



Nachhaltigkeit bei AÖL-Unternehmen

Byodo Naturkost – „Bio vom Feinsten“



Bio-Qualität, die man schmeckt, riecht, auf dem Gaumen fühlt und genießt – dafür steht die Byodo Naturkost GmbH. Seit über 30 Jahren stellt das bayerische Unternehmen genussvolle Produkte aus sorgfältig ausgewählten 100 % Bio-Zutaten her. Der Glaube an die Idee, mit ökologischen Produkten wenigstens einen kleinen Beitrag zur Erhaltung unserer Erde leisten zu können, hat die beiden Inhaber und die mittlerweile knapp 80 Mitarbeiter über die Jahre stets angetrieben. Wichtig war es ihnen dabei immer, Bio und Genuss unter einen Hut zu bringen. Bis heute lenken und leiten Andrea Sonnberger und Michael Moßbacher das inhabergeführte Unternehmen.

Der Name „Byodo“ bedeutet frei aus dem Japanischen übersetzt „der gemeinsame Weg“. Dieser Leitspruch bildet den Kern der Firmenphilosophie und drückt sich durch die partnerschaftliche Zusammenarbeit im Team sowie mit langjährigen Kunden und Lieferanten aus. Ob Öl oder Senf, feiner Essig und original italienische Pasta-Spezialitäten – Byodo steht für höchste Bio-Qualität. Eine Qualität, die durch strenge Analysepläne und interne Sicherungssysteme gesichert wird und die den hohen Anforderungen der internen und externen Sensorik-Panels standhalten muss. Die Einhaltung der BNN-Richtlinien und des Bio-Kodex sind eine Selbstverständlichkeit für das Naturkostunternehmen.



Getreu der nachhaltigen Firmenausrichtung wird ganzheitliches Engagement für Natur, Mensch und Umwelt aktiv gelebt. Die Förderung der heimischen Bio-Landwirtschaft ist ein großes Anliegen des Unternehmens. Trotz steigender Nachfrage stagniert leider in Deutschland die ökologisch bewirtschaftete Anbaufläche. Fixe Abnahmeverträge mit Landwirten geben aber die nötige finanzielle Sicherheit, die es braucht, die Umstellung auf Bio zu wagen. Aus diesem Grund verfolgt Byodo hier langfristige Projekte, wie z.B. das Bio-Gelbsenfsaat-Projekt. Es wurde 2015 mit der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel ins Leben gerufen. Fünf Landwirte bauen dort auf ihren Feldern Bio-Gelbsenfsaat in Mischkultur mit Leguminosen an. Der fest vereinbarte hohe Abnahmepreis für den Bio-Senf in voller Höhe durch Byodo schafft den nötigen Anreiz um das Wagnis eines Bio-Gelbsenf-Anbaus einzugehen.



Als Gründungsunternehmen des Wertemarkenverbunds setzen sich Andrea Sonnberger und Michael Mossbacher gemeinsam mit anderen inhabergeführten Bio-Unternehmen für den Erhalt von Werten wie Transparenz, Partnerschaftlichkeit und Gerechtigkeit in der Bio-Branche ein. Die Fachhandelstreue zur Stärkung dieses ursprünglichen Vertriebsweges sowie der Austausch über unternehmerische Verantwortung und konsequent nachhaltiges Engagement stehen im Fokus.

Um die Wertschätzung der Unternehmensinhaber gegenüber ihrem Team auszudrücken, stand das Jahr 2014 ganz im Zeichen der Mitarbeiter. Viele Leistungen wie z.B. eine kostenlose Fitnessstudio-Mitgliedschaft wurden für alle „Byodos“ dauerhaft übernommen. Seit November 2016 erhalten die Angestellten in dem neu angebauten Bioladen Feinsinn einen 100% biologischen, subventionierten Mittagstisch. Mit dem Bau des Firmengebäudes in 2008 am Standort in Mühldorf setzte Byodo bereits auf ein einzigartiges nachhaltiges Energiekonzept, welches durch den BUND mit dem Umweltauer für besondere Verdienste im Umwelt- und Naturschutz ausgezeichnet wurde. Die gleichen strengen Kriterien wurden auch wieder für den gerade abgeschlossenen Firmenanbau zugrunde gelegt.

Mehr dazu unter: <https://www.byodo.de/index/>