

## **VollCorner eröffnet neuen Biomarkt in München-Obermenzing**

Münchner Bio-Pionier ab Juni 2022 mit 21 Filialen vertreten

München, 14.06.2022 – **Das Münchner Familienunternehmen VollCorner Biomarkt GmbH erweitert sein Filialnetz und eröffnet seine 21. Filiale im Stadtteil Pasing-Obermenzing. Der Laden in der Kaspar-Kerll-Straße wird aktuell umgebaut und eröffnet am 20.06.22.**

### **Eine neue Einkaufsmöglichkeit für die Nachbarschaft**

Der neueste VollCorner Biomarkt mit rund 370 m<sup>2</sup> Ladenfläche befindet sich auf der Kaspar-Kerll-Straße 47 und wurde zuvor von einem anderen Lebensmitteleinzelhändler betrieben. Wie in allen VollCorner Filialen setzen die Inhaber Birgit Neumann und Willi Pfaff auch hier die Strategie des regionalen Bio-Nahversorgers um.

„Der Laden liegt inmitten einer Wohngegend, was sehr gut zu unserem Konzept als Münchner Bio-Nahversorger passt und unseren Kund:innen ermöglicht zu Fuß und mit dem Fahrrad einzukaufen. So bringen wir unsere Lebensmittel auf kürzestem Weg bis auf den Teller – denn auch bei der Auswahl unseres Sortiments setzen wir, wann immer möglich, auf regional erzeugte Produkte aus unserem Münchner Umland“, freut sich Pfaff.

### **So nah und frisch wie möglich**

Das Sortiment wählt das VollCorner Team sehr sorgfältig aus – ganz nach dem Motto: So nah wie möglich, so fern wie nötig. So auch für den neuen Markt in Obermenzing:

Der Schwerpunkt liegt auf dem Frischebereich. Eine große Obst- und Gemüseabteilung bietet Platz für das Angebot regionaler Bio-Gärtnereien und Bäuer:innen, wie dem *Obergrashof* in Dachau oder dem *Biohof Fuchs* in Schrobenhausen.

Im Kühlbereich finden Kund:innen u.a. viele bayerische Milchprodukte, Fleisch und Fisch in Selbstbedienung, sowie eine umfassende Auswahl veganer Alternativen.

Die Bedientheke bietet Bio-Käsespezialitäten sowie Wurstwaren u.a. von *Chiemgauer Naturfleisch* aus Trostberg oder der *TAGWERK Bio Metzgerei* aus Niederhummel. Die frischen Backwaren kommen von langjährigen Partnern wie der *Fritz Mühlenbäckerei* aus Aying oder der *Lokalbäckerei Brotzeit* aus Grünwald. Eine große Bio-Weinabteilung sowie Naturkosmetik runden das Angebot ab.

In der Eröffnungswoche vom 20.- 25.06. finden viele Aktionen und Verkostungen im neuen Markt statt – gemeinsam mit regionalen Partnerbetrieben.

**Weitere Infos dazu finden Sie unter [www.vollcorner.de](http://www.vollcorner.de)**

Fotos erhalten Sie auf Anfrage gerne.  
Marketing, Presse- & Öffentlichkeitsarbeit  
VollCorner Biomarkt GmbH,  
Schwanthalerstraße 111,  
80339 München  
[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. Aktuell beschäftigt das Unternehmen rund 450 Mitarbeiter:innen. VollCorner bietet in 21 Biomärkten im Stadtgebiet und Landkreis München jeweils bis zu 10.000 verschiedene Bio-Produkte an. Neben den Biomärkten betreibt VollCorner das Bio-Restaurant La Trattoria in Sendling 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 aus dem Münchner Umland. Ergänzend betreibt VollCorner in Garching ein firmeneigenes Zentrallager, von dem die Filialen mit ausgesuchten Produkten direkt beliefert werden.