

PRESSEINFORMATION

40 Jahre Byodo und 10 Jahre Feinsinn: Byodo feiert Jubiläum mit Genusserlebnistag in Mühldorf

Mühldorf – 10. Oktober 2026: Byodo Naturkost feiert den zehnten Geburtstag vom Feinsinn Bioladen & Genussküche sowie das 40-jährige Jubiläum von Byodo Naturkost mit einem Genusserlebnistag am Firmensitz in Mühldorf am Inn. Das 1985 gegründete und 1998 nach Mühldorf gezogene, zertifizierte Bio-Familienunternehmen lädt dazu am Samstag, 10. Oktober, ab 8.30 Uhr zu Genuss, Workshops und Live-Musik ein.

Genießen, mitmachen, entdecken

Bereits am Freitag, 9. Oktober, lädt der Feinsinn um 15 Uhr zum Kinder-Mitmachkonzert mit Rodscha & Tom ein. Für die kleinen Gäste steht bei passendem Wetter eine Hüpfburg bereit. Am Samstag folgt in der Genussküche ein Kulinarisches Highlight dem Nächsten: Ab 8.30 Uhr gibt es das große Frühstücksbuffet, ab 11 Uhr köstlichen Bio-Mittagstisch, und im Bioladen gibt es den ganzen Tag über kostenlose Verkostungen und 10 Prozent Rabatt auf den Einkauf. Um 14 Uhr folgen die offizielle Begrüßung mit Sektempfang, ab 17 Uhr spielen die heimischen Bands The Tumblin´ Tones bevor die Low Hanging Fruits den Abend beenden. Parallel bietet Byodo den ganzen Tag Betriebsführungen und Workshops an:

- Sensorik-Workshop: Qualitäts- und Produktmanager:innen informieren anhand der Byodo Senfe wie Verkosten richtig funktioniert und tauchen gemeinsam mit den Gästen in die Welt der Aromen der Byodo Genussöle ein.
- Einlegen mit Sebastian Copien: Der vegane Profikoch zeigt, wie vegane Gemüse-Aufstriche und Pickles entstehen.
- Kochen mit Alex Huber: Aus einfachen Zutaten Großes zubereiten, mit dem langjährigen Byodo-Partner und Sternekoch aus Pleiskirchen.
- Basteln: Bunte Paracord-Armbänder knüpfen und herbstliche Teelichter gestalten.
- Führungen: Einblicke hinter die Kulissen bei der Betriebsführung und in der Kita-Küche.

Feinsinn Bioladen & Genussküche

Der Feinsinn wurde 2016 gebaut und bietet auf über 300 Quadratmetern Erlebnis-Einkauf ein umfangreiches Produktsortiment mit Obst und Gemüse aus der Region, Frische- und Bäckertheke, die gesamte Byodo Genusswelt zu Werksverkaufspreisen, eine Weinwelt mit über 100 Sorten, Pasta-Stationen zum Selbstabfüllen und Naturkosmetik. 2025 wurde das Team mit dem Titel „Bester BioLaden“ ausgezeichnet.

In der Genussküche serviert das Team um Leiterin Sabine Kriegl-Schreiner Montag bis Samstag von 11.30 bis 14 Uhr einen Bio-Mittagstisch mit wechselnden Tagesgerichten (vegan, vegetarisch, mit Fleisch oder Fisch) und Salatbuffet, dazu von 8.30 bis 11 Uhr Frühstück. Regelmäßig am 1. Samstag des Monats gibt es ein großes Bio-Frühstücksbuffet; außerdem bietet die Genussküche Bio-Catering für private Feiern und Firmenveranstaltungen an. Alle Speisen werden aus 100 Prozent Bio-Zutaten zubereitet.

Byodo auf einen Blick

Byodo ist ein 1985 gegründetes, zertifiziertes Bio-Familienunternehmen aus Mühldorf am Inn mit 36 Mio. € Umsatz (2025) und 116 Mitarbeitenden.

- Unternehmen: Byodo Naturkost GmbH, Leisederstraße 2, 84453 Mühldorf, www.byodo.de
- Gründung: 1985 in München/Ismaning durch den Bio-Pionier Michael Moßbacher, seit 1998 in Mühldorf am Inn
- Gesellschafter: Familie mit über 70 Prozent der Anteile (Michael Moßbacher, Andrea Sonnberger, Stephanie Moßbacher), Mitgesellschafter GLS Beteiligungsgesellschaft
- Geschäftsführung: Bernd Hochstädter
- Export: 24 Länder, u. a. Schweiz, UK, Südkorea, Niederlande, Taiwan, Polen und Portugal
- Vision: Wir inspirieren zu einem nachhaltigen Leben – durch bewussten Genuss.
- Mission: Wir machen Bio. Besser.

Geschäftsbereiche

Bereich	Schwerpunkt	Eckdaten
Byodo Marke	Bio-Fachhandel	Umsatzstärkste Gruppen 2025: Würzige Feinkost, Öle, Pasta
Byodo CateringLine	Gastronomie und Großverbraucher, seit 2001	Über 75 Bio-Produkte; umsatzstärkste Gruppen: Öle, Tomaten, Würzige Feinkost
Rohwaren	Byodo Qualität unter anderem Namen, eigene Rezepturen	Mehr als 35 Rohwaren; umsatzstärkste Gruppen: Öle, Essig, Tomaten
Kindercatering	Bio-Mittagessen aus der eigenen Küche, DGE-zertifiziert seit 2020	49 Einrichtungen, rund 2.100 Mahlzeiten täglich
Feinsinn Bioladen & Genussküche	Erlebnis-Einkauf und Schlemmen, eröffnet 2016	Über 300 m², rund 150 Produkte in 100 % Bio-Qualität

Stark im Bio-Fachhandel

Byodo führt im Bio-Fachhandel mehrere Warengruppen an, darunter Bratöle (37 Prozent Marktanteil), Balsamessig (77 Prozent Marktanteil), gepuffte Waffeln (67 Prozent), Mayonnaise (45 Prozent), Senf (40 Prozent) Ketchup (37 Prozent) und Grillsaucen (37 Prozent). In der Warengruppe Knabbern wächst Byodo laut BioVista (Stand Juni 2026) um 36 Prozent, der Markt um 4,9 Prozent.

Quelle: BioVista 2026 im Biofachhandel Marktführerschaft auf Umsatzbasis, Stand Juni 26; Knabbern: Gepuffte Waffeln, Knäcke & Zwieback, pikante Backwaren, Chips, Tortilla-Chips, Flips

Qualität und Verantwortung

Byodo ist seit 2023 IFS-zertifiziert und seit 2024 nach dem ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ zertifiziert. 2026 bestätigten Stiftung Warentest, Öko-Test und Bestes Bio erneut die Qualität der Produkte. Das Byodo Kindercatering versorgt 49 Einrichtungen mit rund 2.100 Bio-Mahlzeiten täglich. Mit der Stiftung BIObegeistert unterstützt Byodo seit 2024 jährlich Einrichtungen mit 10.000 Euro bei eigenen Bio-Projekten.

Meilensteine

Jahr	Ereignis
2026	Feinsinn feiert zehnjähriges Bestehen
2024	ZNU-Zertifizierung; Neubau einer Produktionsküche mit Kapazitäten für bis zu 2500 Essen täglich für das Kinder- und Firmencatering
2023	IFS-Zertifizierung
2022	erfolgreiche Markteinführung der Kichererbsen Waffeln. Bereits 1,5 Jahre nach Verkaufsstart sind diese die Nummer 1 in der Kategorie der gepufften Waffeln*
2016	Bau von Feinsinn mit Bioladen und Genussküche
2014	Herstellung der ersten Veganen Mayo. Bis dato gab es kein geeignetes Pflanzenprotein, das anstelle des Eis die Konsistenz von typischer Mayonnaise sicherstellte und noch dazu schmeckte.
2008	Umzug in das neue Firmengebäude ohne fossile Brennstoffe
2001	Start der Byodo CateringLine für Großverbraucher
1998	Umzug nach Mühldorf am Inn
1996	Einführung der Kategorie „Bratöl“ im Bio-Markt mit einem klassischen Sonnenblumenöl
1994	Andrea Sonnberger wird Mitinhaberin
1993	Konzentration auf die Marke Byodo im Bio-Fachhandel: Der Genuss-Gründungsgedanke steht im Vordergrund: Bio Lebensmittel, die richtig gut schmecken
1988	Launch der ersten Hellen Semola Pasta im Bio-Markt. Bis dahin gab es im Bio-Bereich nur Vollkorn-Pasta. Ausbau des Sortiments auf Reiswaffeln, Senf, Essig und Öl
1985	Gründung in München/Ismaning, frischer Tofu und Tempeh in 100 % Bio-Qualität

*Quelle: bioVista (Handelspanel für den Bio-Fachhandel), Auswertungszeitraum: Kalenderjahr 2023 (Stand: Januar 2024)

Moodbilder Produkte:



Allgemeines Bildmaterial:



Passwort: Byodo2026!

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.

Ihre Ansprechpartnerin:
Byodo Naturkost GmbH
Christina Brenninger
Marketing / PR
Tel.: 08631/3629-29
E-Mail: christina.brenninger@byodo.de