

# endori



## endori & L'OSTERIA PIZZA E PASTA setzen plant-based Erfolgskurs fort

Gemeinsame Pläne für 2024

### endori und L'Osteria setzen plant-based Erfolgskurs fort

Stegaurach, im Juni 2024

Die erfolgreiche Partnerschaft zwischen endori, Hersteller von pflanzlichen Fisch- und Fleischalternativen, und der italienischen Markengastronomie L'Osteria geht in die Verlängerung. Nach dem Erfolg der „Pizza Forza“ bleibt die vegane Alternative mit endori Chicken Natur aus Erbsen und Ackerbohnen fest auf der Speisekarte. Diese erste rein vegane Pizza von L'Osteria überzeugt mit einer Extraportion Protein und authentischem Biss. Künftig gibt's das vegane Hähnchen zusätzlich als Topping für Pizza, Pasta und Salate in allen Restaurants.

Nach erfolgreichen Aktionsgerichten mit L'Osteria, darunter die Monatskarten zum Veganuary 2022 und 2023, wird die vegane Chicken-Natur-Alternative von endori weiterhin auf der klassischen Speisekarte des italienischen Restaurantkonzepts angeboten. Die pflanzenbasierte „Pizza Forza“ ist seit Sommer 2023 in allen rund 180 L'Osteria-Restaurants verfügbar – und die Resonanz ist ungebrochen positiv. Deshalb wird die Pizzakreation mit dem endori Chicken auch 2024, im Jubiläumsjahr der L'Osteria, auf der Speisekarte bleiben.

Felix Goeler, Nationaler Key Account Manager Food Service DACH-Region bei endori, freut sich über die Fortsetzung der Zusammenarbeit und den Erfolg von „Pizza Forza“: „Weiterhin Teil der L'Osteria Famiglia zu sein, unterstreicht, dass unsere pflanzlichen Alternativen gut bei den Gästen ankommen. Es ist großartig zu sehen, wie viele sich für das vegane Angebot begeistern und dass vegane Küche eine beliebte und immer relevantere Option ist.“ Auch John Schlüter, Vice President Marketing & Communications der FR L'Osteria SE, ist von der Bedeutung veganer Varianten auf der Speisekarte überzeugt: „Viele unserer Gäste sind Flexitarier, probieren gerne Neues aus und bestellen auch gerne fleischlose Gerichte. Das endori Chicken Natur überzeugt geschmacklich nicht nur uns auf ganzer Linie, sondern erfreut sich auch großer Beliebtheit bei unseren Gästen.“



### Ein perfektes Match: innovativ, lecker und nachhaltig

Auch ein Grund für die Verlängerung des Kontraktes: Die Rezeptur von endori Chicken Natur wurde weiter verbessert und ist jetzt ready-to-eat, sprich warm wie kalt direkt verzehrbar. Und das bei gleichbleibendem saftigem Geschmack mit authentischem Biss. Damit lässt es sich perfekt in die Arbeitsabläufe der Küchen der Restaurants integrieren und spart Zeit bei der Zubereitung. Die eiweißreiche Alternative zu Hähnchenfleisch aus Erbsen und Ackerbohnen steckt voller Proteine, ist vielseitig einsetzbar und kommt ohne Zusatz von Soja aus. Darüber hinaus setzen sich sowohl

endori x L'OSTERIA  
PIZZA E PASTA

endori als auch die Markengastronomie L'Osteria aus Überzeugung für Nachhaltigkeit ein. Mit dem eigenen Erbsenanbau und der Produktion in Deutschland passt endori als Partner perfekt in die Nachhaltigkeitsstrategie von L'Osteria, die auf nachhaltige Produkte und transparente Lieferketten setzt.

Die Pizzakreation „Pizza Forza“ ist eine Hommage an den hohen Proteingehalt der Erbse, die als Basis für alle endori-Produkte dient. Neben dem Topping aus endori Chicken Natur ist die Pizza mit veganem Käse, Spinat, Paprika, roten Zwiebeln und Knoblauchöl belegt und bietet ein wahres Geschmackserlebnis. Die vielseitige Hähnchenalternative von endori wird nicht nur als Pizzavariante, sondern auch als individuell wählbares Topping für weitere Pizzen, Pastagerichte und Salate erhältlich sein – für viel Flexibilität und Auswahl für alle L'Osteria-Gäste.

## **Über L'Osteria**

In Nürnberg eröffnete im Jahr 1999 die erste L'Osteria, die schnell zum Geheimtipp wurde. Der Erfolg des „netten Italieners 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, Luxemburg und Polen kamen sieben weitere europäische Länder hinzu. Aktuell ist L'Osteria an rund 180 Standorten in neun Ländern vertreten. Das Unternehmen setzt auf ein kooperatives Miteinander von Lieferant:innen, Partner:innen und Mitarbeitende sowie auf Mitarbeitenden-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.

## **Über endori**

endori wurde im April 2015 von den Familien Büse und Wedel in Bamberg gegründet. Heute arbeiten 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, Kebab sowie Thuna 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 bewusst auf den Einsatz von Soja, Palmfett und künstlichen Aromen.

Die endori-Produkte sind im deutschen und österreichischen Einzelhandel sowie über den eigenen Onlineshop 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](http://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](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)