

VollCorner eröffnet 20. Biomarkt in Neubiberg, Landkreis München

Ein neuer Bio-Nahversorger für das Münchner Umland

München, 04.02.2021 – **Die VollCorner Biomarkt GmbH erweitert ihr Filialnetz außerhalb der Stadt München und eröffnet ihren 20. Biomarkt in Neubiberg. Das im Ortszentrum gelegene Gebäude wurde kernsaniert und bietet dem Bio-Filialisten so alle Voraussetzungen, um Neubiberg täglich mit frischen Bio-Lebensmitteln zu versorgen.**

Mit viel Menschlichkeit, großer Leidenschaft und höchsten Qualitätsansprüchen haben Birgit Neumann und Willi Pfaff die VollCorner Biomärkte als feste Münchner Bio-Marke etabliert. Seit mehr als drei Jahrzehnten setzt das Ehepaar in seinen Filialen konsequent die Strategie des regionalen Bio-Nahversorgers um. Neben Qualität und Frische liegt der Fokus vor allem auf Regionalität, Transparenz und fairen Handelsbeziehungen. Mit dem neuen Markt in Neubiberg versorgt VollCorner München und das Münchner Umland nun an 20 Standorten mit regionalen und überregionalen Bio-Lebensmitteln.

So nah und frisch wie möglich – das VollCorner Sortiment

Der neueste Biomarkt der VollCorner Familie befindet sich auf der Hauptstraße 19, Neubiberg und beherbergt auf 348 m² Ladenfläche über 4000 Bio-Produkte. Er besticht durch seine moderne, weitläufige Gestaltung und breite Gänge. Der Schwerpunkt der Sortimentsauswahl liegt auf dem Frischebereich. Eine große Obst- und Gemüseabteilung bietet Platz für das Angebot regionaler Bio-Gärtner:innen und Bäuer:innen, wie dem *Obergrashof* in Dachau, dem *Biohof Fuchs* in Schrobenhausen und dem *Fritzhof* in Hallbergmoos. Auch der Kühlbereich für Frischeprodukte ist großzügig gestaltet. Dort finden VollCorner-Kund:innen regionale Milchprodukte, Frischfleisch- und -fisch in Selbstbedienung, sowie eine umfassende Auswahl veganer Alternativen. Die Bedientheke im hinteren Teil des Marktes überzeugt mit deutschen und internationalen Bio-Käsespezialitäten, frischen Wurstwaren u.a. von *Chiemgauer Naturfleisch*, den *Herrmannsdorfer Landwerkstätten* und der italienischen Bio-Metzgerei *Savigni*, Brot von der *Fritz Mühlenbäckerei*, der *Lokalbäckerei Brotzeit*, *Bettinas Keimbackstube* und der *Hofbäckerei Steingraber* sowie köstlichem Feingebäck und Torten.

Ein weiteres Highlight ist die exklusive Bio-Weinabteilung. Das Sortiment wurde vom Sommelier des VollCorner Bio-Weinladens *Vino* in Haidhausen speziell für die Neubiberger Kundschaft ausgewählt. Den Großteil der Weine importiert das Unternehmen direkt von den Weingütern – Partnerbetriebe, mit denen Birgit Neumann und Willi Pfaff seit Jahren eng zusammenarbeiten.

Bio – auch über Münchens Stadtgrenzen hinaus

Der VollCorner Biomarkt in Neubiberg ist erst der zweite Standort der Biomarkt-Kette, der außerhalb der Stadt München liegt. „Uns ist es wichtig, unsere Standorte so auszuwählen, dass wir auf unser großes

Netzwerk regionaler Produzenten zugreifen können, welches wir gemeinsam mit unserem Partner TAGWERK aufgebaut haben. Damit halten wir unsere Lieferketten so kurz wie möglich. Gleichzeitig wollen wir natürlich auch das Münchner Umland mit hochwertigen Bio-Lebensmitteln versorgen.“, so VollCorner-Gründer Willi Pfaff.

Fotos erhalten Sie auf Anfrage gerne.

Marketing, Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

VollCorner Biomarkt GmbH, Schwanthalerstraße 111, 80339 München

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. Aktuell beschäftigt das Unternehmen rund 400 Mitarbeiter aus über 50 Ländern. Auf einer Gesamtverkaufsfläche von rund 6.000 m² bietet VollCorner in 20 Biomärkten im Stadtgebiet und Landkreis München jeweils bis zu 10.000 verschiedene Bio-Produkte an. Bio-Metzgertheken mit Fleisch von regionalen Betrieben finden Kunden in sechs VollCorner Biomärkten. Drei davon betreibt VollCorner selbst, drei werden als Shop-in-Shop von der regionalen Bio-Metzgerei Herrmannsdorfer betrieben. In drei VollCorner Biomärkten werden in VollCorner Delis Mittagsangebote und Snacks zum Vor Ort Essen und Mitnehmen angeboten. 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. 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 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.