

Internorga 2025

Pflanzlicher Genuss aus einer Hand



Systemanbieter endori erstmals mit der Rügenwalder Mühle auf der Internorga Vorhang auf für neues Foodservice-Konzept „morgens–mittags–abends“

Stegaurach, 21. Januar 2025

Bühne frei für den ersten gemeinsamen Auftritt von endori und der Rügenwalder Mühle auf der Internorga 2025: Der Systemanbieter für pflanzliche Fleischalternativen endori erweitert sein Foodservice-Sortiment um vegane Frühstückspackungen von der Rügenwalder Mühle. Das neue Foodservice-Konzept „morgens–mittags–abends“ präsentieren beide Partnermarken auf ihrem gemeinsamen Messestand der Internorga. Mit ihrer gebündelten Kompetenz bieten sie eine umfassende Produktpalette für alle Mahlzeiten des Tages: von herzhaften Frühstücksaufschnitten über kreative Mittagsgesamtheiten bis hin zu knusprigen Snack-Highlights für den Abend – alles aus einer Hand. Sebastian Schlömer, Head of Sales und Marketing Foodservice und Industrie bei endori: „Unser neues Foodservice-Konzept ‚morgens–mittags–abends‘ ermöglicht Foodservice-Kunden eine Rundumlösung für pflanzlichen Genuss. Unser Ziel ist es, Profiköch:innen und Gastronom:innen dabei zu unterstützen, für jeden Gast die perfekte Option zu schaffen – egal ob im Hotel, im Betriebsrestaurant oder unterwegs.“

„One face to the customer“ – unter diesem Motto ist endori der Systempartner für Foodservice-Kunden der gesamten Produkt-Range „morgens–mittags–abends“. An der großen Verkostungstheke auf der Internorga stehen Expertinnen und Experten von der Rügenwalder Mühle und endori als Gesprächspartnerinnen und Gesprächspartner zur Verfügung. Zusammen sind beide Marken ein starker Partner für jede Profiküche. Die Rügenwalder Mühle stellt im Sortiment die Produkte für morgens, endori das Spektrum warmer Gerichte für mittags und abends.

Die Produkte – in praktischen Großverbraucherpackungen – auf einen Blick

Besucher:innen der Internorga 2025 können sich auf eine exklusive Vorschau der neuen endori- und Rügenwalder-Mühle-Range freuen, die vorgestellt und verkostet wird.

Morgens

- **Rügenwalder Mühle: Aufschnitt**
Vegane Schinken Spicker Mortadella (500 g, frisch)
✓ Frühstücksklassiker jetzt auch für den Foodservice
✓ Erhältlich ab 1. April 2025 über endori Foodservice
- **Rügenwalder Mühle: Aufschnitt**
Vegane Mühlen Salami Klassisch (500 g, frisch)
✓ Frühstücksklassiker jetzt auch für den Foodservice
✓ Erhältlich ab 1. April 2025 über endori Foodservice

Mittags

- **endori: vegane Beef-Stripes (1,5 kg, TK)**
 - ✓ Authentischer Biss und voller Beef-Geschmack
 - ✓ Vielseitig einsetzbar in Bowls, Wraps und Pfannengerichten oder als Topping für Salate
- **endori: veganer Best Burger 2.0 (1,375 kg, TK)**
 - ✓ Saftiger als je zuvor mit optimierter Textur
 - ✓ Perfekte Größe für Restaurant-Burger-Buns

Abends

- **endori: Chicken Sticks Chili Cheese Style (1,5 kg, TK)**
 - ✓ Außen knusprig außen, innen saftig
 - ✓ Verfeinert mit einer cremigen Käsealternative von Violife und feurigem Chili
- **endori: Bratwurst – vorgegart und geschnitten (1,5 kg, TK)**
 - ✓ Perfekt für Currywurst & Co.
 - ✓ Gelingsicher und mit langer Standzeit – ideal fürs Catering

Good to know: endori übernimmt im Foodservice den Vertrieb der Rügenwalder-Mühle-Produkte für Großverbraucher. Das LEH-Geschäft bleibt davon unberührt.

Haben Sie Lust auf mehr? Dann besuchen Sie uns gern auf der Internorga, Halle A4, Stand 321!

Über endori

endori wurde im April 2015 in Bamberg gegründet und stellt leckere pflanzenbasierte Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs her. Getreu dem Motto „mach’s easy. mach’s endori.“ stehen die Produkte für unkomplizierten, pflanzlichen Genuss und lassen sich in praktisch allen Gerichten einfach und gelingsicher einsetzen. Der Fokus bei den Rohstoffen liegt auf Proteinpflanzen wie Erbsen (aus eigenem Vertragsanbau), die vorwiegend in Europa und insbesondere in Deutschland angebaut werden.

Über die Rügenwalder Mühle

Die heutige Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH & Co. KG wurde 1834 von Fleischermeister Carl Müller im pommerschen Rügenwalde gegründet und ist einer der bekanntesten Lebensmittelhersteller in Deutschland. Die Rügenwalder Mühle ist Vorreiter bei vegetarischen/veganen Fleisch- und Wurstalternativen und heute im gekühlten Segment Marktführer in Deutschland.

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 bei endori:

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

Pressekontakt bei Rügenwalder Mühle:

Laura Gosciejewicz
Rügenwalder Mühle
An der Mühle 1, 26160 Bad Zwischenahn
Tel.: +49 171 2182718
E-Mail: presse@ruegenwalder.de