

VollCorner eröffnet 18. Biomarkt in München

Auf 1.000 m² Fläche bietet die neue Filiale im Forum Schwanthalerhöhe viel Platz für Highlights

München, 10.09.2018 – Am Donnerstag, den 06. September 2018 hat die VollCorner Biomarkt GmbH ihren 18. Biomarkt in München eröffnet. Nicht nur das urbane und moderne Innendesign sorgt für Aufsehen, auch die Größe und das vielfältige Sortiment suchen ihresgleichen. Mit 1.000 m² Verkaufsfläche bietet der neue Laden reichlich Platz für viele Highlights.

Die Münchner VollCorner Biomarkt GmbH eröffnet im 30. Jubiläumsjahr seine 18. Filiale. Mit 1.000 m² Verkaufsfläche hebt sich der neue Biomarkt nicht nur Größenmäßig von den Bestandsläden ab. Neben einer umfassenden Sortimentserweiterung bietet der neue Biomarkt nahe der Münchner Theresienwiese etliche Alleinstellungsmerkmale. Auch die Innengestaltung und Standortwahl sind ein Novum für den Münchner Bio-Einzelhändler.

Der neue Biomarkt bietet viel Platz, um das VollCorner Sortiment weiterzuentwickeln. Mit insgesamt mehr als 10.000 Produkten finden Kunden im VollCorner Biomarkt Forum Schwanthalerhöhe mehr als doppelt so viele Bio-Produkte wie in anderen VollCorner Filialen. „In unserem neuen Biomarkt erwartet unsere Kunden ein ganz anderes Einkaufserlebnis. Wo wir in unseren anderen Biomärkten aus Platzgründen an unsere Grenzen stoßen, können wir hier in allen Warengruppen das ganze Spektrum an Möglichkeiten zeigen“, freut sich Vertriebsleiter Alexander Worms. „Hier bekommen unsere Bio-Lebensmittel endlich die große Bühne, die sie verdienen“, ergänzt VollCorner Inhaber und Geschäftsführer Willi Pfaff.

Der Fokus liegt sowohl auf der Vertiefung des regionalen Angebots, wie auch auf der Ausweitung des Sortiments um internationale Trendmarken und aufstrebende Bio-Startups. Dazu wurden eigens für die neue Filiale 35 neue Lieferanten aufgeschaltet, die den VollCorner Flagship-Store direkt mit ihren Produkten beliefern. Ein besonderes Highlight ist hier die Heumilch-Tankstelle, an der Kunden frische regionale Milch selbst zapfen können.

Im Eingangsbereich erwartet Kunden das VollCorner Deli und Café mit Kaffee, Backwaren und Kuchen, belegten Sandwiches, frisch gepressten Säften, hausgemachten Quiches, leichten Müslis und Obstsalat, die zum Verzehr vor Ort oder zum Mitnehmen angeboten werden. Eine Sitzecke im Innenbereich und eine bestuhlte Außenterrasse im Hof bieten Platz für einen Imbiss an Ort und Stelle. Im hinteren Bereich findet sich ergänzend eine große Feinkost-Theke an der VollCorner neben Käse, Antipasti und Wurst-Spezialitäten auch regionales Fleisch in Bedienung anbietet. Besonders viel Aufmerksamkeit erhalten die beiden großen Abteilungen für Wein und Naturkosmetik, die sich durch ein eigenes Design vom Rest des Ladens abheben. Der umfangreiche Weinbereich spiegelt mit einem ausgewählten Sortiment und vielen namhaften Etiketten die Kompetenz aus dem VollCorner eigenen Bio-Weinhandel VINO in Haidhausen wider. Die geräumige Kosmetikabteilung bietet eine Vielzahl neuer Marken und ab Herbst auch professionelle Kosmetik-Anwendungen, die VollCorner in einer separaten Kosmetikkabine anbietet.

Mit dem Einzug in das Forum Schwanthalerhöhe bezieht VollCorner erstmals ein städtisches Einkaufszentrum. Ausschlaggebend für die Entscheidung war die gute Anbindung an das Münchner Stadtzentrum und dem nahen Wohnviertel. VollCorner rechnet durch die unmittelbare Nähe der anderen Geschäfte im Forum Schwanthalerhöhe mit vielen Neukunden.

3.466 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.

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. Im August nahm die hauseigene Produktionsküche in Pastetten den Betrieb auf, in der Feinkost-Produkte für die VollCorner Theken handwerklich hergestellt werden. Das Unternehmen stärkt damit seine Kompetenz im Bereich Convenience und Außerhaus-Verzehr. Seit Mitte August 2018 erhalten Kunden in den VollCorner Biomärkten selbst hergestellte Lebensmittel wie Salate, Frischkäse-Cremes und Quiches. Im September 2018 feiert VollCorner 30-jähriges Firmenjubiläum u.a. mit der Eröffnung der 18. VollCorner Filiale mit rund 1.000 m² Verkaufsfläche im Forum Schwanthalerhöhe. In der bislang größten Filiale nahe der Münchner Theresienwiese zeigt VollCorner seine Stärken mit einem neuen, urbanen Ladenkonzept und vielen Highlights im Sortiment. Die Filiale Kazmairstraße im Westend ist derzeit wegen Renovierung geschlossen und wird voraussichtlich im Januar 2019 wiedereröffnet.

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.