

## Verpackung sparen im Bio-Supermarkt

VollCorner Biomarkt in München: Zero-Waste beim Wurst- und Käseeinkauf

München, 14.10.2016 – Bei VollCorner Biomarkt können Kunden seit Oktober 2016 viel Verpackung sparen. Wurst und Käse werden auf Wunsch direkt in selbst mitgebrachte Mehrweg-Behältnisse gepackt. Von anderen Supermärkten wird die neue Methode bislang kaum verwendet. VollCorner Kunden sind begeistert. Auch beim Münchner KVR stieß das Vorhaben auf Wohlwollen. Bereits kurz nach der Antragstellung erteilte das Amt die Erlaubnis für die Durchführung. Grundlage für den positiven Entscheid ist ein gemeinschaftlich entwickeltes Hygiene-Konzept.

Beim Wurst- und Käse-Einkauf können VollCorner Biomarkt Kunden seit Oktober viel Verpackung sparen. Wer seinen eigenen Behälter zum Einkauf mitbringt, kann ihn sich von VollCorner Theken-Mitarbeiter mit Wurst und Käse befüllen lassen. Verpackungsmüll – wie Wurstpapiere, Käsefolien oder Papiertüten – fällt dabei nicht an. Bei der überwältigenden Mehrheit der VollCorner Kunden stößt die Neuerung auf Begeisterung.

VollCorner Gründer und Geschäftsführer Willi Pfaff schätzt, dass sich bislang ein bis zwei Prozent der Kunden auf die neue Methode einlassen: „Aber das ist sicherlich nur der Anfang. Wir rechnen damit, dass die Beteiligung in den nächsten Wochen steigen wird. Viele unserer Kunden berichten, dass es eine gewisse Zeit dauert, bis man sich daran gewöhnt, die Boxen zum Einkaufen mitzubringen.“

VollCorner Kunden und Mitarbeiter müssen beim verpackungssparenden Einkauf an der Theke besondere Hygieneregeln beachten. Befüllt werden ausschließlich leere und augenscheinlich saubere Behälter. „Hygiene steht an oberster Stelle“, erklärt Pfaff. „Mit dem Hygiene-Tablett haben wir eine praktikable Lösung gefunden.“ Um eine Verbreitung von Keimen auszuschließen, müssen Kunden ihre bereits geöffneten Boxen auf ein spezielles Hygiene-Tablett stellen. So kann die Box von VollCorner Mitarbeitern befüllt werden ohne, dass sie mit den Händen berührt wird oder in Kontakt mit Theken-Arbeitsflächen kommt. Das spezielle Hygiene-Konzept entwickelte VollCorner Theken-Experte Benedikt Neumaier gemeinsam mit Daniel Salvamoser vom Münchner KVR.

Um sich von offizieller Seite grünes Licht für die Einführung der verpackungssparenden Methode zu holen, stellte VollCorner im September 2016 einen Sonderantrag beim Münchner KVR. Die spezielle Anfrage stieß bei dem Amt von Anbeginn auf Wohlwollen. Kurz nachdem das gemeinsame Hygiene-Konzept erarbeitet und alle Mitarbeiter entsprechend geschult waren, erteilte der KVR die Erlaubnis zur Durchführung. Mit dem Hygiene-Tablett ist eine Kontaminierung der Theken-Arbeitsflächen ausgeschlossen. Etwaige Keime oder Bakterien von mitgebrachten Behältnissen können nicht auf Lebensmittel übergehen.

Kunden, die ihre Boxen vergessen haben oder neue brauchen, bietet VollCorner geeignete Behälter zum Kauf an. Die große Nachfrage sorgte hier in den ersten Wochen für Engpässe in der Beschaffung.

2.539 Zeichen. Fotos erhalten Sie auf Anfrage gerne.

Ansprechpartner: Willi Pfaff, Gründer und Geschäftsführer der VollCorner Biomarkt GmbH,

Tel. 089 2006 237 00 bzw. [willi.pfaff@vollcorner.de](mailto:willi.pfaff@vollcorner.de)

Beste Grüße, Andrea Ring

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

VollCorner Biomarkt GmbH, Nymphenburgerstr. 86, 80636 München

Tel. 089 2006 237 23, Fax 089 2006 237 22

[andrea.ring@vollcorner.de](mailto:andrea.ring@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. . Aktuell beschäftigt das Unternehmen rund 350 Mitarbeiter. Auf einer Gesamtverkaufsfläche von rund 4.000 m<sup>2</sup> werden an 15 Standorten in und um München bis zu 8.000 verschiedene Bio-Produkte angeboten.

Regionale Produkte und internationale Bio-Spezialitäten sind zentral in der Sortimentspolitik von VollCorner. Seit mehreren Jahren arbeitet VollCorner eng mit der regional agierenden Tagwerk Genossenschaft mit Sitz in Dorfen zusammen. Von ihr erhält VollCorner regional hergestellte Molkereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, sowie Käse und Trockenartikel. Wann immer es die Liefersituation zulässt, 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 die Neuzüchtung samenfester Sorten zum Ziel hat.

Drei regionale Bäckereien liefern handwerklich hergestellte Backwaren. Vier bayerische Metzgereien, darunter die Herrmannsdorfer Landwerkstätten, versorgen die 15 Filialen mit 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.