



der neue alleskönner im chicken style!



Ab sofort nicht nur veggie, sondern vegan

Wrap it up: Komplette Sortimentsumstellung und Launch „veggie chicken style“ bei endori

Stegaurach, im April 2023

Welcome to the family! endori, Hersteller von pflanzlichen Fisch- und Fleischalternativen, präsentiert Neuzuwachs in seiner pflanzenbasierten Produktpalette für den Außer-Haus-Markt: Die vegane Alternative „veggie chicken style“ wird auf Basis von Erbsen und Ackerbohnen hergestellt, ist somit voller Proteine, vielseitig einsetzbar und kommt ohne die Verwendung von Soja aus. Im Zuge der Einführung wurde das gesamte Foodservice-Sortiment von vegetarisch auf vegan umgestellt. So haben es Küchenprofis jetzt noch leichter, auf die Wünsche ihrer Gäste einzugehen und neue (Geschmacks-)Impulse zu setzen.

Saftig, nachhaltig & geschmacklich auf dem Punkt gebracht: endori bringt im April 2023 die plant-based Alternative „veggie chicken style“ für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung auf den Tisch. Das Produkt in gezupfter Form ist einfach zuzubereiten, überzeugt mit einer leichten Hähnchennote und eignet sich perfekt für vegane Hähnchengerichte – von Salaten und Sandwiches bis hin zu Curry- und Pfannengerichten. Die zarten und saftigen Stückchen auf Pflanzenbasis sind nicht nur reich an Protein aus der Erbse in Kombination mit der Ackerbohne, sondern auch frei von Soja und Gluten. Bei der Herstellung verzichtet endori wie bei allen Produkten auf den Einsatz von Soja, Palmfett und künstlichen Aromen.

„Mit einer pflanzlichen Hähnchen-Alternative geschmacklich nah am Original lassen sich insbesondere auch Flexitarierinnen und Flexitarier adressieren und begeistern“, ist Sebastian Freiberg, Director Sales & Trademarketing D/A/CH bei endori, überzeugt. Hähnchen gehört weiterhin zu den beliebtesten Fleischsorten der Deutschen, der Pro-Kopf-Konsum hat sich in den letzten zehn Jahren sogar verdoppelt. Lag der Pro-Kopf-Verbrauch 1991 noch bei 7,3 kg, so waren es im Jahr 2022 ganze 12,7 kg pro Person.¹ Gleichzeitig geht der Fleischkonsum insgesamt zurück. Laut dem Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) sind 2022 noch 52 kg Fleisch pro Person verzehrt worden, rund 4,2 kg weniger als im Vorjahr.²

¹<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/186634/umfrage/pro-kopf-verbrauch-von-gefluegelfleisch-seit-2001/> [19.04.2023].

²https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/BZL/Daten-Berichte/Fleisch/2022BerichtFleisch.pdf;jsessionid=EF9D0A0F42DA20EFF9572EC6B0CD3A23.internet952?__blob=publicationFile&v=2 [19.04.2023].

Ganzer Geschmack bei kurzer Zutatenliste

Mit dem „veggie chicken style“ stellt endori erneut unter Beweis, dass es möglich ist, den Geschmack von Fleisch auf pflanzlicher Basis herzustellen und somit eine leckere Alternative zu tierischen Produkten anzubieten – zum Wohl von Tier und Umwelt. Die Zutatenliste sollte dabei nicht nur kurz, sondern auch leicht verständlich sein. Bei der Produktentwicklung stehen daher im Hause endori zwei Grundsätze im Fokus: „Wir sind uns dessen bewusst, dass gerade bei Fleischalternativen wenige und natürliche Zutaten die höchste Priorität für unsere Kundinnen und Kunden haben“, erklärt Swen Skrzpietz, Leiter Produktentwicklung bei endori. „Bei unserem Neuprodukt ‚endori veggie chicken style‘ kommen nur natürliche Zutaten wie Erbsenprotein, Ackerbohnenmehl, Rapsöl und Gewürze zum Einsatz. Unsere Produkte sollen nicht nur lecker schmecken und eine bewusste Ernährung fördern, wir wollen auch transparent in der Zutatenliste sein.“ Durch das optimale Mischungsverhältnis von Erbsenprotein und Ackerbohne entsteht ein perfektes Zusammenspiel aus Farbe, Biss und Geschmack – und das überzeugt nicht nur Veganer:innen, sondern auch Vegetarier:innen und Flexitarier:innen.



Drauf steht, was drin ist

„veggie chicken style“ besteht aus Wasser, 20 % Erbsenproteinisolat, 13 % Ackerbohnenmehl, Rapsöl, Branntweinessig, Speisesalz, Dextrose, Gewürzen, Rohrzucker, Kräutern und natürlichen Aromen.

Perfekt ist die Variante als veganes Rahmgeschnetzeltes mit Rösti, als Thai-Curry oder als eine vegane Hähnchen-Nudel-Pfanne zu genießen. endori empfiehlt zudem die „veggie chicken style“-Variante im Wrap mit Guacamole, Tomaten und roten Zwiebeln – der perfekte (Fingerfood-)Snack für jedes Buffet.

Kooperationen mit der Erbse im Foodservice-Bereich

Seit Januar 2023 arbeiten endori und der Lebensmittelgroßhändler Transgourmet eng zusammen und beliefern gemeinsam den Außer-Haus-Markt in ganz Deutschland mit leckeren pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen. Über Transgourmet können Kund:innen das gesamte endori-Sortiment, bestehend aus 15 verschiedenen Fisch- und Fleischalternativen, beziehen. Mit dieser Kooperation wird die vegane Vielfalt in der Gastronomie weiter ausgebaut. Weitere Kooperationen wurden bereits mit der Markengastronomie L'Osteria sowie mit WORLD OF PIZZA geschlossen. Die Veganuary-Aktion im Januar 2023 mit der veganen endori-Bratwurst als Basis für die vegane Currywurst in der Bordgastronomie der Deutschen Bahn stieß bei den Reisenden auf positive Resonanz.

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 endori 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 im Unternehmen:

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