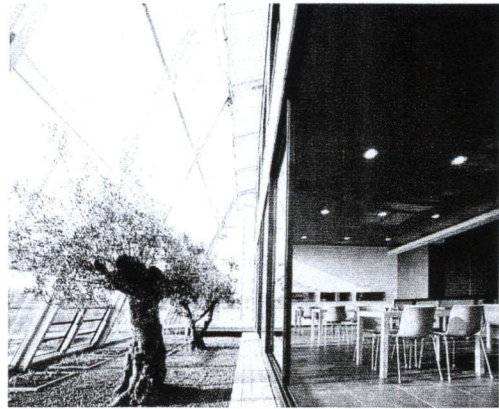


**Kategorie: Schulung**  
**Unternehmen: Byodo Naturkost**  
**Produkt: Byodo CateringLine**

188 Millionen Treffer erhält, wer den Begriff „Bio“ googelt. 40.000 alleine aus dem deutschsprachigen Raum für den Begriff „Biogerichte“. Großküchenmanagerinnen und -manager, die sich intensiver mit dem Thema Bio befassen wollen oder müssen, können sich schon einmal auf einige Wochen intensiver Recherche gefasst machen. Das Unternehmen Byodo aus dem bayerischen Mühldorf startete vor 20 Jahren als kleine Tofu-Manufaktur. Inzwischen widmet man sich neben der Herstellung von Naturkost-Produkten auch dem Großhandel unter anderem für die Gemeinschaftsverpflegung. Und richtete eine zweite Schiene ein: ein fundiertes Schulungskonzept für die Protagonisten in der Gemeinschaftsverpflegung, die auf Bio umsteigen wollen. Dabei geht es nicht um reine Produktwerbung bzw. Indoktrination durch Mitarbeiter der Marketingabteilung, sondern um einen ganzheitlichen Ansatz. Produktkunde, Sensorik, praktische Kochbeispiele oder kluges Einkaufen stehen ebenso auf dem Programm wie Informationen über den Einsatz nachhaltiger Energien oder verantwortungsbewussten Ressourceneinsatz.

**Erfolgsaussichten:**

Der ganzheitliche Ansatz ohne plumpe Produktwerbung und die faire Abwägung für und wider Naturkost, Bio-Produkten und alternativen Energieformen ist höchst sympathisch. Wenn schon lebenslang lernen, dann so.



**HGVPRA~~X~~IS**  
**Top-Innovation2010**