

endori

endori an Bord bei TUI Cruises



endori an Bord bei TUI Cruises

Kulinarische Wellenbrecher: TUI Cruises und endori bringen plant-based Highlights auf die Mein Schiff Flotte

Stegaurach, im August 2024

Der Beginn einer spannenden Reise: endori, Hersteller von pflanzlichen Fleisch- und Fischalternativen, geht bei TUI Cruises an Bord, um das gastronomische Angebot auf der Mein Schiff Flotte zu bereichern. Mit leckeren veganen Gerichten wie der herzhaften BratVurst und dem Peaters Burger nimmt endori Kurs auf die Bordküche und zeigt, dass nachhaltiger Genuss auf hoher See möglich ist. Im „Tag & Nacht Bistro“ bietet TUI Cruises dank der Zusammenarbeit mit endori leckere fleischlose Alternativen, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch die Nachhaltigkeit an Bord fördern. Diese Partnerschaft vereint Geschmack und Qualität und schafft eine echte Wahlmöglichkeit für Kreuzfahrtgäste, die kulinarische Abwechslung und eine bewusstere Ernährung schätzen.

Ab sofort bietet endori in den „Tag & Nacht Bistros“ der Mein Schiff Flotte von TUI Cruises zwei pflanzliche Highlights an. Die Gäste können sich auf die BratVurst freuen, eine vegane Bratwurst, die von Öko-Test mit „gut“ (sensorisch sogar „sehr gut“) bewertet wurde. Außerdem neu auf der Speisekarte: Peaters Burger, benannt nach dem endori-Maskottchen Peater. Die endori-Produkte werden in Deutschland auf Basis von Erbsen und Weizen hergestellt und überzeugen als protein- und ballaststoffreiche Quelle. Die würzige BratVurst ist ein pflanzlich interpretierter Klassiker, der zur Selbstbedienung am Buffet mit verschiedenen Beilagen kombiniert werden kann, während der saftige Peaters Burger – garniert mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Avocadocreme – frisch auf Bestellung serviert wird. Beide Gerichte bieten authentische Alternativen zu traditionellen Fleischgerichten, bringen Abwechslung auf die Speisekarte und begeistern die Gäste mit Innovation und leckerem Geschmack.



Neue Horizonte für pflanzenbasierte Kreuzfahrtgastronomie

Mit der Kooperation mit TUI Cruises zeigt endori, wie gut pflanzenbasierte Produkte in die Kreuzfahrtwelt passen. Die veganen Alternativen schmecken nicht nur den Gästen, sie sind auch in der Küche schnell und flexibel einsetzbar. „Wir freuen uns sehr über die Kooperation mit TUI Cruises. Für uns ist es ein weiterer Schritt, eine nachhaltigere Ernährung in neue Lebensbereiche zu tragen“, sagt Sebastian Schlömer, Head of Sales Foodservice und Industrie bei endori. „Durch die Zubereitung unserer Produkte an Bord können wir zeigen, dass nachhaltige Ernährung auch während des Reisens und in Erholungsphasen einfach und lecker umgesetzt werden kann.“ Andreas Hegel, Senior Product Manager Food & Beverage bei der TUI Cruises GmbH, ergänzt: „Die

Einführung veganer Alternativen an Bord ist für uns ein weiterer wichtiger Schritt, um den wachsenden Erwartungen unserer Gäste an eine nachhaltige und gleichzeitig hochwertige Verpflegung zu entsprechen. Die Partnerschaft mit endori fügt sich nahtlos in unser Bestreben ein, innovative und klimafreundliche Lösungen im gastronomischen Bereich zu bieten.“

Leinen los für Peater

Die veganen Produkte von endori zeichnen sich durch ihren hohen Proteingehalt und die Verwendung von Erbsen aus eigenem Vertragsanbau in Deutschland aus. Konzipiert für die Profiküche werden die Produkte mit Köchen entwickelt, funktionieren in der gelernten Zubereitung und kommen ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. Mit der Produktion in Bamberg stellt endori sicher, dass die gesamte Wertschöpfungskette – vom Feld bis auf die Gabel – transparent und ökologisch ausgerichtet ist. Mit dieser Kooperation zeigen endori und TUI Cruises, dass pflanzliche Alternativen auch auf hoher See erfolgreich umgesetzt werden können und Erfolg versprechend sind: Die Gäste der Mein Schiff Flotte erwartet ein kulinarisches Erlebnis, das Genuss und Verantwortung verbindet.

Über TUI Cruises

Die TUI Cruises GmbH ist einer der führenden Kreuzfahrtanbieter im deutschsprachigen Raum. Das Gemeinschaftsunternehmen der TUI AG und des US-Kreuzfahrtunternehmens Royal Caribbean Cruises Ltd. beschäftigt rund 750 Mitarbeiter in Hamburg und Berlin. Für die Marke Mein Schiff fährt eine Flotte von sieben Schiffen. Seit Ende 2020 ist auch die Marke Hapag-Lloyd Cruises mit einer Flotte von aktuell fünf Schiffen Teil der TUI Cruises GmbH. Die Mein Schiff Flotte bietet zeitgemäße Urlaubsreisen auf See im Premium-Segment (Mein Schiff 1 bis Mein Schiff 7, Bettenkapazität: 18.800). Hapag-Lloyd Cruises ist im deutschsprachigen Raum die führende Kreuzfahrtmarke im Luxus- und Expeditionsbereich mit einer 130-jährigen Geschichte. TUI Cruises fährt mit einer der modernsten und umwelt- sowie klimafreundlichsten Flotten weltweit. Im Zuge des nachhaltigen Wachstums sind bis 2026 zwei weitere Schiffsneubauten geplant.

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 Fischalternativen 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