



endori lädt zum Probieren ein

Cashback-Genuss mit endori: neue vegane Highlights gratis testen

Stegaurach, im Februar 2025

Probieren, genießen, Geld zurück – so easy geht's! Mit einer starken POS-Aktion und einer reichweitenstarken digitalen Kampagne rückt endori seine neuesten pflanzlichen Produkte ins Rampenlicht. Unter dem Motto „Gratis testen und Geld zurück“ können Kund:innen vom 1. März bis 26. April 2025 die neuesten endori-Produkte ausprobieren: vegane Chicken Sticks in den Sorten Cheese Style und Chili Cheese Style sowie veganes Beef in Natur oder Paprika. Nach dem Kauf gibt es den Kaufpreis zurück! Damit setzt endori nicht nur starke Impulse im Lebensmitteleinzelhandel, sondern sorgt auch für maximale Aufmerksamkeit bei den Verbraucher:innen.

Die neue Cashback-Kampagne von endori macht es einfach, pflanzlich zu genießen: Kund:innen kaufen ein Aktionsprodukt, laden den Kassenbon hoch und erhalten den Kaufpreis zurück. So wird das Testen der neuen pflanzlichen Innovationen von endori besonders attraktiv. Und die neuen Produkte haben es in sich: Die veganen Chicken Sticks Cheese Style und Chili Cheese Style bieten eine knusprige Snackalternative mit Käsegeschmack und cremiger Füllung – perfekt für den aktuellen Snacktrend junger, bewusster Konsument:innen.

Das neue vegane Beef von endori überzeugt mit authentischer Textur und vollem Geschmack. Die Sorten Natur und Paprika sind vielseitig einsetzbar – ob in Bowls, Pfannengerichten oder als Fleischalternative in klassischen Rezepten. Produziert mit Erbsen aus eigenem Vertragsanbau und Weizen aus deutschem Vertragsanbau, punkten beide Varianten mit dem Nutri-Score A. Alle aufgeführten endori-Produkte sind in der 180-Gramm-Packung für 2,99 Euro (UVP) im Handel erhältlich.

Starke Präsenz am POS und digitale Reichweite

Ein Bissen, der sich auszahlt: Die „Gratis testen und Geld zurück“-Aktion wird durch eine gezielte Kombination aus aufmerksamkeitsstarken POS-Maßnahmen und digitaler Werbung auf Social Media verstärkt. Doch die Aktion bringt noch mehr ins Rampenlicht: Nachhaltigkeit und pflanzliche Proteine aus Vertragsanbau – das, wofür endori steht. Regionale Landwirtschaft ist fest in der endori-DNA verankert. Alle Produkte werden in Deutschland nach dem „from field to fork“-Prinzip hergestellt. Dank kurzer Lieferketten, transparenter Zutatenlisten und Rohstoffen aus (eigenem) Vertragsanbau trägt endori aktiv zu einer bewussteren und nachhaltigeren Ernährung bei.

Weitere Informationen zur Aktion gibt es unter www.endori-geld-zurueck.de.

Über endori

endori wurde im April 2015 in Bamberg gegründet. Heute arbeiten rund 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Entwicklung und Produktion leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Getreu dem Motto „mach’s easy. mach’s endori.“ stellt das Unternehmen pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen wie Burger-Patties, Würstchen, Hack sowie Kebab her, die für unkomplizierten, pflanzlichen Genuss stehen und sich in praktisch allen Gerichten einfach und gelingsicher einsetzen lassen. Der Fokus bei den Rohstoffen liegt auf Proteinpflanzen wie Erbsen, die vorwiegend in Europa und insbesondere in Deutschland angebaut werden. Die endori-Produkte sind im deutschen erhältlich. Zudem sind sie in der Gastronomie, Hotellerie, Kliniken, Schulen, Betriebskantinen und vielen anderen professionellen Ernährungsbereichen vertreten. Der Vertrieb für den Lebensmitteleinzelhandel erfolgt direkt über endori. 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