

BioFach 2017: VollCorner gewinnt den BIOwelt Award

Ökosoziale Standards und Innovationskraft der Münchner Bio-Pioniere überzeugen Jury

Nürnberg, 14.02.2017 – Zum Auftakt der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel BioFach in Nürnberg ehrt das Wirtschaftsmagazin BIOwelt den Münchner Bio-Filialisten VollCorner Biomarkt GmbH. Mit dem BIOwelt-Award würdigen Chefredakteur Marcus Meier und Verleger Trond Patzphal die hohen ökosozialen Standards und die herausragende Innovationskraft der Münchner Bio-Pioniere. Das VollCorner Geschäftsführer-Ehepaar Birgit Neumann und Willi Pfaff nahm den Preis am Vorabend der BioFach-Eröffnung im Nürnberger Hotel Schindlerhof entgegen.

Mit dem BIOwelt Award ehrt die Fachzeitschrift BIOwelt wegweisende Akteure der Bio-Branche, die sich seit der ersten Stunde für Bio einsetzen. "Wir zeichnen Biomacher aus der Gründergeneration aus, die ihr Geschäftsmodell transformiert haben, die organisch gewachsen sind, aber nicht ins Unendliche. An Macher, die dabei ihre Ideale aus den frühen Jahren bewahrt haben", erklärt BIOwelt Chefredakteur Marcus Meier.

Dieses Jahr ging der Preis an die VollCorner Biomarkt GmbH aus München. Der Bio-Filialist wurde für seine hohen ökosozialen Standards und herausragende Innovationskraft gewürdigt. Beeindruckt zeigte sich die Jury vor allem durch das konsequent werteorientierte Handeln der VollCorner Geschäftsführer Birgit Neumann und Willi Pfaff. „Professionalisierung: Ja. Beliebigkeit: nein. Erfolg: ja. Erfolg um jeden Preis, und sei er noch so niedrig: nein, danke!“, lobte Meier in seiner Laudatio. Diese Geradlinigkeit und Aufrichtigkeit sei im hart umkämpften Bio-Lebensmittelhandel bemerkenswert. VollCorner übernehme hier eine Leuchtturm-Funktion für viele andere. "Ihr seid regional, ihr seid konsequent, ihr seid transparent. VollCorner steht für Genuss und für soziales Engagement. Ihr wisst euch als Mittelständler zu behaupten auf einem knallhart umkämpften Markt.“, so Meier.

VollCorner Gründer und Geschäftsführer Willi Pfaff fand in seiner Dankesrede deutliche Worte: „Die Bio-Branche zerbricht in zwei Welten. Die Einen handeln mit Bio um den Markt zu bedienen, die Anderen handeln aus Überzeugung. Wir haben uns 1988 entschieden, uns aus Überzeugung für Bio einzusetzen. Dabei ist es bis heute geblieben.“

Dieses klare Bekenntnis zu einem werteorientierten Bio-Handel zeigte sich zum Jahreswechsel ganz konkret: VollCorner verließ Europas umsatzstärksten Großhändler dennree GmbH und holte sich stattdessen mit der Weiling GmbH einen starken Handelspartner, der insbesondere in den Bereichen Verbandsware, Bio-Frische, Projektarbeit und fairem Handel eine enorme Kompetenz und Produktvielfalt beweist. „Wir sehen die Profilierung als einen weiteren, konsequenten Schritt in Richtung Bio-mit-Gesicht“ kommentiert Pfaff, der den Handel mit Bio-Lebensmitteln als transparentes und aufrichtiges Miteinander versteht. „Besonders freuen wir uns auf die Zusammenarbeit im Bereich Obst und Gemüse. Hier steht Weiling mit vielen Anbauprojekten und festen Lieferantenbeziehungen für außerordentliche Qualität.“

2.690 Zeichen. Fotos erhalten Sie auf Anfrage gerne.

Beste Grüße, Andrea Ring
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

VollCorner Biomarkt GmbH, Nymphenburger Straße 86, 80636 München
Tel. 089 2006 237 23, Fax 089 2006 237 22
andrea.ring@vollcorner.de , www.vollcorner.de

Der **BIOwelt Award** wurde am 14.02.2017 zum dritten Mal von der Zeitschrift BIOwelt vergeben. 2015 wurden die EVG Landwege eG und die Organix Biomarkt GmbH ausgezeichnet. 2016 erhielt die SuperBioMarkt AG den BIOwelt Award. Die diesjährige Preisverleihung fand am Vorabend der BioFach-Eröffnung im Nürnberger Hotel Schindlerhof statt.

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. 2016 verzeichnete VollCorner auf bestehender Fläche ein Umsatzwachstum von knapp zehn Prozent. Aktuell beschäftigt das Unternehmen rund 350 Mitarbeiter. Auf einer Gesamtverkaufsfläche von rund 4.000 m² werden an 15 Standorten in und um München bis zu 8.000 verschiedene Bio-Produkte angeboten. Neben den 15 Biomärkten betreibt VollCorner ein Bio-Mittagsrestaurant, einen Bio-Weinhandel und eine Kochschule.

Im Spätsommer 2017 eröffnet VollCorner zwei weitere Biomärkte, einen davon mit angeschlossenem Bio-Restaurant. 2018 feiert VollCorner das 30-jährige Firmenjubiläum mit der Neueröffnung seiner bislang größten Filiale mit rund 1.000 m² Verkaufsfläche.

Regionale Produkte und internationale Bio-Spezialitäten sind zentral in der Sortimentspolitik von VollCorner. Seit 2010 arbeitet VollCorner eng mit dem regionalen Großhändler Tagwerk zusammen. Von Tagwerk bezieht VollCorner regional hergestellte Molkereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren sowie Käse und Trockenartikel. Sofern verfügbar, bezieht VollCorner Obst und Gemüse von Höfen aus dem Münchner Umland. Samenfeste, d.h. nachbaufähige Obst- und Gemüsesorten anzubieten, hat dabei Priorität. VollCorner unterstützt u.a. den Verein Kultursaat e.V., der den Erhalt, die Verbesserung und Neuzüchtung samenfester Sorten zum Ziel hat.

Vier regionale Bäckereien liefern handwerklich hergestellte Backwaren. Vier bayerische Metzgereien, darunter die Herrmannsdorfer Landwerkstätten und die Tagwerk Bio-Metzgerei, versorgen die 15 VollCorner Biomärkte mit frischen Bio-Fleisch- und Wurstwaren. Ergänzend betreibt VollCorner bei Garching ein firmeneigenes Zentrallager, von dem aus die Filialen mit Produkten regionaler Manufakturen sowie internationalen Bio-Spezialitäten beliefert werden. Diese Produkte, die nicht über Großhändler erhältlich sind, können so exklusiv angeboten werden.