

Vom kleinen Laden zum Filialisten

Wie die BIO COMPANY regionaler Marktführer wurde

Begonnen hat alles Ende der 90er Jahre, als es noch gar keine Bio-Supermärkte in Berlin gab. Die erste BIO COMPANY wurde 1999 in Charlottenburg als „natürlicher Supermarkt“ gegründet. Die Vision, Bio-Produkte als Vollsortiment-Supermarkt anzubieten, traf den Nerv der Zeit und fand schnell Freunde unter den Verbrauchern. So startete ein organisches Wachstum - und weitere Filialen folgten. Mittlerweile ist der Filialist – der ursprünglich gar nicht als solcher geplant war – auf zahlreiche* Märkte angewachsen. Damit ist die BIO COMPANY in Berlin/ Brandenburg Marktführer im Bereich der Bio-Supermärkte. Neben Filialen in Berlin/ Brandenburg gibt es weitere einzelne in Dresden und Hamburg. Das Unternehmen ist mit dem „Regionalstar 2018“ ausgezeichnet worden. Mit diesem Preis küren die Zeitschrift Lebensmittelpraxis und die Internationale Grüne Woche Berlin jährlich die überzeugendsten Regional-Konzepte aus Handel, Industrie und Landwirtschaft.

Mit Regionalkonzept an die Spitze

Die ursprüngliche Idee, ökologische Produkte vielen Menschen zu einem fairen Preis anzubieten, hat sich bis heute durchgezogen. Das Vollsortiment umfasst bis zu 8.000 Produkte, darunter bevorzugt Verbandswaren von Demeter, Bioland, GÄA oder Naturland. Besonderheit der BIO COMPANY ist, dass sie überdurchschnittlich viele regionale Waren anbietet. So stammen beispielsweise Obst- und Gemüsewaren in Spitzenzeiten bis zu 40 Prozent aus der Region. Bei Brot- und Backwaren, sowie beim Fleisch und der Wurst sind es **ganzjährig 75 Prozent**. Eier und Milch werden zu **fast 100 Prozent aus der Region** bezogen. „Wir wollen ein gutes Stück Land in die Stadt holen. Viele der regionalen Lieferanten und Bauern kennen wir seit Anfang an persönlich“, berichtet Geschäftsführer Georg Kaiser. „So ist nicht nur die hohe Güte der Ware, sondern auch die Rückverfolgbarkeit gewährleistet.“ Neben den kurzen Lieferwegen steht dabei auch der **Erhalt der regionalen Vielfalt von Pflanze und Tier** im Fokus. In der persönlichen Zusammenarbeit mit den Bauern wird dabei auch manch alte Sorte wieder belebt und zurück in den Verkauf gebracht. Beispielsweise die Rodelika-Möhre, eine sehr urwüchsige und aromatische Sorte. „Den Geschmack unserer Kunden hat sie voll getroffen, so konnten wir sie regulär ins Sortiment aufnehmen“, freut sich Kaiser, der zu Beginn der BIO COMPANY noch selbst an der Theke gestanden hat.

Frische und Bedientheken

In fast jeder BIO COMPANY gibt es Bedientheken mit persönlicher Beratung für Käse, Fleisch- und Wurstwaren. Ein großer Teil des Fleisch- und Wurstsortiments stammt dabei vom eigenen

Betrieb, der BIOMANUFAKTUR HAVELLAND. In den jüngeren Filialen befindet sich zudem auch ein Käsehumidor, einem begehbaren und klimatisierten Raum. Dieser sorgt nicht nur für eine besondere Präsentation der Käsevielfalt, sondern in ihm können auch mal große Käselaibe am Stück ausgestellt werden. Ebenso ist in den Filialen ein Backshop mit einem Bistrobereich integriert. Neben Brot, Brötchen, Kuchen und süßen Teilchen für den täglichen Bedarf gibt es hier auch warme Mittagsgerichte und Snacks für die Pausen zwischendurch.

Ökologischer Ladenbau

Die Filialen sind von moderner Energieeffizienz geprägt und nach modernstem ökologischem Standard ausgerichtet. Die Holzregale und Display sind beispielsweise aus zertifiziert nachhaltiger und regionaler Forstwirtschaft. Sie können modular abgebaut und wiederverwertet werden. Die Abwärme der Kälteanlagen kann sowohl zum Heizen als auch zum Kühlen eingesetzt werden. So wird in vielen Märkten bereits auf eine Heizung komplett verzichtet. Zum Konzept der Energiereduktion gehört neben den Glastüren an den Frischeregalen auch die durchgehende Verwendung von LED-Beleuchtung. Insgesamt kann so bis zu 40 Prozent Strom eingespart werden.

Vielfältiges Engagement

Die BIO COMPANY ist Gründungsmitglied des Fördervereins für ökologischen Landbau in Berlin Brandenburg (**FÖL**). Seit vielen Jahren unterstützt sie den V.E.R.N., (Verein zur **Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen**) in Brandenburg, mit dem Ziel alte Sorten von Nutzpflanzen wieder der Allgemeinheit zugänglich zu machen. Die BIO COMPANY unterstützt jährlich die Bio-BrotBox-Aktion in Berlin. Ebenso engagiert sie sich bei der Initiative „**foodsharing**“ bereits seit deren Gründungsphase. Ziel dieses Projektes ist es, so wenig Lebensmittel wie möglich wegwerfen zu müssen. Die BIO COMPANY ist zudem Gründungspartner der Bioboden Genossenschaft. Diese hat sich zum Ziel gesetzt, den Anteil der Bio-Anbauflächen signifikant zu steigern.

April 2018

***Den aktuellen Stand der Anzahl unserer Filialen entnehmen Sie bitte hier:**

<http://www.biocompany.de/filialfinder-bio-company.html>

Pressekontakt:

STURM! Public Relations

Imke Sturm , Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin

Tel.: 030 - 347 05 177, Fax: 030 - 347 05 178

E-Mail: sturm@sturm-pr.de