



Bio
MARKT

Biomichl
Heimat zum Anbeißen



Heimat zum Anbeißen



Nachhaltigkeitsbericht 2017

Einheit von Hof & Biomarkt

100 % zertifizierte *Bio*produkte

Regionale Lebensmittel & Partnerschaften

Zufriedene Mitarbeiter & Kunden

GEMEINWOHL

Keine Gentechnik

Sinnvolle Produkte

Freude am Einkauf

Ressourcen schonend verwenden

»Bio« aus und für den LK Weilheim-Schongau



Heimat zum Anbeißen



**Daran arbeiten wir
seit über 35 Jahren!**

Für Weilheim und die Region...

Lieber Leser,
liebe Leserin!

Schon 1972 veröffentlichte der Club of Rome seinen viel diskutierten Bericht »Limits of Growth« (Die Grenzen des Wachstums). Eine These, die seitdem viele Menschen bewegte und sie dazu veranlasst, nachhaltig zu handeln. Denn 45 Jahre später müssen wir erkennen, dass unser Wirtschaften immer sichtbarere Folgen hat. Der Klimawandel, der Artenverlust, die Umweltverschmutzung, die Flüchtlingsbewegungen und die Verarmung ganzer Länder werden uns täglich in den Nachrichten präsentiert. Mit einem »*Weitermachen wie bisher*« werden wir die Welt nicht zum Besseren verändern.

Jeder Betrieb trägt durch seine Art zu wirtschaften zur globalen Situation bei. So wie Politik und Verbraucher Verantwortung übernehmen müssen, so muss auch die Wirtschaft auf eine nachhaltige Entwicklung achten. Der Biomichl ist, so hoffen wir, ein positives Beispiel nachhaltiger Wirtschaftsweise.

Mit unserem ersten Nachhaltigkeitsbericht 2017 zeigen wir unsere soziale und ökologische Verantwortung und unsere Handlungen insbesondere für das Berichtsjahr 2016 gezielt auf. Wir möchten darstellen, welchen Beitrag wir zu einer nachhaltigen Gesellschaft bzw. dem Gemeinwohl in und um Weilheim beitragen. Ein Fokus von uns als Familie Sendl dabei war, ist und bleibt die regionale Wertschöpfung, die wir durch unsere lokalen Partnerschaften stärken möchten. Selbstverständlich sind unsere PartnerInnen und ihre Produkte zu 100 % biozertifiziert, oft sogar mit den höchsten Standards der verschiedenen Bio-Anbauverbände. So ist auch unser eigener Hof nach Bioland zertifiziert.

All das ist uns wichtig, um Ihnen beste Bio-Ware anbieten zu können. Wir arbeiten kontinuierlich an der Verbesserung unserer Umwelt- und Sozialleistungen. Für Sie, für unsere Kinder, für unsere gemeinsame Umwelt und Zukunft.

Karin Sendl Michael Sendl

Karin & Michael Sendl

Weilheim i. OB, Mai 2017



ZERTIFIKAT



Bioland e.V. - Verband für
organisch-biologischen Landbau
Kaiserstraße 18, D-55116 Mainz

Biomichl OHG

Pütrichstraße 9, 82362 Weilheim
Betriebs-Nr. 908377

hat die Überprüfung über die Einhaltung der Vorgaben des
Bioland e.V. - Verband für organisch-biologischen Landbau
durch die Kontrollstelle ABCERT AG, 73728 Esslingen
erfolgreich bestanden.

Die Kontrolle umfasst die Zertifizierungsbereiche:

Fleischerzeugnisse; Fleisch; Speisen und Getränke

Dieses Zertifikat B570XH84WDFK gilt bis zum 31.12.2017.

Mainz, den 20.12.2016


Jan Plagge
Präsident


Walter Heinzmann
Qualitätssicherung

Inhaltsverzeichnis

- **Der Biomichl – Wer wir sind.....6**
 - Unsere Philosophie – Was wir tun und was uns antreibt.....7**
 - Unsere Geschichte – Wie wir uns entwickelt haben.....8**
 - Die Umwelleitlinie – Wie wir Nachhaltigkeit verstehen und angehen...10**
 - Das Profil des Biomichl – Wir stellen uns vor.....12**
 - Unsere Mitglied- & Partnerschaften – Mit wem wir zusammenarbeiten..15**

- **Unser Beitrag für Erde & Umwelt – Was wir erreicht haben.....18**
 - Der Bioland-Hof – Wie wir Ökologie auf unserem Hof umsetzen.....19**
 - Das Bio-Bistro – Wie wir Nachhaltigkeit mit Genuss verbinden.....21**
 - Der Biomarkt – Wie wir Bio in allen Lebensbereichen verbreiten.....25**

- **Unser Beitrag für Mensch & Gesellschaft – Was wir erreicht haben.....36**
 - Die Kundenzufriedenheit – Wie wir unsere Kunden glücklich machen...37**
 - Die Mitarbeiterzufriedenheit – Was wir für zufriedene Mitarbeiter tun....40**
 - Ethisches Beschaffungsmanagement – Woher es kommt.....47**
 - Das Gemeinwohl – Wie wir dazu beitragen.....49**
 - Ethisches Finanzmanagement – Wo es herkommt und hinfließt.....52**

- **Unsere Ziele & Standards – Was wir erreichen wollen.....54**
 - Unsere Ziele – Wo die Reise hingeht.....55**
 - Unser Berichtstandard – Woran wir uns orientiert haben.....58**

Lieber

Leser & liebe Leserin,

für uns ist Gleichstellung ein wichtiges Thema. Um Ihnen jedoch eine bessere Lesbarkeit des Berichts zu ermöglichen, verzichten wir auf die zusätzliche weibliche Form (bspw. Kundinnen, Mitarbeiterinnen). Wir hoffen auf Ihr Verständnis!





1

Der Biomichl

Unsere Philosophie



Was wir tun und was uns antreibt

»Heimat zum Anbeißen«! Wir betreiben seit über 35 Jahren einen Bioland-Hof in Peißenberg. Die eigene Landwirtschaft und der Biomarkt in Weilheim sind für uns eine Einheit, die ökologisch und wirtschaftlich Sinn macht.

Deshalb wollen wir möglichst viele Lebensmittel aus der Region verkaufen. Wir kennen unsere Erzeuger persönlich und wissen, wie sehr sie sich für »Bio« einsetzen. Ihre Lebensmittel haben eine persönliche Note, die sie aus der Masse der Produkte hervorhebt. Das sieht und schmeckt man! Mit dem Kauf unterstützen Sie die örtlichen Erzeuger in ihrer Arbeit. Ihr Geld für den Einkauf bleibt in der Region und erhält hier Arbeitsplätze. Dass kurze Transportwege die Umwelt schützen, ist ein weiterer Vorteil. Unsere Bauern, Bäcker, Müller und Metzger produzieren nicht in Massen und somit auch nicht billig. Aber ihre Lebensmittel sind ihren Preis wert.



Unsere Geschichte

Wie wir uns entwickelt haben

Bereits 1979 haben wir den landwirtschaftlichen Betrieb am Ortsrand von Peißenberg auf ökologische Landwirtschaft umgestellt. Damit gehören wir zu den Bio-Pionieren in der Region. Seit nun über 35 Jahren verkaufen wir biologische Lebensmittel. Gründe gibt es dafür viele: um die ökologische Landwirtschaft und das nachhaltige Wirtschaften in der Region zu unterstützen, weil die Lebensmittel der regionalen Partner gesund sind und gut schmecken und weil es uns Freude macht!

Mit dem Bioland-Hof und der Umstellung auf den ökologischen Landbau 1979 fing alles an. »Ich wollte immer Bauer werden«, sagt Michael Sendl. »Und auch heute noch ist der Bioland-Hof das Herzstück des Biomichl.« Ein improvisierter Laden in einer Garage war der erste Weg zur Direktvermarktung der selbst produzierten Bio-Ware. Im Jahr 1987 wurde ein 50 m² großer Bioladen in der ehemaligen Gärtnerei der Familie Hutterer, aus der Michaels Mutter stammt, eingerichtet. In dieser Zeit entstanden bereits die ersten Partnerschaften wie mit Martin Huber, der noch heute für den Biomichl Kartoffeln anbaut.



1979

Anfänge mit dem ökologischen Landbau durch Michael Sendl



1980

Erste Vermarktung der eigenen Produkte



1982

Erste Partnerschaft mit Martin Huber



1990

Kooperation mit dennree



Hof wird nach Bioland zertifiziert

1985

Laden mit 50 m² in Peißenberg

1987

Größerer Laden mit 200 m² in Peißenberg

1998

Woher kommt eigentlich der Name »Biomichl«?

Auf dem bayerischen Land hat jeder Hof einen Namen – zum Beispiel »Meier Hof«. Der Hof der Familie Sendl heißt »Dorner Hof«, da früher dort viele Weißdornbüsche wuchsen. Somit ist Herr Sendl eigentlich der »Dorner Michl«. Da Michael Sendl einer der ersten war, der auf ökologische Landwirtschaft umgestellt hat, nannten ihn Nachbarn und Bauern den »Biomichl«.



Viele Kunden kamen aus Weilheim. Daher erfolgte dort 2001 die Eröffnung einer Zweitfiliale in der Münchener Straße. Der Bio-Laden in Peißenberg wurde 2003 geschlossen. 2006 war ein Jahr großer Veränderungen. Der Biomarkt in Weilheim wurde vergrößert und mit dem Bio-Bistro ausgestattet, das seither vegetarische, vegane und exotische Bio-Gerichte sowie Klassiker anbietet. Auch das Konzept »Heimat zum Anbeißen« wurde im Jahr 2006 entwickelt, um die Verbundenheit mit der Region aufzuzeigen. 2010 wurde das Naturkosmetik-Studio eröffnet, welches nun in 2017 eigenständig geworden ist. Der letzte große Umzug an den neuen Standort in der Pütrichstraße erfolgte am 20. November 2014.

In den über 35 Jahren hat sich aus dem kleinen Ein-Mann-Vertrieb eine große Biomichl-Familie mit über 60 Mitarbeitern entwickelt. Die Fläche hat sich auf 900 m² erweitert und die Zahl der Lieferanten beträgt jetzt über 70.



Die Umwelt- leitlinie

Wie wir Nachhaltigkeit verstehen und angehen



Mit der Erstellung unserer Umweltleitlinie haben wir uns Ziele und Verpflichtungen gesetzt, um ein nachhaltiges Wirtschaften umzusetzen. Das heißt, wir möchten ökologische, ökonomische und soziale Gesichtspunkte in Einklang bringen. Damit bestärken wir unsere Verantwortung gegenüber unserer Umwelt, unseren Mitarbeitern, Kunden und Partnern, der Gesellschaft sowie zukünftigen Generationen.

1

Wir betrachten unseren Bioland-Hof & Biomarkt als eine Einheit. Der Bioland-Hof bildete den Beginn unseres ökologischen Werdegangs. Zusammen mit dem Biomarkt, dem Bio-Bistro und der Metzgerei ergänzen sie sich zu einer sinnvollen Einheit, dem Biomichl.

2

Unser Bestreben ist es, so viele Produkte & Dienstleistungen aus der Region zu beziehen wie möglich. Dabei sind uns persönliche und langfristige Partnerschaften, faire Preise, kurze Wege und der Erfahrungsaustausch wichtig. Unser Ziel ist der Ausbau regionaler Strukturen, um Arbeitsplätze, Wertschöpfung und die Nachhaltigkeit in der Region zu fördern. »Regional« definieren wir als »Heimat«. Das heißt Produkte & Dienstleistungen, wenn möglich aus dem Landkreis Weilheim-Schongau sowie angrenzenden Landkreisen zu beziehen. Der Biomichl steht für Regionalität.

3

Wir verpflichten uns dazu, 100 % zertifizierte Bio-Produkte ohne Gentechnik anzubieten. Uns ist wichtig, dass unsere Kunden uns vertrauen. Zudem möchten wir den ökologischen Landbau stärken. Daher gibt es bei uns nur »Bio«.

4

Eine sorgfältige Auswahl unserer Produkte liegt uns am Herzen. Wir versuchen nach bestem Gewissen umweltschonende, fair produzierte, frische, qualitativ hochwertige und sinnvolle Produkte anzubieten. Dabei achten wir darauf, wo unsere Produkte herkommen, dass Müll vermieden wird und wir eine möglichst saisonale Produktauswahl bieten können. Unsere regionalen Produzenten und tierhaltenden Betriebe kennen wir persönlich. Alles für das Vertrauen unserer Kunden.

5

Wir lieben die Umwelt und schonen daher die Ressourcen der Erde. Wir achten auf die Höhe des Materialverbrauchs sowie auf die Art der verwendeten Materialien. Abfallvermeidung, -trennung und -verwertung sowie die Energieeinsparung und die Nutzung erneuerbarer Energien sind wichtige Bestandteile unseres Umweltmanagements. Wir investieren Zeit und Geld für den Schutz unserer Umwelt.

6

Engagierte Mitarbeiter sind das höchste Potential des Biomichl. Denn nur durch die Mitwirkung aller Beschäftigten können wir beste Waren und qualitative Beratung anbieten. Wir fördern ein faires Miteinander, langfristige Arbeitsverhältnisse, die Vereinbarkeit von Arbeit und Familie, ein nachhaltiges Gesundheitsmanagement sowie die Aus- und Weiterbildung unserer Fachkräfte. Wir sehen unsere Mitarbeiter im Umgang mit den Kunden als »*Botschafter des Biomichl*«. Es ist unser erklärtes Ziel, das Nachhaltigkeitsbewusstsein und die Beratungskompetenz unserer Mitarbeiter weiter zu fördern.

7

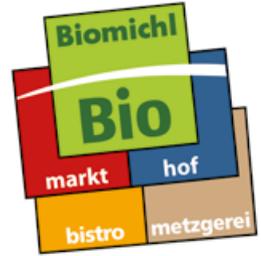
Gemeinwohl und soziales Engagement haben bei uns eine hohe Priorität. Als Biomichl blicken wir über den Tellerrand und wirken über unsere reine Dienstleistungs-Tätigkeit hinaus. Wir unterstützen durch Sponsoring lokale Initiativen und Projekte. Durch unsere Partnerschaften fördern wir andere nachhaltig wirtschaftende Betriebe aus der Region. Wir beschäftigen regional ansässige Handwerker und kooperieren mit lokalen Künstlern. Dadurch und durch unsere Wirtschaftsweise möchten wir das Gemeinwohl in der Region in und um Weilheim stärken.

8

Wir streben nach ständiger Verbesserung. Wir achten auf Mensch und Umwelt und versuchen unsere Umwelt- und Sozial-Bilanz in allen Unternehmensbereichen laufend zu optimieren. Dabei haben wir Umweltauswirkungen, soziale Aspekte sowie unsere Ziele immer im Blick. Zur Verbesserung stehen wir in einem ständigen Dialog mit unseren Lieferanten, Mitarbeitern und Kunden.

Das Profil des Biomichl

Wir stellen uns vor



Der Biomichl ist ein Unternehmensverbund aus dem Betrieb des Bioland-Hofs in Peißenberg, dem Biomarkt, zusammen mit dem Bio-Bistro und der Biomichl-Metzgerei in Weilheim.

Unser Kerngeschäft: Bio in allen Lebensbereichen

Angefangen hat es mit dem eigenen Hof und der Vermarktung der eigenen Fleischprodukte. Sehr schnell kamen andere Erzeuger aus der Region hinzu und so wuchs der Biomichl in seiner Größe, in seinem Sortiment und den Dienstleistungen.



Das Kerngeschäft ist die Verbreitung von biologisch erzeugten Produkten sowie das Angebot von nachhaltigen Dienstleistungen. Ein Schwerpunkt dabei liegt auf regionalen Produzenten. *»Wir möchten möglichst vielen den Zugang zu Bio ermöglichen. Denn davon profitieren Menschen und Umwelt direkt in der Region.«* sagt Karin Sendl. Daher können sich Kunden im Biomichl mit regionalem Fleisch vom eigenen Hof versorgen, den Einkauf alltäglicher Dinge vom Apfel bis zur Küchenrolle tätigen und sich mittags mit leckerem Bio-Essen verwöhnen.

Der Biomichl ist der Ort, wo alles zusammen kommt: die Produkte der vielen regionalen Erzeuger werden verkauft, das Fleisch vom eigenen Hof wird angeliefert und die Kunden lassen sich durch unsere kompetenten Mitarbeiter beraten.

Die vier eigenständigen Bereiche des Unternehmensverbunds werden auch im Logo des Biomichl durch die vier bunten Kacheln mit Hof, Markt, Metzgerei und Bistro dargestellt. Die grüne Biomichl-Kachel steht für 100 % Bio in allen vier Bereichen.

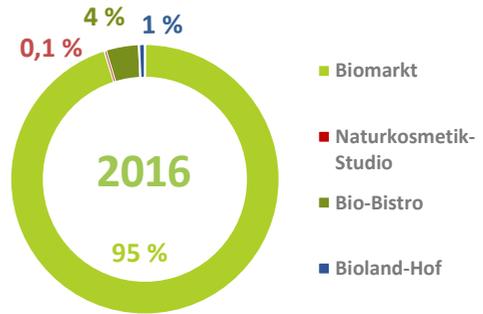


Nachhaltiges Wachstum mit und durch Bio

Immer mehr Menschen l(i)eben Bio! Daher ist es nicht verwunderlich, dass die gesamte Biobranche wächst. Auch der Biomichl hat sich in den letzten Jahrzehnten immer wieder vergrößert, um einer wachsenden Zahl von Kunden gerecht werden zu können. Somit zählt der Biomichl heute zu den größten Biomärkten im Süden Deutschlands und wurde von der Presse bereits als »Stern des Südens« bezeichnet. In Bezug auf Umsatz, Mitarbeiteranzahl und Verkaufsfläche ist der Unternehmensverbund in den letzten Jahren stark gewachsen.



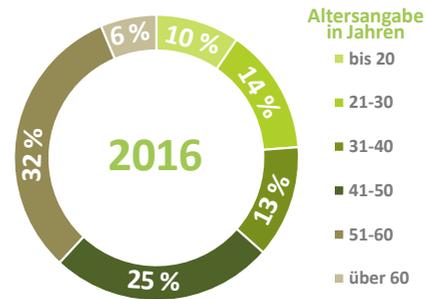
Umsatz des gesamten Biomichl



Umsatzanteile des Biomichlverbunds



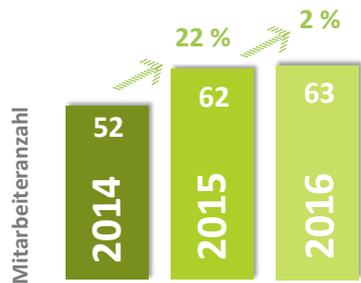
Stromverbrauch



Altersstruktur im Biomichl



Biomarkt – Ladenfläche



Mitarbeiteranzahl

Steckbrief des Biomichl

Unternehmen & Rechtsform
Biomichl OHG –
Offene Handelsgesellschaft
und Einzelfirma (Hof)

Standorte
Weilheim i.OB (OHG) und
Peißenberg (Hof)

Geschäftsleitung & Eigentümer
Karin und Michael Sendl

Anzahl der Mitarbeiter
2016: 63 Mitarbeiter

Auszeichnungen und Preise

2015, 2012, 2010 & 2007: Preisträger u.a. der Bronze und Silber Medaille in verschiedenen Kategorien bei der Schrot & Korn Leserwahl »Beste Bio-Läden«

2008 & 2007: Selly Preisträger Bronze und Silber Medaille in der Kategorie Fachhandel > 300 m²

2011 & 2007:
Käse-Kreativ-Award

2013: Standortprofi
Auszeichnung
Landkreis Weilheim-
Schongau

2014:
»Unternehmer des
Monats« April im
Landkreis
Weilheim-Schongau



Unsere Mitglied- & Partnerschaften

Mit wem wir zusammenarbeiten

Der Biomichl zeigt seine Werte und Ziele auch durch Mitgliedschaften in verschiedenen Verbänden und Initiativen.

fair

lang-
fristig

ökologisch
& sozial

Mitgliedschaften und Initiativen

- **Bioland e.V.** – seit 1979 ist unser Hof und seit 2001 unsere Metzgertheke nach der Bioland-Richtlinie zertifiziert
- **Naturkost Süd e.V.** – seit 2006 (ehemals BNN Mitglied, seit 1988)
- **Verein für Standortförderung Weilheim i. OB e.V.** – seit 2008
- **Handelsverband Bayern e.V.** – seit 2004
- **Gemeinwohl-Ökonomie** – Mitgliedschaft seit 2017
- **Charta der Vielfalt** – Unterzeichnet in 2017

charta der vielfalt



Unsere regionalen Lieferanten & Partnerschaften

Unter Partnerschaft verstehen wir langfristige Zusammenarbeit im Bereich der ökologischen Landwirtschaft und nachhaltigen Produktion. Unseren 72 Lieferanten fühlen wir uns sehr verbunden und freuen uns über die langfristige gute Zusammenarbeit. Das gemeinsame Ziel ist die Verbreitung von Bio-Produkten und nachhaltigen Dienstleistungen für eine bessere Zukunft. Insgesamt 42 unserer Produzenten befinden sich innerhalb eines Radius von 50 km. Die Standorte unserer Produzenten reichen von Mammendorf im Norden bis Murnau im Süden sowie von Altensteig im Westen bis Eurasburg im Osten.





Biolandhof Huber in Wallehausen (36,5 km)

– die älteste Partnerschaft

Beim Biolandhof Huber gibt es eine große Auswahl und Vielfalt von Musica, Nicola, Allians, Jelly, Laura bis zu Augusta. Gemeint sind die verschiedenen Kartoffelsorten von Martin Huber, die alle nach ökologischen Anbaumethoden kultiviert werden. Und das schmeckt man. Die richtige Sortenwahl, sorgfältige Bodenbearbeitung, ausgewogene Düngung und gesundes Pflanzgut ist das Geheimrezept. Bereits seit 1982 besteht die Partnerschaft mit Herrn Martin Huber.



»Eine so lange und fruchtbare Zusammenarbeit wie mit den Sendls ist für mich besonders wertvoll und selten. Es macht Freude zu sehen, wenn sich befreundete Unternehmen so toll entwickeln wie das beim Biomichl der Fall ist.« Martin Huber, Geschäftsführer

Packlhof in Eurasburg (19,4 km) – gemeinsame Werte beim Tierwohl

Die Bio-Metzgerei ist bereits seit 27 Jahren unser Partner und besticht durch einzigartige Fleischprodukte sowie artgerechte Tierhaltung. Die Zucht der eigenen Rinder zur Erhaltung alter gefährdeter Nutztierassen, faire Preise, ein sinnvolles Miteinander, langfristige Partnerschaften und ein einzigartiger Genuss sind die Werte des Packlhof. Auch mit der Familie Urban verbinden den Biomichl seit Jahrzehnten gemeinsame Werte und der regionale Gedanke.

»Man braucht eine klare Grundeinstellung zu dem was man macht und man dürfe nie Kompromisse bei der Herkunft und der Qualität der Produkte eingehen.« Josef Urban, Firmengründer († 12.10.2016)





2

**Unser Beitrag für
Erde & Umwelt**

Der Bioland-Hof

Bioland



Wie wir Ökologie auf unserem Hof umsetzen

Der nach Bioland zertifizierte Hof ist der Beginn des ökologischen Werdegangs der Familie Sendl und das Herzstück des Familienunternehmens Biomichl. Auf dem eigenen Hof hat alles angefangen, als der Bauer aus Leidenschaft, Michael Sendl, 1979 auf die ökologische Landwirtschaft umstellte.

Ökolandbau & artgerechte Tierhaltung mit Tradition

Der Betrieb am Ortsrand von Peißenberg beheimatet eine große Mutterkuhherde von 30 Mutterkühen mit ihren Kälbern, den Jungtieren und dem Stier Falko. Die Kälber bleiben zehn Monate bei ihrer Mutter, trinken deren Milch und fressen saftiges Grünfutter: weidefrisches Gras im Sommer, Heu und Grassilage im Winter. Das gesamte Futter für die ca. 70 Rinder stammt von den eigenen 40 ha Grünland. Zugekauftes Kraftfutter gibt es nicht und selbstverständlich kommen keine gentechnisch veränderten Futtermittel zum Einsatz. Die anfallende Streu aus der Streuwiesenpflege nutzt die Familie Sendl als Einstreu im Stall. So haben die Tiere ein komfortables Winterlager und der entstehende Festmist düngt ökologisch verträglich unsere Wiesen.

Dadurch entsteht ein ökologisch sinnvoller Kreislauf.



Zum Hof gehören auch 20 Hektar ökologisch wertvolle Streuwiesen im Filz, die vielen seltenen Tieren & Pflanzen eine Heimat bieten. Denn Streuwiesen gehören in Mitteleuropa zu den artenreichsten Lebensräumen. Entlang der Wege auf unserem Hof haben wir Streuobstbäume gepflanzt. Mit unseren »Seewiesen« haben wir 2013 an der »Wiesenmeisterschaft im Pfaffenwinkel - Tölzer Land« des Bund Naturschutz teilgenommen.



»Wir ermöglichen unseren Tieren ein artgerechtes Leben, weil wir sie schätzen. Gleichzeitig erhalten unsere Kunden ein besonders hochwertiges Lebensmittel.« sagt Karin Sendl. Durch diese artgerechte Haltung und das naturgemäße Futter in Bio-Qualität wird gesundes, wertvolles und geschmackvolles Fleisch für unsere Kunden erzeugt. Es enthält mehr herzschützende Omega-3-Fettsäuren und ist zarter als das konventioneller Mastbullen. Man schmeckt auch, dass sich die Tiere bewegen können und artgemäßes Futter erhalten. Mit etwa 15 Monaten werden die Jungrinder zum örtlichen Metzger Spirkel in Peißenberg gebracht. Der kurze Transportweg und das stressarme Schlachten erhalten die Fleischqualität.

Die Rinder, deutsche Angus, werden in einem Offenfront-Freilaufstall gehalten. Dieser schützt sie vor Wind und Wetter, lässt sie aber dennoch an der frischen Luft. Die Rinder erleben so den Wechsel der Jahreszeiten, bleiben robust und gesund. Entsprechend selten wird – zusammen mit dem Tierarzt – vorrangig mit homöopathischen oder naturheilkundlichen Mitteln eingegriffen.

Eine Photovoltaikanlage auf dem Hof versorgt den Familienbetrieb mit Sonnenstrom. Somit werden ca. 8 % des Stromverbrauchs über die eigene Anlage produziert.



Unser ökologischer Beitrag

- ✓ Seit 1979 ökologische Bewirtschaftung
- ✓ Bioland-Zertifizierung
- ✓ artgerechte Tierhaltung
- ✓ kurze Transportwege
- ✓ örtlicher Metzger in langfristiger Partnerschaft
- ✓ Bewirtschaftung von 20 ha Streuwiesen im Filz als ökologisches Refugium
- ✓ Solaranlage am Hof
- ✓ Teilnahme an der »Wiesenmeisterschaft 2013« u.a. mit Kleines Knabenkraut und Wiesen-Glockenblume
- ✓ Streuobstbäume entlang der Wege

Wie wir Nachhaltigkeit mit Genuss verbinden

Das Bio-Bistro bietet mit dem Bio-Frühstück ab 7.00 Uhr den perfekten, gesunden Start in den Tag. Vom Kinderfrühstück für die Kleinen, dem bayerischen Schmankerl mit Weißwürsten bis zum Maxi-Vital Frühstück. Zur Mittagszeit zwischen 11.30 Uhr und 14 Uhr gibt es werktags mindestens drei Speisen – von Fisch- und Fleischgerichten bis zu veganem und vegetarischem Essen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Oft versüßt auch ein Dessert den Mittagstisch. Für zwischendurch oder den Nachmittagshunger bietet das Bistro Tagessuppen, hausgemachten Leberkäs, Sandwiches und Salate. Bei einem Cappuccino und Kuchen lässt sich der Nachmittag ausklingen.



So machen wir das: gesund, lecker, Bio!

Alle verwendeten Lebensmittel sind 100 % Bio. Täglich gibt es mindestens ein, meistens zwei vegetarische Gerichte. Oft wird auch vegan, gluten- oder lactosefrei gekocht. Die Inhaltsstoffe finden Kunden an der Theke und im Internet aufgelistet. Allergene werden gesondert aufgeführt.

Beim Kochen versuchen wir so viele Bedürfnisse wie möglich zu erfüllen – immer voran der Geschmack der Gerichte. Bei der Auswahl von Fisch und Fleisch achten wir besonders auf Herkunft und Haltung. Uns ist wichtig, dass mit viel frischem und gesundem Gemüse gekocht wird. Daher gibt es bei uns auch eine Salatbar und der Fokus der Gerichte liegt auf Gemüse.

Das Spektrum reicht von bunter Gartensuppe, Polenta-Lasagne mit Gemüse, gefüllter Paprikaschote mit Linsengemüse, Kräutermatjes mit Apfel-Kartoffelrösti bis zum bayerischen Krautwicklerl mit Salzkartoffeln. Vom schwäbischen Klassiker bis zum exotischen Asia-Gericht kochen unsere Köche alles in bester Bio-Qualität zu fairen Preisen und mit Liebe – das sieht und schmeckt man!

Das Bio-Bistro



Die Atmosphäre – Ruhe, Gemütlichkeit und eine Portion Sonne



Unser ökologischer Beitrag

- ✓ 100 % Bio-Essen, keine Gentechnik
- ✓ vegetarische, vegane & Fleisch- & Fisch-Gerichte
- ✓ oft lactose- & glutenfrei
- ✓ Inhaltsstoffe angegeben
- ✓ saisonale Gerichte, frisch gekocht, keine Fertigprodukte
- ✓ »to go« in recycelbaren Zuckerrohrbehältern
- ✓ kostenloses Leitungswasser
- ✓ Papiertüten & Servietten sparsam & mit ökologischen, wasserlöslichen Pflanzenfarben
- ✓ Nutzung von Überhängen des Biomarkts
- ✓ regionale Partner wie die Murnauer Kaffeerösterei, Bäckerei Schwarzmaier & Gärtnerei Stauden Spatz
- ✓ Bienenparadies im Sommer

Trinken ist gesund und darf zu einer guten Mahlzeit nicht fehlen. Daher gibt es im Bio-Bistro Leitungswasser kostenlos für alle Gäste. Der ökologische Lesestoff wie das Greenpeace Magazin, Schrot & Korn oder regionale Tageszeitungen liegen aus.

Unten im Bistro sowie im ersten Stock gibt es ausreichend ruhige Sitzmöglichkeiten. Die Echtholz-Bestuhlung wurde von der regional ansässigen Familie Gretschmann aus Böbing, u.a. aus einem alten Kirschbaum vom Sendl-Hof, hergestellt. Im Sommer sitzen Kunden und Mitarbeiter auf einer der zwei Sonnen-Terrassen des Biomichl. Bio-Blumen sorgen für eine angenehme Atmosphäre und sind zeitgleich ein wahres Bienenparadies. Hier summt es zwischen Thymian, Lavendel und Borretsch.

Wenn doch mal keine Zeit bleibt, um in Ruhe zu essen, kann das Essen auch mitgenommen werden. Verpackt wird das Ganze »to go« in recycelbaren Zuckerrohrbehältern. Bei den Servietten und Papiertüten an der Brot-Theke achten wir auf den sparsamen Umgang und ökologische, wasserlösliche Pflanzenfarben im Druck.



Was drin ist?! – Geschmack, Bio und regionale Zutaten!

Bei der Zubereitung achten wir nicht nur auf die Rohware, sondern auch auf eine schonende Zubereitung. Wir schulen unsere Köche regelmäßig durch Weiterbildungen. Es wird immer frisch gekocht und zubereitet; von der Soße bis zu hausgemachten Gnocchi. Auch exotische und gesunde Zutaten wie Quinoa kommen bei uns auf den Speiseplan. Wie der restliche Biomarkt wird das Bio-Bistro mit Ökostrom versorgt. Besteck, Teller und Gläser werden umweltfreundlich und wassersparend gespült. Auch bei der Zubereitung macht der Biomichl als Einheit Sinn. Überhänge aus dem Biomarkt werden im Bio-Bistro verwendet. Als Überhänge werden Obst und Gemüse bezeichnet, welche aufgrund der Kundenpräferenzen liegen bleiben. So bestellt der Biomarkt beim Einkauf mal zu viele Erdbeeren, Kartoffeln oder Äpfel. Dieses überzählige, frische Obst und Gemüse findet im Bio-Bistro eine sinnvolle Verwendung in Suppen oder als Dessert. Brot vom Vortag wird an eine regionale Tafel gespendet.



»Aus meiner langjährigen Erfahrung als Koch entstehen die verschiedensten Gerichte. Traditionell mit Fleisch oder Fisch, bodenständige Hausmannskost und mal exotisch-asiatisch im Wok. Am liebsten koche ich vegetarisch und glutenfrei, bspw. Quiche aus Soja- oder Reismehl, oder backe einen Blechkuchen mit Apfel und Amaranth.

Dirk Piertzog, Koch im Bio-Bistro

Gerne nehme ich auch die Anregungen der Kunden auf.

Dann gibt es beispielsweise Linsen mit Spätzle und Wienerle.«

Die Murnauer Kaffeerösterei in Murnau (19,22 km)

– regionaler Kaffeegenuss



Ob einen Soja-Latte, einen Cappuccino oder Latte Macchiato: Beim Biomichl schmeckt der Kaffee, denn es kommen nur gute, qualitativ hochwertige Bio-Zutaten zum Einsatz. Zum einen leckere Heumilch, Soja- oder Reismilch. Zum anderen der regionale Kaffee der Murnauer Kaffeerösterei. Dieser Partner steht für Qualität, Geschmack und fairen Anbau. Als »Röster des Jahres 2015« wurde der Geschäftsführer Thomas Eckel ausgezeichnet. Die Murnauer Kaffeerösterei bietet Bio-Kaffee mit »direct trade« an, d.h. die Verbindungen zu den Produzenten sind freundschaftlich und persönlich. Dadurch kann garantiert werden, dass die vereinbarten, höheren Kaufpreise für den Rohkaffee auch bei den Bauern ankommen.



»Ich garantiere Ihnen Transparenz von der Plantage bis in Ihre Tasse.« Thomas Eckel, Geschäftsführer

Gärtnerei Stauden Spatz am Kreilhof (8,9 km)

– Bienenfreu(n)de



Ob man gemütlich auf der Sonnen-Terrasse einen Kaffee trinkt oder einfach nur am Eingang des Biomichl sein Fahrrad absperrt, man begegnet den farbenfrohen Bio-Stauden der Gärtnerei Stauden Spatz. Seit 2014 kümmert sich Frau Behmenburg um die Bepflanzung des Biomichl. Ein wahres Bienenparadies hat sich beim Biomichl entwickelt – alles nach Bioland zertifiziert. Es locken Thymian, Kugeldistel und Lavendel neben Bienen auch Menschen an. Eine wahre Freude, fast das ganze Jahr!

»Es sind die Pflanzen, die einem Garten seinen Charakter geben, sie hauchen ihm Leben ein und machen ihn zu einem ganz persönlichen Ort.« Susanne Behmenburg, Inhaberin



Wie wir Bio in allen Lebensbereichen verbreiten

Im Biomarkt trifft alles zusammen:

Die Kunden des Biomarktes mit der Ware der regionalen Partner und dem Bio-Großhändler dennree sowie den Fleischprodukten des Bioland-Hofs, die Kunden des Bio-Bistros und der Bio-Metzgerei mit unseren engagierten Mitarbeitern und der Familie Sendl.

Ziel des Biomarktes ist es, ökologische und möglichst regionale Produkte zu verbreiten und einem großen Kundenkreis zugänglich zu machen. Immer mit einer Portion Spaß und Freude für Mitarbeiter und Kunden.

Gut versorgt mit Bio!

Bereits beim Weg zum Biomichl achten wir auf die Umwelt. Daher bündeln wir die Warenlieferungen von dennree, unserem Hauptlieferanten. Durch die Nähe zu unseren regionalen Partnern werden Transportwege kurz gehalten. Das spart CO₂-Emissionen, die Produkte bleiben frisch und die Wertschöpfung liegt in den umliegenden Landkreisen.

Auch die ökologische Anreise der Kunden unterstützen wir: zu Fuß durch die zentrale Lage in Weilheim oder mit dem Rad durch vor Regen geschützten Fahrradabstellmöglichkeiten.



Der Biomarkt

Unser ökologischer Beitrag

- ✓ 100 % zertifizierte Bio-Produkte, keine Gentechnik
- ✓ über 40 regionale Partnerbetriebe
- ✓ artgerechte Haltung bei unseren tierhaltenden Partnerbetrieben
- ✓ persönlicher Kontakt zu allen tierhaltenden Betrieben
- ✓ effizientes Energiemanagement und Ökostrom
- ✓ loses Sortiment
- ✓ Fokus auf Mehrwegflaschen
- ✓ Nutzung von Ökobon®
- ✓ Müllvermeidung durch Produktauswahl und Verpackungen

Unser Sortiment – Bio, regional und lecker!

Alle Lebensmittel des Biomarkts sind 100 % Bio zertifiziert und erzeugt nach der EU-Bio-Verordnung. Viele unserer Waren haben zusätzlich eine Zertifizierung eines Bio-Anbauverbandes wie Demeter, Bioland, Biokreis oder Naturland.

Derzeit werden im Biomarkt über 12.000 Produkte angeboten: von frischem Gemüse und Obst, über Wurstwaren und Käse bis zu Kosmetik- und Reinigungsartikeln. Allein über 200 Käsesorten liegen in der Käsetheke zur Auswahl.

Insgesamt 70 % unseres Sortiments werden durch dennree als Hauptlieferanten bezogen. Die restlichen 30 % der Waren stammen aus weiteren, einzelnen Partnerschaften mit Unternehmen. Grund für den Fokus auf regionale Produkte ist die Wertschöpfung in der Region. Dadurch werden Arbeitsplätze geschaffen und die lokale, ökologische Landwirtschaft gestärkt.

Karin Sendl, Geschäftsführerin



Von den tierhaltenden Betrieben kennen wir die Besitzer persönlich, pflegen regen Kontakt und haben die Ställe besucht – von den Puten über Hirsche und Rinder zu Schweinen und Hühnern. Als Bauer und Besitzer eines eigenen Hofes mit Tieren können wir unseren Kunden garantieren, dass die Haltung der Tiere möglichst artgerecht erfolgt.

»Mein Lieblingsprodukt im Biomarkt ist die Zartbitterschokolade mit Granatapfel-Gelee von NATURATA.«



Innovation durch intensive Sortimentsarbeit

Immer wieder nehmen wir neue Produkte in das Sortiment auf. Dabei achten wir insbesondere auf folgende Kriterien: Herkunft, Zertifizierung, Geschmack und Frische bei Lebensmitteln. Wir achten auch auf die Verpackung und Sinnhaftigkeit des Produkts wie zum Beispiel Alternativprodukte für Allergiker. Unsere Produktpalette haben wir in 2016 bspw. um Nudeln aus Hülsenfrüchten, die glutenfreien Produkte der Firma Ruki aus Peißenberg und unseren Chilileberkäse aus der eigenen Metzgerei erweitert.

Unser loses Sortiment schützt die Umwelt durch weniger Verpackungsmaterial und Reduzierung der Lebensmittelverschwendung durch zu große Packungen. Für Sie als Kunden hat es den Vorteil, dass nur das bezahlt wird, was benötigt wird. Das Angebot reicht von Kaffee über Weizen, Linsen und Nudeln bis zu verschiedenen Müsli- und Nussorten. Gerne können Sie als Kunde auch Ihre eigenen Abfüllbehälter mitbringen – nur das Wiegen der Ware muss in den dafür vorgesehenen Behältern erfolgen.

Unsere Produktpalette reicht von den Eigenmarken von dennree (Waren auf der linken Seite) bis zu namenhaften Marken und Spezialitäten (Waren auf der rechten Seite) wie dem Münchner Kindl Senf und feel! Gin aus München.





Das Handwerkszeug der Naturkosmetik

»Durch intensive Schulungen und meine langjährige Erfahrung kann ich Naturkosmetik-Einsteigern wie auch langjährigen Nutzern zu Inhaltsstoffen und Umweltaspekten umfassend beraten.

Für mich und meine Kunden sind die Inhaltstoffe wichtig. Daher achte ich auf die verschiedenen Siegel wie bspw. das BDIH- oder das NATRUE-Siegel. Als ehemalige Yoga-Lehrerin und Geburtshelferin sehe ich die Kosmetik ganzheitlich. Mein Lieblingsprodukt wechselt mit den Jahreszeiten – zurzeit ist es SantaVerde age protect serum.«



Martina Freystedt, Naturkosmetikfachverkäuferin



Das Demeter-Logo



Das BDIH-Siegel



Das IHTK-Logo



Das NATRUE-Siegel



Natürlich schön!

Alle diese Siegel stehen für eine nachhaltige Produktion in der Kosmetikbranche. Das Demeter-Logo verspricht biodynamische Qualität. Das IHTK-Logo, auch »Hase mit schützender Hand« genannt, des Herstellerverbands gegen Tierversuche zielt seit 1979 tierversuchsfreie Kosmetik. Mit dem NATRUE-Siegel und dem BDIH-Label können Sie sich sicher sein, dass die Produkte nur geprüfte Inhaltsstoffe gemäß deren Naturkosmetikstandards enthalten und auch die Angaben zur Bioqualität überprüft wurden.

Kreativität und Transparenz im Bereich der Bio-Metzgerei

Als neuester Bereich ist mit dem Umzug im Jahr 2014 die Biomichl-Metzgerei entstanden, welche nach Bioland zertifiziert ist. Hier bereiten unsere fachmännisch ausgebildeten und kontinuierlich geschulten Metzger verschiedenste Variationen von Fleischspezialitäten zu. Das Fleisch vom eigenen Hof wie von geprüften Partnerbetrieben wird hier unter strengen Qualitätsvorgaben, u.a. seitens Bioland, verarbeitet. Transparenz ist uns dabei wichtig. Daher haben wir eine Fensterscheibe mit Blick auf die Arbeit des Metzgers eingebaut. Somit können Sie sich als Kunde vor Ort einen Einblick in unsere Arbeit verschaffen. Die Weiterverarbeitung des vom eigenen Hof stammenden Fleisch soll offen, einsehbar und nachvollziehbar sein; für das Vertrauen unserer Kunden. Das gleiche Prinzip gilt auch für das Bio-Bistro. Auch dort können Sie als Kunde den Köchen bei der Arbeit zusehen. Mit der Herstellung der eigenen Wurst- und Fleischwaren sind wir den logischen und konsequenten Schritt vom Bauern zum Metzger gegangen.



»Was den Unterschied ausmacht beim Biomichl ist zum einen, dass wir echte Qualität anbieten. Und das sogar vom eigenen Hof wie auch von weiteren Partnerbetrieben. Diesen Unterschied merkt man als Metzger. Das andere ist, dass wir in der Metzgerei das gesamte Tier verwerten. So gibt es auch Saures Lüngerl und nicht nur Steak. Mir macht die Arbeit besonders viel Freude, weil ich alle Freiheiten habe, etwas Neues zu probieren. So sind beliebte Produkte wie der Chilileberkäse und Rouladen-Spieße entstanden. Die Qualität schmeckt unseren Kunden, ob bei den Weißwürsten oder der Salsiccia.«

Joachim Preßler, Biomichl-Metzger

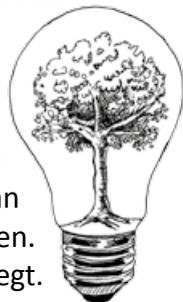


Bioland

Nachhaltiger Ladenaufbau bis zum Kassenbon

Bei der Gestaltung und Einrichtung des neuen Biomichl in der Pütrichstraße wurde vom Bodenbelag bis zum Kassenbon auf einen nachhaltigen Aufbau geachtet. Natürliche Rohstoffe schaffen für Kunden und Mitarbeiter eine gesunde Wohlfühl-Atmosphäre. Der geschwungene Aufbau mit Ausbuchtungen präsentiert einzelne Sortimenten wie Wein und Naturkosmetik in sich geschlossen.

Bereits der Boden von wineo ist hinsichtlich Materialeinsatz (Rizinöl und Kreide als Füllstoff), Nachhaltigkeit (Blauer Engel), Produktionsstandort sowie CO₂-Bilanz einzigartig. Gestrichen wurden die Wände mit natürlichen Kalkfarben. Die Einrichtung mit Möbeln und Theken, die Elektroinstallationen und weitere Arbeiten wurden an regionale Handwerker, meist in langjähriger Partnerschaft, vergeben. Beim Biomichl wird viel Wert auf die ökologische Beschaffung gelegt. Viele Einrichtungsgegenstände wie die Sonnenschirme der Sonnenterrasse, die Büromöbel und Stühle bis zu den Müllbeuteln sowie viele andere Dinge der täglichen Arbeit werden bei der memo AG, einem nachhaltigen Versandhandel, eingekauft. Auch auf die nachhaltige Beschaffung kleiner Bestandteile des Biomarkts wird geachtet. So ist der Biomichl einer der ersten Biomärkte, welcher als Kassenzettel Ökobon® benutzt. Denn herkömmliche Kassensbons enthalten Bisphenol (BPA/BPS), chemische Farhentwickler und bestehen meist nicht aus FSC®-Papier. Ökobon® ist sogar für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen und daher ideal für den Einsatz im Biomarkt. Im Büro wird auf Altpapier geachtet und auch bei den Angebotsprospekten von dennree können wir uns auf eine nachhaltige Produktion verlassen.



Kalkfarbe

Offene Kühlmöbel

Regionale Handwerker

Nachhaltiger Boden

Unser Energieverbrauch – effizient & innovativ

Energie ist im Biomarkt ein wichtiges Thema. Insbesondere die Bereiche Küche und Frischetheken verbrauchen große Mengen an Strom. Das ist nicht vermeidbar. Um Energie zu sparen, wird in der Nacht die Raumtemperatur abgesenkt, beim Öffnen der Kühlraumtüren schaltet sich die Kühlung ab, es wurden in vielen Bereichen Bewegungsmelder installiert und ca. 80 % der gesamten Flächen werden mit LED beleuchtet. Offene Kühlmöbel sind bei unserer großen Kundenfrequenz effizient und klimatisieren zusätzlich die Räumlichkeiten.

Von den Stadtwerken Weilheim erhalten wir seit 2008 Ökostrom. Zudem produziert der Biomichl ca. 8 % seines Strombedarfs durch die eigene Solaranlage am Bioland-Hof. Um den Stromverbrauch immer im Blick zu haben, sind Stromzähler installiert, welche den Verbrauch der einzelnen Abteilungen dokumentieren. Trotz einer Vergrößerung der Verkaufsfläche um 80 % an den neuen Standort ist der Stromverbrauch bezogen auf die Fläche nur um 20 % gestiegen.

Die innovative Raumkühlung erfolgt nicht über eine Kältemaschine, sondern über einen extra gebohrten Grundwasserbrunnen. Zur Kühlung wird kaltes Wasser aus dem Brunnen über die Lüftung und Heizanlagen geschickt. So erreichen wir mit einem minimalen Energieeinsatz der Wasserpumpe ein angenehmes Raumklima. Zentrale Einheit in unserem Wärme-Kälte-System ist unsere CO₂-Kältemaschine, für die wir uns in erster Linie wegen des natürlichen Kältemittels entschieden haben. Ein großer Vorteil der Anlage ist auch die Möglichkeit der guten Abwärmenutzung, welche durch ein ausgeklügeltes System von Wärmespeichern zum Heizen und für die Warmwasserbereitung verwendet wird. Wenn möglich, wird die überschüssige Wärme auch zum Beheizen der Anlieger-Wohnungen verwendet.



LED-Beleuchtung

Ökobon®

Ökostrom

Effiziente Wärmenutzung

Brief und Siegel des Biomarkts

»Beim Biomichl setzen wir auf nachhaltige Siegel und persönlichen Kontakt mit den Lieferanten. Siegel dienen den Kunden als Orientierung. So tragen alle Lebensmittel beim Biomichl das EU-Bio-Logo. Viele weitere Produkte sind zusätzlich durch einen Bio-Anbauverband zertifiziert. Darüber hinaus sind uns der persönliche Bezug und Kontakt mit den Lieferanten wichtig. Mit vielen pflegen wir seit langem enge Partnerschaften.«

Michael Sendl, Geschäftsführer



Das EU-Bio-Logo



Das Bioland-Siegel



Das deutsche Bio-Siegel



Das Naturland-Logo



Echt Bio!

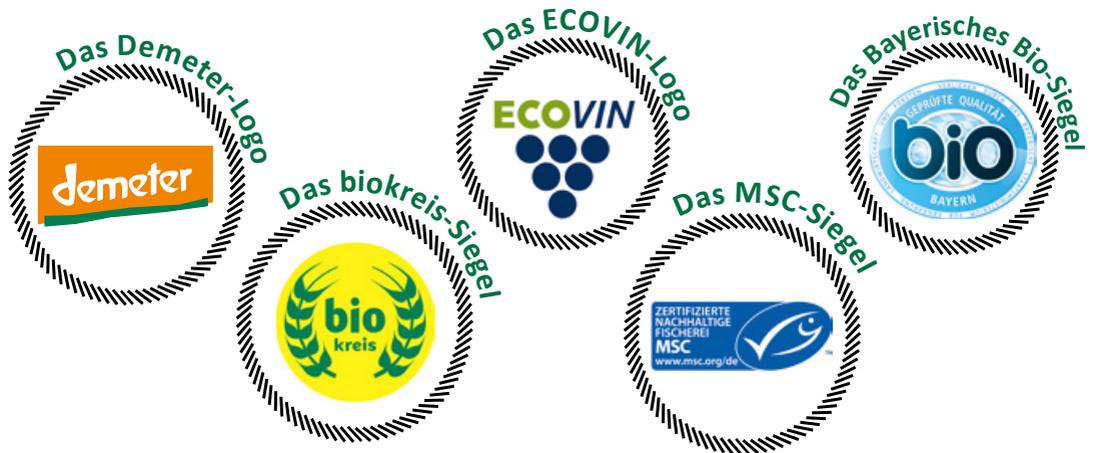
Alle diese Siegel stehen für ökologische, faire oder nachhaltige Produktion in der Landwirtschaft und finden sich auf den Lebensmitteln im Biomichl. Seit dem 1. Juli 2012 müssen alle vorverpackten Bio-Lebensmittel, welche in der EU produziert oder verarbeitet wurden, das europäische Gemeinschaftslogo für ökologische Produkte, das EU-Bio-Logo, und den dazugehörigen Kontrollstellencode sowie eine allgemeine Herkunftsangabe der Zutaten tragen. Diese Lebensmittel erfüllen den EU-Mindeststandard. Daneben kann ergänzend auf vielen Produkten das sechseckige deutsche Bio-Siegel stehen. Die zusätzlichen Kennzeichen der Bio-Anbauverbände, zu denen Demeter, Naturland, biokreis und Bioland zählen, weisen strengere Regeln, bspw. in Bezug auf Düngung und Tierbesatz, auf. Artgerechte Tierhaltung spielt hier eine wichtige Rolle. Daneben gibt es spezielle Siegel für ökologischen Wein (Ecovin), nachhaltige Fischerei (MSC-Marine Stewardship Council) sowie für fairen Handel (Fairtrade). Seit 2015 gibt es das Bayerische Bio-Siegel, welches für 100 % Bio aus Bayern steht.

Familie Gretschmann aus Böbing (15,14 km)

– Alleskönner aus Böbing

Naturland-Imker, Naturland-Bauer sowie Schreiner und Künstlerin in einer Familie. Herr Gretschmann und seine Frau beliefern den Biomichl seit 2013 mit Naturland-Honig. Später folgte die Lieferung mit Lammfleisch. Das neue Bio-Bistro verschönerte die Familie mit handgefertigten Holz-Tischen und -Stühlen.

»Für uns als kleiner Familienbetrieb ist es eine Selbstverständlichkeit, dass die Tiere sich wohlfühlen. Wir halten braune Bergschafe in Gruppen und möchten so unseren Beitrag zur Erhaltung dieser alten lokalen Nutztier rasse leisten.«
Herr Gretschmann



memo AG in Greußenheim (241,42 km)

– Der Partner für nachhaltige Beschaffung

Die memo AG ist unser Ansprechpartner für nachhaltige Büroprodukte. Vom Recyclingpapier über energieeffiziente Drucker bis hin zu Möbeln aus Naturholz kaufen wir bei der memo AG alles, was ein nachhaltiges Büro ausmacht.

»Seit 20 Jahren ist Biomichl nicht nur ein Kunde, sondern auch ein guter Partner der memo AG. Unsere Zusammenarbeit ist von gegenseitigem Vertrauen und dem gemeinsamen Verständnis von gesellschaftlicher Verantwortung geprägt. Wir freuen uns, Biomichl auf seinem erfolgreichen Weg begleiten zu dürfen.« Lothar Hartmann, Leitung Nachhaltigkeitsmanagement



Das Prinzip »no waste« vom Gemüse bis zur Theke

Verpackungen ADE! Müllvermeidung ist für den Biomarkt ein zentrales Thema. Beim Biomichl wird das Prinzip »no waste«, auf Deutsch »kein Müll« angestrebt. Das schließt zum einen die Vermeidung von Müll mit ein, zum anderen den Ersatz von unvermeidbaren Verpackungen durch umweltschonende Alternativen. Bereits bei der Wahl der Produkte achtet die Familie Sendl auf die Art der Verpackung. So gibt es beim Biomichl kaum Gemüse in Plastik oder doppelt eingepackte Waren, dafür aber ein umfangreiches loses Sortiment. Bei Wasser, Bier und Säften setzt der Biomichl vor allem auf Mehrweg. Es gibt keine Aludosen und nur Plastik-Flaschen mit Pfand.

In einem Supermarkt werden normalerweise viele der Lebensmittel weggeschmissen. Anders beim Biomichl. Hier werden Waren frühzeitig reduziert angeboten. Auch die Kooperation mit dem Bio-Bistro schützt Ressourcen. Das Bistro nimmt überzähliges Obst und Gemüse (sogenannte »Überhänge«) auf und verkocht diese gesund, frisch und lecker. Zu viel bestellte Avocados werden so sinnvoll zu einer leckeren Guacamole verarbeitet. Zudem gehen Brot vom Vortag und andere Lebensmittel an die Tafel in Weilheim. Die letzte Station ist der Bioland-Hof der Familie Sendl. Brot und Gemüse, welches nicht mehr für den Verzehr geeignet ist, wird hier in den Kreislauf des Biomichl zurückgeführt. So können kostbare Lebensmittel sinnvoll genutzt und die Umwelt geschont werden.

»Bei uns werden keine Lebensmittel weggeschmissen. Der Wert geht gegen null.«
Michael Sendl

»So viel wie nötig, so wenig wie möglich« – das Motto für Verpackungen. Manchmal lassen sich Verpackungen aber nicht vermeiden. An der Käse-, Fisch- und Wurst-Theke beispielsweise. Dort verwenden unsere Mitarbeiter ökologisches Einschlagpapier. Dieses ist ein reißfestes FSC®-Papier, welches dünn mit Plastik beschichtet ist. So bleiben Käse und Wurst länger frisch. Bei Bedarf können Kunden beim Obst und Gemüse reißfeste Tüten aus Maisstärke verwenden. Bei der losen Ware gibt es Tüten aus Papier. Gerne können Kunden ihre eigenen Behälter mitbringen. Nur gewogen werden muss in den geeichten Behältern. Bei den Eiern steht das Mehrwegsystem M(ei)Box zur Nutzung bereit. **Sie als Kunde haben es in der Hand!**



So vermeiden wir Müll...

1

Produktauswahl mit Köpfchen: Wir bevorzugen im Biomarkt Produkte, die sinnvoll verpackt sind, d.h. in Glas, keine Aluminiumdosen, viel Mehrwegsysteme...

Voller loser Ware: Von Kaffee, Nudeln, Linsen über Mehl und Nüsse... Eine große Vielfalt an Lebensmitteln können Sie in der Menge kaufen, die Sie benötigen.

Das spart für Kunden unnötige Kosten; für die Umwelt vermeidbare Verpackung.

2

Mehrweg macht Sinn: Bei Säften & Bier sind 82 %, bei Wein & Punsch 11 % und bei Molkereiprodukten 24 % der Flaschen & Gläser bepfandet.

Lebensmittelverschwendung ade: Bei uns findet jedes Gemüse und Obst eine sinnvolle Verwendung. Überhänge werden im Bistro zu leckeren Suppen oder

Sandwichs verarbeitet. Obst und Gemüse mit kleinen Druckstellen kommt in die Mitarbeiter-Kiste. Brot vom Vortag wird an die Tafel gespendet. Und sollte doch einmal etwas übrigbleiben, dann finden die Lebensmittel auf dem Hof der Familie Sendl Kühe oder Pferde als glückliche Abnehmer.

4

Eine gute Alternative: Da gibt es viele, bspw. in Form von Papiertüten, einem Mehrwegsystem für Eier und Kaffee »to go«, wiederverwendbare Stoffnetze, Tüten aus heimischer, gentechnikfreier Maisstärke und Essenschalen »to go« produziert aus Abfallprodukten der Zuckerrohrproduktion.

5

M(ei)Box für Eier

Papiertüten

Tüten aus Maisstärke

Verpackung »to go«

Unser Beitrag für Mensch & Gesellschaft



Die Kundenzufriedenheit



Wie wir unsere Kunden glücklich machen

Die Zufriedenheit unserer Kunden und eine wertschätzende Kundenbeziehung sind wichtige Ziele des Biomichl. Daran arbeiten die Geschäftsführung und jeder einzelne Mitarbeiter. Denn wir leben und lieben den Verkauf von besonderen Bio-Produkten und nachhaltigen Dienstleistungen. Den Einkauf unserer Kunden möchten wir durch eine gemütliche und herzliche Atmosphäre, durch unsere kompetente Beratung und kundenbezogenen Service so angenehm wie möglich gestalten.

Auf die Bedürfnisse der Kunden abgestimmt – von 1 bis 10!

Wir möchten so viele Menschen wie möglich mit Bio versorgen. Das fängt bereits bei der Anfahrt der Kunden an. Daher haben wir bei der Planung des neuen Biomichl auf einen überdachten Bereich mit Fahrradständern geachtet. Egal bei welchem Wetter, die Räder bleiben trocken. Die Fahrradständer wurden vom Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club (ADFC e.V.) empfohlen und zertifiziert. Auch mit voll beladenen Körben fallen die Räder an unseren Ständern nicht um.

Um keine zusätzliche Natur- und Freifläche an der Oberfläche zu versiegeln, wurden die Parkplätze für Autofahrer als Tiefgarage konzipiert. Einkaufswagen können dort bis ans Auto gebracht und die Bio-Ware sicher eingeladen werden.

Für Menschen mit Kinderwagen oder Rollstuhl wurde ein barrierefreier Zugang mit Lift und extra breiten Gängen

2 im gesamten Biomichl verwirklicht. Auch eine Toilette, welche auch für Menschen mit Behinderung geeignet ist, befindet sich im Erdgeschoss.



3 Unser Sortiment und unsere Dienstleistungen sind das, was den Biomichl besonders machen. 100 % Bio-Produkte, viele aus der Region, frisch und lecker. Und auch im Bio-Bistro wird Genuss und Geschmack großgeschrieben. Daher versuchen wir auch immer besser zu werden, nehmen neue Produkte ins Sortiment oder probieren neue Gerichte im Bistro aus. Unter 12.000 Produkten finden Kunden von Emmer über regionale Fleischprodukte bis zu Alltagsprodukten wie Küchenrollen alles aus nachhaltiger Produktion. Feinschmecker, Gesundheitsbewusste, Allergiker, Vegetarier und Veganer – für Jeden ist da das Richtige dabei! Besonders stolz sind wir natürlich auf unsere eigene Fleischzubereitung sowie die regionalen persönlichen Partnerschaften.

In der Kosmetikabteilung stehen viele Produkt-Tester bereit, damit Kunden sich sicher sind auch das Richtige zu kaufen. Das schont den Geldbeutel und ist gut für die Umwelt. Auch im Naturkostbereich können Kunden immer wieder einige Produkte testen – um auf den Geschmack zu kommen. An Verkostungstagen gibt es die Produkte einzelner Produzenten zum Probieren. **4**

5 Zudem bietet der Biomichl viele kostenlose Service-Leistungen an: das Parken für 1,5 Stunden, die BioMarkt-Card, Leitungswasser im Bistro-Bereich, Toiletten mit Wickeltisch, Kinder-Spielecke, Kundenwaage im Gemüsebereich und Mühlen für Kaffee und Getreide stehen kostenfrei zur Verfügung.

Die Anfahrt



1

Unsere Produkte und Dienstleistungen



3

Kostenlose Service-Leistungen



5

Auf dem Weg durch

Barrierefreier Zugang



2

Unsere Produkt-Tester



4

6 Auch unsere freundlichen und kompetenten Mitarbeiter sind ein Markenzeichen des Biomichl. Fragen rund um die Produkte, Inhaltsstoffe, Allergene, Zertifizierungen, Herkunft und Zubereitung beantworten unsere Mitarbeiter gerne – im Bistro, hinter der Käse- und Fleischtheke, im Kosmetikbereich und beim Brot. Durch Weiterbildung sorgen wir dafür, dass Sie als Kunde immer einen Ansprechpartner finden. Dazu dient auch der Info-Point am Eingang. Hier können Sie uns allgemeine Fragen zum Laden, unseren Events und sonstige Anregungen mitteilen – vor Ort oder auch telefonisch.

Wir möchten den Einkauf unserer Kunden so angenehm und nachhaltig wie möglich gestalten. Daher gibt es auch ruhige Ecken im Bistro-Bereich sowie auf den Sonnenterassen im Erdgeschoss und ersten Stock, die zum Verweilen einladen. Zudem bieten wir kleine und große Einkaufswagen. Und an der Kasse haben Sie genug Platz und Zeit zum Einpacken.

9 Die Events, zu denen der Biomichl Kunden einlädt, reichen vom Frühstücksbrunch über Vernissage bis Genießerabend und Hoffest.

Die Vernetzung mit anderen regionalen und nachhaltigen Akteuren unterstützt der Biomichl durch seine Informationsbörse im Kassenbereich und Auslagen am Info-Point. Auf unsere regionalen Partnerprodukte machen wir mit unseren »Heimat zum Anbeißen«-Schildern aufmerksam.



den Biomichl



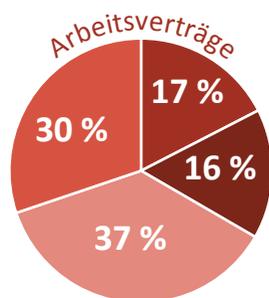
Die Mitarbeiter-zufriedenheit

Was wir für zufriedene Mitarbeiter tun

Das Biomichl-Team ist in den letzten Jahrzehnten auf 63 Personen angewachsen. Wir fühlen uns wie eine große Familie und möchten, dass all unsere Mitarbeiter eine sinnvolle Beschäftigung und Spaß an ihrer Tätigkeit haben. Ein langfristiges Miteinander, Wertschätzung und Vielfältigkeit sind für uns wichtige Werte.

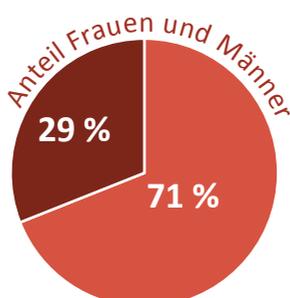
Ein langfristiges Miteinander

Nicht nur bei unseren Partnerschaften ist uns eine langfristige Beziehung wichtig. Daher freuen wir uns, dass sechs Mitarbeiter bereits über fünf Jahre, zehn über sieben Jahre und neun über zehn Jahre, also insgesamt 40 % unserer Mitarbeiter über fünf Jahre, bei uns beschäftigt sind. Unsere längste Mitarbeiterin arbeitet mit uns seit 25 Jahren.

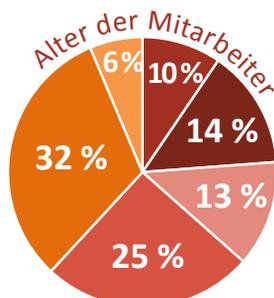


■ Minijob
■ 21-35 h

■ bis 20 h
■ Vollzeit



■ Frauen ■ Männer



■ bis 20 ■ 21-30 ■ 31-40 ■ 41-50 ■ 51-60 ■ über 60



Zahlen der Mitarbeiterbefragung in 2016

Die Mitarbeiterbefragung wurde im Sommer 2016 im Zuge der Erstellung des Nachhaltigkeitsberichts unabhängig durch die Greensurance Stiftung durchgeführt. Die Ergebnisse der externen Befragung sind in Arbeitsgruppen und in die Ziele ab Seite 55 eingeflossen.

89 % der Mitarbeiter macht die Arbeit beim Biomichl Freude.

100 % der Mitarbeiter sind mit den Leistungen des Biomichl (Massagen, Gutscheine etc.) zufrieden.

96 % der Mitarbeiter würden den Biomichl als Arbeitgeber weiterempfehlen.

90 % der Mitarbeiter sind stolz darauf, beim Biomichl zu arbeiten.

Die drei Hauptgründe, warum Mitarbeiter beim Biomichl arbeiten, sind: »Spaß und Freude an der Arbeit«, das »Miteinander der Kollegen« und die »eigene Tätigkeit beim Biomichl«.

Anneliese Back, Leitungsebene



»Ich bin über die rege und engagierte Teilnahme an der Mitarbeiterbefragung sehr froh. Es wurden viele Gedanken und Gefühle geäußert und im Ergebnis zeigt sich die Verbundenheit der Mitarbeiter mit dem Biomichl. Es ist schön zu erleben, dass so viele Mitarbeiter Ideen und Vorschläge zur Optimierung von Abläufen einbringen.«



Gleichberechtigung, Chancengleichheit und gerechte Einkommensverteilung

Für ein gutes Miteinander sind Gleichberechtigung, Chancengleichheit und gerechte Lohnverteilung ein wichtiges Thema. Insgesamt arbeiten 71 % Frauen und 29 % Männer beim Biomichl. Frauen nehmen in den Führungspositionen eine wichtige Rolle ein: Zu den Führungspositionen zählen die Geschäftsführung (50 % Frauen), die Leitungsebene (66 %) und die Abteilungsleitung (80 %). In 2016 haben drei Mitarbeiter Elternzeit genutzt; es waren alle drei Männer!

Chancengleichheit bedeutet bei uns, dass unabhängig von Herkunft, Geschlecht oder Religion Personen aufgrund ihrer Fähigkeiten bspw. Fach- und Führungspositionen besetzen. Den Abteilungsleitern kommt eine besondere Aufgabe als Bindeglied zwischen den Mitarbeitern und der Führungsebene zu. Der Biomichl beschäftigt zwei Mitarbeiter (3 %) mit einem Handicap.

Das höchste Einkommen unserer Mitarbeiter liegt bei 19,25 €/Stunde. Das Durchschnittseinkommen aller Mitarbeiter liegt bei 13,25 €/Stunde (excl. Geschäftsführung).

Geschäftsführung des Biomichl Karin und Michael Sendl

Biomichl OHG

Bioland-Hof

Leitungsebene

Abteilungsleitung

Buchhaltung

Fleisch-Theke

Info-Point & Brot-Theke

Käse-Theke

Fisch-Theke

Trockenware

Wein

Gemüse

Bistro

Drogerie

Kasse

Ein gutes Miteinander

Egal welches Alter, welcher Herkunft und egal ob Mann oder Frau. Jeder trägt auf seine Weise dazu bei, dass der Biomichl funk-

tioniert. Daher haben wir auch die Charta der Vielfalt unterzeichnet. Wir glauben daran, dass die Vielfalt der Mitarbeiter mit ihren unterschiedlichen Fähigkeiten und Talenten Chancen für innovative und kreative Lösungen eröffnet.

charta der vielfalt



Integration mit gegenseitigem Respekt und Wertschätzung

In Bayern sagt man »*Hau di herda, samma mehra*«. Das heißt so viel wie »*Setz Dich hin, dann sind wir mehr*«. Und so gehen wir die Sache an. Das Biomichl-

Team ist eine Gemeinschaft mit Wurzeln in vielen verschiedenen Ländern. Diese Vielfalt schätzen und fördern wir. Insgesamt haben unsere Mitarbeiter Staatsangehörigkeiten aus acht verschiedenen Nationen – neben Deutschland auch Afghanistan, Österreich, Italien, Türkei und dem Kosovo. Und das Miteinander funktioniert! In der Mitarbeiterbefragung gaben 91 % der Teilnehmer an, sich von den Kollegen wertgeschätzt zu fühlen.

91 % der Mitarbeiter fühlen sich von ihren Kollegen wertgeschätzt

Wir versuchen ebenso unseren Beitrag zur Integration von Flüchtlingen zu leisten. Daher arbeiten bei uns immer wieder Asylbewerber.

Unsere Mitarbeiter aus Krisenländern in 2016

stammen aus dem Senegal und Afghanistan. Das Biomichl-Team hilft dabei die Deutschkenntnisse zu verbessern, eine Wohnung zu finden und die eigenen Fertigkeiten gezielt im Biomichl einzusetzen.

8 verschiedene Nationen arbeiten beim Biomichl

Multikultureller Genießabend 2016

Der Genießabend 2016 stand unter dem Motto »*Vielfalt der Kulturen*«. Unsere Mitarbeiter haben Wurzeln in 18 verschiedenen kulturellen Regionen und bereiteten für die Besucher leckere Rezepte aus ihrer Heimat zu. Darunter afghanischer Reis, österreichischer Kaiserschmarrn und türkische Feta-Taschen. Im Anschluss wurden einige unserer Mitarbeiter persönlich vorgestellt; als Dank für die gute Zusammenarbeit.



Leben im Einklang mit Beruf und Nachhaltigkeit

Ein Unternehmen hat die große Verantwortung gegenüber seinen Mitarbeitern, ihnen einen sinnvollen Arbeitsplatz zu sichern. Daher möchten wir die Bedürfnisse unserer Mitarbeiter im Arbeitsalltag so weit wie möglich berücksichtigen.

Mahlzeit! Es stehen den Mitarbeitern während der Arbeitszeit kostenlos Wasser, Kaffee und Tee zur Verfügung. Das biologische, vegane oder vegetarische Essen aus dem Bio-Bistro erhalten unsere Mitarbeiter zu vergünstigten Konditionen.



Den Einkauf von **ökologischen Lebensmitteln**

fördern wir durch einen monatlichen Biomichl-Einkaufsgutschein über 44 €. Für Daheim können Mitarbeiter sich aus der Mitarbeiter-Kiste mit Obst und Gemüse versorgen.

Auch die **Gesundheit** der Mitarbeiter liegt uns am Herzen. Daher haben wir in 2016 einen Masseur gefunden, der wöchentlich in den Biomarkt kommt. Die Hälfte der Kosten übernimmt der Biomichl.



Zeit im Team und mit den Kollegen ist wichtig. Daher schaffen wir Raum und Zeit für gemeinsame Aktivitäten. So wird aus der Trinkgeldkasse regelmäßig ein Essen von und für die Mitarbeiter organisiert. Raum zum Entspannen bieten die Sommerterrassen und der Pausenraum.

Zeit im Team

Persönliche Entfaltung, die **Vereinbarkeit von Familie und Beruf** sowie eine ausgewogene **Work-Life-Balance**

versuchen wir in die Arbeit zu integrieren. Ein Sabbatical hat sich Cornelia Lochmann in 2016 genommen. Bei der Planung des Dienstplans nehmen wir auf Familien-Termine und Freizeitaktivitäten Rücksicht.



»Nach 15 Jahren Biomichl wurde mir auf meinen Wunsch 2016 ein Sabbatical genehmigt. Ich bin sehr froh, dass ich die Chance bekam, mir in diesem Jahr lang gehegte Träume zu erfüllen und mehr Zeit für meine Familie zu haben, um dann frisch gestärkt an meine angestammte Position zurückzukehren.«

4

Work-Life-Balance

6

Informationsaustausch, Motivation und Mitwirkung werden im Team durch folgende Aktivitäten gefördert: vierteljährlicher, freiwilliger Informationsabend, Arbeitsgemeinschaften und externe Mitarbeiterbefragung im Zuge der Erstellung des Nachhaltigkeitsberichts, Info-Brief und Schwarzes Brett, Genussrechte und Gewinnbeteiligung. Eigene Ideen und Verbesserungsvorschläge der Mitarbeiter werden wertgeschätzt. In einer festgelegten Höhe können Mitarbeiter in

Abprache mit den Abteilungsleitern Anschaffungen tätigen.

Größere Vorhaben werden in den Besprechungen

der Abteilungsleiter diskutiert und entschieden. Somit dienen die Abteilungsleiter als Bindeglied und Sprachrohr der Mitarbeiter zur Führungsebene.

Viele Mitarbeiter kommen mit dem Fahrrad oder zu Fuß zur Arbeit. Die nachhaltige und gesundheitsfördernde **Mobilität** der Mitarbeiter fördern wir u.a. mit der Aktion »Mit dem Rad zur Arbeit« und dem »STADTRADELN«.

Nachhaltige Mobilität



7

Was für unsere Mitarbeiter Nachhaltigkeit bedeutet

»Nachhaltigkeit bedeutet für mich, dass ich mit meinem heutigen Verhalten immer noch eine gesunde Umwelt für die Zukunft gewährleiste.«

»Dass wir bei unserem Lebensstil die Folgen für die künftigen Generationen und für das Öko-System Erde mitbedenken und kreativ Alternativen suchen.«

»Umweltschutz und soziales Engagement innerhalb eines Unternehmens.«

»Vermeidung von Müll, kurze Transportwege der Ware, Leben ohne Auto, Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel, vegetarische Ernährung, geschlossene ökologische Kreisläufe in der Produktion, Fair Trade.«

»Die Welt so zu verlassen, dass unsere Kinder hier gesund weiterleben.«

Stefan Hoiß, Büro



»Ich setze mir konkrete Ziele wie z. B. innerhalb eines Jahres nicht mehr Kilometer mit dem Auto zu fahren als mit dem Rad. Oder ich nehme mir vor, auf Flugreisen zu verzichten. Mir gefällt auch das Motto „weniger verbrauchen – besser leben“.«

Aus- und Weiterbildung

Bereits Leonardo da Vinci wusste »*Wissen ist das Kind der Erfahrung*«. Nur wer Wissen erlernt und anwendet, kann sich persönlich und dadurch das Unternehmen weiterentwickeln.



Früh übt sich...

Ausbildungsplätze und Schülerpraktika sind für uns die Möglichkeit, jungen Leuten die Welt der ökologischen Branche näher zu bringen. Unsere Auszubildenden durchlaufen all unsere Tätigkeitsbereiche – von der Brot-Theke bis zur Kasse. Ein ökologisches Seminar am Anfang der Ausbildung unterstützt unsere Azubis auf ihrem ökologischen Weg beim Biomichl. Seit ca. 1990 bilden wir Lehrlinge aus. Wir freuen uns, dass wir seit 2010 für unsere Unternehmensphilosophie und die Tätigkeit beim Biomichl neun Auszubildende begeistern konnten. Mehdi Hakaj, ehemaliger Auszubildender, ist seit zehn Jahren beim Biomichl und nun in der Leitungsebene angestellt.

Weiterbildung, eine Investition in die Zukunft

Die kontinuierliche Schulung und Weiterbildung unserer Mitarbeiter liegt uns am Herzen. Denn nur so können sich unsere Mitarbeiter persönlich entfalten und gezielt ihre Interessen verfolgen. Wir bieten unseren Kunden dadurch kompetente Ansprechpartner für die verschiedenen Bereiche von Fisch bis Wein. Daher übernehmen wir die Kosten für wichtige und bereichernde Weiterbildungsangebote. Beispielsweise wurden im Jahr 2016 Weiterbildungen in folgenden Bereichen gefördert: Fisch, Kosmetik, Barista, Erste Hilfe, Kräuterschein, Käse, Gastwirt und Sicherheitsberater.

»Wir leben und lieben Bio. Daher ist für die Ausbildung bei uns das Interesse für die Bio-Branche, Ernährung und das gesamte Bio-michl Konzept wichtig.«



Mehdi Hakaj, Leitungsebene

Zeit & Geld, welches in Weiterbildungen fließt

In 2016 haben unsere Mitarbeiter 736 Stunden zur Weiterbildung genutzt. Die Gesamtkosten der Weiterbildung in 2016, welche der Biomichl übernommen hat, beliefen sich auf 6.326,52 € (excl. Löhne).

Woher es kommt

Die Fragen »Woher stammt das Produkt?«, »Wofür stehen die Produzenten?« und »Wie wirkt sich die Produktion der Partner auf die Umwelt aus?« waren schon immer zentrale Aspekte beim Biomichl.

Wir verstehen unter Partnerschaften Kooperationen mit Gleichgesinnten, persönliche Beziehungen und einen regen Austausch zu aktuellen Themen. Langfristige Partnerschaften basieren auf Vertrauen und gleichen Werten. Zu diesen Werten zählen die ökologische Landwirtschaft, der einzigartige Genuss der Produkte und eine regionale Vernetzung.

Aus der Region, für die Region!

Die Frage »Woher stammt das Produkt?« können wir klar beantworten. 58 % unserer Produzenten des Biomarktes liegen innerhalb eines Radius von 50 km. Die Verteilung dieser Produzenten und die Ortschaften finden Sie auf Seite 16 des Nachhaltigkeitsberichts. Insgesamt 28 % unserer Lieferanten liegen in einem größeren Umkreis von 100 km und 14 % sind weiter als 100 km entfernt. Insgesamt haben wir 72 Lieferanten – alle aus Deutschland bis auf die Humbel Spezialitätenbrennerei AG aus der Schweiz.

Auch mit den Fragen »Wofür stehen unsere Produzenten?« und »Wie wirkt sich die Produktion der Partner auf die Umwelt aus?« haben wir uns beschäftigt. Alle unsere Produkte sind 100 % Bio zertifiziert. Das beweist unser Siegel von Naturkost Süd e.V., welcher uns alle zwei Jahre überprüft. Darüber hinaus haben viele unserer Produkte weitere Zertifizierungen bspw. im Lebensmittelbereich nach den Bio-Anbauverbänden. Viele unserer Lieferanten kennen wir persönlich und pflegen eine enge Partnerschaft, wie bspw. mit dennree und Rapunzel, die uns auch mit überregionalen Produkten beliefern.

Ethisches Beschaffungsmanagement





dennree aus Töpen (288,32 km)

– erfolgreiche Kooperation im Verbund

dennree ist unser Hauptlieferant und seit 1990 Partner des Biomichl. Die dennree Produkte sind Bio-Begleiter durch den ganzen Tag mit ganz viel Genuss und Geschmack, aber garantiert ohne Chemie, Zusatzstoffe und Gentechnik. Wir beziehen das Grundsortiment mit überregionalen, internationalen Waren wie Ananas und italienische Spezialitäten ebenso wie regionale Produkte und Marken bspw. von Rapunzel Naturkost, Münchner Kindl, Andechser Natur, Neumarkter Lammsbräu und Byodo Naturkost.

»Die jahrelange Zusammenarbeit mit Karin und Michael Sendl erlebe ich immer fair und konstruktiv, mutig und auch besonnen, fortschrittlich, aber auch kritisch. Sie sind eine starke Stütze für uns Lieferanten und auch für die Konsumenten.« Thomas Greim, Geschäftsführer

Rapunzel Naturkost in Legau im Allgäu (75,69 km)

– Liebe zu Bio, die verbindet

Bereits seit 1974 produziert Rapunzel vegetarische Bio-Lebensmittel – dazu zählen Müsli, Nussmus oder auch seit 2016 Emmer-Nudeln. Seit den 1990er Jahren hat Rapunzel sein eigenes Fairhandels-Programm mit dem Namen HAND IN HAND. Rapunzel engagiert sich für Biosaatgut und faires Palmöl sowie palmölfreie Produktion.

»Zu nachhaltig arbeitenden Firmen gehört aus unserer Sicht auch eine nachhaltige Zusammenarbeit. Deshalb sind wir stolz darauf, mit einem so regional verankerten Betrieb wie dem Biomichl seit Jahrzehnten arbeiten zu dürfen. Wir fühlen uns mit unseren Produkten in den Regalen von Biomichl sehr wohl, weil wir wissen, dass die Mitarbeitenden dort hinter den Produkten und unseren Inhalten und Werten stehen und diese gegenüber den Kunden glaubwürdig vermitteln.«

Joseph Wilhelm, Gründer und Geschäftsführer



Wie wir dazu beitragen

Das Gemeinwohl liegt uns am Herzen. Gemeinwohl bedeutet, das Wohl, also der Nutzen, für die Gemeinschaft. Unsere Philosophie und Umweltleitlinie stellen die Regionalität als wichtigen Unternehmenswert dar. Denn, wenn Produkte aus der Region stammen, werden Arbeitsplätze geschaffen bzw. gesichert und die Wertschöpfung bleibt im Landkreis. Zudem können wir die einzigartige Natur vor unserer eigenen Haustür durch die ökologische Landwirtschaft stärken und schützen. Auch die Zufriedenheit unserer Kunden, Mitarbeiter und Partnerschaften trägt zum Gemeinwohl bei. Doch was tun wir darüber hinaus zum allgemeinen Wohl?

Gemeinwohl – Gutes für Alle

Wir sehen es als unsere Aufgabe, Menschen, Ideen und gemeinnützige Institutionen in der Region zu unterstützen. Dies tun wir über Spenden, Sponsoring und Engagement in vielen Facetten.



Spenden und Sponsoring, eine gute Unterstützung

Insgesamt hat der Biomichl 2016 5.163,48 € gespendet. Davon gingen 1.200 € an die Kampagne »Stadtradeln – Radeln für ein gutes Klima«, welche zum Klimaschutz sowie zur Radverkehrsförderung beiträgt. Auch in 2016 hat sich die Stadt Weilheim i. OB vom 25.06. - 15.07.2016 an der Initiative beteiligt. Insgesamt sind 2016 162.642 km und eine Einsparung von 23.095 kg CO₂ zusammengekommen. 1.000 € gingen an die Zukunftsstiftung BioMarkt wodurch die Verbreitung und Weiterentwicklung des Ökolandbaus gefördert wird. Weitere Spendenbeträge gingen an den ADFC Kreisverband Weilheim-Schongau, Förderverein Hardtschule - Schulweghelfer, Bayerisches Rotes Kreuz, Bund Naturschutz, Lichtkunst Weilheim, Bündnis 90/Die Grünen und weitere regionale Organisationen.



Weilheimer Tafel

Das
Gemeinwohl

Zudem können Kunden das Flaschenpfand an den Peißenberger Gabentisch spenden. So sind in 2015 3.701,17€ und in 2016 3.937,74€ zusammengekommen. Nach dem Motto »*Kleinvieh macht auch Mist!*« hoffen wir auch in 2017 auf Ihre Spende. Sachspenden werden für die beiden regionalen Tafeln zur Weihnachtszeit gesammelt. Dafür steht ein Einkaufskorb bereit. In diesen können Kunden Lebensmittel an die Tafeln spenden. Auch Brot vom Vortag oder andere Lebensmittel werden als Sachspenden an die Weilheimer Tafel gegeben. In 2016 hat der Biomichl bei der 40-Jahr-Feier der Fußgängerzone Weilheim die Kosten und den Aufbau für die Bühne übernommen.

Das Thema Sponsoring vor allem im sportlichem Bereich ist uns wichtig. So unterstützt der Biomichl als Hauptsponsor die Handballabteilung des TSV Weilheim. Zudem sind wir Sponsor der Handball- sowie der Eishockeymannschaft des TSV Peißenberg.



Gesellschaftliches Engagement in vielen Facetten

Auch in nicht-finanzieller Weise haben wir uns in 2016 vielfältig engagiert. Unsere Räume haben wir für die Weilheimer Agendagruppen, die BN Jugendgruppe und für die Greensurance Stiftung zur Verfügung gestellt. Mitarbeiter haben zur Weihnachtszeit für ein Projekt in Nicaragua selbstgebackene Lebkuchen im Biomarkt verkauft.



Eva Okršlar



Silke Lühr



Eva Okršlar

Beim Bio-Brunch im März und April konnten sich regionale Künstler präsentieren, wie der Autor Hans Schütz aus Peiting, die Musikgruppe Marell aus München/Huglfing oder die Malerin Eva Okršlar aus Ohlstadt. Auch die Dornerbichl Musi, eine Musikgruppe, welche sich aus den Nachbarn von Karin und Michael Sendl zusammensetzt, spielte beim Bio-Brunch. Regionale wechselnde Künstler können im ersten Stock des Bio-Bistros ausstellen. Im Winter 2016 präsentierte dort Silke Lühr aus Murnau am Staffelsee ihre Acryl-Malerei.



Das Hoffest, ein Fest der Sinne

Seit vielen Jahren gibt es bei uns das regelmäßig stattfindende Hoffest am Bioland-Hof, welches in 2017 wieder ansteht. Die Bilder rechts zeigen eine Chronik der Hoffeste der vergangenen Jahre. Auf den Hoffesten können unsere Kunden den Bioland-Hof und die Rinderherde auf der Weide besuchen. Unsere regionalen Lieferanten präsentieren sich persönlich den Kunden. Es gibt Essen, Musik und für Kinder ein Programm mit Ponyreiten, Strohhüpfburg und Kasperltheater.



Silke Lühr



Ethisches Finanz- management

»Bio ist ein
Megatrend –
aus Gesundheits-,
Naturschutz- und
Umweltgründen
gibt es langfristig
keine Alternative.«



Helmut Hermann,
Genussrechter

Wo es herkommt und hinfließt

Geld kann viel bewegen – im Guten wie im Schlechten. Daher ist es uns wichtig, woher unser Geld kommt und wohin es fließt.

Nachhaltige Bankgeschäfte – Geld mit Sinn

Unser Geld haben wir langfristig bei regionalen und nachhaltigen Finanzinstituten angelegt. Seit 2007 sind wir bei der nachhaltig wirtschaftenden GLS Bank. Die GLS Bank ist eine der

88 % unserer Geldgeschäfte tätigen wir bei einer ökologischen Bank



vier großen Umweltbanken in Deutschland. Gelder werden von der GLS Bank nur in ökologisch und sozial sinnvolle Projekte investiert. 88 % unserer Umsätze der Biomichl OHG werden über die GLS Bank und 12 % über die Sparkasse in Weilheim getätigt. Die Finanzierung des Bioland-Hofs erfolgt über die Raiffeisenbank. Somit setzen wir auch in Geldangelegenheiten auf Regionalität und Nachhaltigkeit.



Gemeinwohlorientierte Finanzierung mit Genussrechten

Der Biomichl bietet seit 2006 seinen Kunden und seit 2014 auch seinen Mitarbeitern eine partnerschaftliche Beteiligung am Unternehmen in Form von Genussrechten an. Die Genussrechtler erhalten eine Verzinsung, Rabatte beim Einkauf im Biomarkt und können auf die Entwicklung des Biomichl Einfluss nehmen. Am Ende der Laufzeit erhalten die Anleger ihr Kapital in voller Höhe zurück. Für den Biomarkt hat es den Vorteil, dass es einen ähnlichen Charakter wie Eigenkapital hat und zur langfristigen Kunden- und Mitarbeiterbindung beiträgt.

Insgesamt wurden 114 Genussrechte ausgegeben mit einem Gesamtvolumen von 1.059.520,00 €. Durch die Genussrechte wurden zwei Großprojekte mit verwirklicht; die Photovoltaik-Anlage auf dem Bioland-Hof und der neue Biomarkt. Für den Bau des neuen Ladens in der Pütrichstraße 9 wurden 1 Mio. € für den Laden und 3 Mio. € für das Gebäude samt Tiefgarage benötigt. Finanziert wurde der Bau über die GLS Bank, dennree und die Genussrechte (mit einem Anteil von ca. 600.000 €). Das Fremdkapital des Biomichl kommt von der GLS Bank (92 %), der VR Bank (3 %), der Augsburgener Aktienbank (3 %) und von dennree (2 %).

Grün versichert – gut versichert

Auch in der Versicherungsbranche haben wir nachhaltige Partner gefunden. Unsere Autoversicherung ist bei der Allianz, welche Nachhaltigkeitsaspekte in ihre Unternehmensstrategie einbindet. Alle weiteren Versicherungen haben wir bei unserem regionalen Partner, Marcus Reichenberg, welcher ein Pionier der grünen Versicherungsbranche ist. In 2016 haben wir eine Informationsveranstaltung zur Grünen Rente der Stuttgarter Versicherung über Greensurance® für unsere Mitarbeiter initiiert.





4

Unsere Ziele & Standards

Unsere Ziele

Wo die Reise hingeht

In den letzten Jahrzehnten hat sich viel verändert. Wir sind gewachsen. Wir können mehr Genießer und Umweltbewusste mit besten Bio-Produkten versorgen. Gleichzeitig hat jedes Unternehmen eine Verantwortung gegenüber seinen Kunden, seinen Mitarbeitern, dem Gemeinwohl und der Umwelt. Aus diesem Grund möchten wir unsere sozialen und ökologischen Leistungen kontinuierlich steigern. Daher haben wir uns mit diesem Bericht konkrete Ziele gesetzt, um unsere Nachhaltigkeitsleistungen stetig zu verbessern.



Soziale Ziele – für uns Alle, die Gemeinschaft & das Gemeinwohl

Wir schätzen unsere Mitarbeiter, unsere Kunden und unsere Lieferanten. Im Bereich der Mitarbeiterbeziehungen hat die unabhängige Befragung der Mitarbeiter einige Bereiche (insb. die Kommunikation) aufgezeigt, in denen wir uns in der nächsten Zeit verbessern möchten. Auch das Gemeinwohl-Denken spricht uns an. Daher möchten wir verstärkt mit der Gemeinwohl-Ökonomie zusammenarbeiten. Aus diesen Gründen haben wir uns im sozialen Bereich folgende Ziele gesetzt:

1

Ausbildung mit Weitblick

Lehrlinge und ihre Ausbildung möchte der Biomichl stärker in den Fokus setzen.

Kompetenz durch Weiterbildung

Der Biomichl möchte das Angebot und den Zugang zur Weiterbildung der Mitarbeiter stärker fördern.

2

3

Zeit im Team

Das Ziel ist es, das Jahresanfangsessen jährlich fortzuführen und mindestens einen weiteren Betriebsausflug pro Jahr durchzuführen.

4

Regelmäßiger Austausch

Das Abteilungsleitertreffen soll regelmäßig alle vier Wochen abgehalten werden, um die Abteilungsleiter in ihrer Funktion als Bindeglied zwischen den Mitarbeitern und der Führungsebene zu stärken.

Regeln schwarz auf weiß

Einzelne Arbeitsplatzbeschreibungen jeder Abteilung sollen schriftlich erfasst und kommuniziert werden, um so die Arbeitsprozesse (insbesondere auch für neue Mitarbeiter) zu vereinfachen.

5

6

Informierte Mitarbeiter

Die Mitarbeiterversammlung soll weiterhin als freiwilliges Medium angeboten werden, um den Kontakt und den Informationsaustausch mit den Mitarbeitern zu fördern.

Feedback tut gut

Die Einführung eines jährlichen Mitarbeitergesprächs soll ein ehrliches Feedback mit positiver Verstärkung wie auch einer kritischen Rückmeldung unabhängig von aktuellen Anlässen ermöglichen.

7

8

Engagement nutzen

Jeder engagierte Mitarbeiter soll die Möglichkeit haben, sich und seine Ideen einzubringen. Daher wertschätzen wir gute Verbesserungsvorschläge, verfolgen diese und setzen sie wenn möglich um. Ein Prozess soll initiiert werden, wie innovative Ideen in den Biomichl einfließen können.

9

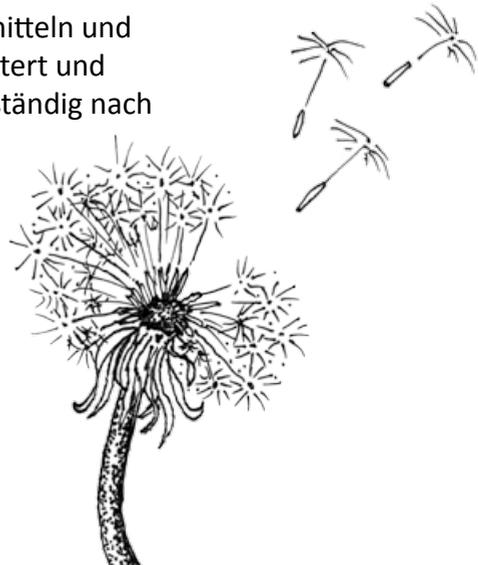
Regionale Partnerschaften im Fokus

Der Bezug von regionalen Lebensmitteln und Produkten soll kontinuierlich erweitert und gestärkt werden. Daher suchen wir ständig nach weiteren regionalen Partnerschaften.

10

Nachhaltigkeit mit Gemeinwohl vereint

Im nächsten Nachhaltigkeitsbericht möchten wir die Gemeinwohlbilanz der Gemeinwohl-Ökonomie integrieren und veröffentlichen.



Ökologische Ziele – der Umwelt und den Menschen zuliebe

Mit unserem neuen Energie- und Wärmemanagement sind wir gut gerüstet für die nächsten Jahre. Verbesserungsmöglichkeiten gibt es noch in den Bereichen Mobilität und Ressourcenschutz. Folgende Ziele im Bereich des Umwelt- und Naturschutzes haben wir uns gesetzt:

11

Müllvermeidung mit hoher Relevanz

Die Vermeidung von Müll hat beim Biomichl einen hohen Stellenwert und soll deshalb kontinuierlich verbessert werden. Beispielsweise soll die Umsetzung eines Pfandsystems für das Mittagessen »to go« eingeführt werden. Auch das lose Sortiment wollen wir erweitern und verbessern.

Mit Wind, Vollgas voraus

Die Umstellung auf Windgas bis 2018 soll aktiv die Energiewende unterstützen und das Klima schützen.

12

13

Kühles Köpfchen & warme Füße

Das Wärme-Kälte-System soll weiter optimiert werden und das Bewusstsein sowie die Akzeptanz der Mitarbeiter für das System gesteigert werden.

Klimafreundlich unterwegs

Mitarbeiter und Kunden sollen durch Aktionen und Angebote zu einer klima- und umweltfreundlichen Anreise ermuntert werden (bspw. durch das Ausweiten des Stadtradeln).

14

15

Elektrisch voran

Eine Ladestation für Elektroautos in der Garage des Biomichl soll bis 2018 installiert werden. Zusätzlich ergänzen Ladestationen für E-Bikes das geplante Konzept. Der eigene Fuhrpark des Biomichl soll um ein Elektrofahrzeug für Kurzstrecken und Auslieferungen ausgebaut werden.

Hecke mit biologischer Vielfalt

Hecken sind Lebensraum für viele Pflanzen- und Tierarten. So wollen wir die Biodiversität auf dem Bioland-Hof mit einer Neupflanzung von Hecken erweitern.

16

Unser Bericht- standard

Woran wir uns orientiert haben



Transparenz schafft Vertrauen. Daher haben wir uns zur freiwilligen Offenlegung unserer Daten in Form eines Nachhaltigkeitsberichts entschieden. Die Erstellung eines Nachhaltigkeitsberichts für kleine und mittelständische Unternehmen ist bisher rechtlich nicht geregelt. Wir haben uns daher entschlossen, die Berichterstattung am freiwilligen Standard der Gemeinwohl-Ökonomie auszurichten bzw. uns daran zu orientieren. Dies garantiert Ihnen als Leser Vergleichbarkeit mit anderen Unternehmen.

Die Gemeinwohl-Ökonomie & der Gemeinwohl-Bericht

Bei der Gemeinwohl-Ökonomie steht ein neues Wirtschaftssystem im Zentrum, welches das Gemeinwohl als zentrales Ziel anstrebt. Da wir das Prinzip der Gemeinwohl-Ökonomie befürworten und den nächsten Nachhaltigkeitsbericht ebenfalls als Gemeinwohlbericht veröffentlichen wollen, haben wir uns bei der Erstellung des Berichts an den Inhalten des Gemeinwohlberichts orientiert. Es konnten noch nicht alle Indikatoren vollständig ermittelt werden. Dies soll im nächsten Schritt umgesetzt werden, u.a. zu gerechter Verteilung der Erwerbsarbeit und gesellschaftlicher Transparenz und Mitbestimmung. Beim Schnelltest der Gemeinwohl-Ökonomie haben wir im Jahr 2016 eine Punktzahl von 101 ermittelt. Damit sind wir bereits vorbildlich in Bezug auf viele Kriterien und Ziele der Gemeinwohl-Ökonomie.

Seit dem Start der Gemeinwohl-Ökonomie, kurz auch GWÖ, in 2010 hat der Gedanke der Etablierung eines ethischen Wirtschaftsmodells, welches das Wohl von Mensch und Umwelt zum obersten Ziel des Wirtschaftens hat, viele überzeugt. Und so auch uns. Derzeit hat die Gemeinwohl-Ökonomie bereits über 7.000 Privatpersonen, über 2.000 Unternehmen und über 60 Politiker als offizielle Unterzeichner gewonnen. Auch der Biomichl möchte durch seine Mitgliedschaft einen Beitrag dazu leisten, dass diese Idee Verbreitung findet im Denken wie im Handeln von Privatpersonen und Unternehmern.

Wer am Nachhaltigkeitsbericht mitgewirkt hat...

Folgende Personen waren an der Erstellung des Nachhaltigkeitsberichts bzw. den Arbeitsgruppen beteiligt:

Michael und Karin Sendl, Anneliese Back, Stefan Hoiß, Anna Schirpke, Angelika Haefeker, Ricarda Sendl, Franziska Sendl, Joachim Preßler, Sabine Fraunhofer, Andrea Lechner, Birgit Siemens, Silvana Schmidt, Martina Freystedt, Dirk Piertzik, Birgit Tschammer sowie alle Partner im Porträt und Interviewpartner.

Veröffentlichung des Bericht

Um Ressourcen zu sparen, wird der Nachhaltigkeitsbericht **online** als **PDF-Version** auf der Webseite des Biomichl angeboten.

Eine begrenzte Anzahl des Berichts liegt auch als **Druck-Version** vor. Bitte erkundigen Sie sich im Biomichl direkt vor Ort am Info-Point. Der Bericht wurde klimafreundlich (greensFAIR®) gedruckt auf 100 % Altpapier mit Farben auf Pflanzenölbasis bei der Nora Druck GmbH aus Raisting.

2

Druck-Version



1

Online-Version



Impressum

Biomichl OHG
Pütrichstraße 9
82362 Weilheim i. OB
Telefon: 0881-92790850
Telefax: 0881-927908550
E-Mail: biomarkt@biomichl.de
Web: www.biomichl.de

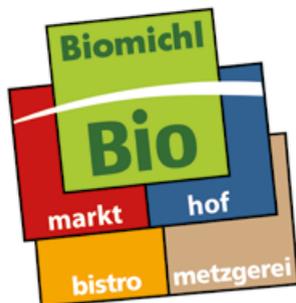


Erstellung des Nachhaltigkeitsberichts

Greensurance Stiftung, Für Mensch und Umwelt
gemeinnützige Gesellschaft mbH
Kaltenmoserstraße 10a
82362 Weilheim i. OB
Telefon: 0881-924533377
E-Mail: kontakt@greensurance-stiftung.de
Web: www.greensurance-stiftung.de
Erstellung der Skizzen: Tobias Dorfner
Der Bericht umfasst das Berichtsjahr 2016.

Für Weilheim.
Für die Umwelt.
Für Ihr Vertrauen.

Facebook



Webseite
www.biomichl.de



Per Telefon
unter der
0881-92790850



Direkt vor Ort
am Info-Point

in der Pütrichstraße 9,
82362 Weilheim i.OB

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 8-20 Uhr

Sa: 8-18 Uhr

Bistro & Backshop:
jeden Werktag ab 7 Uhr



Per E-Mail an
biomarkt@biomichl.de

Fragen, Kritik oder Anregungen?
So erreichen Sie uns...