

Expansion Berliner Bio-Supermarktkette/ Nachhaltigkeit**BIO COMPANY eröffnet 50. Filiale****Erster Plastiktüten-freier Markt - Plus unverpackt: Ware zum Selbstabfüllen**

Am 13. Oktober eröffnete die BIO COMPANY in der Chausseestraße 19 in Berlin-Mitte ihre 50. Filiale und damit ihren bislang nachhaltigsten Markt. So wird hier erstmals vollständig auf den Plastik-Knotenbeutel im Obst- und Gemüsebereich verzichtet und durch wiederverwendbare Baumstoff-Beutel ersetzt. Da die BIO COMPANY im Kassenbereich schon langjährig kein Plastik mehr anbietet, ist dies ihr **erster komplett Plastiktüten-freier Markt**.

Plus unverpackt: Auf drei Metern Regalfläche können die Kunden zukünftig Nüsse, Müsli, Getreide, Reis und Pasta selbst abpacken. Damit soll ein weiterer Beitrag zur Reduzierung des Verpackungsmülls geleistet werden. Auch das innovative Energiesystem trägt zur Nachhaltigkeit bei. So wird die Abwärme der Kühlsysteme zum Heizen und zur Wärmeregulierung genutzt. Deswegen kann auch dieser Markt komplett auf eine Heizungsanlage verzichten. Mittlerweile kommen über die Hälfte der Filialen ohne Heizung aus, weitere werden derzeit umgerüstet. Zur Energiereduktion tragen auch die Glastüren an den Frischeregalen bei, ebenso wie die durchgehende Verwendung von LED-Beleuchtung.

Als weitere Besonderheit führt die 50. Filiale einen begehbaren **Käse-Humidor**, dies ist ein speziell klimatisierter Raum für große Käselaike und der Präsentation von vielfältigen, köstlichen Käse-Varietäten.

Auf 620 m² Verkaufsfläche bietet die neue Filiale ein vielfältiges Sortiment aus über 5.500 Bioprodukten an. Alle BIO COMPANY-Filialen sind vom BNN (Bundesverband Naturkost und Naturwaren e.V.) zertifizierte Fachgeschäfte. Dies bedeutet dass nur Lebensmittel angeboten werden, die ökologisch und ohne Gentechnik erzeugt sind, aus artgerechter Tierhaltung stammen und vorzugsweise regional bezogen werden.

Insgesamt 14 Mitarbeiter plus zwei Auszubildende rund um Marktleiter Alexander Hasenfuß stehen den Kunden für Fragen zum Thema Bio zur Verfügung. Neben dem Käse-Humidor bietet auch eine Frischetheke Fleisch und Wurstwaren aus der Region an, diese stammen vornehmlich von der Bio Manufaktur Havelland, die ein Tochterunternehmen der BIO COMPANY ist. Hinzu kommt ein Back-Shop mit Brot- und Backwaren sowie kleine und warme Speisen für jede Tageszeit.

Die besondere Expertise der BIO COMPANY ist, dass sie seit ihrer Gründung einen hohen Anteil regionaler Waren anbietet. Damit soll die ortsansässige Wirtschaft gefördert, Lieferwege kurz gehalten und eine hohe Frische gewährleistet werden. So stammen beispielsweise Obst- und Gemüsewaren in saisonalen 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. Von der **Stiftung Warentest** wurden die BIO COMPANY bereits als besonders positives Beispiel für regionale Lebensmittel genannt. Mit sehr gut wurde auch der Eigenmarke Apfelsaft aus regionalen Streuobstwiesen bewertet.

Die generellen Öffnungszeiten der BIO COMPANY Filiale sind 08:00 bis 21:00 Uhr.
Der Back-Shop hat bereits ab 07:30 Uhr geöffnet.

Der erste Laden der BIO COMPANY wurde 1999 in Berlin Charlottenburg als "natürlicher Supermarkt" gegründet. Mittlerweile führt das Unternehmen 50 Filialen und ist Marktführer in Berlin/Brandenburg. Neben den nun 39 Filialen in Berlin gibt es 6 in Brandenburg sowie drei in Hamburg und zwei in Dresden. Die BIO COMPANY beschäftigt 1.501 Mitarbeiter, davon 103 Auszubildende. 2010 und 2015 hatte das Unternehmen eine Anerkennung der Industrie- und Handelskammer (IHK) als „Bester Ausbildungsbetrieb Berlin“ erhalten.

13. Oktober 2016

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