



endori

endori präsentiert Winteredition seiner BBQ-Produkte



endori präsentiert Winteredition seiner BBQ-Produkte

Für ein Umsatzplus bei Minusgraden: Wintergrillen mit endori

Stegaurach, im Oktober 2024

Wintergrillen liegt voll im Trend – und mit endori wird es jetzt easy, plant-based und noch köstlicher! Pünktlich zur kalten Jahreszeit bringt der Hersteller für pflanzliche Fleischalternativen seine beliebte vegane Bratwurst und den frisch verbesserten Best Burger im neuen, winterlichen Design in die Supermarktgale. Beide Produkte garantieren Grillspaß auch im Winter – denn BBQ geht immer!

Draußen kalt, auf dem Grill heiß: Die von ÖKO-TEST mit „gut“ bewertete vegane Bratwurst von endori und der neu aufgelegte Best Burger sind die perfekten Begleiter für das Wintergrillen. Beide punkten nicht nur mit vollem Geschmack und fleischähnlicher Textur, sondern bestehen auch aus hochwertigen, nachhaltigen Zutaten. Das saisonale Winterdesign sorgt für besondere Aufmerksamkeit am Point of Sale, während Sticker und Wobblers in den Märkten zusätzlich mehr Sichtbarkeit bewirken und den Abverkauf ankurbeln sollen.

„Wintergrillen ist eine tolle Möglichkeit, unsere veganen Grillprodukte auch außerhalb der klassischen Sommermonate ins Rampenlicht zu rücken. Für den Handel gibt es ab Dezember einen zweiten wichtigen Peak für Grillprodukte“, erklärt Dr. Axel de With, Geschäftsführer von endori. „Unsere Bratwurst und der Best Burger bieten nicht nur vollen Grillgenuss, sondern vereinen auch Nachhaltigkeit und Geschmack – genau das, was Verbraucherinnen und Verbraucher heute suchen.“ Laut epap Grillreport 2023 grillt bereits jeder Vierte vegetarische Fleischalternativen (23 Prozent). Zudem gibt jeder Fünfte an, Fleisch häufiger durch pflanzliche Alternativen zu ersetzen. Dieser Trend zu pflanzlichen Produkten macht deutlich, dass vegane Grillalternativen nicht mehr nur eine Nische bedienen, sondern für viele Grillfans eine bewusste Entscheidung sind – und das zu jeder Jahreszeit.¹

Cool verpackt und heiß gegrillt



Der Startschuss für die neuen Produkte fällt Anfang November – pünktlich zur Wintergrillsaison. Mit dem frischen Winterdesign und zusätzlichen Eyecatchern wie Stickern und Wobblern im Lebensmitteleinzelhandel ist der Aufwand für den Handel minimal, denn die EAN bleibt unverändert. Das bedeutet: keine Anpassungen im System, aber maximale Aufmerksamkeit im Regal!

¹ <https://www.epap.app/blog/grillsaison2023>.

Mit der cleveren Kombination aus winterlichem Look, preisgekrönten veganen Produkten und verkaufsfördernden Maßnahmen bietet endori auch bei kalten Temperaturen Grillspaß. Gleichzeitig hat der Handel die perfekte Möglichkeit, den Umsatz außerhalb der klassischen Grillsaison zu steigern. Für den Handel bedeutet das mehr Umsatzchancen und weniger Aufwand.

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 Fischarternativen 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. Das Unternehmen verzichtet bei der Herstellung seiner Markenprodukte bewusst auf den Einsatz von Soja und Palmfett.

Die endori-Produkte sind im deutschen Einzelhandel 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