



Pflanzlich trifft Wissenschaft

endori Produkte künftig von GESOCA bewertet

Pflanzlich trifft Wissenschaft

endori nutzt das Gastronomische Ampelsystem von GESOCA, um den Gesundheitswert pflanzlicher Gerichte sichtbar zu machen

Stegaurach, im Juni 2026

endori lässt seine pflanzlichen Alternativprodukte ab dem 1. Juli 2026 durch das Gastronomische Ampelsystem (GAS) von GESOCA bewerten. Ziel ist es, Großküchen in Mensen, Betriebsrestaurants und Pflegeeinrichtungen ganz transparent zu zeigen, welchen ernährungsphysiologischen Beitrag pflanzliche Alternativen wie veganes Hack, Burgerpattys oder Chicken-Alternativen in konkreten Gerichten leisten können und wie sich der Austausch einzelner Zutaten auf die Bewertung kompletter Gerichte auswirkt.

Das Gastronomische Ampelsystem von GESOCA bewertet die ernährungsphysiologische Qualität vollständiger Gerichte auf Basis der Produktspezifikationen aller eingesetzten Zutaten. Als wissenschaftlich fundiertes, unabhängiges Bewertungsverfahren macht es nachvollziehbar, wie sich Rezepturen gezielt verbessern lassen – etwa durch die Reduktion von Energiegehalt, Fett oder gesättigten Fettsäuren. Der Leitgedanke lautet: attraktives Essen so gesund wie möglich und gesundes Essen so attraktiv wie möglich zu gestalten!

Vom roten zum gelben Klassiker

Wie wirkungsvoll der Austausch einzelner Zutaten sein kann, zeigt ein Beispiel aus der Praxis: Das pflanzliche Hack von endori weist mit 9,1 Prozent Fett einen deutlich geringeren Fettanteil auf als klassisches gemischtes Hackfleisch mit rund 15 bis 18 Prozent. Darüber hinaus punktet es mit mehr Ballaststoffen und einer besseren Fettqualität. Wird ein Klassiker wie Spaghetti Bolognese mit endori veganem Hack zubereitet, kann sich die Bewertung des Scores von Rot auf Gelb verbessern – ohne dass weitere Rezepturänderungen notwendig sind. Gleichzeitig entsteht eine pflanzenbasierte Variante, die vegane, vegetarische und flexitarische Ernährungspräferenzen berücksichtigt und sich ohne grundlegende Veränderung des beliebten Gerichts in bestehende Speisepläne integrieren lässt.

Großer Hebel Gemeinschaftsverpflegung

Da Millionen Menschen mehrmals pro Woche in Betriebsrestaurants, Mensen oder Pflegeeinrichtungen essen, besitzt die Gemeinschaftsverpflegung einen erheblichen Einfluss auf die Ernährungsqualität großer Bevölkerungsgruppen. Bereits kleine Veränderungen in Rezepturen können dort eine große Wirkung entfalten.

„Unser Anliegen ist, dass in Kantinen das Essen so ausgewogen wie möglich gekocht wird und Gäste am liebsten zu dem greifen, was besonders gesund ist“, sagt Christian Feist, Geschäftsführer von GESOCA.

„Pflanzliche Produkte können dabei ein wirksamer Hebel sein – vorausgesetzt, sie überzeugen sowohl ernährungsphysiologisch als auch geschmacklich. Da pflanzliche Lebensmittel im Gastronomischen Ampelsystem besser bewertet werden, können auch Ersatzprodukte zu einer besseren Bewertung führen.“

Andreas Schneider, Key Account Manager Gemeinschaftsverpflegung bei endori, ergänzt: „Großküchen stehen täglich vor der Aufgabe, Genuss, Wirtschaftlichkeit und Gesundheit unter einen Hut zu bringen. Mit dem Ampelsystem von GESOCA können wir zeigen, welchen Beitrag unsere Produkte zu einer besseren ernährungsphysiologischen Bewertung leisten können. Das macht den Einsatz pflanzlicher Alternativen für Küchenleitungen transparenter und fundierter.“

Das Gastronomische Ampelsystem von GESOCA schafft für Großküchen eine konkrete Entscheidungshilfe: messbar, praxistauglich und anschlussfähig an bestehende Speisepläne. endori zeigt damit, dass pflanzliche Alternativen im Foodservice nicht nur geschmacklich und praktisch funktionieren, sondern auch ernährungsphysiologisch nachvollziehbar bewertet werden können.

Über endori

endori wurde im April 2015 in Bamberg gegründet. Heute arbeiten rund 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Entwicklung und Produktion leckerer innovativer Lebensmittel als pflanzliche Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs. Von Anfang an gehört endori zu den Herstellern von pflanzenbasierten Fleischalternativen, die auf die Verarbeitung von Erbsen überwiegend aus Deutschland gesetzt haben.

Das Unternehmen stellt neben vielseitig einsetzbaren Klassikern wie Burgerpattys, Bratwurst, Hack oder Kebab seit 2024 auch neue eigenständige Snack-Konzepte wie Chicken Sticks und Crispy Balls her. Zudem überzeugen praxisorientierte Innovationen wie zum Beispiel die bereits vorgeschnittene, vorgegarte Bratwurst mit Gelingsicherheit und vereinfachtem Handling im professionellen Küchenalltag.

Bei der Herstellung seiner Markenprodukte verzichtet endori bewusst auf den Einsatz von Palmfett und setzt auf Qualität, Natürlichkeit und einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.

www.endori.de

Über GESOCA

Die GESOCA GmbH mit Sitz in Seukendorf bietet eine Dienstleistung zur Messung der Gesundheitsorientierung in der Gemeinschaftsverpflegung. Mit einer vergleichbaren Gesundheitskennziffer und der gesundheitsorientierten Cateringsteuerung unterstützt GESOCA Unternehmen, Schulen, Kliniken und weitere Organisationen dabei, ihr Verpflegungsangebot messbar gesünder zu gestalten – in Eigenregie, Fremdregie und in zuschussfreien Betrieben. Das System schafft Transparenz für die auftraggebende Seite, Erfolg für die Gastronomie und ein attraktives, zeitgemäßes Speisenangebot für die Gäste. Zur Kundschaft zählen unter anderem namhafte Unternehmen aus Industrie, Versicherung und öffentlichem Verkehr.

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