



**Gemeinsam mit endori Gutes anrichten**

## **Grüne Helfer in der Küche: endori sorgt mit neuer Verpackung nachhaltig für mehr Effizienz**

Stegaurach, im September 2021

Mit seinem Verpackungsrelaunch für das gesamte Sortiment schafft endori, Hersteller von Fleischalternativen auf Basis von Erbsen, neuen Platz in der Küche. Dabei erfüllt die Umstellung auf praktische Schlauchbeutel weitaus mehr als nur den Convenience-Faktor – die pflanzlichen Produkte von endori kombinieren Produktvorteile, die Küchenprofis aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung in puncto Effizienz, Vielfalt und Nachhaltigkeit schmecken werden.

### **Rundum gut von der Hülse bis zur Hülle**

Öffnen, genießen und wiederverschließen – das ist das Prinzip der endori-Produkte im praktischen Schlauchbeutel aus Monomaterial mit Siegelrand. Ab Ende September wird das Sortiment mit insgesamt 13 Produkten im 1,5-kg-Beutel bis 1,7-kg-Beutel umgestellt. Die neue Verpackung garantiert nicht nur höchste Produktsicherheit, sie sorgt auch für ein besseres Handling im Küchenalltag. Sie ist platzsparend, mit einem Clip praktisch wiederverschließbar und lässt sich zudem leichter recyceln. „Die Verpackung schafft eine wichtige Verbindung zu unseren Kundinnen und Kunden“, erklärt Guido Klüh, Geschäftsführer Vertrieb & Marketing bei endori. „Neben Geschmack zählen vor allem Handlichkeit sowie Zeit- und Energieersparnis, wenn es um die Auswahl der Produkte geht. Wir möchten Verpackungen entwickeln, die unsere Produkte bestmöglich schützen und gleichzeitig unsere Nachhaltigkeitsanforderungen erfüllen. Und die sind hoch“, so Klüh weiter.

### **Vorteile für Profis**

Die endori-Fleischalternativen sind vielseitig einsetzbar und lassen sich convenient und schnell zubereiten. Vom klassischen Frühstücksbüffet über To-go-Snacks bis hin zu einem gehobenen Vier-Gänge-Menü sind Profis keine kreativen Grenzen gesetzt. Zudem garantieren die Produkte durch stabile Standzeiten ohne Garverlust Planungs- und Kalkulationssicherheit. Das Sortiment reicht von Burger über Pulled bis hin zur Bratwurst und wurde jüngst um die beiden Produkte endori veggie nuggets und endori veggie schnitzel im Standardsortiment erweitert. Die mit einer knusprigen Panade veredelten Produkte haben einen herrlich saftigen Biss und schaffen es damit ganz sicher nicht nur auf die Kinderkarte.

Hauptbestandteil der endori-Produkte sind in traditioneller Mehrfelderwirtschaft angebaute Erbsen. Sie sind frei von Soja, Palmfett sowie künstlichen Aromen und haben dank des physikalischen Herstellungsverfahrens eine herausragende faserige Bissfestigkeit.

Die pflanzlichen Proteine der Erbse sind nicht nur besonders leicht verträglich, sondern auch gut für die Umwelt. Alle vegetarischen und veganen Produkte werden umweltschonend in Bamberg hergestellt und haben somit einen ökologisch achtsamen Fußabdruck, sind also auch ethisch unschlagbar. „Immer mehr Tischgäste fragen nach pflanzenbasierten Fleischalternativen und werden ein abwechslungsreiches Angebot honorieren“, ist Klüh überzeugt. „Das birgt hohes Umsatzpotenzial, insbesondere auch in der Gemeinschaftsverpflegung, und damit nachhaltigen wirtschaftlichen Erfolg.“ Mit einem breiten Sortiment, Informations- und Serviceangeboten wie einer individuellen Rezeptentwicklung und ab sofort mit noch nachhaltigeren Verpackungen möchte endori nicht nur satt, sondern vor allem weiter hungrig auf eine grüne Zukunft machen.

### **endori goes CHEF-SACHE**

Brandneue Produkte, optimierte Verpackungen und jede Menge Serviceangebote von Profis für Profis – das verspricht endori seinen Gästen auf der CHEF-SACHE vom 03.–04.10.2021 in Düsseldorf am Messestand F16. Highlight ist die Masterclass mit Simon Kolar, Gründer und Anführer der Guerilla Chefs, der am 03.10. von 11.00–12.00 Uhr endori-Produkte in Szene setzen wird.

### **Über endori**

endori (ursprünglich amidori) 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. Derzeit arbeiten rund 180 Mitarbeiter:innen an der Herstellung leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt aktuell pflanzliche Fleischalternativen wie Burger-Pattys, Würstchen, Hack, Kebab u. v. m. her, die als Alternative zu Fleisch 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. Im Gegensatz zu einer Vielzahl an Mitbewerbern ist bei endori zudem in der gesamten Wertschöpfungskette kein fleischverarbeitendes Unternehmen eingebunden – und das vom Feld bis auf die Gabel.

Die endori veggie Produkte sind im deutschen 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 Reichhold Feinkost GmbH (Feinkost Dittmann) statt. [www.endori.de](http://www.endori.de)

**Für mehr Informationen kontaktieren Sie:**

Mandy Rußmann, PR-Beratung  
BRAND UPGRADE GmbH  
Schulterblatt 58, 20357 Hamburg  
Tel.: +49 40 4309368-22  
E-Mail: [endori@brand-upgrade.de](mailto: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](mailto:pr@endori.de)