

## Pressemitteilung zur sofortigen Veröffentlichung

### Bio-Fachmesse: spürbare Dynamik in der Bio-Handelslandschaft Rund 1'500 Fachbesucher, 100 Aussteller und viel Engagement für die individuelle Bio-Handelslandschaft der Schweiz.

Seon, 7. Mai 2018 – Das vergangene Wochenende gehörte ganz den Bio-Produzenten, Bio-Händler und Bio-Gastronomen. Sie trafen sich an den „biopartner tagen“, der grössten Bio-Fachmesse der Schweiz, organisiert von der Bio Partner Schweiz AG.

#### Starke Bewegung für die Bioläden

Als grösstes Bio-Grosshandelsunternehmen der Schweiz engagiert sich Bio Partner für den individuell geführten Bioladen und somit für die Vielfalt der Schweizer Fachhandelslandschaft. Dieses Engagement trägt den Namen „Renaissance“ und zeigt sich in fünf Säulen, welche Bio-Fachhändler an der Messe erkunden konnten: Standort, Sortiment, Mensch, Kommunikation und Prozesse. Für Philipp Hurter, Leiter vom Biomarkt Murimooos in Muri, ist klar: „Dieses Programm ist dringend nötig, wir als individuelles Geschäft brauchen die Unterstützung eines kräftigen Partners und wir werden auf jeden Fall in Renaissance einsteigen. Welche Module des Programms für uns Priorität haben sollen, das werden wir in der nächsten Zeit zusammen mit dem Renaissance-Team herausfinden.“ Daniel Hangartner, Leiter Renaissance bei Bio Partner ist begeistert: „Es haben sich so viele Interessenten für unser Programm gemeldet, dass wir unsere ursprüngliche Idee, mit wenigen Pilotläden anzufangen, verworfen haben und direkt in die Umsetzung mit unseren interessierten Läden gehen. Dies wird noch einige Monaten in Anspruch nehmen.“

#### Vielversprechende Neuheiten: Vegane Bolognese, Bitter-Aperitif, Kokos-Mandelmus mit Dattel

Die Fachbesucher gaben ihre Stimme für die meistversprechenden Produktneuheiten ab. Insgesamt 55 Produkte standen zur Auswahl. Der dritte Platz unter den Newcomer des Jahres gewann das **Kokos-Mandelmus mit Dattel von Rapunzel**. Das süsse Mus mit nur drei Zutaten traf den Nerv der Fachbesucher mit seinen Anwendungsmöglichkeiten als Brotaufstrich oder Dessertzutat. Auf Platz zwei steht der Zürcher **Manufaktur Zobo mit seinem Bitter**, einem Erfrischungsgetränk mit Vermut und Enzyan, das sich auch sehr gut als Aperitif eignet. Das Unternehmerpaar Ysa und Fabian Brunner strotzt stets vor neuen Ideen und entwickelt im Ein- bis Zweijahresrhythmus neue Geschmacksrichtungen für ihre Getränke. „Fabian ist wie ein Alchemist, wenn er wieder an einem neuen Getränk tüftelt“, sagt Ysa Brunner. Die Entwicklung findet meist im kleinen Kreis der Familie und den Mitarbeitenden der Abfüllung statt. „Zuallererst müssen wir selbst komplett dahinter stehen können und unsere eigene Getränke in unterschiedlichen Situationen immer wieder gerne trinken.“, so Fabian Brunner.

Als klarer Gewinner wurde der **Sonnenblumen Bolognese der SunflowerFamily** gekürt. „Ich bin überwältigt, dass die Schweizer Fachhändler unsere Weltneuheit zum Newcomer 2018 auserkoren haben.“ Oliver Schenkman, Gründer und Geschäftsführer der SunflowerFamily GmbH strahlt übers ganze Gesicht. Die Firma hat ein neues Lebensmittel entwickelt, indem sie mit einem rein mechanischen Prozess das Sonnenblumenprotein komplett entfettet. In der Küche zaubert man mit dem so entstandenen Hack und der beigelieferten Gewürzmischung innert zehn Minuten eine vegane Bolognese auf dem Tisch. Dieser überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern auch mit angenehmem Biss.

### **Gelebte Partnerschaft**

Die Stimmung an der Messe war belebt und partnerschaftlich, so betonen gleich mehrere Händler und Hersteller. Verena Rohrer, Vorsitzende der Geschäftsleitung der Bio Partner meint: „die biopartnerstage tragen unsere Handschrift. Alle packen mit an: alle Mitarbeitenden und alle Aussteller geben ihr Bestes um die Messe für unsere Fachhandels- und Gastronomiekunden von lang anhaltendem Wert zu machen.“

### **Bepackt mit Wissen und frischer Motivation**

Fachhändler nutzten die Messe vor allem um neue Ideen für ihr Sortiment zu gewinnen und Hersteller persönlich kennenzulernen. Veronika Brodbeck vom Biofachgeschäft Phönix in Biel: „Für uns sind die biopartnerstage der wichtigste Anlass überhaupt. Nach der Messe sind wir topmotiviert und gehen mit neuem Wissen und voller Ideen wieder zurück in den Laden.“ Auch aus der französisch- und italienischsprachigen Schweiz sind Händler angereist. Das Team der Bottega dei Monti in Locarno wollte vor allem die Non Food Artikel unter die Lupe nehmen. „Uns interessieren heute vor allem die Putzmittel- und Naturkosmetikprodukte, wie zum Beispiel die neue Linie von Farfalla.“ Melania Gigliotta ist begeistert: „Wir sind zum ersten Mal dabei, haben daher auch die Betriebsführung gemacht und wir sind ob der grossen Lagerräumlichkeiten mit den unterschiedlichen Temperatur- und Feuchtigkeitszonen richtig beeindruckt.“

### **Kurzprofil Bio Partner Schweiz AG**

Als führender Bio-Grosshändler der Schweiz vertreibt und vermarktet die Bio Partner Schweiz AG über 12'000 Artikel aus den Sparten biologische Lebensmittel, Naturkosmetik sowie Non Food Produkte an Läden und Gastronomen. Mit ihrer Rohstoff-Sparte ist sie ausserdem Zulieferer vieler Hersteller von Bio-Produkten.

Für den unabhängigen Bio-Fachhandel und die Bio-Gastronomie setzt sie sich ein und bietet mit „Renaissance“ ein umfassendes Unterstützungsprogramm an. 2018 kaufte Bio Partner den Bio-Grosshändler Somona GmbH mit dem Ziel ein noch stärkerer Partner für den Schweizer Bio-Markt zu werden. Das Unternehmen betreibt Standorte in Seon (AG), Dulliken (SO) sowie Neuchâtel (NE), verfügt über eine eigene Logistikflotte um die spezifischen Kundenbedürfnisse optimal abzudecken und beschäftigt ca. 260 Mitarbeitende.

### **Weitere Auskünfte:**

Bio Partner Schweiz AG: Susan van Osch, Leiterin Marketing & Kommunikation,  
Tel. 062 769 01 52, [susan.vanosch@biopartner.ch](mailto:susan.vanosch@biopartner.ch)