

Bio-Supermärkte**BIO COMPANY-Filiale in altem Rennbahnhof eröffnet**

Am 7. Juni eröffnete der Berliner Bio-Supermarktfilialist seinen 56. Markt im ehemaligen Rennbahnhof in Berlin-Karlshorst. Das historische Gebäude ist denkmalgeschützt und wurde im Jahr 1894 erbaut. Was lange Zeit als Empfangshalle und Haltepunkt für die Pferderennbahn diente, ist nun ein zertifiziertes Bio-Fachgeschäft. Dabei hat die neue 700 qm große Filiale noch einiges mehr an Besonderheiten zu bieten. Es gibt eine Unverpackt-Strecke zum selbst Abfüllen. Zudem werden zehn Bienenvölker in der Umgebung ausschwärmen, um eigenen Honig zu produzieren. Bei guten Bedingungen wird er dann als lokaler Honig in den Regalen der neuen Filiale zu finden sein. Ebenso gibt es eine Fahrradreparaturstation zum Selbstservice, über 40 Fahrradstellplätze sowie zwei Aufladestationen für Elektroautos. Auch auf Mehrwegsysteme wird stärker geachtet.

Als nachhaltiger Bio-Supermarkt setzt sich die BIO COMPANY gegen Verpackungsmüll ein. Wie viele der jüngeren Märkte führt auch diese Filiale eine Unverpackt-Strecke mit loser Ware zum selbst Abfüllen. Ob Couscous, Reis, Müsli oder Pasta, sogar Gummibärchen kann man sich hier selbst abpacken. 50 Artikel führt dieses Sortiment – von süß bis salzig. Neben eigens mitgebrachten Gefäßen können auch Glasbehälter dazu erworben werden. Der Kunde wiegt lediglich vor Ort deren Tara ab, das später an der Kasse wieder abgezogen wird. Daneben verzichtet auch dieser Markt komplett auf Plastik-Knotenbeutel im Obst- und Gemüsebereich. Neben wiederverwendbaren Baumwollsäckchen zum Erwerb gibt es kostenfreie Papiertüten. Der neue Markt beteiligt sich auch am **Mehrweg-Becher-System RECUP** für Heißgetränke im To-go-Bereich. Dabei handelt es sich um einen Pfandbecher, der gegen 1 € Pfand auch wieder zurückgegeben werden kann. Er wird dann gereinigt und kann wiederverwendet werden. So wandert er nicht in den Müll.

Käse-Humidor und eigene Fleisch- und Wurstmanufaktur

Die neue Filiale führt auch einen begehbaren **Käse-Humidor**, dies ist ein speziell klimatisierter Raum für vielfältige, köstliche Käse-Varietäten und präsentiert auch große Käselaike. Eine Besonderheit ist auch die **Fleischtheke**: Dabei stammt der größte Teils des Fleisch- und Wurstwarensortiments vom hauseigenen Betrieb, der regionalen **BIOMANUFAKTUR HAVELLAND**. Sie bietet Produkte vom Havelländer Bio-Apfelschwein oder dem Uckermärker Rind an sowie eine große Varietät im Wurst- und Schinkenbereich. **Der Bistro-Bereich mit Back-Shop** bietet neben Brot und Backwaren auch Salate, Snacks, Suppen und kleine Tagesgerichte an. Insgesamt führt der Markt ein 100 prozentiges Bio-Sortiment mit 8.000 Produkten und ist ein vom Bundesverband Naturkost und Naturwaren e.V. **zertifiziertes Bio-Fachgeschäft**.

Mehr Stadtbienen - für mehr Vielfalt: In der Umgebung des Marktes werden vom Bioland-Imker Malte Eismann auch wieder Bienenkörbe aufgestellt. Ein weiterer Standort ist die Filiale an der Yorckstraße. Damit will die BIO COMPANY einen Beitrag zur Artenvielfalt leisten und gegen das allgemeine Bienensterben vorgehen. Wenn die Bienenvölker ausschwärmen und ihre Umgebung gut annehmen, gibt es in diesen Filialen auch bald lokalen Stadthonig. Deren Bestäubungsleistung fördert zudem den Fruchtblütenstand und die Biodiversität.

Nachhaltige Filiale: Der neue Markt ist von Energieeffizienz geprägt und nach modernsten, ökologischen Kriterien ausgebaut. Dabei kann die Abwärme der Kühlsysteme auch zum Heizen genutzt werden. Der Markt wird mit Ökostrom gespeist. Zur Energiereduktion tragen auch die Glastüren an den Frischeregalen bei, ebenso wie die durchgehende Verwendung von LED-Beleuchtung. Auch beim Ladenbau punktet die Nachhaltigkeit: Das Kiefernholz für Regale und Ladenbauelemente stammen aus nachhaltiger Forstwirtschaft in Deutschland. Der Aufprallschutz der mobilen Holz-Warenträger ist aus Naturkautschuk, gestaltet werden sie von der Werkgemeinschaft für Berlin-Brandenburg, einer anerkannten Werkstatt für Menschen mit Behinderungen. Verwendet werden zudem ökologische Farben.

Adresse: BIO COMPANY, Treskowallee 114, 10318 Berlin-Karlshorst

Öffnungszeiten: 08:00 bis 20:00 Uhr, Backshop ab 07:30 Uhr

07. Juni 2018

www.biocompany.de

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