

**Nachhaltige Expansion Biosupermärkte****BIO COMPANY eröffnet 63. Filiale**

**Bio-Supermarkt übernimmt ehemalige Basic-Filiale am Walther-Schreiber-Platz, Berlin – Innovative Kältetechnik für mehr Klimaschutz: Erste Filiale mit natürlichem Kältemittel - Unverpackt-Station und Milchzapfanlage**

**In gut drei Monaten war der Umbau vollbracht: Am 15. Juli eröffnete am Walther-Schreiber-Platz die 63. BIO COMPANY-Filiale im stadtvertrauten grün-weißen Design. Damit übernimmt die Bio-Supermarktkette eine ehemalige Filiale der Basic AG, die ihre Expansion künftig stärker gen Süddeutschland ausrichten möchte. Die Mehrheit der bisherigen Mitarbeiter übernahm die BIO COMPANY uneingeschränkt, sofern sie dies wünschten. 25 Mitarbeiter und zwei Auszubildende stehen den Kunden zur Verfügung.**

**Innovative, umweltschonende Kühlsysteme mit natürlichem Kältemittel**

Die Verkaufsfläche des neuen Marktes beträgt 933 m<sup>2</sup>, sie wurde vollständig modernisiert und auf energiesparende Kältesysteme ausgerichtet. Hier setzt die BIO COMPANY **erstmals** auf eine innovative Kühllösung von Daikin, die mit dem **natürlichen** Kältemittel CO<sub>2</sub> läuft. Bislang sind bei solchen Systemen synthetische Kältemittel üblich. „BIO COMPANY geht hier einen Schritt in Richtung Zukunft und stellt sich diesem durchaus anspruchsvollen Test“, so Nicole Korset-Ristic, Vorständin Verkauf und Immobilien. Die neuen **Systeme laufen autark auf der Fläche im eigenen Kreislauf**. Besonders umweltschonend: Durch **Wärmerückgewinnung** aus den Kühlmöbeln kann die Energie bis zu 100 Prozent **für das saisonale Heizen der gesamten Filiale** genutzt werden – teilweise ohne zusätzliche Energiezufuhr. Der Einsatz von Systemen mit **Wärmerückgewinnung** ist bei BIO COMPANY schon lange im Fokus, damit ein möglichst ressourcenschonender Betrieb gewährleistet werden kann. 47 Filialen laufen bereits mit dieser Technologie. „Wir prüfen, bestehende Systeme umzuwandeln und künftige Märkte fortan mit der neuen Kältetechnik laufen zu lassen“, so Nicole Korset-Ristic. Seit vielen Jahren bereits konnte die Bio-Supermarktkette durch ihre Kühltechnologie eine **Energieeinsparung von bis zu 50 Prozent** im Vergleich zu herkömmlichen Systemen erzielen. Die **Systeme** sorgen neben dem Effekt der Beheizung grundsätzlich für die Klimatisierung und Kälteversorgung der ganzen Filiale. BIO COMPANY-Märkte laufen mit Ökostrom.

**Unverpackt-Station, Milchzapfen und Käsehumidor**

Die neue Filiale führt ein Vollsortiment mit bis zu 9.000 Artikel. Auch eine Unverpackt-Station mit loser Ware zum Selbstabfüllen gibt es, von Nudeln über Reis, Gummibärchen, Zahntabs und Müsli ist

vieles dabei. Ebenso können sich Kunden an einer Milchzapfstation ihre Milch selbst in Flaschen oder mitgebrachte Gefäße abfüllen. Daneben gibt es einen begehbaren Käsehumidor, der eine breite Auswahl an Kuh-, Ziegen- und Schafskäsesorten bietet. Auch führt der neue Markt einen Backshop mit Bistro, der im Innen- und Außenbereich rund 40 Plätze bietet. Ebenso ist an Kunden mit wenig Zeit gedacht. Es gibt eine SB-Station für Brot, Brötchen und Feingebäck. Auch der Take-Away-Bereich für Lunch- und Suppen-to go wurde ausgebaut, um die Bedürfnisse der Mitarbeiter in umliegenden Büros miteinzubinden.

**Holzofen-Aktion: Märkische Kruste**

Vom 15. bis zum 17. Juli wird vor der Filiale in einem mobilen Holzofen live die Märkische Kruste von MÄRKISCHES LANDBROT gebacken. Das neue, rustikale Weizenroggenmischbrot folgt einer alten, handwerklichen Tradition. Die ausgesprochen lange Teigführung von 18 Stunden mit anschließender Teigruhe von nochmals drei Stunden macht das Mischbrot zu etwas Besonderem. Die handwerkliche Verarbeitung prägt nicht nur das Aroma, sondern auch die Bekömmlichkeit. Für Kunden wird das charaktervolle Demeter-Brot vor Ort zum Kennenlernen live auf Steinplatte fertig gebacken. Frisch aus dem Ofen entströmen die Röstaromen der knackigen Kruste am besten, zusammen mit der milden Säure wird die Märkische Kruste zu einem echten Genuss. Dabei sind alle verbackenen Getreide demeter und fair & regional aus Brandenburg.

**Öffnungszeiten:** 08:00 bis 20:00 Uhr, Backshop ab 07:00 Uhr

**Adresse:** BIO COMPANY, Bundesallee 104-105 / Rheinstraße 38, 12161 Berlin-Steglitz

**Über die BIO COMPANY**

Die BIO COMPANY ist Marktführer bei Bio-Supermärkten in der Region Berlin-Brandenburg. Der Schwerpunkt des Filialnetzes liegt in der Metropolregion Berlin-Brandenburg, daneben gibt es weitere Märkte in Hamburg und Dresden. Eine besondere Expertise des Unternehmens liegt im breiten Angebot an regionaler Ware. Für sein Konzept hat der Branchenfilialist bereits den „Regionalstar 2018“ erhalten, verliehen von der Grünen Woche und der Zeitschrift Lebensmittelpraxis.

*15. Juli 2021*

[www.biocompany.de](http://www.biocompany.de)

**Pressekontakt:**

STURM! Public Relations

Imke Sturm, Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin

Tel.: 030 - 347 05 177, E-Mail: [sturm@sturm-pr.de](mailto:sturm@sturm-pr.de)