

Jubiläum und Jahresabschluss: Wachstumskurs Berliner Bio-Supermarkt**15 Jahre BIO COMPANY****Rekordumsatz: Berliner Marktführer erreicht 100 Millionen-Marke**

*40 Filialen bis Ende 2014 – 1.025 Mitarbeiter – Erfolgreiche Übernahme nach Insolvenz:
Biomanufaktur Havelland – Engagement gegen Lebensmittelverschwendung – Platz 1 in
Nachhaltigkeit bei Supermärkten - Bio-Vollsortiment und 200 Eigenmarken*

Mit Regionalkonzept an die Spitze: vor 15 Jahren startete die BIO COMPANY mit ihrem ersten Biosupermarkt in der Wilmersdorfer Straße in Berlin. Die Vision, Bio-Produkte als Vollsortiment anzubieten, traf den Nerv der Zeit und auf viel Resonanz bei den Verbrauchern. Heute ist das Unternehmen, welches ursprünglich gar nicht als Kette geplant war, auf 35 Filialen angewachsen und damit Marktführer in Berlin und Brandenburg. Bis Ende des Jahres soll die Anzahl der Filialen auf 40 steigen, insgesamt sind fünf Neueröffnungen geplant. Das Erfolgskonzept der BIO COMPANY ist es, einen besonderen Schwerpunkt des Sortiments auf regional erzeugte Waren zu legen. Getreu der Philosophie „Wir bringen ein Stück Land in die Stadt“ bezieht der Bio-Filialist einen Großteil seiner Ware aus Berlin und Umland und will insbesondere auch kleine und mittlere Betriebe fördern. Dieses Regionalkonzept bescherte dem Bio-Filialisten zum Jubiläumsjahr sogar einen Rekord: Im Geschäftsjahr 2013 konnte das Unternehmen erstmals einen **Umsatz von 100 Millionen Euro erzielen. Damit steigert die BIO COMPANY ihr Wachstum gegenüber dem Vorjahr um gut **24 Prozent**. In **2014 wird ein Wachstum von 16 Prozent** anvisiert.**

Expansion: Anstieg auf 40 Filialen geplant

Im Oktober eröffnete die Berliner BIO COMPANY ihre nunmehr 35. Filiale im Kiez am Klausenerplatz in Berlin. Bei dem historischen Gebäude in der Neufertstraße handelt es sich um etwas ganz Besonderes: eine ehemalige Reithalle von 1897. Sie wurde in Absprache mit dem Vermieter weitestgehend in den historischen Zustand zurückversetzt. Damit führt die Biosupermarktkette in Berlin und Brandenburg derzeit 32 Filialen, zwei weitere befinden sich in Dresden und eine in Hamburg. **In 2014 sollen die Anzahl der Filialen auf 40 wachsen.** Zwei weitere sind in Berlin geplant, zwei in Brandenburg (Potsdam und Kleinmachnow) sowie eine Filiale in Hamburg in der historischen Rindermarkthalle im Karolinenviertel.

Ausweitung der Flächen und bedeutender Arbeitgeber

Startete die erste BIO COMPANY noch mit einem Laden auf 280m² als „natürlicher Supermarkt“, ist die Fläche auf derzeit 19.000 m² angewachsen. Bis Ende 2014 soll die Verkaufsfläche 23.000 m² betragen. „Wir verzeichnen nach wie vor viele Anfragen von Verbrauchern, die sich in ihrer Nähe eine BIO COMPANY-Filiale wünschen. Unser Schwerpunkt liegt dabei auf der Region Berlin und Brandenburg. Aber auch nordöstliche Ballungsräume sind immer wieder im Gespräch. Dabei ist uns ein organisches Wachstum im Sinne der wirtschaftlichen Vernunft wichtig“, so Geschäftsführer Georg Kaiser, der in der ersten BIO COMPANY-Filiale noch selbst hinter dem Verkaufstresen stand. Das Unternehmen ist mittlerweile als mittelständisches Unternehmen ein bedeutender Arbeitgeber. **1.025 Mitarbeiter** beschäftigt das Unternehmen derzeit. Damit hat das Unternehmen gegenüber dem Vorjahr seinen Beschäftigungsgrad um 16 Prozent gesteigert. Im April wird es für die Mitarbeiter erneut signifikante Lohnerhöhungen geben, von der insbesondere langjährige und qualifizierte MitarbeiterInnen profitieren werden. Insgesamt beschäftigt das Unternehmen auch **95 Auszubildende**. Das Unternehmen hatte sich bereits 2010 mit einer Anerkennung als ein „**Bester Ausbildungsbetrieb**“ von der IHK zu Berlin einen Namen gemacht. **Die Übernahmequote bei den Azubis liegt derzeit bei 85 Prozent**“, freut sich Ausbildungsleiterin Karen Koch.

In Berlin von Anfang an dabei – Wertschätzung für Bauern

Dass die BIO COMPANY mittlerweile Marktführer in der Region ist, hätte sich Georg Kaiser wohl auch nicht träumen lassen, als er 1999 als Geschäftsführer die Räume der ersten BIO COMPANY in der Wilmersdorfer Straße in Berlin aufschloss. „In der Biobranche gab es damals einen Riesenaufbruch. Hier von Anfang an mit dabei zu sein und die Entwicklung mit nach vorne zu treiben, macht mir und meinem Team bis heute sehr großen Spaß. Wir waren immer überzeugt, dass diese Branche die einzig richtige Form des Lebensmittelhandels ist“, so Kaiser, der bereits im elterlichen Lebensmittelgeschäft im Fichtelgebirge das Handwerk und die Qualität von regionaler Ware kennen und wertschätzen lernte. „Mein Ziel ist es auch, dass der Bauer wieder ein angesehener und geachteter Beruf wird. Ein Berufsstand, dem man nicht die Zerstörung der natürlichen Grundlagen anlasten muss, sondern für die Erhaltung dieser Grundlagen steht. Jeder BIO COMPANY-Markt mehr bringt uns näher an das Ziel – zumindest in unserer Region“, so Kaiser.

Mit Regionalkonzept an die Spitze – Bedarf steigt

Die ursprüngliche Idee, ökologische Produkte möglichst vielen Menschen zu einem fairen Preis anzubieten, hat sich bis heute durchgezogen. Die Besonderheit der BIO COMPANY ist, dass sie ihren Kunden einen hohen Anteil regionaler Waren anbietet. Durch kurze Lieferwege möchte der Händler den Verbrauchern einen fairen Preis und eine besondere Frische bieten. So bezieht das Unternehmen seine Ware von vielen regionalen Erzeugern aus Berlin und Brandenburg. „Wir wollen die regionale Wirtschaft ausdrücklich einbinden und stärken“, so Kaiser. „Zu vielen unsere Lieferanten haben wir langjährige, persönliche Kontakte, teilweise seit Bestehen. Wir versuchen auch immer wieder, auch kleinste Unternehmen mit zu integrieren. Dennoch ist noch viel Luft nach oben und der Bedarf besonders in Berlin würde auch noch mehr Lieferanten vertragen. In der Vergangenheit war die unstete Förderung des ökologischen Landbaus seitens der Länder ein großes Problem. Der derzeitige regionale Bedarf ergibt einen Nachfragesog, der bislang so nicht voll erfüllt werden kann. Hier muss die Politik dringend handeln“, so Geschäftsführer Georg Kaiser.

Durch ihr **persönliches Regionalpartnernetz** bietet die BIO COMPANY in saisonalen Spitzenzeiten Obst- und Gemüsewaren bereits bis zu **40 Prozent** aus der Region an. 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. Regionale Partner sind beispielsweise das Ökodorf Brodowin, die Lobetaler Bio-Molkerei, Märkisches Landbrot, Heidehof Zwuschen, das Landgut Pretschen oder die Braumanufaktur Templin. Auch kleine Betriebe wie die Imkerei Mohr & Müller sind dabei, oder der Bioland Betrieb Teltower Rübchen.

Investitionen: Biomanufaktur Havelland – erfolgreiche Übernahme

Vor einem Jahr hatte die BIO COMPANY GmbH zum 01.02.2013 die Betriebstätte der ehemaligen Biomanufaktur Velten aus der Insolvenz übernommen. Die Übernahme erweist sich für Betrieb und Mitarbeiter als voller Erfolg. Bereits ab Mai 2013 konnte der Betrieb schwarze Zahlen schreiben. Die Zahl der 15 Mitarbeiter blieb stabil, im Laufe des Jahres 2014 sollen weitere dazu kommen. Der Jahresumsatz der **Biomanufaktur Havelland** für 2013 betrug bereits 3,7 Millionen Euro. In 2014 will man sich noch um 20 Prozent steigern. Weitere Investitionen in Maschinen und Sortimentserweiterung sollen den Geschäftserfolg weiter vorantreiben. Ein Schwerpunkt **des Fleischverarbeitungsbetriebes ist der Vertrieb von Waren in die 35 Filialen der BIO COMPANY**. Spitzenprodukte sind das **Havelländer Apfelschwein**, das **Uckermärker Rind** sowie das **Müritzlamm**, die auch von der Gastronomie gut angenommen werden. Die Biomanufaktur Havelland verarbeitet Biofleisch vom Rind, Schwein und Lamm in allen Variationen. Das Lammfleisch wurde neu von Geschäftsführer

Thomas Schubert eingeführt, ebenso wie die Rohwurstproduktion von diversen Salamisorten und Katenrauchwurst. Neben Fleisch und Rohwurst umfasst das Sortiment noch Kochwurst, Brühwurst, Kasseler und Schinken. „Unser Konzept, hochwertiges Biofleisch und -wurst aus der Region zu verarbeiten und zu vertreiben ist aufgegangen,“ freut sich Thomas Schubert über den Erfolg „Damit können wir uns als einziger größerer Anbieter von diesen Waren in der Region und auch als Arbeitgeber gut behaupten“, so der Geschäftsführer. Die BIO COMPANY hat damit ihr Regionalkonzept **um eine eigene Fleischverarbeitung** erfolgreich erweitert. „Wir haben von Anfang an mit Wurst und Fleisch aus der Region gehandelt“, sagt Georg Kaiser. „Bereits in der ersten Filiale stand eine Fleisch- und Wursttheke“, so Kaiser. „Damals war das noch ein Novum, gar eine Provokation. Wir finden aber, zu einem Bioladen gehört dieser Frischebereich in all seiner Vielfalt einfach dazu“.

Produktvielfalt: Hochwertiges Bio-Vollsortiment und 200 Eigenmarken

Die BIO COMPANY bietet Ihren Kunden ein vielfältiges Bio-Vollsortiment mit bis zu 8.000 Produkten an. Auch bei den Eigenmarken kann der Filialist punkten: derzeit gibt es **200 eigene BIO COMPANY Produkte** und daneben weitere 200 gesunde Basisartikel, die zu einem dauerhaft günstigen Preis angeboten werden. Die Qualität und Vielfalt des Sortiments wurde bereits honoriert: Im September 2012 erhielt die BIO COMPANY den **1. Platz für das „beste Sortiment bei Bio-Supermärkten“ beim DISQ** (Deutsches Institut für Servicequalität). Als „Haus der Bio-Marken“ führt das Unternehmen authentische Anbieter wie beispielsweise Rapunzel oder Lebensbaum, bevorzugt als Verbandswaren von Demeter, Bioland, GÄA oder Naturland, aber auch viele hochwertige Spezialitäten und Produkte aus der Region.

Vielfältiges Engagement: Nachhaltigkeit und Lebensmittelrettung

Die BIO COMPANY hat 2013 bei einer bundesweiten Untersuchung **Platz 1 in Nachhaltigkeit bei Supermärkten** in Deutschland erreicht. Die Initiative „Rank a Brand“ untersuchte erstmals die ökologische Nachhaltigkeit von Supermärkten und Discountern. Insgesamt standen 12 Unternehmen in der Endauswahl, dabei konnte sich die BIO COMPANY im Ranking erfolgreich gegen bekannte Unternehmen wie Lidl, Aldi, Rewe, Edeka, Tengelmann und andere durchsetzen. Entscheidend waren dabei das 100%ige Bio-Sortiment und Fragen zum Umweltschutz, ebenso wie die Förderung von nachhaltiger Fischerei oder artgerechte Tierhaltung. Überdies spielte das Vermeiden von Fleisch, Milch und Eiern aus Massentierhaltung eine wichtige Rolle, genauso wie Fairer Handel, Klimaschutz und Abfallreduzierung. Von Beginn an unterstützt die BIO COMPANY auch die bundesweite Initiative „**foodsharing**“ zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Nach einem **Mehrstuflensystem** versucht das Unternehmen verzehrfähige, aber nicht mehr verkaufsfähige Ware noch zu verteilen,

damit sie nicht in der Mülltonne landen. So wird vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums die Ware reduziert an Kunden abgegeben. Wird sie nicht mehr verkauft, dürfen sich Mitarbeiter etwas aussuchen, oder man gibt es an die Tafeln oder Obdachlosenvereine. Was dann noch übrig bleibt, dürfen sich die **Lebensmittelretter rund um Raphael Fellmer** mitnehmen. Dazu gibt die BIO COMPANY extra Lebensmittelretterausweise aus. „Dieses System hat sich sehr bewährt“, so Georg Kaiser. „Wir wollen hin zu mehr Wertschätzung der Lebensmittel und auch damit zu mehr Würdigung gegenüber Bauern, Tieren und der Natur. „Denn **eine Überproduktion von Lebensmitteln geht immer zu Lasten der Umwelt** – und nicht zuletzt auch der Tiere“, begründet er sein Engagement. „Dabei haben wir schon viel geschafft: bei uns wird nur noch marginal etwas weggeworfen und das ist dann wirklich ungenießbar“, so Kaiser.

Krumme Feldfrüchte: Schräge Schätze im Angebot

Ein weiteres Projekt zur Rettung von Lebensmitteln sind die „Schrägen Schätze“ in Kooperation mit der Food-Aktivistengruppe „Culinary Misfits“. Seit Herbst 2013 bietet die BIO COMPANY krumme, o-beinige Ware oder besonders urwüchsige Ware in kreativen Rezepten als Suppen oder Eintöpfe in zehn ihrer Filialen an. Normalerweise gelangen diese Arten gar nicht in den Handel. „Idee dahinter ist, dass der Wert der Ware wieder geschätzt wird. Und dass letztlich ein Stück Natur, so wie es eben gewachsen ist, wieder ins Bewusstsein der Menschen tritt.“, so Geschäftsführer Georg Kaiser. Die angebotenen Früchte stammen von den Feldern einiger Betriebe des Märkischen Wirtschaftsverbundes, in dem die BIO COMPANY seit Anfang 2013 Mitglied ist. Deren Initiative „fair & regional“ ist ein Zusammenschluss von Berliner und Brandenburger Unternehmen, die sich vor allem in der Region für die Herstellung, die Verarbeitung und den fairen Handel ökologisch produzierter Lebensmittel engagieren.

Weitere Engagements

So steht insbesondere der **Erhalt der regionalen Vielfalt von Pflanze und Tier** im Fokus. Die BIO COMPANY unterstützt beispielsweise den V.E.R.N., Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg. Dadurch gelangt auch manch alte Sorte wie die Rodelika-Möhre oder der Lichtkorn-Roggen wieder auf den Esstisch der Verbraucher. Daneben ist die BIO COMPANY Gründungsmitglied der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL). Georg Kaiser ist zudem aktives Vorstandsmitglied im BNN (Bundesverband Naturkost und Naturwaren e.V.).

18. Februar 2014

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