byodo®
bio vom feinsten

Byodo

Naturnahes Firmengelände für eine grüne Visitenkarte

Byodo Naturkost GmbH

Inhaber:

Andrea Sonnberger, Michael Moßbacher & Stephanie Moßbacher (als Familie mit über 70% der Firmenanteile), GLS Beteiligungs AG

Geschäftsführer:

Andrea Sonnberger, Michael Moßbacher, Josef Stellner

Gründung:

1985 – seit über 30 Jahren erfolgreich am Markt

Philosophie

Der gemeinsame Weg

- Langjährige Zusammenarbeit mit Partnern und Kunden
- Gemeinsames Wirken im Team

Höchster Qualitätsanspruch

- 100% Bio-Qualität
- Regelmäßig strenge Analysen
- Sorgfältige Prüfung jeder Produktcharge

Bio vom Feinsten

- Bester Geschmack
- Einzigartige Rezepturen

Kompetenz

byodo®
bio vom feinsten

Produktentwicklung

- Rezeptur-Produkte
- Innovationen
- Marktbeobachtung

Branchen Know-How

- Bedürfnisse erkennen
- Zuverlässige Bio-Rohstoffauswahl
- Zielgruppenorientiertes Marketing

Service & Dienstleistung

- Professionelle Abwicklung
- Ausgeprägtes Kundendenken
- Flexibles Handeln

Nachhaltigkeit 1/2

Umweltinvestitionen

- Energiekonzept
- Gebäude und Firmengelände

Ökologisches Engagement

- CO2-Ausgleichs-Projekt mit Kleingartenverein
- Bio-Bienen-Projekt
- Mitglied beim BUND

Gewinner des Hidden Champion 2017 in der Kategorie Verantwortung

Soziales Engagement

- Unterstützung örtlicher Hilfsvereine, z.B. Mühldorfer Tafel
- Bio-Brotbox-Aktion für Erstklässler in der Region
- Spendensammlungen, -läufe, etc.

Nachhaltigkeit 2/2

Dialog Wertschöpfungskette

- Abnahmekontrakte mit Lieferanten
- Mitglied beim BNN & verschiedenen Arbeitskreisen (z.B. Verpackung)
- Mitglied bei den Jeunes Restaurateures und Slow Food
- Saatgutprojekte (z.B. Gelbsenfsaat mit Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel)

Die Byodo Olivenöl- Partner Paolo & Gionni auf ihrem Feld

Markstellung & Daten

byodo®
bio vom feinsten

Aktuelle Zahlen

- ca. 80 Mitarbeiter
- 26,5 Mio. € Gesamtumsatz 2018
- über 200 Byodo Produkte
- 300 Kunden
  Viele Tausend Verkaufsstellen
- 6,9 % durchschnittliches Wachstum
- Laufend DLG-Auszeichnungen
- Zusätzliche Auszeichnungen:
  z.B. Olivenöl-/Essig-/Saucenpreise
- Platz 24 als Marke im Fachhandel
  Quelle: BioHandel Ausgabe 05/2018

Firmensitz in Mühldorf

byodo®
bio vom feinsten

Firmengebäude

- Bau in 2008 – Anbau in 2015/16
- Ganzheitliches Nachhaltigkeitskonzept (Grundwasserwärmepumpe, Betonkernaktivierung, Green IT, Photovoltaik-Anlagen, u.v.m)
- Zentrale Planungsaspekte: Zweckmäßigkeit, Mensch, Natur

Energiekonzept 1/5

Kompletter Verzicht auf fossile Brennstoffe
(Grundwasserwärmepumpen, PV Anlagen, ca. 500 kwp)

Niedrigenergiestandard im Bau
(Dämmung, Dreischeibenwärmeisolierglas, etc.)

Abgestimmtes Heizungs- und Lüftungskonzept

Kontrollierte Lüftungsanlage
Frischluft wird vor der Zufuhr in die Räumlichkeiten erwärmt oder gekühlt

Wintergarten
Wintergarten als Wärmepuffer für unser Lager im Bestandsbau. Mit Überschusswärme wird im Winter und in der Übergangszeit die Lagerhalle mit einem Volumen von 30.000 m³ beheizt

Dachbegrünung/Fassadenbegrünung
Die Begrünung unseres Bürodaches hält Büroräume in den Sommermonaten kühl

Energiekonzept 2/5

Photovoltaikanlage

3 Photovoltaik-Anlagen auf unseren Dächern (16kwp, 244kwp und 263kwp), sparen jährlich ca. 300.000 kg Kohlenstoffdioxid ein

Ca. 50% Eigenstromversorgung; restlicher Strombezug 100% Wasserstrom mit regionalem Versorger; Kostenlose E-Tankstelle für unsere Feinsinnkunden und E-Auto für Ausfahren Kinderessen

Holzkonstruktion des Hallendaches

Spezielle Konstruktion unseres Hallendaches ist eine Kombination aus einer Holzunter- und Holzoberseite mit einer dazwischenliegenden Steinwollschicht. Niedrigenergiestandard – eine echte Rarität im Industriebau

Regenwassernutzung

Ein Regenwasserspeicher versorgt unseren ökologisch angelegten Garten und Teich mit Wasser

Lichtbauelement

Auf einer Wandfläche von 300m² fällt auf der Süd/Ost-Seite unseres Gebäudes angenehm leicht orangenes Licht in die Lagerhalle und verringert dadurch den Einsatz von künstlichem Licht erheblich. Dieses speziell gefertigte Wandelement reflektiert steil einfallende Sonnenstrahlen im Sommer. Niedrig einfallende Sonnenstrahlen in den Wintermonaten werden hingegen durchgelassen und erwärmen die Halle und dadurch wird weniger Strom verbraucht

Energiesparsame LED

Beleuchtung auf dem neuesten Stand der Technik im Lager und im Feinsinn Neubau

Grundwasserwärmepumpe 3/5

byodo®
bio vom feinsten

Heizung, Lüftung- und Klimaversorgung

- Schluckbrunnen I 8m Tiefe
- Schluckbrunnen II 13m Tiefe
- Betrieb mit Zukauf Ökostrom Wasserkraft
- Eigene PV Anlagen 500kwp

WP 1 und WP 2 im Bestandsbau 2008

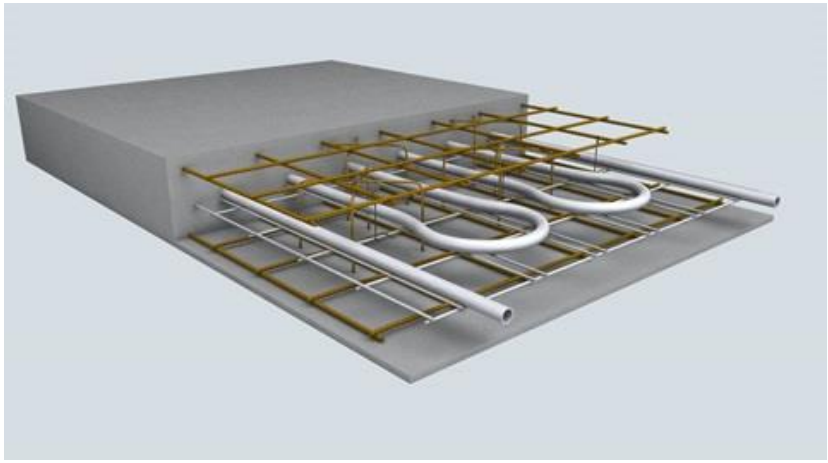
WP A und Grundwasserzulauf im Neubau 2016

Betonkernaktivierung 4/5

byodo®
bio vom feinsten

5.500m Kunststoffrohe

- Verlegt in der Betondecke
- Grundwasser fließt durch die Decke
- Beheizung im Winter
- Kühlung im Sommer



Schema Betonkernaktivierung

Wärmerückgewinnungsspeicher mit Direktkondensation 5/5

byodo®
bio vom feinsten

Wärmerückgewinnungsspeicher Frionic / Forstner

- Abwärme der Kälteanlage zur Erwärmung Brauchwasser und Heizung
- Abwärme unterstützt Wärmebedarf
- Kühles Wasser im Wärmetauscher dient zur Unterkühlung des Kältemittels
- Leistungsgeregelter Kälteverdichter für Normalkühlbereich, frequenzgeregelter Verdichter für Tiefkühlbereich
- Ersparnis ca. 300.000 kWh / a

2 x 2000l Wärmespeicher

Gestaltung Firmengelände

- Bepflanzung & Finanzierung einer Streuobstwiese mit ca. 80 Obstbäumen auf der Kleingartenanlage & Ausgleichsfläche
- Magerwiese: 2.500 m²
- Insektenhotel

Gestaltung Firmengelände

- Pflanzen von Ackerwildkräutern mit Schulklasse
- Beschilderung der Fläche mit Informationen zu Ackerwildkräutern

Gestaltung Firmengelände

- Sträucher, Starenkästen und Igelhäuser

Gestaltung Firmengelände

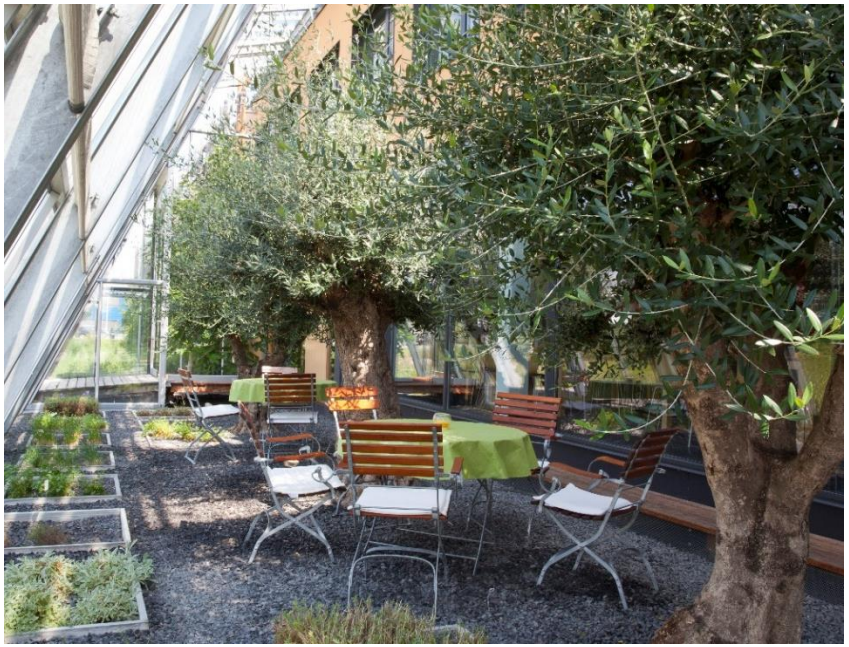
- Regenwassernutzung im Byodo Teich

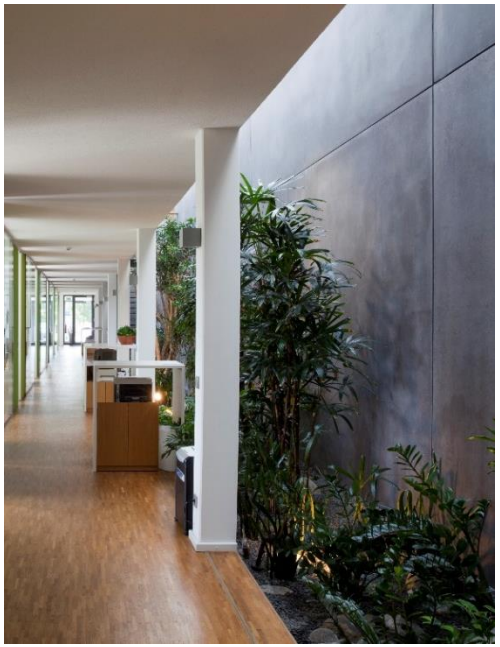
Gestaltung Firmengelände

- 1.000 m² Dachbegrünung, Photovoltaik-Anlagen

Bepflanzung im Gebäude

- Bepflanzung des firmeneigenen Wintergartens mit Kräutern und alten Olivenbäumen
- Pflanzstreifen im Bürotrakt
- Feigenbaum im Eingangsbereich des Wintergartens





Bepflanzung im Gebäude

- „Grüne Mitte“ im Feinsinn – Bioladen & Genussküche mit drei Zier-Olivenbäumen

Erfolg der Maßnahmen

byodo®
bio vom feinsten

Vielen Dank!

Byodo Naturkost GmbH
Leisederstr. 2
D-84453 Mühldorf
tel +49 (0) 8631 / 3629-0
info@byodo.de
www.byodo.de