

endori
Foodservice

Neu im
Ruhrstadion



Plant-based im Ruhrstadion

VfL Bochum 1848, Aramark und endori bauen gemeinsam pflanzliches Stadionangebot aus

Stegaurach, im August 2026

Zur neuen Fußballsaison 2026/27 kooperieren der VfL Bochum 1848, der Full-Service-Caterer Aramark und der Hersteller endori exklusiv für das Angebot pflanzlicher Fleischalternativen im Ruhrstadion. Im Rahmen der Partnerschaft ist die eigens für den Stadionbetrieb entwickelte vegane Bratwurst von endori künftig fester Bestandteil des Angebots an den Kiosken im Public-Bereich des Ruhrstadions. Darüber hinaus kann Aramark für das Catering in der rund 1.200 Plätze umfassenden Stadtwerke Bochum LOUNGE auf das Foodservice-Sortiment von endori zurückgreifen und dieses flexibel in das gastronomische Angebot integrieren.

Mit der Kooperation bringt endori sein Foodservice-Sortiment in eines der anspruchsvollsten Einsatzfelder der Außer-Haus-Verpflegung. Die neu entwickelte vegane Bratwurst ist vorgegart und damit speziell für die Anforderungen der Stadiongastronomie ausgelegt und verbindet eine schnelle, zuverlässige Zubereitung mit dem klassischen Stadionerlebnis.

Mit einem erfolgreichen Eröffnungswochenende gemeinsam in die Saison gestartet

Erstmals sichtbar wurde die neue Partnerschaft bei der Saisonöffnung des VfL Bochum 1848 am 1. August, die rund 11.300 Zuschauer:innen im Ruhrstadion verfolgten. Neben der veganen Stadionbratwurst an den Kiosken präsentierte endori seine pflanzliche Produktvielfalt mit einem Foodtruck auf der Eventfläche vor dem Ruhrstadion. Die Fans konnten dort unter anderem endori Crispy Balls, Chicken Sticks Chili Cheese Style mit neuen veganen Dips von Hela sowie die plant-based Currywurst Bochum-Style mit der Signature-Currysauce von Dönninghaus probieren.



Speziell fürs Stadion: die vorgegarte vegane Bratwurst

Gerade die Stadiongastronomie stellt hohe Anforderungen an Produkte und Prozesse: Große Mengen müssen innerhalb kürzester Zeit zuverlässig zubereitet und ausgegeben werden. Die tiefgekühlten, einzeln portionierbaren Foodservice-Produkte von endori sind genau für diese Anforderungen ausgelegt und ermöglichen eine schnelle sowie kalkulierbare Zubereitung – ein Vorteil insbesondere rund um den Anpfiff.

Pflanzliche Vielfalt über den Stadionkiosk hinaus



Während die vegane Bratwurst künftig das öffentliche Stadionangebot ergänzt, eröffnet die Kooperation auch im Hospitality-Bereich neue Möglichkeiten. Für das Catering in der VIP-Lounge kann Aramark auf das gesamte gelistete endori-Sortiment zurückgreifen und pflanzliche Gerichte flexibel in das gastronomische Konzept integrieren. So entsteht ein durchgängiges pflanzliches Angebot, das unterschiedliche Ernährungspräferenzen – von vegan über vegetarisch bis flexitarisch – berücksichtigt.

Partnerschaft mit Signalwirkung

Für endori steht die Kooperation exemplarisch für die wachsende Bedeutung pflanzlicher Angebote in der professionellen Gemeinschafts- und Eventgastronomie.

„Ein Stadion ist die vielleicht ehrlichste Bühne für pflanzliche Produkte: Hier zählt, dass sie schmecken, schnell verfügbar sind und im laufenden Betrieb für alle zuverlässig funktionieren – vom Fan auf der Tribüne bis zum Gast in der VIP-Lounge. Die Zusammenarbeit zeigt, dass pflanzliche Alternativen heute selbstverständlich Teil moderner Stadiongastronomie sein können“, sagt Sebastian Schlömer, Head of Sales & Marketing Foodservice bei endori.

„Mit der extra für den Stadionbetrieb entwickelten veganen Bratwurst von endori wollen wir unser fleischloses Catering-Angebot im Ruhrstadion gezielt weiterentwickeln, um so für alle Fans passende Optionen bereitstellen zu können“, sagt Knut Keymer, Direktor Organisation beim VfL. „Das Ziel ist es, den Fans auf, aber auch neben dem Platz ein besonderes Stadionerlebnis zu bieten. Das gastronomische Angebot spielt dabei eine wichtige Rolle.“

Auch Aramark sieht in der Zusammenarbeit einen Mehrwert für das gastronomische Angebot: „Mit endori haben wir für das Ruhrstadion einen Partner gefunden, der unsere Anforderungen an Qualität, Prozesssicherheit und Geschmack erfüllt. Gemeinsam ist es gelungen, eine pflanzliche Bratwurst zu entwickeln, die vorgegart und damit optimal auf unsere Abläufe im Stadion abgestimmt ist. Gleichzeitig gewinnen wir zusätzliche Möglichkeiten, unser pflanzliches Angebot im Hospitality-Bereich weiter auszubauen und unseren Gästen noch mehr Auswahl zu bieten“, sagt Jannis Mehring, Betriebsleiter von Aramark im Ruhrstadion.



Mit ihrer Partnerschaft zeigen endori, Aramark und der VfL Bochum 1848, dass pflanzliche Angebote heute selbstverständlich zum modernen Stadioncatering gehören.

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 bei einem verantwortlichen Umgang mit natürlichen Ressourcen.

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 bei endori:

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