



# endori &

## L'OSTERIA

PIZZA E PASTA



endori schafft es auf die Speisekarte der L'Osteria

## Mit Forza ins Pizza-Paradies: endori-Chicken auf neuer veganer L'Osteria Pizza

Stegaurach, im Juni 2023

**Vom Aktionsangebot auf die Speisekarte: endori, Hersteller von pflanzlichen Fisch- und Fleischalternativen, und die italienische Markengastronomie L'Osteria setzen ihre Kooperation fort und launchen die Pizza-Kreation „Pizza Forza“. Die pflanzliche Alternative „veggie chicken style“ auf Basis von Erbsen und Ackerbohnen hat es auf die erste komplett vegane Pizza der Standard-Speisekarte des Gastro-Unternehmens geschafft – mit der Extra-Portion an Proteinen und einem Biss ähnlich dem Original. Mit der Einführung der „Pizza Forza“ wird die pflanzliche Hähnchen-Alternative in allen Restaurants außerdem als individuell wählbares Topping für weitere Speisen wie Pasta und Salate angeboten.**

endori setzt seinen Erfolgskurs in der veganen Küche fort: Nach der Zusammenarbeit mit L'Osteria im Rahmen verschiedener Aktionsgerichte, unter anderem für die Monatskarten zum Veganuary 2022 und 2023, und dank der großen Beliebtheit der veganen Alternativen von endori schafft es das Neuprodukt „veggie chicken style“ nun auf die klassische Speisekarte des italienischen Restaurantkonzepts. Die neue vegane Pizzakreation „Pizza Forza“ wird es ab Mitte Juni 2023 in allen rund 160 L'Osteria Restaurants geben.

Sebastian Freiberg, Director Sales & Trademarketing D/A/CH bei endori, freut sich über die anstehende Kooperation: „Der Markt für pflanzliche Alternativen boomt und gemeinsam mit L'Osteria machen wir sie noch mehr Menschen schmackhaft. Es ist großartig zu sehen, dass unsere Produkte so gut bei den Gästen ankommen und nun fester Bestandteil der Speisekarte sind.“ Gleichermäßen baut John Schlüter, Vice President Marketing & Communications der FR L'Osteria SE, auf ein hohes Interesse der Gäste: „Bewegungen wie der Veganuary zeigen deutlich, dass die vegane Ernährung und damit verbunden die pflanzlichen Alternativen zu Fisch und Fleisch mitten in der Gesellschaft angekommen sind. Wir wissen, dass eine Vielzahl unserer Gäste sich als Flexitarier:in beschreiben und gerne Neues ausprobieren, weshalb unser Produktteam auch immer wieder neue Foodtrends im Rahmen unserer Monatskarte testet. Die Qualität und der Geschmack der Produkte von endori haben uns und unsere Gäste begeistert. Wir freuen uns daher sehr, nun gemeinsam die erste vegane Pizza auf unserer Standard-Speisekarte präsentieren zu können.“



Die Pizza-Kreation trägt den Namen „Pizza Forza“ – eine Anspielung auf den hohen Proteingehalt der Erbse, die als Basis aller endori-Produkte dient. Im Grunde ein Schlachtruf für Power auf Pflanzenbasis! Neben dem Topping aus dem „veggie chicken style“ ist die Pizza mit veganem Pizzaschmelz, Spinat, Paprika, roten Zwiebeln und Knoblauchöl belegt und sorgt für den typisch italienischen Genuss. Die vielseitig einsetzbare Hähnchen-Alternative von endori wird es nicht nur auf der „Pizza Forza“, sondern zudem als individuell wählbares Topping für weitere Pizzen, Pastagerichte und Salate geben – für noch mehr Flexibilität und Angebotsvielfalt für alle L’Osteria Gäste.

### **Erfolgsgeschichte endori x L’Osteria**

Die Zusammenarbeit von endori und L’Osteria begann im Januar 2022 im Rahmen des Aktionsmonats Veganuary, der weltweit dazu aufruft, sich im Januar rein pflanzlich zu ernähren. Dafür wurden verschiedene vegane Gerichte angeboten, darunter ein Salat und zwei Pizzen mit dem endori „veggie pulled thymian knoblauch“ als Topping. Die würzigen endori „veggie balls“ standen als Teil des veganen Pastagerichts „Spaghetti Lilli e il Vagabondo“ auf der Veganuary-Speisekarte in diesem Jahr. Die steigende Beliebtheit der endori-Gerichte in den Restaurants brachte die Kooperation nun weiter ins Rollen – mit der „Pizza Forza“ als erste vegane Pizza auf der Standard-Speisekarte der L’Osteria.

### **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 Burgerpattys, Würstchen, Hack, Kebab u. v. m. her, die in praktisch allen Gerichten gelingsicher verwendet werden können. Bei den Rohstoffen 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](http://www.endori.de)

## Über L'Osteria

In Nürnberg eröffnete im Jahr 1999 die erste L'Osteria, die schnell zum Geheimtipp wurde. Der Erfolg des „netten Italiener von nebenan“ bestärkte die Gründer, Friedemann Findeis und Klaus Rader, das Konzept weiterzuerweitern. Schon bald ging es von Bayern nach ganz Deutschland, bis 2011 schließlich das erste Mal in Österreich Auslandsluft geschnuppert wurde. Mit der Schweiz, England, Tschechien, den Niederlanden, Frankreich und Luxemburg kamen sechs weitere europäische Länder hinzu. Seit 2016 ist zudem Mirko Silz als CEO mit an Bord. Aktuell ist L'Osteria an rund 160 Standorten in acht Ländern vertreten. Auch in den kommenden Jahren möchte L'Osteria weiterwachsen und sich dabei noch internationaler aufstellen – ganz im Sinne der Vision der Markengastronomie: *„The Joy of Italy – every-where for everyone“*. Hierbei setzt das Unternehmen auf ein kooperatives Miteinander von Lieferant:innen, Partner:innen und Mitarbeitenden sowie auf deren Förderung. Auch der Gast profitiert vom gelebten „La Famiglia“-Gefühl: Service und Gastfreundschaft werden bei L'Osteria großgeschrieben. Die zuverlässige Qualität der Produktpalette rund um die „beste beste Pizza & Pasta d'amore“ und ein ansprechendes Ambiente im Restaurant sowie das gute Preis-Leistungs-Verhältnis runden das Konzept ab. Seit April 2020 können die Gäste das L'Osteria Erlebnis nicht mehr nur im Restaurant genießen, sondern es sich dank dem eigenen Lieferdienst „L'Osteria Delivery“ auch einfach und bequem nach Hause bestellen.

### 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](mailto: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](mailto:pr@endori.de)

### Pressekontakt der FR L'Osteria SE:

Samanta Dörfler  
Otl-Aicher-Straße 60, 80807 München  
Tel.: +49 89 3898989-0  
Mobil: +49 151 40779725  
E-Mail: [press@losteria.de](mailto:press@losteria.de)