

endori &  **TRANS**GOURMET



Gemeinsam für eine grüne Speisekarte

endori und Transgourmet mischen den Außer-Haus-Markt auf

Stegaurach, im Januar 2023

Hand in Hand auf Veggie-Kurs: Der Lebensmittelhersteller endori und der Lebensmittelgroßhändler Transgourmet starten eine langfristige strategische Kooperation und beliefern ab sofort bundesweit den Außer-Haus-Markt mit leckeren pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen. Ab Januar können Transgourmet-Kund:innen aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung auf das gesamte Sortiment von endori, dessen Produkte auf Basis von Erbsen hergestellt werden, zugreifen. Transgourmet ist der erste Vertriebspartner von endori im Außer-Haus-Markt, über den das gesamte Sortiment bezogen werden kann. Mit der Zusammenarbeit erweitert der Lebensmittelgroßhändler wiederum seine Produktpalette und bietet seinen Kund:innen eine noch größere Vielfalt für eine grüne Speisekarte.

Seit dem 15. Januar 2023 führt Transgourmet die gesamte endori-Palette im Sortiment – mit 15 Produkten von veggie bratwurst über veggie burger bis hin zu veggie hack. Die Kooperation zwischen endori und Transgourmet ist eine Antwort auf die steigende Nachfrage nach veganen und vegetarischen Produkten im Außer-Haus-Markt. Laut der aktuellen Veganz-Ernährungsstudie ernährte sich im Jahr 2022 fast jede dritte Person in Deutschland flexitarisch und 57 Prozent der Nichtveganer:innen in Deutschland möchten den Konsum tierischer Produkte in Zukunft verringern.¹ Mit den pflanzlichen Produkten von endori können Küchenprofis neuartige, spannende Kreationen herstellen und ihre Gäste – ob flexitarisch, vegetarisch oder vegan – für die pflanzliche Küche begeistern.

„Durch das umfassende Netz an Kontakten von Transgourmet werden wir mit unseren Produkten viele Gäste von Geschmack und Mehrwert für Mensch und Umwelt unserer pflanzlichen Alternativen überzeugen“, sagt Sebastian Freiberg, Director Sales & Trademarketing D/A/CH bei endori, zur Kooperation mit Transgourmet. „Gemeinsam stärken wir das Bewusstsein für das Klima und eine gesunde Ernährungsweise und tragen damit zu einer nachhaltigeren Zukunft bei.“

Transgourmet sieht in der Zusammenarbeit großes Potenzial: „Die Produkte von endori stellen einen weiteren Baustein in unserem Sortiment dar, um unseren Kundinnen und Kunden noch mehr vegane und vegetarische Artikel anbieten zu können. Das bietet sehr viel Potenzial für den Gastronomen – auch weit über den Veganuary hinaus“, heißt es bei Transgourmet Deutschland. „Wir sind nicht nur von Vielfalt und Geschmack der Produkte überzeugt, sondern auch von ihren

¹ <https://vegan.de/blog/vegan-ernaehrungsstudie-2022/> [03.01.2023].

Inhaltsstoffen, ihrer Wertschöpfungskette und ihrem ökologischen Fußabdruck. Wir haben einen Partner an unserer Seite, für den Nachhaltigkeit eine ebenso große Rolle spielt wie für uns.“

2023 werden gemeinsame Marketingaktivitäten und Aktionen angestoßen und bereichern jeweils die Kanäle des Partners. Außerdem wird endori an der Transgourmet-Fachmesse #essenz teilnehmen.

Die Produktrange bei endori für pflanzenbasierte Gerichte ist vielseitig einsetzbar und lässt sich leicht und zeitsparend zu kreativen Gerichten verarbeiten. Von vielseitigen Frühstücksbuffets über abwechslungsreiche Burger bis hin zu klassischen Vier-Gänge-Menüs – das Sortiment bietet stets die passenden Produkte. Ab 2023 wird das Foodservice-Produktsortiment sogar um pflanzliche Fischalternativen erweitert. Der veggie burger di mare und die veggie sticks di mare punkten mit saftigem Biss, fischähnlicher Textur und leichter Fischnote. Die pflanzlichen Fisch-Sticks von endori sind bereits mehrfach ausgezeichnet: Sowohl bei den Good-Food-Awards 2022 als auch bei den Plant-Based Taste Awards 2022 hat das Produkt seinen überragenden Geschmack unter Beweis gestellt. Beide Fischklassiker auf Pflanzenbasis sind außerdem eine wertvolle Quelle von Omega-3-Fettsäuren und Proteinen. Generell verzichtet endori bei allen Produkten auf den Einsatz von Soja, Palmfett und künstlichen Aromen.

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

Transgourmet Deutschland

Unter der Dachmarke „Transgourmet Deutschland“ sind die Spezialisten „Transgourmet“ für den Belieferungsgroßhandel und „Selgros Cash & Carry“ für den Abholgroßhandel vertreten. Hinzu kommen weitere spezialisierte Unternehmen mit einem breiten Leistungsangebot für die Kunden. In Deutschland ist Transgourmet Marktführer im Belieferungsgroßhandel für Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung, sozialen Einrichtungen, Einzelhandel und weiteren Gewerben. Sitz des Unternehmens ist im hessischen Riedstadt. www.transgourmet.de

Für mehr Informationen kontaktieren Sie:

Ariane Bieg, PR-Beratung
BRAND UPGRADE GmbH
Schulterblatt 58, 20357 Hamburg
Tel.: +49 40 4309368-13
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