



BIO VOM FEINSTEN.

PRESSEMITTEILUNG

AUCH NATURKOST BRAUCHT FACHKRÄFTE

BYODO ZEIGT EINSATZ: FÜR DIE EXPERTEN DER ZUKUNFT

Mühdorf, 09. Februar 2011 – Von allen Seiten und in allen Branchen hören wir laufend Nachrichten über den Fachkräftemangel. Auch die Bio-Branche ist vor dieser Konfrontation nicht gefeit. Um sich als Bio-Fachhandel entsprechend zu profilieren und von Bio im klassischen Lebensmitteleinzelhandel abzuheben benötigt man einerseits das entsprechende Markenangebot aber auch bestens ausgebildetes Personal. Für Byodo ist die Unterstützung des Naturkostfachhandels in diesem Bereich ein wichtiger Aspekt. Das Unternehmen bietet dafür zahlreiche Schulungsangebote an.

Mangelnde Beratungskompetenz, fehlendes Produktwissen oder wenig Überzeugung für Bio – es gibt zahlreiche Ursachen für fehlende Fachkräfte auch im Bio-Fachhandel. Aber es gibt auch eine große Anzahl an Bildungsprojekten, die genau dort ansetzen und mit Aus- und Weiterbildung mehr Wissen schaffen.

Auch Byodo setzt sich mit unterschiedlichsten Fortbildungsmaßnahmen für mehr Service und Dienstleistung in der Branche ein. Zum wiederholten Mal kam das FORUM Berufsbildung im Rahmen des aktuellen Kurses zum Bio-Feinkosthersteller Byodo nach Mühdorf am Inn: Hinter die Kulissen eines Naturkostherstellers blicken, umfassendes Produktwissen erfahren und die Produkte aus dem vielfältigen Byodo Sortiment kennenlernen und probieren. „Wer weiß, wie die Produkte schmecken und auch entsprechende Empfehlungen vermitteln kann, wird die Kunden kompetent beraten und überzeugen können“, so Andrea Sonnberger (Geschäftsführung Byodo Naturkost GmbH), die sich für die Weiterbildungsmaßnahmen im Haus Byodo einsetzt. So bietet das Mühdorfer Unternehmen mehrmals im Jahr für die Mitarbeiter aus dem Naturkostfachhandel eintägige Produkt- und Verkaufsschulungen an.

Für Byodo ist ganz klar, dass auch die Nachwuchskräfte im Unternehmen ausgebildet werden. Bei den Auszubildenden aus den unterschiedlichsten Fachbereichen setzt die Geschäftsführung auf vielseitige Ausbildungsaspekte und Verantwortungsübergabe von Anfang an. Seit vielen Jahren besteht auch eine sehr enge Zusammenarbeit mit der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. In den Bereichen Qualitätssicherung, Einkauf sowie Marketing/PR absolvieren jedes Jahr mehrere Studenten ihr Praxissemester bei Byodo.

Sehr erfolgreich startete Byodo 2010 mit Koch-Workshops, die gezielt Profiköche zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung schulen. Die Leiterin der Byodo CateringLine Susanne Groer setzt hier bei aktuellen Fragestellungen aus der Küchenpraxis an und vermittelt zusammen mit dem Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger Tipps, Tricks und raffinierte



BIO VOM FEINSTEN.

Rezepte für mehr Bio in den Großküchen. „Dieser Praxis-Koch-Workshop wird von den Küchen so gut angenommen, dass die Termine für dieses Jahr bereits fast ausgebucht sind. Inzwischen nutzen große Küchenteams diesen Workshop sogar als teambildende Maßnahme“, so Susanne Groer.

Auch die BioFach 2011 sieht den Bedarf für Fachkräfte und präsentiert einen neuen Sonderbereich mit dem Thema Bildung-Arbeit-Perspektive. Für mehr Kompetenzvermittlung und Service im Naturkostfachhandel.

Die Byodo Naturkost GmbH wurde im Jahr 1985 gegründet und ist bis heute ein inhabergeführtes Unternehmen, das ausschließlich Bio-Lebensmittel führt. Kernstück der Firmenphilosophie ist „der gemeinsame Weg“, wie der Firmenname frei aus dem Japanischen übersetzt auch bedeutet. Die Firma beliefert exklusiv den Naturkost-Fachhandel mit der Bio Feinkostmarke Byodo sowie Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung mit der Marke Byodo CateringLine. Aktuell beschäftigt das Unternehmen, mit Standort Mühldorf / Inn, 32 Mitarbeiter und erzielte im Jahr 2010 einen Umsatz von ca. 11 Mio. €. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage www.byodo.de.

Ihre Ansprechpartnerin:

Byodo Naturkost GmbH
Sandra Linner – Leitung Marketing / PR
Tel.: 08631/3629-29
E-Mail: linner@byodo.de

Abdruck frei – Belegexemplar erbeten