

FLEISCHALTERNATIVEN

MARKEN LEHR BR!EF

*Fleisch-
Alternativen*

In Kooperation mit

endori

Lebensmittel **direkt**
Zeitung

LERNWELT

MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.

In der **LZ direkt Lernwelt** bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



EDITORIAL

WILLKOMMEN IM MARKEN- LEHRBRIEF VEGANE FLEISCH- ALTERNATIVEN!

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema vegane Fleischalternativen am Beispiel der Marke Endori. Aktuelle Marktdaten, Hintergrundinfos und Praxis-Tipps machen sie zum idealen Begleiter im Berufsalltag. Die beste Art und Weise, um Dein Grundlagenwissen zu vertiefen und mit Wissen zu punkten.

WAS ERWARTET DICH?

Gut strukturiert: Der Markenlehrbrief präsentiert Dir schnell und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema vegane Fleischalternativen, zu den entsprechenden Produkten und dem korrekten Umgang mit ihnen.



Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Dir Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.

Wichtig: Zu diesem Markenlehrbrief gibt es auch ein E-Training, das Dir Klick für Klick wertvolle Zusatzinfos zum Thema liefert.

Viel Spaß beim Entdecken und Lernen!

Herzlich,
Deine

Nicole Grohmann



**NICOLE GROHMANN
HEAD OF LZ DIREKT
LERNWELT**

STEP-BY-STEP

MARKTWISSEN

- 06 Fleischalternativen werden immer beliebter
- 08 Die Zielgruppe wächst

WARENWISSEN

- 10 Was sind vegane Fleischalternativen?
- 12 Von der Erbse zum Protein
- 14 Vegane Lebensmittel erkennen
- 16 Vielfalt auf dem Teller
- 18 Umweltschützer heimische Erbse

POS-WISSEN

- 20 Fleischersatzprodukte gekonnt platzieren
- 22 Appetit am POS
- 24 POS-Highlights
- 26 Kühlen und zubereiten

WISSEN PLUS

- 28 Gut zu wissen: Fragen & Antworten
- 30 Die vegane Ernährungspyramide
- 32 Appetit auf eine grünere Welt

WISSEN TO GO

- 33 Alles klar? Wissens-Check 1
- 34 Wissens-Check 2 & Lösung
- 35 Noch mehr Brainfood & Impressum



07



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass man aus Erbsen wertvolles Protein gewinnen kann? Und dass Konrad Adenauer die erste Sojawurst erfunden hat? Mittlerweile ist der Veganismus als Ernährungsform nicht mehr wegzudenken. Immer mehr Verbraucher greifen statt zu Fleisch und Wurst zu den pflanzlichen Alternativen. Und das nicht ohne Grund: Vegane Fleischalternativen sind nicht nur lecker, sondern liefern auch als wichtige Proteinquelle ihren Beitrag zu einer vollwertigen Ernährung.

Welche unterschiedlichen Quellen für Fleischersatz genutzt werden können, was eine vegane Ernährung mit Nachhaltigkeit zu tun hat und welche Siegel Aufschluss über die Produkte geben, erfährst Du in diesem Markenlehrbrief. Außerdem verraten wir Dir, wie Du vegane Bratwurst und Co. aufmerksamkeitsstark platzierst und so den Abverkauf erhöhst. Denn dann landen die beliebten Fleischalternativen auch mal schnell im Einkaufswagen von Flexitariern und Menschen, die sich omnivor ernähren und für neue kulinarische Entdeckungen offen sind.

Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

Noch ein Tipp: Klick Dich auch ins **E-Training**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

Viel Spaß beim Lesen!

Dein Endori-Team



12



27

FLEISCHALTERNATIVEN WERDEN IMMER BELIEBTER

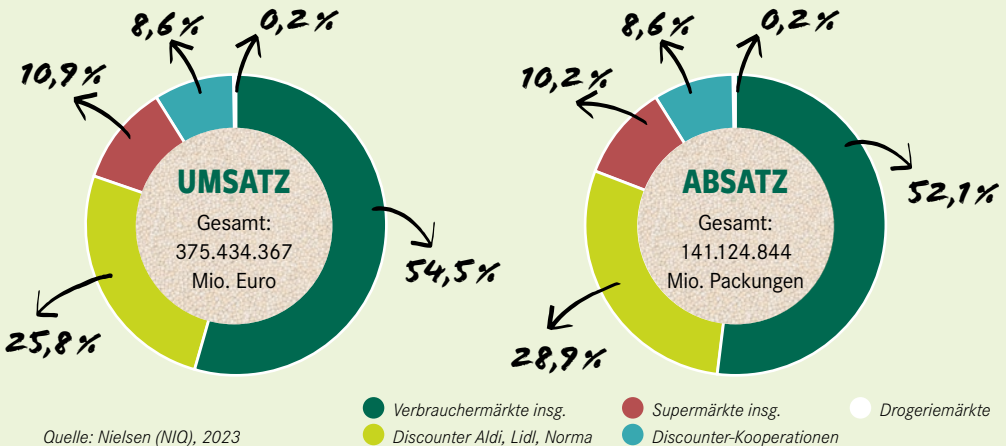
Pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen werden in Deutschland immer beliebter. Und das kommt nicht von ungefähr: Insgesamt verzichten 46 Prozent der Deutschen bewusst teilweise oder komplett auf Fleisch und mehr als 38 Millionen zählen zu den sogenannten Flexitariern. Wie die Shopperstudie aus dem Jahr 2022 von Endori zeigt, steigt die Loyalität zu der Kategorie: Jeder dritte Shopper kauft regelmäßig Fleischersatzprodukte und vier von fünf Shoppers planen zukünftig noch mehr Fleischersatzprodukte zu kaufen als bisher. Bei den Flexitariern ist dieser Anteil unter allen Ernährungstypen am höchsten. Deutlich wird dies dadurch, dass Angebot und Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen in allen Vertriebskanälen im deutschen Handel wach-

sen. Laut Daten der Statista Consumer Market Insights aus dem Jahr 2024 wächst der weltweite Umsatz mit Fleischersatzprodukten auf Pflanzenbasis rasant. Bis 2025 soll das Marktvolumen auf rund 22 Milliarden Euro steigen – das entspricht einem Plus von 276 Prozent gegenüber dem Jahr 2020. Kaum eine andere Kategorie hat so ein Potenzial. Laut Nielsen wurden im Jahr 2023 rund 375 Millionen Euro mit gekühlten Fleischalternativen umgesetzt, davon fallen etwa 204 Millionen auf die Verbrauchermärkte insgesamt. Innerhalb der Kategorie gibt es schon heute eine Vielzahl von unterschiedlichen Produkten – und das Sortiment wächst weiter stetig.

Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Ernährungsreport 2023

UMSATZ UND ABSATZ NACH VERTRIEBSSCHIENEN

Fleischalternativen (vegan + vegetarisch) gekühlt, 2023



Quelle: Nielsen (NIQ), 2023



LEXIKON

Flexitarier | Flexitarier sind flexibel in ihrer Ernährungsweise: Sie schränken ihren Fleischkonsum bewusst ein, indem sie nur wenig, selten oder nur bestimmte Qualitäten von Fleisch verzehren. Auch andere Tierprodukte werden maßvoll verzehrt.

Vegetarier | Die vegetarische Ernährung besteht größtenteils aus pflanzlichen Produkten. Im Gegensatz zu Veganern verzehren Vegetarier aber auch Milch, Eier oder Honig sowie daraus hergestellte Lebensmittel. Produkte, die tierische Gelatine enthalten, sind ausgeschlossen.

Veganer | Die vegane Ernährungsform besteht ausschließlich aus pflanzlichen Lebensmitteln. Dabei verzichten Veganer auch auf Honig und Milchprodukte. Konsequenter Veganismus umfasst jedoch auch weitere Bereiche wie Kleidung, Körperpflege oder Möbel.



OB VEGANER, VEGETARIER ODER FLEXITARIER – DIE ZIELGRUPPE FÜR FLEISCHALTERNATIVEN IST GROSS.



46%

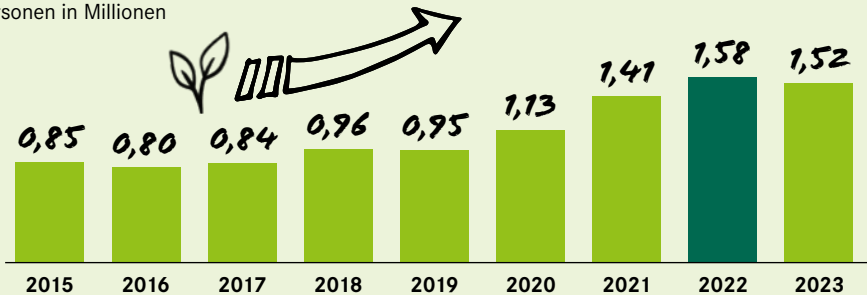
der Deutschen verzichten bewusst teilweise oder komplett auf Fleisch.

Quelle: BMEL, 2023



VEGANER IN DEUTSCHLAND, ENTWICKLUNG 2015–2023

Personen in Millionen



Quelle: IfD Allensbach, 2023



WIE HOCH WAR DER UMSATZ MIT FLEISCHALTERNATIVEN IM JAHR 2023?

- Rund 375 Millionen
- Rund 37 Millionen
- Rund 10 Milliarden

DIE ZIELGRUPPE WÄCHST



Die Zielgruppe für pflanzliche Alternativen ist sehr vielfältig und wächst schnell. In Deutschland ernähren sich viele Menschen bereits ganz oder teilweise pflanzlich. Befeuert durch den Einfluss sozialer Medien wird pflanzliche Ernährung dabei häufig mit aktuellen Ernährungstrends kombiniert, sodass zahlreiche Subtrends entstehen. Dazu gehören etwa Healthy Hedonism oder Clean Eating.

Vegetarier und Veganer sind also nicht die einzige Zielgruppe von Fleischalternativen. Auch Personen, die ihren Fleischkonsum reduzieren wollen oder aus Neugier Ersatzprodukte kaufen, gehören zur Nutzergruppe der Fleischersatzprodukte. Für den Großteil der Shopper (66 Prozent) ist die Proteinquelle für Fleischalternativen das entscheidende Kriterium für ihre Kaufentscheidung.



WARUM VEGAN?

Viele Menschen entscheiden sich bewusst für eine vegane Ernährung. Die Gründe dafür sind vielfältig:

NACHHALTIGKEIT

Wer sich vegan ernährt, emittiert im Vergleich zu einem „Allesesser“, 610 Kilogramm weniger Kohlendioxid pro Jahr.

TIERWOHL

Um Fleisch günstig anbieten zu können, werden Tiere in Massentierhaltung innerhalb kürzester Zeit auf Schlachtgewicht gemästet.

GESUNDHEIT & FITNESS

Der reduzierte Konsum von tierischen Fetten kann das Risiko für Herzinfarkt und Schlaganfall senken.

KULINARIK

Innovative Produkte ausprobieren und den Genuss-horizont erweitern: Konsumenten sind neugierig auf neue Geschmackserlebnisse.



WIE HOCH WAR DER UMSATZ MIT FLEISCHALTERNATIVEN IM JAHR 2023?

✓ Rund 375 Millionen

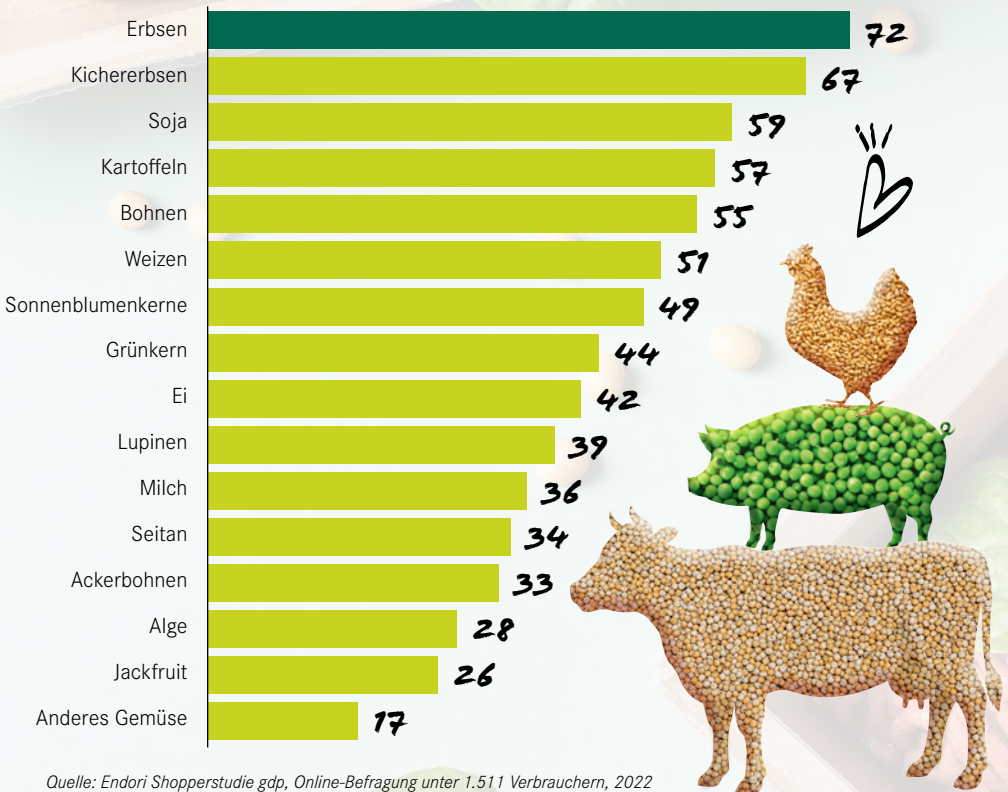


Healthy Hedonism | Ein Foodtrend, bei dem keine bestimmte Ernährungsform vorgeschrieben wird. Vielmehr geht es darum, die Mahlzeiten bewusst zu planen und sich ausreichend Zeit für das Essen zu nehmen. Vor allem frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel passen gut zum Healthy Hedonism.

Clean Eating | Eine Ernährungsform, bei der hauptsächlich auf Zucker, Zusatzstoffe und industriell verarbeitete Lebensmittel verzichtet wird.

RELEVANZ VON PROTEINQUELLEN FÜR FLEISCHALTERNATIVEN

Welche Grundstoffe von Fleischersatzprodukten sind für Sie relevant? Angaben in Prozent



Quelle: Endori Shopperstudie gdp, Online-Befragung unter 1.511 Verbrauchern, 2022



WAS SIND AKTUELLE ERNÄHRUNGSTRENDS?

- Healthy Hedonism
- Healthy Cleaning
- Clean Eating

WAS SIND VEGANE FLEISCHALTERNATIVEN?

Soja ist wahrscheinlich die bekannteste pflanzliche Basis für Fleischersatzprodukte, dennoch gibt es mittlerweile noch viel mehr Alternativen. Laut der Statista Consumer Insights aus dem Jahr 2021 präferieren 55 Prozent der Verbraucher Hülsenfrüchte.

An zweiter Stelle des Rankings steht Gemüse, Soja – beziehungsweise Tofu und Tempeh – steht an dritter Stelle. Fleisch-imitate auf Getreidebasis wie zum Beispiel Seitan oder Reis, präferierten etwa 38 Prozent der Verbraucher.

QUELLEN FÜR FLEISCHERSATZ

SOJA

gehört zu den häufigsten Quellen für Fleischersatz – in Form von Tofu, Tempeh und Sojafleisch. Hoher Proteingehalt, oft als Tierfutter verwendet.



WEIZENPROTEIN

ist auch als Seitan bekannt. Stammt aus der japanischen Küche und ist für Menschen mit Glutenunverträglichkeit nicht geeignet.

HÜLSENFRÜCHTE

Beliebte Basis für Fleischersatz. Dazu gehören Bohnen, Erbsen und Kichererbsen. Letztere werden vor allem für Falafel verwendet.



SONSTIGE

meint weitere nicht-tierische Quellen, die für Fleisch-imitate verwendet werden. Beispiele: Pilze, schwarze Bohnen, Algen, Grünkern und Jackfruit.



healthy

HÜHNER- UND MILCHEIWEISS

Für Veganer ist Fleischersatz, der auf Basis von Hühnereiern oder aus Kuhmilch gewonnen wird, natürlich keine Alternative.

WAS SIND AKTUELLE ERNÄHRUNGSTRENDS?

- ✓ Healthy Hedonism
- ✓ Clean Eating



EINE KURZE HISTORIE

Die fleischlose Ernährung ist kein neuer Trend, sondern hat ihre Wurzeln bereits in der Antike. Die sogenannten „Orphiker“ haben bewusst auf Fleisch verzichtet und sogar Pythagoras war Vegetarier. Doch wann kamen eigentlich die ersten Fleischalternativen auf den Markt? Wir haben das mal kurz zusammengefasst:

1918

Soja ist toll! Dachte sich auch Konrad Adenauer, als er sich 1918 die erste Veggie-Wurst als „Friedenswurst“ patentieren ließ.

1943

John Harvey Kellogg stellt sein erstes Fleischersatzprodukt auf Sojabasis namens „Soy Protose“ her.

2009

Das US-amerikanische Unternehmen Beyond Meat wird gegründet und macht pflanzliche Fleischalternativen damit massentauglich.

2016

Impossible Foods bringt den Impossible Burger auf den Markt, ein Patty, das in Aussehen und Konsistenz der fleischigen Variante in nichts nachsteht.



GUT ZU WISSEN

Die Ernährungsform in die Neuzeit brachte 1860 der Heilpraktiker Theodor Hahn. 1867 wurde der „Verein für natürliche Lebensweise“ gegründet, aus einem Zusammenschluss entstand später der VEBU (heute ProVeg).

2019

Burger King geht eine Partnerschaft mit Impossible Foods ein und bietet flächendeckend den ersten pflanzlichen Impossible-Whopper an.

2020/2021

Große Markenhersteller führen eigene Produktlinien mit vegetarischen oder veganen Fleischalternativen ein.

HEUTE

Ob Veggie Schnitzel, Nuggets oder Bratwürstchen: Mittlerweile gibt es eine große Bandbreite an Fleischersatzprodukten in den Regalen der Supermärkte.

Quelle: Statista DossierPlus zu vegetarischen und veganen Fleischalternativen 2023, veganblatt.de, geo.de




WER ERFAND DIE ERSTE VEGGIE-WURST?

- Konrad Adenauer
- Helmut Kohl
- Marianne Müller

VON DER ERBSE ZUM PROTEIN

Wusstest Du, dass sich das Erbseneiweiß im Fruchtwasser der Erbse befindet? Für die Proteingewinnung wird keine Chemie eingesetzt, vielmehr handelt es sich dabei um einen physikalischen Prozess. Dabei entstehen Proteinstrukturen, die mit ihren Längs- und Querfasern kaum vom tierischen Original zu unterscheiden sind.



Die von Endori verwendeten Erbsen werden in traditioneller Mehrfelderwirtschaft im Rheinland im eigenen Vertragsanbau angebaut.




1 VORBEHANDLUNG
Das Fruchtwasser der Erbse wird zunächst vorbehandelt und erwärmt. Dann tritt die feuchte Eiweißflocke aus dem Fruchtwasser heraus.

2 ZENTRIFUGEN
Das aus der Vorbehandlung entstandene Eiweiß wird über Zentrifugen zunächst eingedickt, dann getrocknet und abschließend abgefüllt.

3 NASSEXTRUSION
Als nächstes erfolgt die sogenannte Nassextrusion. Dabei erhält die Masse durch Druck und Temperatur ihre fleischähnliche Struktur.

4 VERARBEITUNG
Nachdem das pflanzliche „Fleisch“ entstanden ist, wird es in verschiedenste Formen und Geschmacksrichtungen weiterverarbeitet.

WER ERFAND DIE ERSTE VEGGIE-WURST?

 Konrad Adenauer



WAS IST DAS BESONDERE AN ERBSENPROTEIN?

Erbsenprotein wird immer beliebter, nicht nur bei Menschen, die sich rein pflanzlich ernähren. Kein Wunder, denn es zeichnet sich durch interessante Nährwerte und gesundheitliche Vorteile aus. Grüne und gelbe Erbsen haben von Natur aus einen höheren Proteingehalt (20–25 %) als die Zuckererbsen (5–6 %) und dienen damit als Rohmaterial für Gewinnung von Proteinpulver. Erbsenprotein wird nämlich aus getrockneten und zu Pulver vermahlenden Erbsen hergestellt. Dabei wird die Stärke entfernt, Nährstoffe und Vitamine bleiben aber erhalten.

Erbsenprotein ist ...

- /// die am leichtesten verdauliche Proteinquelle.
- /// ein sogenanntes „vollständiges Protein“, da es alle neun essenziellen Aminosäuren enthält.
- /// reich an Eisen, Zink, Kalium sowie den Vitaminen B6 und B2.
- /// nachweislich gesundheitsfördernd: Es kann den Muskelaufbau fördern und das Herz unterstützen.
- /// besonders sättigend.

Nassextrusion | Dabei werden die Rohstoffe (Erbsenprotein, pflanzliche Zutaten und Wasser) vermengt, gemischt und schließlich durch Hitze und Druck geformt, die pflanzlichen Proteine gekocht und mittels Drehung zweier Schneckenwellen durch eine nachgeschaltete, gekühlte Düse gepresst: So entsteht die fleischähnliche Textur.

Übrigens: Extrusionsprozesse werden auch bei Cerealien und Erdnussflips angewendet.



BIOLOGISCHE WERTIGKEIT

Die biologische Wertigkeit ist eine Methode zur Abschätzung der Qualität von Proteinen in Lebensmitteln. Sie gibt an, wie viel Protein aus einem Lebensmittel in körpereigenes Protein umgewandelt werden kann.

Als wichtiges Kriterium für die biologische Wertigkeit gilt die Zusammensetzung der Aminosäuren in einem Lebensmittel.

Außerdem hängt die Wertigkeit des Proteins davon ab, mit welchen anderen Proteinen – zum Beispiel aus Getreide – sie kombiniert werden.

Besonders gut ergänzen sich Erbsenprotein und Weizen, sodass die aufgenommene Proteinqualität deutlich höher ist.

Tierische Proteine besitzen in der Regel eine höhere biologische Wertigkeit als pflanzliche Proteine.



WELCHEN PROTEINGEHALT HABEN GRÜNE UND GELBE ERBSEN?

- 30–40 Prozent
- 20–25 Prozent
- 80–90 Prozent

VEGANE LEBENSMITTEL ERKENNEN



DIE 4 WICHTIGSTEN SIEGEL

Ist das jetzt vegan? Folgende Logos und Siegel helfen beim Einkauf, wenn keine tierischen Lebensmittel im Einkaufskorb landen sollen:



DIE VEGAN-BLUME

Artikel darf keine Tierbestandteile, tierische Nebenprodukte oder aus Tieren gewonnene Rohstoffe im Endprodukt enthalten. Tierversuche sind ausgeschlossen.



DAS V-LABEL

Das wohl bekannteste Siegel: Produkte sind frei von tierischen Bestandteilen und Erzeugnissen sowie frei von Genmanipulation und Tierversuchen.



DAS ECOVEG LABEL

Symbol für vegane Bio-Lebensmittel. Diese müssen nur aus pflanzlichen Inhaltsstoffen bestehen und bereits mit einem gültigen EG Bio-Label zertifiziert sein.



DAS VEGAN-LABEL

Label mit den strengsten Kriterien: Nicht nur das Produkt, auch die Verpackung muss frei von tierischen Inhaltsstoffen und Hilfsstoffen sein.



Logos und Siegel helfen Deinem Kunden, vegane Lebensmittel schnell zu erkennen. Sobald ein Artikel mit einem der im Kasten links vorgestellten veganen Zeichen gekennzeichnet ist, ist er frei von tierischen Bestandteilen und Zusätzen und wurde von einer unabhängigen Stelle unter strengen Kriterien geprüft. Daneben gibt es viele private Prüfzeichen.

Auch die Endori-Produkte sind mit international anerkannten Gütesiegeln und Zertifikaten ausgezeichnet. Das V-Label der European Vegetarian Union und das Siegel IFS Food bestätigen die sachgerechte Kennzeichnung von vegetarischen und veganen Produkten, die Qualität und Lebensmittelsicherheit sowie Produkt- und Servicestandards. Diese Labels werden nach entsprechenden Audits vergeben. Das EcoVadis Rating bewertet und würdigt das Engagement im Bereich Umwelt- und Sozialstandards.



WELCHEN PROTEINGEHALT HABEN GRÜNE UND GELBE ERBSEN?

✓ 20–25 Prozent



LEITSÄTZE FÜR VEGANE LEBENSMITTEL

Die Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs des Bundesministeriums für Ernährung geben Aufschluss darüber, welche Lebensmittel als „vegan“ bezeichnet werden dürfen:

Vegan sind Lebensmittel, ...



die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind.



bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) tierischen Ursprungs zugesetzt oder verwendet worden sind.



bei denen keine Verarbeitungshilfsstoffe oder Nichtlebensmittelzusatzstoffe tierischen Ursprungs zugesetzt oder verwendet worden sind.

Übrigens:

„Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Pilze) sind nichttierischen Ursprungs und werden gegebenenfalls auch in Lebensmitteln verwendet, die als ‚vegan‘ ausgelobt werden.“



Quelle: BMEL, Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs, 2018

KLARE KENNZEICHNUNG

Mit den „Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ im Dezember 2018 hat die Deutsche Lebensmittelbuchkommission Klarheit für die Kennzeichnung von veganen Lebensmitteln geschaffen. Die Leitsätze enthalten unter anderem die Beschreibung der allgemeinen Verkehrsauffassung über vegane Lebensmittel. Danach werden „vegane“ Lebensmittel komplett ohne Erzeugnisse vom Tier hergestellt. Das gilt auf allen Stufen der Produktion und Verarbeitung.

Nach den Leitsätzen steht die Angabe „vegan“ deutlich sichtbar und gut lesbar auf der Vorderseite der Verpackung. Die Zutat, die Fleisch ersetzt, soll genauso leicht auffindbar sein – zum Beispiel „auf Sojabasis“ oder „mit Pflanzenprotein“. Die Gesamtaufmachung darf nicht mit einem Fleischprodukt zu verwechseln sein. Bezeichnungen für tierische Lebensmittel, die in Rechtsvorschriften geregelt sind, dürfen für vegane Lebensmittel nicht verwendet werden – etwa „Hähnchenbrust“ oder „Thüringer Rostbratwurst“.

Quelle: www.lebensmittelklarheit.de



WELCHES SIEGEL HAT DIE STRENGSTEN KRITERIEN?

- V-Label
- Vegan-Blume
- Vegan-Label

VIelfalt auf dem Teller

Das Sortiment der Fleischalternativen wächst und wächst – von Bratwürstchen, Hack, Frikadellen bis hin zu Nuggets. Besonders häufig werden Burger Patties durch eine pflanzliche Alternative ersetzt. Laut einer YouGov-Umfrage aus dem Jahr 2021 haben 27 Prozent der Verbraucher bereits einen fleischlosen Burger gegessen. Auch Würstchen und Schnitzel werden vergleichsweise häufig substituiert.



WÜRSTCHEN:

Auch die vegane Bratwurst entwickelt auf dem Rost eine knusprige Bräune und macht mit ihrem einzigartigen Knack jeden Biss zum Hochgenuss.



SCHNITZEL:

Ob gebraten, gebacken oder frittiert – die veganen Schnitzel sehen nicht nur lecker aus, sondern sorgen auch für eine Extraportion Proteine.

BURGER:

Mit den veganen Burger Patties wird ganz einfach ein leckerer Burger gezaubert – und das bei wenig Fett und jeder Menge pflanzlicher Proteine.



WELCHES SIEGEL HAT DIE STRENGSTEN KRITERIEN?



✓ Vegan-Label



HACK:

Fans des fleischlosen Genusses lieben die vegane Alternative zu Hackfleisch. Sie eignet sich gut für Bolognese, Chili sin Carne und vieles mehr.

NUGGETS:

Der Fingerfood-Klassiker für Groß und Klein – vegan und extra lecker. Mit veganen Chicken Nuggets trifft man immer eine gute Wahl.



Love food



BALLS:

Mit Tomatensoße und der Lieblingspasta, als Topping auf Salat oder am Hackbällchen-Spieß mit Gemüse: Balls sind vielfältig genießbar.



CHICKEN:

Veganes Chicken schmeckt natürlich lecker. In Suppen, Salaten, Sandwiches und Pasta begeistert es durch seinen saftig-zarten Biss.



WELCHE PFLANZLICHE FLEISCHALTERNATIVE LANDET BESONDERS OFT AUF DEM TELLER?

- Burger Patties
- Hackfleisch
- Nuggets

UMWELTSCHÜTZER HEIMISCHE ERBSE



Die Erbse ist ein echtes Talent. Die gesamte ihr innewohnende Energie entwickelt sie aus der Sonne eines Sommers, aus Regenwasser und den Nährstoffen des Mutterbodens. Das ist nicht nur gut für uns, sondern auch für unsere Erde. Denn: Ihr Anbau belastet die Umwelt viel weniger als etwa die Fleisch-Erzeugung. Die Erbse ist als Hülsenfrucht ein

wichtiger Teil einer ausgewogenen Ernährung. Aber nicht nur das. Hülsenfrüchte spielen auch eine große Rolle, wenn es um nachhaltige Nahrungsmittelproduktion geht. Sie sind nämlich Leguminosen mit stickstoffbindenden Eigenschaften. Damit tragen sie zur Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit bei und wirken sich positiv auf die Umwelt aus.

PROTEINBEDARF UND FLÄCHENVERBRAUCH

Ein Rechenbeispiel anhand des weltweiten Proteinbedarfs von 29 Mio. Tonnen



➔ **Pflanzliche Proteinquellen sind im Vergleich zu tierischen Proteinquellen um ein Vielfaches effizienter.^{1,2}**

Quellen: 1) Aiking, H., et al., Sustainable protein production and consumption: Pigs or peas?, 2006

2) Smil, V., Worldwide transformation of diets, burdens of meat production and opportunities for novel food proteins, 2002



WELCHE PFLANZLICHE FLEISCHALTERNATIVE LANDET BESONDERS OFT AUF DEM TELLER?

Burger Patties



Leguminosen | sind eine artenreiche Pflanzenfamilie der Ordnung der Schmetterlingsblütenartigen. Die meisten Leguminosen gehen in ihren Wurzelknöllchen eine Symbiose mit Bakterien ein, die Stickstoff fixieren. Sie sind dadurch unabhängig vom Nitratgehalt des Bodens und auch an extrem stickstoffarme Böden angepasst. Gleichzeitig können sie den Boden mit Stickstoff anreichern, weshalb sie in der Landwirtschaft zur Gründüngung angebaut werden.

Quelle: pflanzenforschung.de

GEWINN FÜR ALLE

Die Pflanzen wandeln nicht nur CO₂ aus der Atmosphäre in Biomasse, sondern speichern zudem Stickstoff aus der Umgebungsluft in den Knöllchenbakterien an ihren Wurzeln. Die Wurzeln können nach der Ernte einfach untergegraben werden, was wiederum zu einer Einsparung von stickstoffhaltigen Düngemitteln führt und das Grundwasser schont. Außerdem reduziert die Erbse Nitratrückstände im Boden und sorgt so für besseres Grundwasser. Sie erhöht die „Bodenaktivität“, reichert gute Bakterien im Boden an, hilft Pflanzenschutzmittel zu reduzieren – und hilft so auch den Bienen. So gesehen ist die Erbse ein richtiger „Umweltschützer“.



**7.400
FUSSBALL-
FELDER**

So groß ist die Anbaufläche,
auf der Endori Erbsen
anbauen lässt.



ZU WELCHER BOTANISCHEN GATTUNG GEHÖRT DIE ERBSE?

- Haferfrüchte
- Hülsenfrüchte
- Herbstfrüchte

FLEISCHERSATZPRODUKTE GEKONNT PLATZIEREN

✓ Erstelle sichtbare Markenblöcke.
Das erleichtert den Einkauf und kann die Bonussumme spürbar erhöhen. Kunden empfinden Suchen allgemein als negativ. Durch die Präsentation im Markenblock sparen Kunden Zeit. Je schneller sie Produkte finden, umso mehr kaufen sie.

✓ Richte die Markenblöcke vertikal aus.
Käufer schauen nach Auffinden der Kategorie eher nach oben und unten als nach rechts oder links. Präsentiere das Angebot daher vertikal statt horizontal. Das erhöht zudem die Übersichtlichkeit und unterstreicht die Warenkompetenz des Marktes.

✓ Platziere die Kategorie und Marken gemäß ihrer Marktbedeutung.
Das heißt: mehr Regalfläche für Spitzenarten im Segment der pflanzlichen Fleischalternativen.

✓ Vermeide Regalpositionen, die höher als 1,80 Meter sind. An diese Streckware kommen viele Kunden nicht ohne fremde Hilfe heran. Das verärgert Konsumenten und führt zu geringerem Umsatz in der Kategorie.

✓ Zeige das Produkt von seiner Schokoladenseite, also mit der schönsten Ansicht. Fleischalternativen sind für viele keine Plankaufartikel: Kunden lassen sich erst im Geschäft durch „Eyecatcher“ zum Kauf inspirieren.

✓ Pflanzliche Fleischalternativen sind eine junge Kategorie. Was heute noch überzeugt, kann morgen veraltet sein. Es gilt, informiert zu bleiben!



PEATER
Sympathiefiguren – wie etwa die Erbse „Peater“ von Endori – können gezielt als Markenbotschafter eingesetzt werden und tauchen sowohl am POS als auch in TV-Werbung und Co. auf.



ZU WELCHER BOTANISCHEN GATTUNG GEHÖRT DIE ERBSE?

✓ Hülsenfrüchte



REGALSTRUKTUR GEKÜHLTE FLEISCHALTERNATIVEN

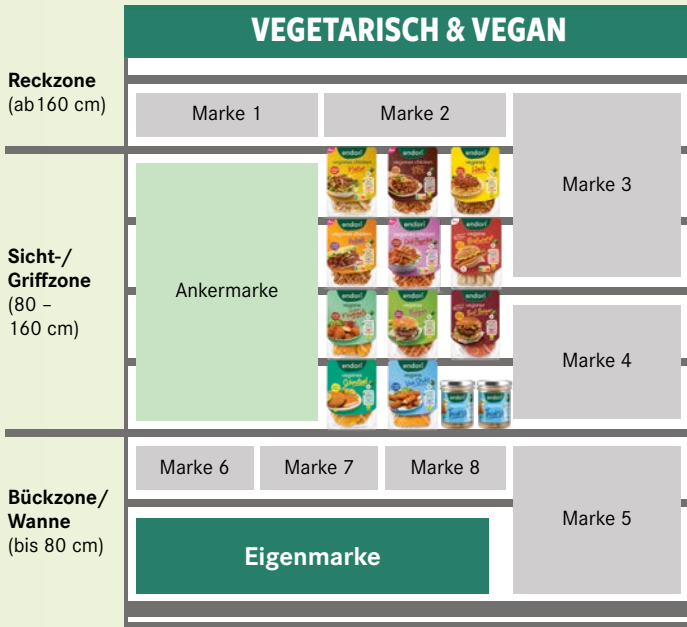
Innerhalb der Markenblöcke bzw. des Eigenmarkenblocks werden die Produktarten nach der Shopperlogik zusammengeführt.

POS | Der POS (engl. „Point of Sale“) ist der Einkaufsort, an dem die Kunden unmittelbaren Kontakt mit dem Produkt haben. Hier können sie gezielt mit Verkaufsförderungsmaßnahmen angesprochen werden.

Zweitplatzierung | Mit dieser Verkaufsförderungsmaßnahme lassen sich ausgewählte Produkte gezielt vermarkten. Bei der Zweitplatzierung wird das Produkt zusätzlich zum Regal auf einer weiteren Fläche im Markt präsentiert.

Zusammenführung 1	Zusammenführung 2	Zusammenführung 3	Zusammenführung 4
Schnitzel, Cordon Bleu	Geschnetzeltes, Streifen, Gyros, Kebab	Burger, Hacksteaks	Klößchen, Bällchen, Frikadelle
Nuggets, Sticks	Steak, Filet	Gehacktes, Bolognese	Sonstiges
		Bratwurst	

Beispiel Kühlregal



KUNDENLAUF →

Kaufentscheidungsbaum

Kunden orientieren sich am Regal nach Marken.



Quelle: Endori Shopperstudie gdp, Fleischalternativen 2022 | n = 150



FÜR WAS STEHT DIE ABKÜRZUNG POS?

- Point of Sight
- Point of Sale
- Pick or save

APPETIT AM POS



Einkaufen muss jeder. Also warum daraus nicht ein Erlebnis machen? Platziere echte Hingucker und Sorge so für optimale Sichtbarkeit und Spontankäufe. Mit zielgruppenorientierten Zweitplatzierungen in Form von attraktiven KühlDisplays und praktischen Regalschiebern werden Kunden am POS begeistert und auf das breite vegane Sortiment aufmerksam:

KÜHLDISPLAYS

Exklusive KühlDisplays, sogenannte Coolios, können als gezielte POS-Marketingmaßnahme eingesetzt werden. So wird der Handel mit einer innovativen Zweitplatzierung unterstützt, um bei Kunden neue Kaufimpulse zu setzen. Es empfiehlt sich, diese Displays als temporäre Impulspunkte in hochfrequentierten Zonen zu platzieren.

WARENVORSCHUBSYSTEM

Das von Endori wiederverwendbare und damit besonders nachhaltige Warenvorschubsystem ist so konzipiert, dass dank der identischen Größe wie die Produkte kein Platzverlust im Regal droht. Das Besondere ist die Befestigung durch Magnetschienen, die sich leicht und schnell für die Reinigung oder einen Umbau entfernen lassen.

IN-STORE PROMOTIONS

Mit starken In-Store Promotions werden Kunden zum Ausprobieren und Kochen inspiriert – etwa durch Gewinnspiele, Zugabeartikel wie Gratis-Rezepthefte oder Aktionen wie „Gratis Testen“.

VERKOSTUNG

Für besonders viel Aufmerksamkeit sorgt eine Verkostung am Point of Sale. Denn mit dem Probieren der Produkte steigt auch die Wahrscheinlichkeit, dass sie im Einkaufswagen landen. Besonders an den Wochenenden, wenn die Supermärkte voll sind, kann eine solche Aktion den Abverkauf spürbar ankurbeln. Wie wäre es, wenn Du Deinen Kunden die Sommerrollen mit Endori veganem Chicken anbietest? Diese lassen sich gut vorbereiten und sind perfekt als Fingerfood geeignet.



FÜR WAS STEHT DIE ABKÜRZUNG POS?

✓ Point of Sale



REZEPTIDEE: SOMMERROLLEN MIT ENDORI VEGANEM CHILI PAPRIKA

ZUBEREITUNG

1. Glasnudeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, für 4 Minuten ziehen lassen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Karotte schälen und in feine Streifen hobeln. Ringelbete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Minze und Korianderblätter in feine Streifen schneiden, mit den Glasnudeln und Karottenstreifen mischen und mit etwas Salz würzen.
3. Das Endori Veggie Pulled Thymian Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl unter mehrmaligem Wenden für ca. 5 Minuten braten.
4. Das Reispapier für ca. 5 Sekunden in eine Schüssel mit Wasser einweichen, danach auf einen Teller legen.
5. Das Reispapier mittig erst mit den Ringelbete-Scheiben belegen, danach die Glasnudelfüllung und das gebratene Endori Veggie Pulled Thymian Knoblauch darauf verteilen. Jetzt zuerst die Seiten und dann den unteren Teil des Reispapiers einklappen und zum Schluss nach oben aufrollen. Zu den Sommerrollen die Sweet Chili Sauce servieren.

**DIESES UND NOCH VIEL MEHR
REZEPTE FINDEST DU AUF
WWW.ENDORI.DE**



ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

- // 2 Pck. Endori Veggie Pulled Thymian Knoblauch
- // 8 Reispapiere
- // 80 g Glasnudeln
- // 2 Ringelbete
- // 2 Karotte
- // 5 g Minze frisch
- // 5 g Koriander, frisch
- // 60 g Sweet Chili Sauce
- // Salz

ZUBEREITUNGSZEIT

20 Minuten

ZUBEREITET IN:

Pfanne

AUSGEZEICHNET ALS:

Vegan

WAS EIGNET SICH ALS IN-STORE PROMOTION?

- Verkostungsaktion im Markt
- Gratisbeilage wie Rezepthefte
- Anhebung des Preises



POS-HIGHLIGHTS



COOLIO

Langeweile war gestern:
Ansprechend gestaltete Kühl-Displays sind echte Eyecatcher!

Mach mit!

**PROBIER'S VEGAN.
DIESEN JANUAR.
VEGANUARY &
endori**

VEGANUARY BEI ENDORI

Der Veganuary ist für die Kategorie sehr relevant, so sind Konsumenten in diesem Monat besonders offen für Probierkäufe. Endori unterstützt den Handel hier mit attraktiven Aktionen.

Besonders zu Beginn des Jahres liegt der Fokus im Handel auf veganen Produkten – mehr als 6,5 Millionen Menschen weltweit haben sich allein im Januar 2022 am Aktionsmonat „Veganuary“ beteiligt.¹ Für viele steht der Januar ganz im Zeichen einer rein pflanzlichen Ernährung. Auch die Anzahl kooperierender Unternehmen mit der gemeinnützigen Organisation Veganuary Deutschland e.V. und die Beteiligung an der Kampagne wachsen stark.²

Laut einer offiziellen Umfrage der Organisation gaben 80 Prozent der Teilnehmenden aus dem Jahr 2023 an, noch sechs Monate nach dem Veganuary tierische Produkte in ihrer Ernährung mindestens um die Hälfte reduziert zu haben.³ Mit dem vielfältigen Sortiment bringt Endori nachhaltige und abwechslungsreiche Fleisch- und Fischalternativen in die Regale und unterstützt den Aufbau zum Veganuary mit einer hohen Medienpräsenz via Out-of-Home sowie auf seinen digitalen Kanälen.

Quellen:

1 Marktforschungsinstitut Kantar, Online-Umfrage zum Veganuary, 2022

2 <https://veganuary.com/de/pressemitteilung-veganuary-bilanz-2022/>

3 https://veganuary.com/wp-content/uploads/2022/09/Veganuary_2022_offizielle_Umfrage_6_Monate_spaeter.pdf



WAS EIGNET SICH ALS IN-STORE PROMOTION?

- Verkostungsaktion im Markt
- Gratisbeilage wie Rezepthefte

REGALPFLEGE-TIPPS

Regalpflege ist die Basis für einen guten Abverkauf. Beachte deshalb folgende Tipps:



/// **Vermeide Out-of-Stock-Situationen.**
Ist das favorisierte Produkt nicht erhältlich, greifen die Kunden im Bestfall zu einem Alternativprodukt des gleichen Herstellers. Oft weichen sie aber auf eine andere Marke aus oder wechseln sogar das Geschäft.

/// **Pass das Sortiment an die Saison an.**
Mit den ersten warmen Tagen steigt die Nachfrage nach pflanzlichem Grillgut. Im Winter sind Aufläufe aus dem Ofen der Renner – etwa mit pflanzlichem Hack. Bestelle Ware rechtzeitig vor, um leere Regale zu vermeiden.

/// **Regaltrenner schaffen Überblick und lenken die Kundenblicke gezielt.**
Gerade bei Neuprodukten oder Verpackungänderungen kannst Du auch am Kühlregal POS-Materialien wie Regalstopper oder Wobbler befestigen.

/// **Räume die Packungen so ins Regal, dass die einzelnen Sorten gut erkennbar sind.** Kunden wollen keine Zeit mit Suchen verschwenden. Mit guter Sichtbarkeit erleichterst Du ihnen die Orientierung und steigert den Absatz.

*WER SCHNELL FINDET,
WAS ER SUCHT, KAUFT
MEHR.*



/// **Kontrolliere das MHD.**
Abgelaufene oder beschädigte Ware solltest Du möglichst schnell aus dem Regal nehmen.



OUT-OF-STOCK
Als Regallücke (englisch Out-of-stock) wird im Einzelhandel ein Regalplatz bezeichnet, der nicht mehr durch den vorgesehenen Artikel gefüllt und leer ist.




WAS WIRD IN DEN SOMMERMONATEN VERSTÄRKT GEKAUFT?

- Pflanzliches Hack
- Pflanzliche Milch
- Pflanzliches Grillgut

KÜHLEN UND ZUBEREITEN




Viele Fleischalternativen sind kühlpflichtige Frischeprodukte. Im Markt müssen sie im Kühlregal stehen. Wichtig sind außerdem folgende Punkte:

 **Auch beim Lagern und Transportieren ist die Kühlkette lückenlos einzuhalten.** Denn jede Unterbrechung (etwa Transport im warmen Kofferraum) verkürzt die Haltbarkeit der Produkte.

 **Befülle das Kühlregal nach dem First-in-First-out-Prinzip.** Dabei stehen Artikel mit der geringsten MHD-Restlauf-

zeit ganz vorne. So erreichst Du, dass die Ware vor Ablauf des MHD abverkauft ist und nicht preisreduziert abgegeben oder sogar vernichtet werden muss. Das ist nicht nur gut für die Kasse, sondern auch für die Umwelt.

 **Bei ungekühlten Fleischersatzprodukten unbedingt auf die Lagerung nach dem Öffnen achten.** Die meisten dieser Produkte müssen dann in den Kühlschrank. Je nach Zubereitung können einzelne Produkte erneut aufgewärmt werden.



WAS WIRD IN DEN SOMMERMONATEN VERSTÄRKT GEKAUFT?

 Pflanzliches Grillgut

HIER KOMMT GESCHMACK!

Um geschmacklich das Beste aus veganen Fleischalternativen herauszuholen, kannst Du Deinen Kunden ein paar Dinge empfehlen:

TOFU

Bei Tofu ist es besonders wichtig, dass er möglichst viel Flüssigkeit verliert.

Denn je trockener er ist, desto besser lässt er sich anbraten und frittieren. Außerdem nimmt er mehr Geschmack von den Gewürzen und der Marinade an.



FLEISCH-ALTERNATIVEN

Bereits gewürzte Fleischalternativen lassen sich nach den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten. Burger Patties oder Falafel zum Beispiel werden einfach mit etwas Öl in der Pfanne angebraten.

SEITAN

Für die Zubereitung von Seitan gilt: Zuerst das Seitanmehl in eine Schüssel geben und mit Wasser anrühren, bis eine Teigmasse entsteht. Anschließend den Teig kneten und je nach Rezept weiterverarbeiten.



TEMPEH

Tempeh hat eine feste Konsistenz. Für die Zubereitung muss es daher nur in Würfel oder Streifen geschnitten werden. Je nach Rezept landet Tempeh anschließend in der Pfanne oder im Ofen.



WAS IST WICHTIG IN BEZUG AUF DIE KÜHLUNG VON FLEISCHALTERNATIVEN?

- Die Kühlkette darf höchstens 5 Minuten unterbrochen werden
- Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
- Die Kühlkette beginnt mit dem Einräumen ins Regal

GUT ZU WISSEN!

VERBRAUCHERFRAGEN
BEANTWORTET



WAS IST WICHTIG IN BEZUG AUF DIE KÜHLUNG VON FLEISCHALTERNATIVEN?

- ✓ Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden

FRAGEN & ANTWORTEN



Damit Du Deine Kunden kompetent beraten kannst, solltest Du vorbereitet sein auf mögliche Kundenfragen zum Thema pflanzliche Fleischalternativen. Hier die häufigsten Fragen und Antworten:

Woraus ist die Haut der pflanzlichen Bratwurst-Alternative?

Bei der Haut der veganen Endori Bratwurst handelt es sich um eine essbare Hülle. Die Mischung aus rein pflanzlichen Bestandteilen kann bedenkenlos mit verzehrt werden. In der Zutatenliste ist diese als „Stabilisatoren: Natriumalginat, Konjak, Guarkernmehl“ gekennzeichnet.

Warum sind Fleischersatz-Produkte im Vergleich meist teurer als Fleisch von Tieren?

Man kann die Frage auch anders stellen: Wie kann es sein, dass manche Produkte heutzutage so wenig kosten? Unter welchen Bedingungen und mit welchen Rohstoffen werden diese Produkte produziert? Produkte, die aus verlässlichen und nachhaltigen pflanzlichen Rohstoffen hergestellt werden, sind ihren Preis wert. Denn nur dann können Tierwohl, nachhaltige Produktion und viele weitere Aspekte garantiert werden.

Kann man Endori-Produkte einfrieren?

Das Einfrieren wird nicht empfohlen, da Geschmack und Biss darunter leiden können. Wer die Produkte in bester Qualität genießen möchte, bereitet sie am besten gemäß den Empfehlungen auf der Verpackung zu. Wird eine Mahlzeit mit den Endori Veggie-Produkten gekocht, kann diese nach dem Durchbraten und Erhitzen eingefroren werden. Dabei sollte auf das sachgemäße Auftauen im Kühlschrank geachtet werden, um mögliche mikrobiologische Gefahren zu reduzieren.

Wie werden pflanzliche Fleischalternativen hergestellt?

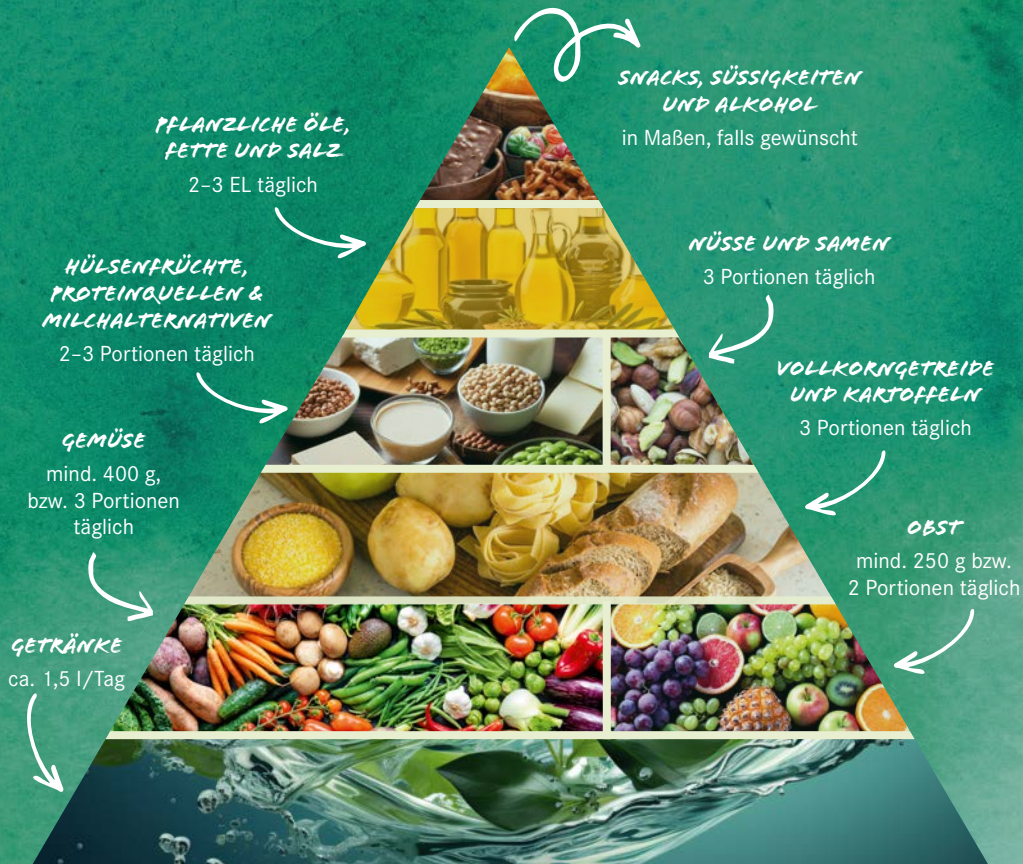
Die Herstellung basiert auf einem thermischen Verfahren. Bei der sogenannten Nassextrusion werden die eingesetzten Pflanzenproteine zusammen mit weiteren pflanzlichen Zutaten und Wasser vermengt, erhitzt und schließlich mit einer Düse unter hohem Druck wieder heruntergekühlt. Dadurch erhält das Rohprodukt die gewünschte fleischähnliche Faserigkeit und Textur sowie einen hohen Anteil an pflanzlichem Protein.



BEI WELCHER ZUTAT HANDELT ES SICH UM EINEN STABILISATOR?

- Natriumalginat
- Natrium
- Magnesium

DIE VEGANE ERNÄHRUNGSPYRAMIDE



VITAMIN D

Zu den wenigen veganen Vitamin D-Quellen zählen Pfifferlinge, Champignons und Avocado.

VITAMIN B12

Vitamin B12 ist nur in tierischen Lebensmitteln enthalten und muss bei veganer Ernährung über Nahrungsergänzungsmittel supplementiert werden.

BEWEGUNG UND SPORT

Zu einem gesunden Lebensstil zählen auch Sport und Bewegung.



BEI WELCHER ZUTAT HANDELT ES SICH UM EINEN STABILISATOR?

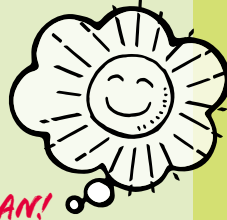
✓ Natriumalginat



RUND UM VEGANISMUS

GUT VERSORGT

Eine ausgewogene vegane Ernährung kann nahezu alle notwendigen Nährstoffe liefern, die der Körper benötigt, einschließlich Protein, Eisen und Kalzium. Pflanzliche Fleischalternativen liefern mittlerweile eine ganze Menge an Nährstoffen – allen voran Proteine.



**YES,
I AM VEGAN!**

Auch einige fiktive Personen aus Comics, Filmen und Büchern sind schon länger Veganer. Beispielsweise Apu Nahasapeemahpetilon aus der Zeichentrickserie „Die Simpsons“.

Vegane Reiseziele

Die Tierschutzorganisation Peta hat 2022 untersucht, welche Urlaubsländer besonders veganfreundlich sind. Auf Platz 1 schaffte es Großbritannien, denn dort finden sich mit Abstand die meisten veganen Restaurants. Der zweite Platz ging an Israel, wo pflanzliche Angebote auch in ländlichen Gegenden stark verbreitet sind.

Quelle: watson.ch

für den Verzehr von pflanzlichen Fleischalternativen:

- /// Tierwohl
- /// Gesundheit
- /// Abwechslung zu Fleisch
- /// Nachhaltigkeit

Quelle: Persona-Studie von CURTH+ROTH, 2019



AM
1. NOVEMBER

feiern Veganer den Weltveganertag und klären dabei über ihre Lebensweise auf. Der World Vegan Day ist ein internationaler Aktionstag, der erstmals 1994 stattfand.

CO₂ ↓

Feiern ohne Fleisch

Das weltweit größte vegane Musikfestival „Vegan Camp Out“ fand vom 28. bis 31. Juli 2023 in Bicester Heritage, England, statt. Es verwöhnte die Besucher mit Live-Musik, Camping, Vorträgen, Yoga- und Fitnesskursen, Aktivismus-Workshops und After-Party-Events.



WANN IST DER WELTVEGANERTAG?

- 10. November
- 1. November
- 31. Oktober

APPETIT AUF EINE GRÜNERE WELT



VOM BURGER BIS ZUM SCHNITZEL: ENDORI BIETET EIN BREITES ANGEBOT AN VEGANEN FLEISCHALTERNATIVEN.

Bei Endori geht's seit 2015 um plant-based Food, das nicht nur unfassbar lecker ist, sondern eben auch nachhaltig. Und damit Nachhaltigkeit keine Worthülse bleibt, setzt der Hersteller hier von Beginn an ganzheitlich an – vom Feld bis auf die Gabel. Mit regionalen Zutaten, eigenem Anbau und modernsten Technologien entstehen bei Bamberg in Deutschland unkomplizierte, vielfältige und leckere Lebensmittel, die Veggie- und Meat-Lover gleichermaßen mit einem rundum guten Gefühl genießen lassen und damit einen wichtigen Beitrag zur dringend notwendigen Ernährungswende leisten.

MACH'S EASY, MACH'S ENDORI

Endori-Produkte werden in Deutschland ohne Zusatz von Soja und Palmfett mit Erbsen aus eigenem Anbau und Strom aus erneuerbaren Energien hergestellt. Sie sind im deutschen Einzelhandel sowie einigen Onlineshops erhältlich. Zudem werden sie bereits von namhaften Playern aus der Ernährungswirtschaft bezogen und finden sich in Gastronomie und vielen anderen professionellen Ernährungsbereichen.



Informationen rund um das Unternehmen unter www.endori.de.



WANN IST DER WELTVEGANERTAG?

✓ 1. November

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

WAS IST DAS WICHTIGSTE KRITERIUM BEIM KAUF VON FLEISCHALTERNATIVEN?

- Nährstoffgehalt
- Proteingehalt
- Haltbarkeit

WAS SIND FORMEN VON SOJA?

- Tempeh
- Tofu
- Seitan

WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG?

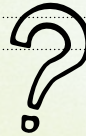
- Die fleischlose Ernährung hat ihre Wurzeln in der Antike
- Die fleischlose Ernährung ist nur ein Trend
- Die fleischlose Ernährung ist ungesund

WELCHER PROZESS WIRD ZUR ERBSENPROTEINGEWINNUNG EINGESETZT?

- Erbsenextraktionsprozess
- Extrusionsprozess
- Exklusivprozess

WAS BEWERTET DAS ECOVADIS RATING?

- Engagement für den Naturschutz
- Engagement für Nachbarschaftshilfe
- Engagement im Bereich Umwelt- und Sozialstandards



WO MUSS DIE ANGABE VEGAN NACH DEN LEITSÄTZEN STEHEN?

- Auf dem Etikett vorne
- Auf dem Etikett hinten
- Kleingedruckt im Zutatenverzeichnis



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!



WELCHE AUFGABE ERFÜLLEN LEGUMINOSEN?

- Sie reichern den Boden mit Stickstoff an
- Sie reichern den Boden mit Vitaminen an
- Sie beschleunigen das Wachstum von Erbsen

WOMIT LASSEN SICH KONSUMENTEN ZUM KAUF VON FLEISCHALTERNATIVEN INSPIRIEREN?

- Zweitplatzierungen
- Verkostungen
- Rezeptvorschläge

WANN IST DER VEGANUARY?

- Jedes Jahr im März
- Zu Ostern
- Jedes Jahr im Januar

WO SOLLTE DIE ANKERMARKE IM REGAL PLATZIERT WERDEN?

- Auf Sichthöhe
- In der Reckzone
- In der Bückzone

WAS IST BEI DER ZUBEREITUNG VON TEMPEH ZU BEACHTEN?

- Er sollte möglichst nass sein
- Er sollte möglichst trocken sein
- Er sollte am Stück bleiben

WANN WURDE ENDORI GEGRÜNDET?

- 2018
- 2012
- 2015



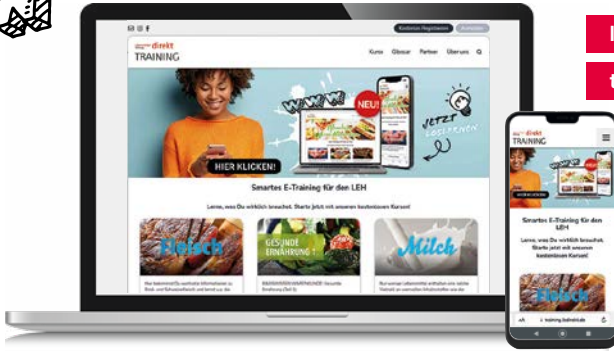
NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop lzdirekt-lernwelt.de findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken

Das E-Learning-Portal training.lzdirekt.de für Mitarbeitende im Lebensmitteleinzelhandel ist mit kompakten E-Trainings inklusive Abschlusszertifikaten die perfekte, flexible und interaktive Ergänzung zu den Markenlehrbriefen. Hier kannst Du jederzeit **kostenlos und ohne Registrierung** Dein Wissen auffrischen: egal ob am PC, Tablet oder Smartphone.



lzdirekt-lernwelt.de
training.lzdirekt.de

IMPRESSUM

1. AUFLAGE
2024

Ein Markenlehrbrief der
LZ direkt Lernwelt
Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Rother

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:
Anke Couturier

Grafische Gestaltung: Viktoria Holzheimer

Redaktion: Fabienne Leonard

In Zusammenarbeit mit
endori food GmbH & Co. KG
Industriestraße 2, 96135 Stegaurach
www.endori.de, info@endori.de

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Daimlerstraße 14,
85748 Garching
Tel. +49 89 613871-71, Fax +49 89 613871-79
lernwelt@herold-fulfillment.de, www.lzdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (S. 3, 22, 34; *divector*; 3, 4, 10, 12–14, 20, 22, 25, 27, 29, 34; *lesichkadesign*; 4, 8, 11, 12, 23, 29, 32; *Nika_Art*; 5, 7; *rh2010*; 5, 27; *gankestock*; 7; *Natalia*; 9, 31; *aamulya*; *Archivector*; *Africa Studio*; *Bits and Splits*; *Denys Holovatiuk*; 10, 27; *Alesia Berlezova*; 10; *dule964*; *maxsol7*; *MikeCS images*; *porncjai*; *Soho A studio*; *StudioDFlorez*; *supamas*; 10, 11; *yanadjani*; 10, 13, 17, 29, 31; *Pugun & Photo Studio*; 14, 23, 31; *veeicki*; 15; *Tatiana*; 16; *BillionPhotos.com*; 16, 17; *Daniel*; 17; *Елена Дрожжина*; *xamtiv*; 18; *MarIMuz*; 18, 32; *Marco Martins*; 25; *Art_Photo*; *Artnizu_sw2*; 25, 33, 34; *perori*; 27; *Ilham*; *jane55*; *Kathleen JT*; *Mikhailov Studio*; 30; *Alexander Raths*; *anaumenko*; *beats*; *bit24*; *clybe*; *kalafoto*; *Kateryna Kovarzh*; *Luca*; 31; *pvl0707*; *Tierney*); **endori food** (S. 1, 5, 6, 9, 12, 16–21, 23, 24, 26, 32, 36); **iStockphoto** (S. 2; *LordHenriVoton*; 2, 3, 11, 12, 14, 16, 22, 23, 31, 35; *Frank Ramsrott*; 3, 7, 31; *Ollustrator3*; 6–10, 12, 15, 16–18, 20, 22, 24–27, 30; *Akiko Maki*; 7, 8, 10, 12, 19, 25, 27, 31; *DragonTiger*; 7, 8, 12, 16–20, 25, 27, 31; *Omadbek Nabiev*; 7, 9, 13, 19, 21, 25, 33, 35; *ulmi*; 28; *LukaTDB*); **Shutterstock** (S. 35; *bqmeng*; *Intellson*); **Viktoria Holzheimer** (S. 4, 9, 11, 13, 17)

MARKENLEHRBRIEF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

