



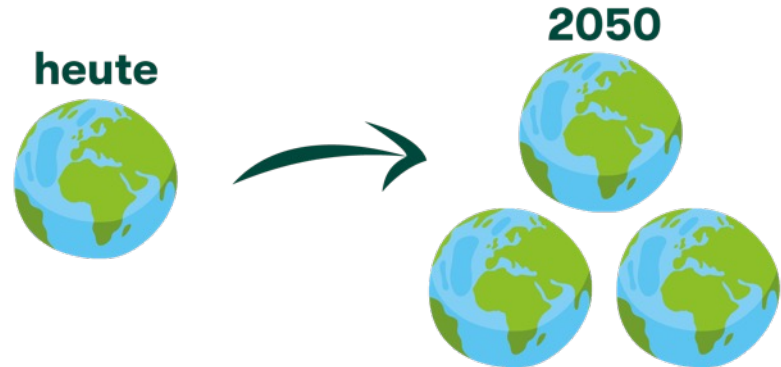
Wie gut,
Sie zu
sehen!

endorí

Wir sind endori.
Uns bewegt die Leidenschaft für eine nachhaltige und gesunde Zukunft.

es gibt keinen
plan(et) b!

Unser Fleischkonsum überschreitet alle Möglichkeiten der Erde.



„Bis 2050 wird die Ernährung von **9,6 Milliarden Menschen** das Äquivalent von fast **3 Planeten** erfordern, um den derzeitigen Lebensstil aufrechtzuerhalten“

UNICEF, [Places and Spaces Report 2022](#)

Unsere Lebensmittel-Industrie verbraucht zu viele der weltweiten Ressourcen.

Ressourcenverbrauch vom Rohstoffanbau bis zum fertigen Produkt



über **30 %** der eisfreien Erdoberfläche



70 % des verfügbaren Frischwassers



30 % des Transportsektors



20 % des Energieverbrauchs

Quellen: Steinfeld, H., Gerber, P., Wassenaar, T., Castel, V., Rosales, M., & De Haan, C. (2006). Livestock's long shadow: Environmental issues and options. Rome, Italy: FAO.

Pflanzen-Proteine können die Nachfrage nach Proteinen wesentlich effizienter und nachhaltiger decken als tierische Proteine.

Tierisches Protein

4 Mio. km²



Tierisches Protein

Flächenverbrauch am Beispiel der Fläche der EU, inkl. UK und Türkei

Pflanzliches Protein

0,25 Mio. km²



Pflanzliches Protein

Flächenverbrauch am Beispiel der Fläche von UK



Pflanzliche Proteinquellen sind im Vergleich zu tierischen Proteinquellen um ein Vielfaches effizienter.^{2,3}

Deutschland isst auf Veggie-Kurs.

- Die Zahl der **vegan, vegetarisch und flexitarisch lebenden Menschen** in Deutschland steigt.
- Insbesondere **treiben die Flexitarier die Entwicklung pflanzlicher Alternativprodukte** maßgeblich voran.

55%
der Deutschen
sind **Flexitarier**

Quelle BMEL (2020): Deutschland,
wie es isst – der BMEL-Ernährungs-
report 2020/2021

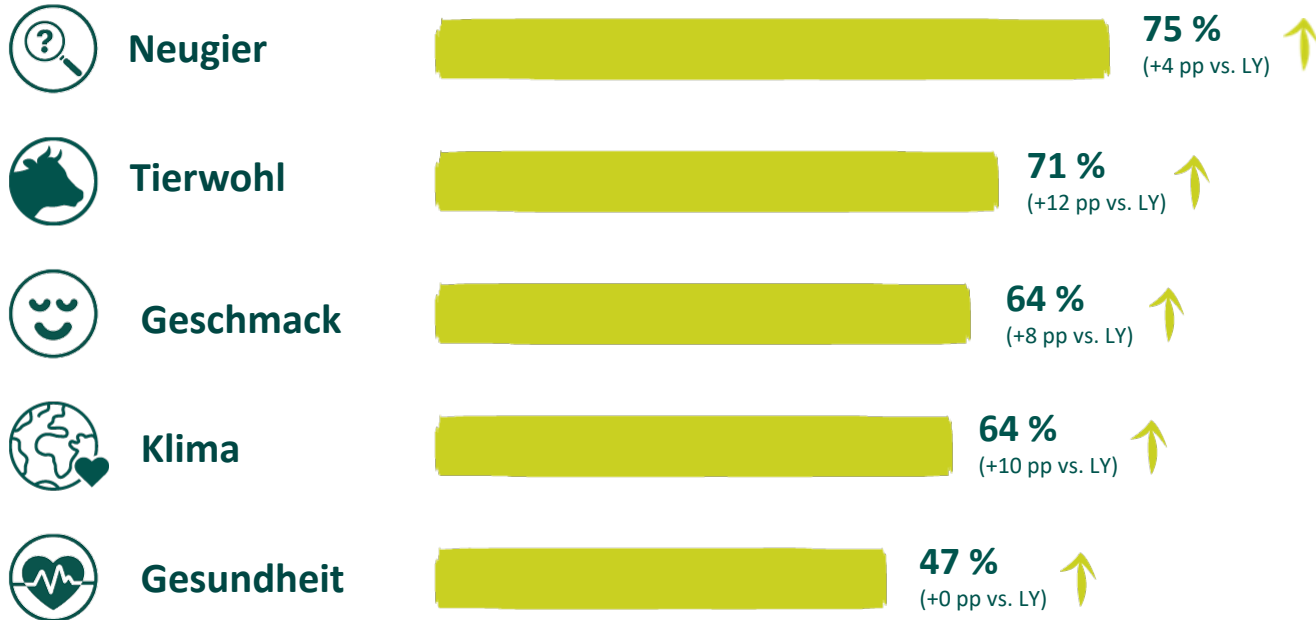
12%
der Deutschen
ernähren sich
vegetarisch

Quelle: VEBU, Forsa-Study



Das Bewusstsein und die Motivationen für mehr Veggie wachsen täglich.

Warum werden vegetarische oder vegane Alternativen zu tierischen Produkten gekauft?*



Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: „Deutschland wie es isst“ Ernährungsreport 2021 & 2022

*Nur Befragte, die solche Alternativen schon mindestens einmal gekauft haben

Wir setzen alles auf **alternative Proteine**.

Wir sind:
die Plant Protein People

Mit Leidenschaft und nachhaltigen Argumenten.

Notwendigkeit:

die globale Ressourcen-Lage lässt uns keine Alternative.

Überzeugung:

wir können ein gleichberechtigtes Nebeneinander von Produkten mit tierischen und alternativen Proteinen schaffen ohne auf Geschmack zu verzichten.

Vertrauen:

wir haben das Know-how, die Erfahrung und die Partner, um einen groß angelegten Wechsel zu pflanzlichen Alternativen voranzutreiben.

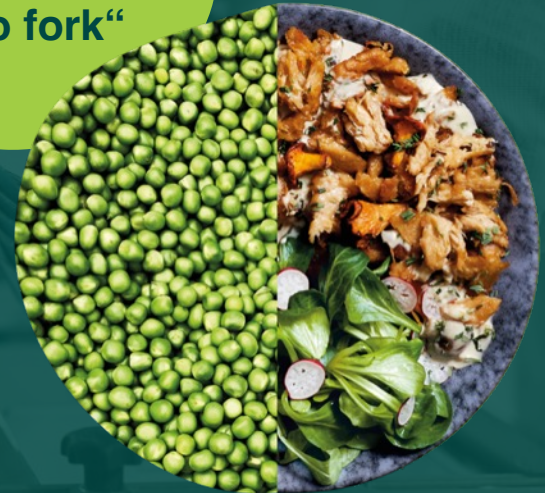
Wir sind endori - mit 150 Jahren Erfahrung und der Energie eines Start Ups

Firmengründung der **endori food GmbH & Co. KG**
im April 2015 (ursprünglich amidori Food Company GmbH & Co. KG)

- Gründer: **Friedrich Büse**
- Gesellschafterfamilien: Büse und Wedel
- Gesellschafterstruktur: Pfeifer & Langen Gruppe, Familien Wedel und Büse
- Zentrale in Stegaurach (Bamberg), Deutschland
- Produzent von alternativen Lebensmitteln auf Pflanzenbasis

Als Teil der Familienholding leben wir unsere Unabhängigkeit, um uns auf neue Chancen einzulassen und setzen auf Werte wie **Partnerschaft, Vertrauen, Verantwortung, Verlässlichkeit und Kontinuität.**

Kontrollierte
Qualität in jedem
Schritt: „**from
field to fork**“



endori



endori
Unsere
Mission

Wir fühlen uns den zukünftigen Generationen verpflichtet.

Und arbeiten daran, das Bewusstsein für eine gesündere und nachhaltigere Ernährung durch neue Produkte und Aufklärung zu stärken.

Die wichtigsten Meilensteine in der Geschichte unseres Unternehmens.

FORSCHUNG & ENTWICKLUNG
mit Fraunhofer IVV
& Emsland Group

**MARKTEINFÜHRUNG
STREET FOOD**
Erste vegetarische
Produkte mit hohem
Proteingehalt

**MARKTEINTRITT
ENDVERBRAUCHERMARKT**
(LEH) in DACH &
Skandinavien

**VERTRIEBS-
PARTNERSCHAFT**
mit Feinkost
Dittmann



**GRÜNDUNG DER
ENDORI FOOD GMBH
& CO. KG**
(ursprünglich amidori
food company GmbH
& Co KG)

**PRODUKTIONSSTART
IN ÖSTERREICH** mit
erhöhter Kapazität

Eintritt der
**PFEIFER & LANGEN
GRUPPE**

Erste große
**MULTICHANNEL
KAMPAGNE** inklusive
TV für den
Deutschen Markt

Die Partner an unserer Seite sind noch viel mehr.



- **67 Institute und Forschungseinheiten**
- Mehr als **23.000 Angestellte**
- **2 Milliarden €** jährliches Forschungsbudget
- **Internationale Kooperation**

Forschung und Entwicklung



- Exklusive Partnerschaft zwischen **endori und Buir-Bliesheimer**
- **2022 Anbaufläche** von **500 Hektar** für **endori Erbsen** (~2000 t Erbsen)
- **2021 erfolgreicher Pilotanbau** auf 50 Hektar

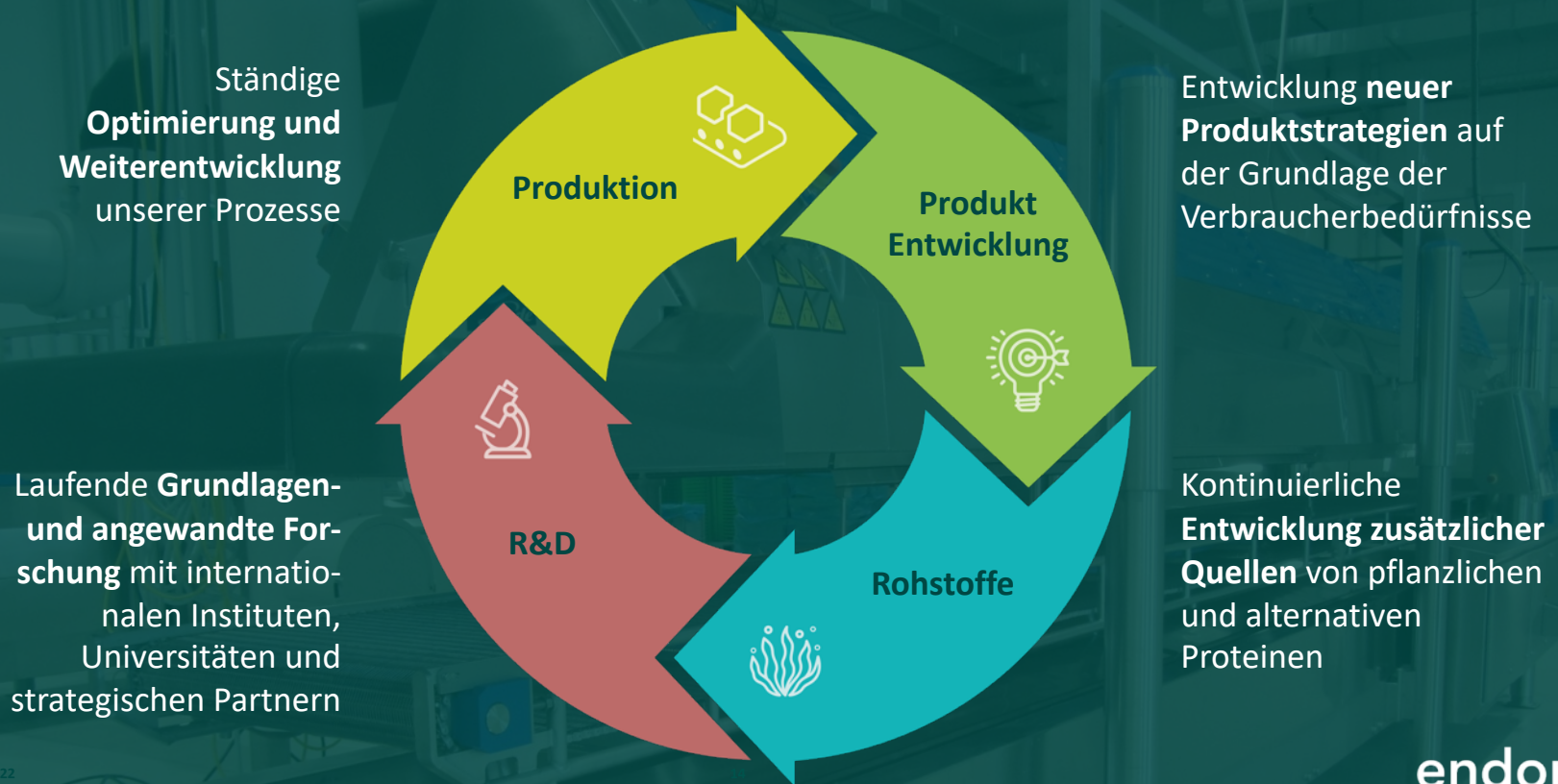
Erbsen Anbau



- Langjährige Partnerschaft zwischen **endori und Emsland**
- **Erbsenisolat** (ca. 86% Eiweißgehalt)
- **Erbsenkonzentrat** (ca. 60% Eiweißgehalt)
- **Erbsenfasern/Stärke**
- **Kartoffel** Protein/Fasern/Stärke

Protein Produktion

Innovation in Bewegung – in den Köpfen und in effizienten Kreisläufen.



Alles, was wir tun,
folgt dem Prinzip der
Nachhaltigkeit.

Unsere konkreten Maßnahmen haben einen nachhaltigen Effekt.



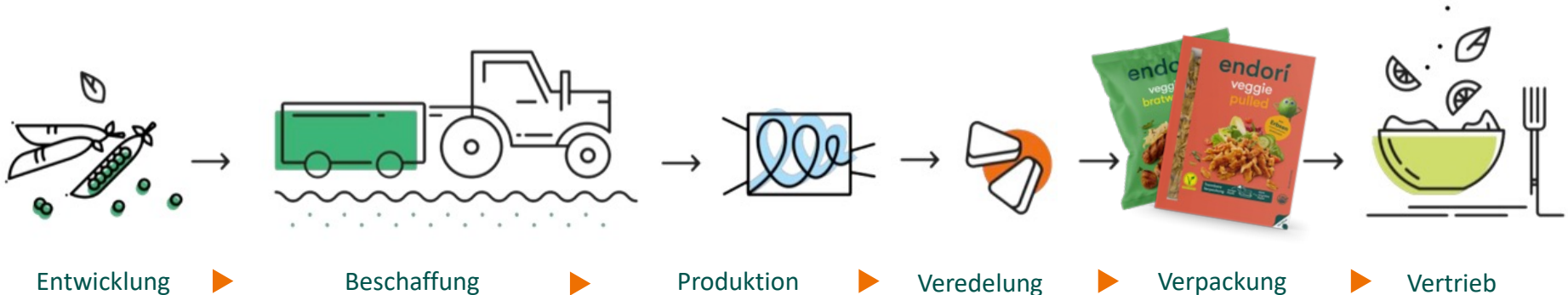
Gemeinsam für Menschen und Umwelt

- ✓ **Erbsen aus europäischem Anbau**
- ✓ **weniger CO₂-Verbrauch** und geringerer Bedarf an Land und Wasser gegenüber vergleichbaren tierischen Produkten *
- ✓ **kurze Transportwege**
- ✓ Elektrizität aus **erneuerbaren Energien**
- ✓ umweltbewusste, **trennbare Verpackung**

*Quelle: Umwelt Bundesamt, Studie „Fleisch der Zukunft“, 2020

Jeder Schritt unserer Wertschöpfungskette liegt in unseren Händen.

From field to fork: Wir kontrollieren die **gesamte Wertschöpfungskette auf Qualität und Nachhaltigkeit** – vom Anbau der Rohstoffe bis zur Ernte über den Transport, der Verarbeitung, der Verpackung bis hin zur Distribution und dem Verkauf.



Unsere unerschöpflichen und nachhaltigen Protein-Quellen.

Hauptrohstoff ist die **gelbe Pelerbse** mit der botanischen Bezeichnung „Pisum sativum“.

Wir erweitern unsere Quelle auch mit dem **Einsatz der Ackerbohne**.



aus traditioneller
Mehrfelderwirtschaft

proteinreich

alle essentiellen
Aminosäuren

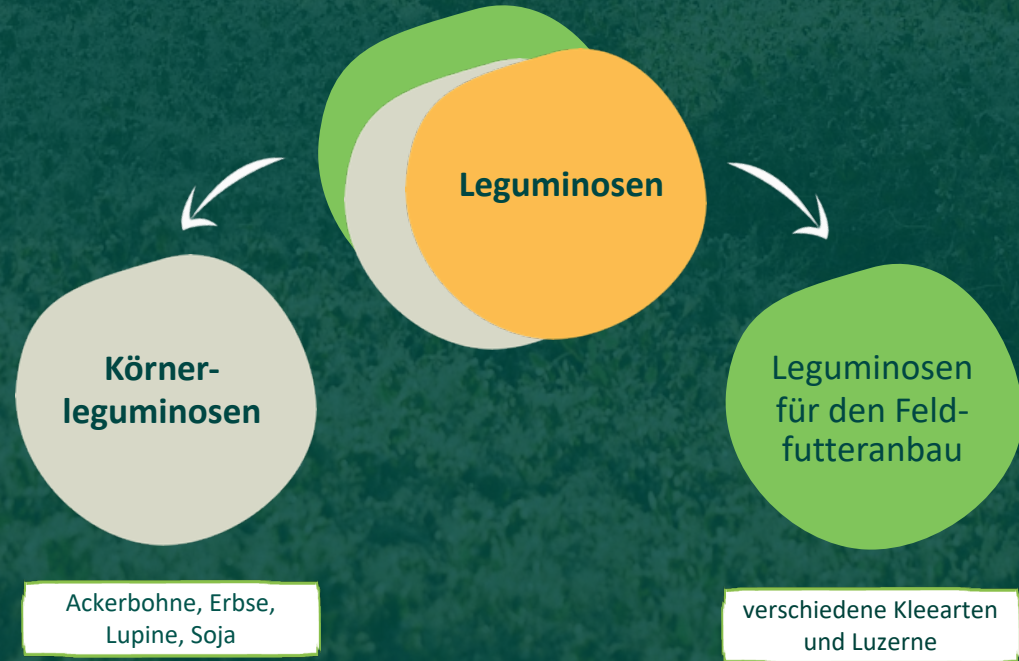
gut für
Boden & Klima

endori

Wir nutzen natürliche Ressourcen und bauen deren nachhaltige Nutzung kontinuierlich aus.

Die Erbse gehört zur Gattung der Hülsenfrüchtler bestehend aus ca. 18.000 Arten, sie umfasst sowohl Kräuter als auch Bäume.

In naher Zukunft werden wir Hafer, Raps- und Sonnenblumenproteine aufnehmen.



Die Ausweitung unserer Rohstoffkompetenz im Überblick.

Erbse



Ackerbohne



Hafer



Raps



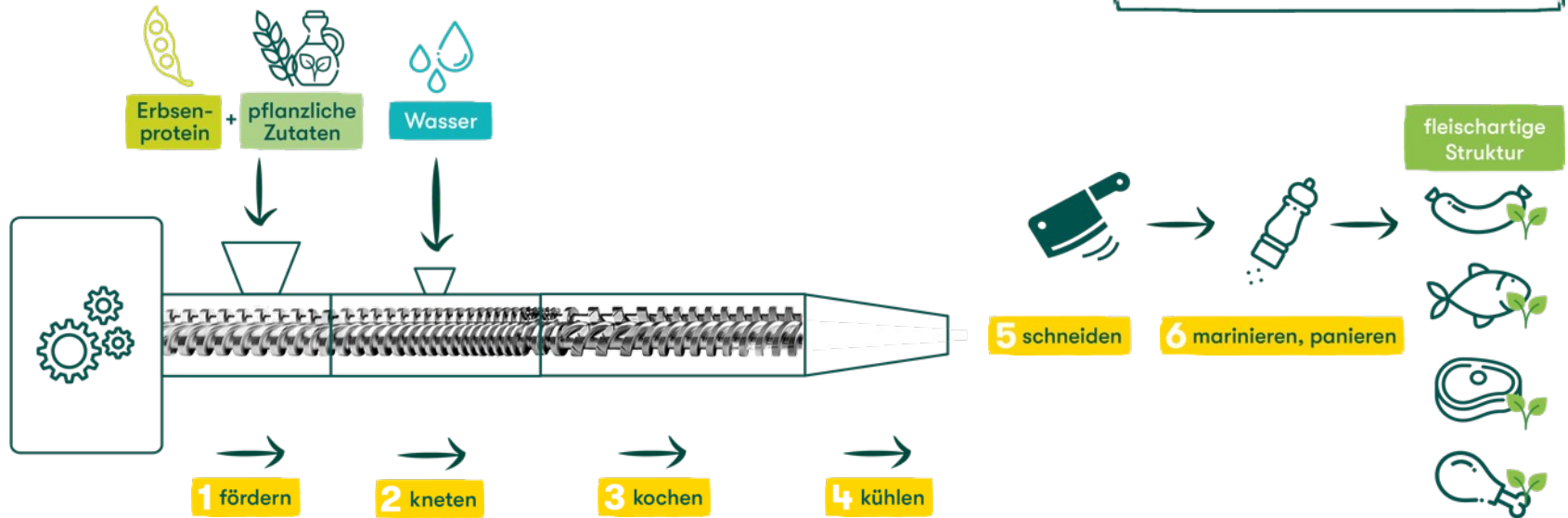
Sonnenblume



Wir produzieren ohne Chemie im Extrusionsverfahren mit hohem Flüssigkeitsanteil.

Darunter versteht man ein physikalisches Verfahren, bei dem mittels zwei ineinandergreifenden Wellen Rohstoffe vermengt, durch Hitze und Druck geformt und schließlich heruntergekühlt werden.

- ✓ physikalischer Prozess
- ✓ Hitze, Druck & Abkühlen
- ✓ **ohne Chemie**



Unsere Produkte
machen Appetit: auf
eine gesunde,
nachhaltige Ernährung.

Nachhaltig erfolgreich - mit Produkten, die auch geschmacklich überzeugen.

- Hergestellt aus **regional bezogenen, umweltfreundlichen Zutaten**
- **100% pflanzliches** Produktportfolio
- **Frei von Soja, Palmöl, künstlichen Aromen und chemischen Zusatzstoffen**
- **Fleischähnliche Textur mit 100% Biss**
- **Einfach zuzubereiten** und mit einer **Vielfalt**, die Veganer, Vegetarier, Flexitarier und Fleischliebhaber anspricht
- Die **Endori "Bowl"-Verpackung** besteht zu **100 % aus recyceltem Papier**, was wiederum zu 100 % recycelbar ist (> 60 % weniger Plastik)



Unsere Produkte sind auch umweltbewusst verpackt.



- ✓ Trennbare Verpackung
- ✓ Wellpappe besteht zu 100 % aus recyceltem Papier, das zu 100 % recycelfähig ist
- ✓ mind. 60 % weniger Plastik



Wir sind in den wichtigsten Absatzkanälen zuhause.



Lebensmittel-
handel



Online shop



Foodservice



Industrie





endori

endorí

veggie
sticks di mare



Serviervorschlag

Vegan



endorí

Unser endori Standard Sortiment für den LEH.

aus
Erbesen
proteinreich



**endori
veggie burger**

Inhalt: 180 g, vegan



**endori
veggie pulled**

Inhalt: 170 g, vegetarian



**endori
veggie hack**

Inhalt: 200 g, vegan



**endori
veggie pulled
thyme garlic**

Inhalt: 170 g, vegan



**endori
veggie kebab**

coriander paprika

Inhalt: 170 g, vegan



**endori
veggie schnitzel**

Inhalt: 170 g, vegan



**endori
veggie nuggets**

Inhalt: 170 g, vegan



**endori
veggie
burger di mare**

Inhalt: 200 g, vegan



**endori
veggie
sticks di mare**

Inhalt: 180 g, vegan



**endori
veggie hack
(raw)**

Inhalt: 250 g, vegan

Unser endori LEH Sortiment für Grill- und Pfannenprodukte.

neu
verbesserte
rezeptur



LEH Grill- und Pfannen-Sortiment



**endori
veggie bratwurst**

Inhalt: 240 g

vegan



**endori
veggie mini bratwurst**

Inhalt: 200 g

vegan



**endori
veggie best burger**

Inhalt: 200 g

vegan



**endori
veggie cevapcici**

Inhalt: 210 g

vegan



**endori
veggie balls**

Inhalt: 200 g

vegan

Unser endori GV Standard Sortiment.

GV Standard-Sortiment



endori veggie burger

Inhalt: 1,50 kg

vegan



endori veggie pulled

Inhalt: 1,50 kg

vegetarisch



endori veggie minced

Inhalt: 1,50 kg

vegan



endori veggie pulled

thyme garlic

Inhalt: 1,50 kg

vegan



endori veggie kebab

coriander paprika

Inhalt: 1,50 kg

vegan



endori veggie schnitzel

Inhalt: 1,35 kg

vegan



endori veggie nuggets

Inhalt: 1,50 kg

vegan

Unser endori GV Sortiment für Grill- und Pfannenprodukte.

GV Grill- und Pfannen-Sortiment



**endori
veggie bratwurst**

Inhalt: 1,68 kg

vegan



**endori
veggie mini bratwurst**

Inhalt: 1,70 kg

vegan



**endori
veggie best burger**

Inhalt: 1,70 kg

vegan



**endori
veggie cevapcici**

Inhalt: 1,68 kg

vegan



**endori
veggie balls**

Inhalt: 1,68 kg

vegan



**endori
veggie hacksteak**

Inhalt: 1,71 kg

vegan

Unser endori GV Sortiment für Fisch-Alternativen.

Fischalternativen ‚veggie di mare‘

bald
verfügbar

Praktischer
Schlauchbeutel



Omega-3
Quelle



proteinreich



gut für
die Meere



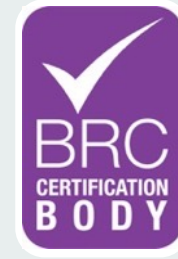
vegan




lecker & extra
knusprig



Auf einen Blick: unsere Zertifikate und Awards.





"Alle aktuellen Prognosen gehen derzeit davon aus, dass alternative Proteine bis 2035 mindestens 11 % des gesamten Proteinkonsums ausmachen werden. Die Weiterentwicklung der Technologien, Investitionen und gesetzliche Regulierungen werden diese Entwicklung weiter vorantreiben, sodass sich der Anteil im Weltmarkt leicht bis auf 22 % steigern kann.

Food for Thought Report, BCG, 2022

Lassen Sie uns gern darüber
sprechen, wie wir gemeinsam Teil
dieser nachhaltigen Zukunft werden.

e-mail: Friedrich.Buese@endori.de

Zum guten Schluss: noch etwas Nahrung für weitere Gedanken und Diskussionen.

Auf welche falschen Vorstellungen sind Sie bei der pflanzlichen, alternativen Proteinernährung teilweise gestoßen?

In einer Studie von BCG aus dem Jahr 2022 wird prognostiziert, dass der Markt für alternative Proteine bis zum Jahr 2035 mindestens 290 Milliarden Dollar erreichen könnte. Was muss Ihrer Meinung nach auf dem Markt geschehen, um dieses Ziel zu erreichen? Wo sollten wir das meiste Kapital investieren?

Was ist Ihrer Meinung nach für die Verbraucher am wichtigsten, damit alternative Proteine die Gleichwertigkeit mit tierischen Proteinen erreichen? Geschmack, Beschaffenheit/Konsistenz oder Preis?

Wie wichtig ist Ihrer Meinung nach die Rolle von Partnerschaften, um eine signifikante Umstellung auf alternative Proteine zu erreichen?