

PRESSEMITTEILUNG

## **Speisen wie kleine König\*innen Kita-Verpflegung von Byodo erfüllt den hohen „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“**

**Mühdorf – 15.02.2021: Nicht nur gesund und vollwertig, sondern auch besonders lecker soll das Mittagessen für die Kinder werden, wenn das E-Auto des Mühdorfer Naturkostunternehmens Byodo die Menüs für die mittlerweile 12 Kitas und Kindergärten im Landkreis Mühdorf ausfährt. Für den ausgewogenen Speiseplan der kleinen Gourmets in den städtischen Einrichtungen, der regional und saisonal aus hochwertigen Bio-Produkten zusammengestellt wird, erhielt das Unternehmen nun die Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).**

Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Dafür wurde die gesamte Prozesskette im Unternehmen strengstens unter die Lupe genommen. Diese umfasst Planung, Einkauf, Zubereitung sowie Entsorgung und Reinigung rund um das Kita-Catering. Auch Kriterien wie die Qualifikation der Mitarbeiter oder die Kommunikation rund um das Verpflegungsangebot werden dabei abgeprüft. Daneben ist die gesundheitsfördernde Zusammenstellung der leckeren Kindermenüs, die stets aus einem wertvollen Hauptgericht in Kombination mit einem frischen Rohkostsalat oder einem Dessert bestehen, von größter Bedeutung.

Das engagierte und hochqualifizierte Byodo Küchenteam meisterte alle Kriterien mit Bravour, so dass sich das Unternehmen nun über die Auszeichnung als DGE-zertifizierter Betrieb freuen darf. Damit erfährt der vielfältige und gesundheitsfördernd zusammengestellte Speiseplan für die Kleinsten eine Adaption, zumal auch die Verwendung von Produkten, die nur aus 100% Bio-Rohstoffen hergestellt werden, eine absolute Besonderheit ist. Marcus Hofer, der Verantwortliche für die Byodo Kita-Verpflegung, freut sich über die erfolgreich bestandene Prüfung: „Die Zertifizierung war ein Prozess, aber für uns als langjähriger Naturkost-Profi keine allzu große Hürde. Viele der Kriterien sind für uns eine absolute Selbstverständlichkeit, da auch die Byodo Produkte sehr hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden müssen. Wir mussten die Erfüllung nur noch nachweisen. Dennoch freuen wir uns natürlich sehr, dass unsere Anstrengungen mit dem DGE-Logo nun nach außen sichtbar werden. Die Stadt sowie Eltern können sich sicher sein, dass ihre Kinder ein absolut hochwertiges Mittagessen genießen können.“

Zubereitet werden die Gerichte im Cook & Chill-Verfahren, das Nährstoffe durch ein rasches Herunterkühlen nach der Zubereitung optimal erhält. In den Regenerieröfen der Kitas und Kindergärten werden die Speisen dann schonend direkt vor dem Verzehr erwärmt.

*Die Byodo Naturkost GmbH wurde im Jahr 1985 gegründet und ist bis heute ein inhabergeführtes Unternehmen, das ausschließlich Lebensmittel aus 100% biologischen Zutaten führt. Die Firmenphilosophie folgt „dem gemeinsamen Weg“, der sich aus der Übersetzung des Firmennamens frei aus dem Japanischen ableitet. Die Firma fühlt sich mit Ihrer Premiummarke Byodo dem Naturkost-Fachhandel verbunden. Zudem beliefert sie Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung mit der Marke Byodo CateringLine. Aktuell beschäftigt das Unternehmen mit Standort Mühdorf/ Inn 106 Mitarbeiter und erzielte im Jahr 2020 einen Umsatz von ca. 31,7 Mio. €. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage [byodo.de](http://byodo.de)*

3.381 Zeichen inkl. Leerzeichen; Abdruck frei – Belegexemplar erbeten

Foto: Marcus Hofer, Verantwortlicher Kita-Verpflegung bei Byodo und Florian Gallus, Küchenleiter (© Byodo Naturkost)