

30 Jahre VollCorner Bio

Das 1988 gegründete Münchner Bio-Unternehmen feiert Jubiläum

München, 02.10.2018 – Die Münchner VollCorner Biomarkt GmbH feiert vom 12.09. bis zum 10.10.2018 30-jähriges Jubiläum. 18 Biomärkte, ein Bio-Weinhandel, ein Bio-Restaurant, ein Bio-Bistro – was im 1988 als kleiner Münchner Bioladen an der Ecke begann, ist heute ein erfolgreiches, familiengeführtes Bio-Unternehmen mit mehr als 400 Mitarbeitern. Zum 30-jährigen Jubiläum bedankte sich VollCorner am 14. und 15. September mit Dankeschöntagen, Verkostungen und Jubiläumsangeboten bei seinen Kunden.

Die Geschichte von VollCorner beginnt 1988 mit einem kleinen Eckladen in der Münchner Maistraße. Gemeinsam mit einem Freundes-Kollektiv eröffnet Willi Pfaff den ersten VollCorner Biomarkt. 100 % Bio, regional, persönlich und modern: VollCorner - der Biomarkt mitten in der Nachbarschaft. Das Konzept kommt an. Drei Jahre später folgt die Eröffnung eines weiteren VollCorner Biomarkts im Münchner Stadtteil Neuhausen. Zeitgleich wird aus dem mehrköpfigen Inhaber-Kollektiv mit wechselnden Teilhabern eine GmbH mit zwei Inhabern. Seit 2000 sind die Eheleute Birgit Neumann und Willi Pfaff gleichberechtigte Gesellschafter und Geschäftsführer der VollCorner Biomarkt GmbH.

In den folgenden Jahren eröffnen Birgit Neumann und Willi Pfaff weitere VollCorner Biomärkte in München. Mit dem stetigen Ausbau des VollCorner Filialnetzes macht sich VollCorner in der bayerischen Landeshauptstadt als regionale Bio-Nahversorger für den täglichen Bedarf einen Namen. Dabei bildet das ausgesuchte Bio-Sortiment wie auch das wachsende Lieferanten-Netzwerk aus regionalen und internationalen Bio-Betrieben die Basis für den Erfolg der Münchner Bio-Händler.

Mit dem Ausbau des betriebseigenen Zentrallagers in Garching 2013 stärken Neumann und Pfaff nicht nur die engen direkten Handel mit Bio-Betrieben, sondern legen gleichzeitig den Grundstein für die wachsende Unabhängigkeit des Unternehmens vom Angebot der Großhändler. Hintergrund dieser Entscheidung ist der gezielte Aufbau von Alleinstellungsmerkmalen im VollCorner Sortiment, wie auch eine wertorientierte Sortimentspolitik als zentrales Kernelement der VollCorner Unternehmensphilosophie.

Neben der hohen Qualität von Produkten sind für Neumann und Pfaff insbesondere auch gesellschaftliche Aspekte entscheidende Faktoren für eine Zusammenarbeit. „Wir fördern bewusst Bio-Betriebe, die sich einer sozial verträglichen Wirtschaftsweise und fairem Handel verpflichtet haben und sich für Umweltschutz und Menschenrechte einsetzen“, erklärt Willi Pfaff. Sortimentspolitisch zeigte sich diese Haltung zuletzt nach einem Inhaberwechsel bei dem Naturkosmetik-Pionier Logocos. Nach der Übernahme durch den konventionellen Kosmetik-Konzern L’Oreal entschied sich VollCorner im August 2018 dazu, alle zugehörigen Produkte aus dem Sortiment zu nehmen. „Zwischen der Unternehmensphilosophie von VollCorner und der Arbeitsweise von L’Oréal / Nestlé liegen Welten. Verantwortung zu übernehmen, bedeutet in unseren Augen auch konsequent und damit authentisch zu sein“, begründet Birgit Neumann die Auslistung.

Um die Kompetenz in den Bereichen Wein, Convenience und Gastronomie auszubauen, erweitert VollCorner sein Kerngeschäft. 2012 eröffnet in Hadern eine VollCorner Biomarkt Filiale mit dem integrierten Bio-Bistro Cucina, das Frühstück und Mittagessen anbietet. 2014 folgt der Bio-Weinhandel Vino in Haidhausen mit rund 450 ausgesuchten Weinen und handverlesenen Spirituosen – viele davon aus Direktimport direkt vom Weingut. Mit der Eröffnung des Bio-Restaurant und Cafés resihuber in München-Sendling im April 2018 baut VollCorner sein gastronomisches Angebot weiter aus. Der Entschluss, ein Restaurant zu eröffnen, war für Pfaff nur eine Frage der Zeit. „Ich bin überzeugt, dass ein guter Einzelhändler in Zukunft auch ein guter Gastronom sein muss.“ Im August 2018 nimmt die hauseigene VollCorner Produktionsküche in Pastetten im Münchner Osten den Betrieb auf, in der Feinkost-Produkte für die VollCorner Theken handwerklich hergestellt werden. Seit Mitte August 2018 erhalten Kunden in den VollCorner Biomärkten Lebensmittel wie Salate, Frischkäse-Cremes und Quiches aus der Produktionsküche.

In naher Zukunft konzentriert sich VollCorner auf die Modernisierung der Bestandsfilialen. Neben dem Einbau von modernen, energiesparenden Kühlmöbeln wird auch das Design aller VollCorner Biomärkte auf den neuesten Stand gebracht. Bis Januar 2019 wird Filiale Kazmairstraße renoviert. Darauf folgt der zweiwöchige Umbau der Filiale Nederlingerstraße im April 2019. Einer weiteren Expansion im Raum München stehen Neumann und Pfaff offen gegenüber.

4.668 Zeichen. Fotos erhalten Sie auf Anfrage gerne.

Viele Grüße, Andrea Ring, Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

VollCorner Biomarkt GmbH, Schwanthalerstraße 111, 80339 München

Tel. 089 2006 237 23, presse@vollcorner.de , www.vollcorner.de

Die **VollCorner Biomarkt GmbH** wurde 1988 u.a. von Willi Pfaff in München gegründet. Heutiger Inhaber und Geschäftsführer ist das Ehepaar Willi Pfaff und Birgit Neumann. Für das Jahr 2018 rechnet VollCorner mit einem Umsatzwachstum von 15 Prozent. Aktuell beschäftigt das Unternehmen rund 400 Mitarbeiter. Auf einer Gesamtverkaufsfläche von rund 5.700 m² bietet VollCorner in 18 Biomärkten im Stadtgebiet München jeweils bis zu 10.000 verschiedene Bio-Produkte an. Bio-Metzgertheken mit Fleisch von regionalen Betrieben finden Kunden in sieben VollCorner Biomärkten. Vier davon betreibt VollCorner selbst, drei werden als Shop-in-Shop von der regionalen Bio-Metzgerei Herrmannsdorfer betrieben. Neben den Biomärkten betreibt VollCorner das Bio-Restaurant & Café resihuber in Sendling, das Bio-Bistro Cucina in Großhadern und den Bio-Weinhandel Vino in Haidhausen.

Regionale Produkte und internationale Bio-Spezialitäten sind genau wie Lebensmittel des täglichen Bedarfs zentrale Elemente der Sortimentspolitik von VollCorner. Seit 2010 arbeitet das Unternehmen eng mit der regionalen Verbraucher- und Erzeugergenossenschaft Tagwerk zusammen. Daneben besteht das VollCorner Bio-Netzwerk aus etlichen regionalen Bio-Betrieben, wie z.B. Bäckereien, Käsereien, Imkereien und Metzgereien. Ergänzend betreibt VollCorner in Garching ein firmeneigenes Zentrallager, von dem die Filialen mit besonderen Produkten regionaler Manufakturen sowie internationalen Bio-Spezialitäten beliefert werden. Hier lagern auch die ausgesuchten Weine, die VollCorner für seine Biomärkte, das Bio-Restaurant resihuber und den Bio-Weinhandel Vino direkt bei den Winzern bezieht. VollCorner unterstützt u.a. den Verein Kultursaat e.V., der den Erhalt, die Verbesserung und Neuzüchtung samenfester Sorten zum Ziel hat. Seit einigen Jahren arbeitet VollCorner mit dem Verein Foodsharing zusammen.