

## **10 Jahre VollCorner Biomarkt Nederlinger Straße**

VollCorner feiert vom 09.-11.05. mit frisch renoviertem Biomarkt in Nymphenburg/Gern

München, 08.05.2019 – **Die VollCorner Biomarkt GmbH feiert nach Umbau das 10-jährige Jubiläum ihres Biomarkts in der Nederlinger Straße im Münchner Stadtteil Nymphenburg/Gern.**

Der VollCorner Biomarkt in der Nederlinger Straße ist seit Juni 2009 der Lebensmittel-Nahversorger für die Nachbarn in den Stadtteilen Nymphenburg und Gern. In der Nähe der historischen Auffahrtsallee, unweit des Schlosses Nymphenburg, lassen sich hier ausgewählte Bio-Lebensmittel bester Qualität fern von der Hektik der Innenstadt einkaufen.

Zur Vorbereitung auf das 10-jährige Jubiläum des beliebten Biomarktes entschied sich das Team um VollCorner-Geschäftsführer Willi Pfaff und Vertriebsleiter Alexander Worms für eine Renovierung der Ladenfläche. Deshalb startete nach dem vorläufig letzten Verkaufstag am Samstag, den 13. April eine knapp vierwöchige Umbaupause. Breitere Gänge sowie Wände und Böden im neuen Design sorgen künftig für eine ansprechende Einkaufsatmosphäre. Das vielseitige Angebot an frischen Obst- und Gemüsesorten von regionalen und überregionalen Partnerbetrieben lädt im Eingangsbereich zum Kauf ein. Im angrenzenden Kühlbereich findet sich viel Platz für frische Lebensmittel und Molkereiprodukte. Die erweiterte Bedientheke im hinteren Ladenteil lockt nicht mehr nur mit Brot- und Backwaren von der Fritz Mühlenbäckerei, der Hofbäckerei Steingraber und der Lokalbäckerei Brotzeit, sondern auch mit einem leckeren Kuchen- und Tortensortiment von der Bio-Konditorei Hauzenberger aus Puchheim. Neu hinzugekommen ist außerdem die VollCorner Metzgertheke mit regionalen Fleischwaren von den Bio-Metzgereien Chiemgauer Naturfleisch, Herrmannsdorfer Landwerkstätten und der Tagwerk Bio-Metzgerei.

### **Zwei Feste auf einen Schlag**

Die Wiedereröffnung des umgebauten VollCorner Biomarkts am Donnerstag, den 09. Mai fällt mit einem besonderen Jubiläum zusammen: Dieses Jahr feiert VollCorner sein 10-jähriges Bestehen in der Nederlinger Straße! Vom 09.- 11. Mai erwarten die Kunden leckere Verkostungen aus dem VollCorner-Sortiment und besondere Jubiläums-Angebote. Für das leibliche Wohl ist rundum gesorgt. Bei würzig Gegrilltem, spritzigen Erfrischungen sowie Kaffee und Kuchen ergibt sich die eine oder andere Gelegenheit für einen Plausch mit Marktleiterin Manuela Mälzer und dem „Gerner“ VollCorner Team.

2.434 Zeichen. Fotos erhalten Sie auf Anfrage gerne.

Viele Grüße, Sophie Krentel, Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

VollCorner Biomarkt GmbH, Schwanthalerstraße 111, 80339 München

Tel. 089 2006 237 13, [presse@vollcorner.de](mailto:presse@vollcorner.de) , [www.vollcorner.de](http://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 2019 rechnet VollCorner mit einem Umsatzwachstum von 10 Prozent. Aktuell beschäftigt das Unternehmen rund 400 Mitarbeiter aus über 50 Ländern. Auf einer Gesamtverkaufsfläche von rund 5.700 m<sup>2</sup> 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.