



endori &



Veggie Genuss per Delivery

endori & WORLD OF PIZZA kooperieren für neue veggie Speisekarte

Stegaurach, im Juli 2022

Der Appetit auf Veggie wächst weiter, Flexitarismus wird zum Mainstream und immer mehr pflanzenbasierte Gerichte schaffen es auf die Speisekarte. Jetzt machen auch endori und WORLD OF PIZZA gemeinsame Sache. WORLD OF PIZZA bietet aktuell an 29 Standorten in neun Bundesländern trendige Angebote, auch für das Liefergeschäft. endori liefert pflanzliche Alternativen zu klassischen Fleisch- und Fischbelägen für Pizza, Wrap & Co. Viele kennen endori Produkte bereits aus den Supermarktregalen. Ab Juli finden sie sich als Bestandteil von leckeren und innovativen veggie Angeboten im Onlineshop sowie in allen Filialen von WORLD OF PIZZA. So lässt es sich ohne Verzicht in punkto Geschmack und mit einem guten Gewissen auch bei Außer-Haus-Bestellungen fleischfrei genießen.

Die Nachfrage nach leckeren Gerichten ohne Fleisch steigt. Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ernährten sich 10 Prozent der Deutschen in 2021 vegetarisch und 2 Prozent vegan – das sind jeweils doppelt so viele wie noch im Jahr zuvor¹. Und auch die Lieferdienste zeigen ein klares Bild: 2021 wurden bei Lieferando 75 Prozent mehr vegane und vegetarische Gerichte bestellt als noch im Vorjahr². Mit der aktuellen Kooperation sind WORLD OF PIZZA und endori somit garantiert „in aller Munde“. Zum Start wird es eine Vielzahl an neuen veganen und vegetarischen Gerichten für die Lieferbars des Franchise-Unternehmens geben. Produkte, die nicht nur schmecken, sondern begeistern – dafür steht WORLD OF PIZZA. Und endori verspricht: vegetarisch lecker. Ab Juli gibt es in allen Standorten, u.a. in Berlin, Dresden und Hamburg von WORLD OF PIZZA exklusive Pizzen mit Toppings von endori als festen Bestandteil der Karte. Die Produktpalette reicht dabei über die Kernprodukte Pizza und Burger hinaus – es werden auch Fingerfood und Wraps sowie Salate und Pasta angeboten.

Spannende Kreationen, ausgewählte Zutaten und viel Know-how – so lautet das Rezept. Sebastian Freiberg, Head of Foodservice DACH bei endori, ist von der Kooperation mit WORLD OF PIZZA überzeugt: „Zusammen schaffen wir ein attraktives Angebot als Antwort auf die anhaltende Nachfrage.“ Auch WORLD OF PIZZA-Gründer Torsten Kaldun freut sich über die enge Zusammenarbeit: „Unsere Gäste sind stets auf der Suche nach neuen Gerichten und Abwechslung zum gelernten Standard. endori konnte uns geschmacklich und mit innovativen Rezeptideen überzeugen. Die nachhaltige Unternehmensphilosophie trifft darüber hinaus aus unserer Sicht den aktuellen Zeitgeist. Wir freuen uns sehr über diese Kooperation!“

¹ BMEL (2021): Deutschland, wie es isst – der BMEL-Ernährungsreport 2021.

² Der Lieferando-Report (2021): So bestellt Deutschland.

Über WORLD OF PIZZA

WORLD OF PIZZA (WOP) ist ein deutschlandweit tätiges Unternehmen der Systemgastronomie, das seit 1998 am Markt ist. Die Geschäftsidee zu dem einmaligen Franchisekonzept entwickelte Torsten Kaldun. Mit heute 29 Standorten in 9 Bundesländern hat sich WOP als erfolgreiches Franchise-System etabliert. WORLD OF PIZZA ist nicht einfach nur ein erfolgreiches Franchisesystem. Alle bei WOP sind vielmehr auch Teil einer großen Gemeinschaft: der "WOP Familie". Die Mitglieder sichern Vertrauen und Rückhalt in einer Gemeinschaft von Gleichgesinnten. Für den Existenzgründer und seine Mitarbeiter ist ein nachhaltiges Schulungssystem vorhanden, um eine anhaltende Rückendeckung zu schaffen. So kann sich der Gründer auf das eigene Geschäft konzentrieren. Der Franchisepartner unterhält für die Erprobung von neuen Produkten wie auch die Prüfung von Standards vor Einführung in das System einen sogenannten Pilotstore in Potsdam. www.world-of-pizza.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. Derzeit arbeiten rund 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Herstellung leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt aktuell 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. 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 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 endori:

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

Pressekontakt WORLD OF PIZZA:

Torsten Kaldun
WORLD OF PIZZA GmbH
Friedrich-Ebert-Straße 57, 14469 Potsdam
Tel.: +49 331 200 769 65
E-Mail: info@word-of-pizza.de

Bildmaterial © endori food GmbH & Co. KG



v.l.n.r.: Sebastian Freiberg, Head of Foodservice bei endori und iTorsten Kaldun, Geschäftsführer von WORLD OF PIZZA und