

endori

Pressemitteilung

Aus amidori wird endori. Aus gutem Grund.

„Wenn das Leben dir Zitronen gibt, mach Limonade daraus“. Aber was, wenn es dir Erbsen gibt? Klare Sache für endori: "Wir machen leckere, pflanzliche Fleischalternativen aus ihnen. Und nehmen sie jetzt sogar in unseren Markennamen auf."

Hier stehen Umwelt und Geschmack im Einklang.

Den Ursprungsnamen amidori hatte Firmengründer, Friedrich Büse, aus dem Japanischen abgeleitet: *Midori* – das bedeutet Grün und steht für den Gedanken der Nachhaltigkeit. Und der passt perfekt zum Ansatz des Unternehmens. Der Glaube daran, gemeinsam Gutes bewirken zu können, ist fest in der Firmenphilosophie verankert. Entwickelt und produziert wird hier aus Liebe zur Natur, zu Mitmenschen und Tieren. Mit Appetit auf gesunde und leckere Ernährung. Ganz einfach: aus gutem Grund.

Unverwechselbar: Ab jetzt steckt die Erbse auch im Namen.

Allein: Der Klang von amidori hatte nicht nur den Gründern gefallen. Auch ein anderes europäisches Unternehmen mit sehr ähnlichem Namen kam kürzlich auf das Unternehmen zu. Es drohte Verwechslungsgefahr – zumindest markenrechtlich. Denn bei den Produkten ist der Unterschied ganz klar: Die einen machen Fleisch aus Tieren. endori dagegen 'Fleisch' aus Erbsen. Genau das lieferte die Idee für den neuen Namen: *Endo* kommt ebenfalls aus dem Japanischen und bedeutet Erbse. Mit endori steckt die Erbse also jetzt auch im Namen.

Aus endo und midori wird ab jetzt: endori.

Die Qualität und der Geschmack der Produkte, sowie die nachhaltige Verpackung samt ihrer hohen Wiedererkennbarkeit im Rahmen des bisherigen Markenauftritts (Farbcodes, Schriften, Bildsprache, Produktdarstellung) bleiben unverändert. Somit bringt nun zukünftig endori mit seinen leckeren Fleischalternativen – vom veganen Burger über Würstchen und Pulled bis hin zu Hack – Vielfalt, Biss und Genuss auf den Teller.

Unterstützt wird die Kommunikation des neuen Markennamens im Rahmen einer nationalen Kampagne durch massive Werbepower auf allen Kanälen.

endori

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 an zwei Standorten rund 180 Mitarbeiter:innen an der Herstellung leckerer pflanzenbasierte Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt aktuell pflanzliche Fleischalternativen wie Burger-Patties, 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 zwar 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.

Mehr Informationen auf: www.endori.de

Kontakt:

Andreas Müller

Tel: +49 951 – 917975160

Mail: pr@endori.de