

PRESSEMITTEILUNG

## **Byodo Kindercatering wächst weiter: 12 neue Einrichtungen und rund 2.100 Bio-Mittagessen täglich**

**Mühldorf – September 2026: Guter Geschmack beginnt für Byodo schon lange vor dem ersten Bissen – und das gilt besonders dort, wo Ernährung der Grundstein für eine gesunde Entwicklung ist: bei Kindern. Seit dem Jahr 2017 versorgt die Byodo Naturkost GmbH Kindertagesstätten, Schulen und seit kurzem auch Unternehmen mit 100 % biologischer Mittagsverpflegung. Zum September 2026 wächst das Byodo Kindercatering um zwölf weitere Einrichtungen und versorgt damit künftig 49 Kunden im Umkreis – ein deutliches Signal dafür, wie stark die Nachfrage nach verlässlicher, wertebasierter Bio-Verpflegung vor allem für die Jüngsten ist.**

### **Genuss, der Vertrauen schafft**

Für Byodo ist Genuss ein bewusster Moment, der alle Sinne berührt – und genau dieses Verständnis prägt auch das Kindercatering. Dass die Speisen gut ankommen, zeigt sich am deutlichsten dort, wo es zählt: am Tisch. Einrichtungen können sich vorab bei einem Probeessen selbst überzeugen, aber immer wieder sind es die leeren Teller und die Begeisterung der Kinder, die für sich sprechen. Diesem Geschmackserlebnis liegt höchste Qualität zugrunde: Die Mittagsverpflegung ist zu 100 % biologisch (Fisch ist MSC-zertifiziert), kindgerecht, schmackhaft und ernährungsphysiologisch hochwertig. Für Krippen und Kindergärten gibt es eine Menülinie mit Hauptgang sowie Vor- oder Nachspeise, ab der Grundschule stehen den Kindern zwei Menülinien zur Wahl. Der sechswöchig wiederkehrende Speiseplan ist nach den Ernährungsrichtlinien der DGE-Qualitätsstandards zertifiziert und weist Zusatzstoffe sowie Allergene transparent aus. Auf Schweinefleisch und Gelatine wird grundsätzlich verzichtet, für Kinder mit Allergien und für Vegetarier:innen werden passende Alternativen mitgeliefert.

### **Von 32 engagierten Menschen für die Region gekocht**

Mit dem Wachstum auf 49 Einrichtungen – 15 Krippen, 20 Kindergärten, 11 Schulen und 3 Firmen – kocht Byodo künftig täglich rund 2.100 Essen, hinzu kommen die hauseigene Genussküche mit rund 150 Essen täglich sowie Caterings für Veranstaltungen bei lokalen Unternehmen, Ämtern, Seminarhäusern und Privatpersonen. Möglich macht dieses Volumen ein 32-köpfiges Team aus Vollzeit-, Teilzeit- und Minijobkräften: drei Personen in Leitung und Verwaltung, sechs in der Küchenleitung und am Herd, drei Auszubildende, zwölf Küchenhilfen, Spül- und Ausgabekräfte sowie acht Fahrer:innen, die die Speisen in fünf E-Transportern im Umkreis von rund 30 Kilometern warm oder kalt an die Einrichtungen ausliefern. Die Speisen werden gruppenweise auf Blechen portioniert, die nach der Ausgabe vorgereinigt zurückgegeben und beim nächsten Liefertermin gemeinsam mit der Kühlbox wieder mitgenommen werden – ein eingespielter, ressourcenschonender Kreislauf.

### **Neue Produktionsküche als Basis für weiteres Wachstum**

Das Fundament für diese Entwicklung wurde bereits im September 2024 gelegt: Mit dem Bau einer neuen Produktionsküche im Byodo-Firmengebäude mit einer Kapazität von bis zu 2.500 Essen täglich schuf das Unternehmen die räumlichen und technischen Voraussetzungen für sein Kindercatering-Wachstum. 2025 folgte ein weiterer wichtiger Meilenstein: die Einführung einer neuen Warenwirtschafts- und Bestellsoftware. Essensbestellung, Krankmeldung und Bezahlung laufen seither über ein eigen betreutes, guthabenbasiertes Buchungssystem. Das bündelt sämtliche Anforderungen in einem Tool – von Lieferung über Bestellung und Rezepturen bis zur Produktion und Auslieferung – und legt die Dienstleistung des Bestellportals vollständig in die eigene Hand.

*Byodo ist ein wertebasiertes Familienunternehmen mit Sitz in Mühldorf am Inn. Der Name stammt aus dem Japanischen und bedeutet „der gemeinsame Weg“. Mit 100 % Bio-Zutaten beliefert Byodo den Fachhandel und den Lebensmitteleinzelhandel mit hochwertigen Markenprodukten wie Essig, Öl, Pasta, Ketchup, Grillsaucen und Snacks. Im Mittelpunkt steht der Byodo Genuss – Produkte, die alle Sinne berühren, das Besondere im Alltäglichen zelebrieren und echte Wertschätzung für sich selbst, für andere und für die Natur ermöglichen. Mit der Marke Byodo CateringLine bietet das*

*Unternehmen außerdem ein breites Sortiment für die professionelle Gemeinschaftsverpflegung und beliefert unter anderem Schulen, Kindergärten und Kitas in der Region mit genussvollen Bio-Mittagessen. Weitere Informationen unter [www.byodo.de](http://www.byodo.de).*

3.483 Zeichen inkl. Leerzeichen (ohne Copy); Abdruck frei – Belegexemplar erbeten

Fotos / Bildunterschriften:

Küchenleiterin Sabine Kriegl-Schreiner und Christian Chiesura-Voigt (v. links) haben Spaß bei der Arbeit.

Ihre Ansprechpartnerin:

Byodo Naturkost GmbH

Christina Brenninger

Marketing / PR

Tel.: 08631/3629-29

E-Mail: [christina.brenninger@byodo.de](mailto:christina.brenninger@byodo.de)