veganes grillgut für noch mehr umsatz!



BBQ mit veganen Burgern, Bratwürsten & Co.

Angrillen mit 360-Grad-Kampagne: endori legt Burger, Coolio und Gewinnspiel auf

Stegaurach, im März 2023

endori läutet die BBQ-Saison ein – und bringt neben leckeren veganen Alternativen auch Gratskühldeys und ein Gewinnspiel, bei dem es Weber Grills zu ergattern gibt, in die Märkte. Der Hersteller von pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen auf Basis von Erbsen setzt auf ein vielseitiges Produktsortiment über die klassische Bratwurst hinaus – und lädt dazu ein, etwas Neues aufzulegen. Das Erfolgsrezept: Eine Marke, die stärker als der Gesamtmarkt wächst und mit einer mehr als 65 Millionen Bruttokontakte generierenden 360-Grad-Kampagne von Mai bis August 2023 einheizt.

Grillen gehört zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Deutschen.¹ Und zur Hochzeit im Sommer ist der Grillteller im Jahr 2023 so vielseitig wie noch nie – dank eines vielfältigen Angebotes an Grillgut. endori heizt mit seinem breiten Produktsortiment von veggie burger über bratwurst bis hin zu cevapcici passend zur Grillsaison ein und setzt auf eine reichweitenstarke Kampagne, die mit Out-Of-Home- und Digital-Motiven sowie Influencer- und Print-Beiträgen über 65 Millionen Bruttokontakte erreicht. Kostenfreie Aktionskühldeys, sogenannte Coolios, und ein großes BBQ-Gewinnspiel im Zeitraum vom 1.5. bis 31.8.2023 sorgen für eine aufmerksamkeitsstarke Kommunikation am PoS und noch mehr Umsatz. Wer dort endori-Produkte kauft, kann am Gewinnspiel teilnehmen – Hauptgewinn: 12 hochwertige Weber-Elektrogrills; außerdem sind 52 Weber-Gutscheine in der Verlosung.



Das beste Grillgut ist jetzt aus Erbsen

Zum Auftakt der Grillsaison macht endori in diesem Jahr Platz für Burger auf dem Grill: Der endori veggie burger überzeugt mit wenig Fett, jeder Menge pflanzlicher Proteine und ganz viel Geschmack. Bei der Herstellung seiner Produkte setzt das Unternehmen auf die nachhaltige Erbse,

¹ https://de.statista.com/themen/4020/grillen-in-deutschland/#topicHeader__wrapper [22.03.2023].



die in traditioneller Mehrfelderwirtschaft in Europa und dabei vorwiegend in Deutschland angebaut wird. In der Produktion verzichtet endori auf Soja, Palmöl und künstliche Aromen.

Das endori Burger-Patty ist als saftige Fleischalternative das Highlight vielseitiger Grillgerichte, wie in Form eines Fitness-Burgers für eine herzhaftere, aber bewusste Ernährung. Im Vollkornbrötchen und mit frischem Feldsalat und Radicchio sorgt der Burger für Begeisterung auf dem Grillteller:

Fitness-Burger (4 Personen)

Zubereitung: 20 Minuten

Zutaten: 2 Packungen endori veggie burger, 4 Vollkorn-Burgerbrötchen, 1 Tomate, 1 rote Zwiebel, 20 Gramm Feldsalat, 20 Gramm Radicchio, 8 Gramm Kresse-Mix, 4 EL Senf

So gelingt das Rezept:

1. Tomate, Feldsalat und Radicchio waschen und putzen sowie die Zwiebel schälen. Anschließend die Tomate und Zwiebel in Scheiben schneiden. Kresse bereitstellen.
2. Die endori veggie burger auf dem Grill braten.
3. In der Zwischenzeit können die Burgerbrötchen halbiert und die Schnittflächen angebräunt werden.
4. Die Schnittflächen mit Senf bestreichen.
5. Zum Schluss die untere Brötchenhälfte mit Feldsalat, Radicchio, Tomate und Zwiebelscheiben sowie der Kresse und dem gebratenen veggie burger belegen.
6. Zuletzt mit der oberen Brötchenhälfte toppen und genießen.

Noch ein Tipp: Auf die Minute kommt es an! Beim endori veggie burger reichen vier bis fünf Minuten auf dem Grill, um ihn vollständig durchzubraten. Die vegane endori veggie mini bratwurst benötigt drei bis vier Minuten, die „normal große“ endori veggie bratwurst sieben bis acht Minuten, bis man sie genießen kann. Wenden nicht vergessen!

Passende Gewürze, vegane Marinaden und knackige Beilagen runden die pflanzlichen Grillalternativen perfekt ab. Passende Rezepte gibt es unter www.endori.de

Über endori

endori wurde im April 2015 aus Liebe zu gutem Essen und Hunger auf eine bessere Zukunft für Tiere, Menschen und Umwelt von den Familien Büse und Wedel in Bamberg gegründet. 140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten an der Herstellung leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen wie Burger-Pattys, Würstchen, Hack, Kebab u. v. m. her, die als Alternative zu Fleisch und Fisch in praktisch allen Gerichten gelingsicher eingesetzt werden können. Beim Einsatz der Rohstoffe liegt der Fokus auf Proteinpflanzen, wie etwa in traditioneller Mehrfelderwirtschaft angebauten Erbsen. Das Unternehmen verzichtet bewusst auf den Einsatz von Soja, Palmfett und künstlichen Aromen.

Die „endori veggie“-Produkte sind im deutschen und österreichischen Einzelhandel sowie über den eigenen Onlineshop erhältlich. Zudem werden sie bereits von namhaften Playern aus der Ernährungswirtschaft bezogen und finden sich damit in Gastronomie, Hotellerie, Kliniken, Schulen, Betriebskantinen und vielen anderen professionellen Ernährungsbereichen. Für den Lebensmitteleinzelhandel findet der Vertrieb direkt über Reichold Feinkost GmbH (Feinkost Dittmann) statt. www.endori.de

Für mehr Informationen kontaktieren Sie:

Jara Schönfeldt, PR-Beratung
BRAND UPGRADE GmbH
Schulterblatt 58, 20357 Hamburg
Tel.: +49 40 4309368-22
E-Mail: endori@brand-upgrade.de

Pressekontakt im Unternehmen:

Andreas Müller
endori food GmbH & Co. KG
Industriestraße 2, 96135 Stegaurach
Tel.: +49 951 917975-160
E-Mail: pr@endori.de