

## Buono Delikatessen und Biofachhandel Brugg – Ausgezeichnet als «Bestes Biofachgeschäft» 2008 und 2009!

*Umwelt-Journal sprach mit Inhaber Christian Meier vom Buono Delikatessen und Biofachhandel in Brugg.*

*UJ: Was bedeutet Bio für Sie persönlich?*

CM: Der Begriff «bio» kommt von «Leben» und ist ein weiter Begriff. Er steht für mich für ganzheitliches Denken, Gesundheit, frischer Natur, Nachhaltigkeit und somit Glücklichein.

*UJ: Wie lassen Sie diese Philosophie in Ihr Unternehmen einfließen?*

CM: Buono Biofachhandel steht für all diese Attribute, d.h. Transparenz, Ehrlichkeit, Teambildung und gesunde Finanzpolitik. Wenn meine Mitarbeiter und Kunden nicht glücklich sind, muss ich mich fragen, ob ich die richtige Strategie einsetze. Und niemals würde ich etwas verkaufen hinter dem ich nicht voll stehe.

*UJ: Was unterscheidet Ihr Bio-Fachgeschäft von den bekannten Grossverteilern, welche in Ihrem Sortiment Produkte mit einem eigenen Label anbieten?*

CM: Wir bieten eher Produkte von Bio-Manufakturfirmen an, d.h. keine Massenware, sondern vorwiegend authentische Spezialitäten. Mit über 2200 Artikeln gibt es bei uns alles unter einem Dach – vom Dinkelblättertweig bis zum Amarone.

*UJ: Der Konsument ist heute ob den vielen verschiedenen nationalen und internationalen Labels im Bio-Markt verständlicherweise verunsichert. Wie soll er sich künf-*



**Umfassendes Angebot mit marktfrischen Bio-Produkten.**

*UJ: Wie sieht es in diesem immer grösser werdenden Markt zurechtfinden?*

CM: Der Kunde hat es nicht schwierig. Wenn «bio» oder «öko» auf Lebensmitteln draufsteht, ist es biozertifiziert.

*UJ: Warum gelingt es nicht, zumindest in der Schweiz eine einheitliche Regelung und einen klar definierten Standard zu finden, welche echte Bio-Produkte als solche auch einheitlich deklarieren?*

CM: Die Schweizer Bioverordnung ist klar. Sie hält sich an die EU-Bioverordnung und diese an den Weltdachverband «IFOAM». Weltweit gelten die gleichen Bio-Richtlinien. Darüberhinaus gibt es Speziallabels die sogar noch strenger sind, z.B. Knospe oder Demeter.

*UJ: Welchen Stellenwert nehmen heute Bio-Produkte im Schweizer Markt ein und wo liegt das Potenzial desselben?*

CM: In der Schweiz liegt der Bioumsatz bei fast 1.5 Mia. Franken. In den letzten Jahren stark gewachsen rechne ich auch zukünftig mit einer positiven Umsatzentwicklung. Meine Schätzung beläuft sich auf 4–5% jährlich. Tendenziell werden die Biopreise fallen.

*UJ: Wo liegt der Schweizer Bio-Markt im Vergleich mit anderen europäischen Ländern?*

CM: Er steht sehr gut da und widerspiegelt das hohe Natur- und Qualitätsbewusstsein der Schweizer Bevölkerung. Über 11% der Schweizer Nutzfläche sind auf Bioanbau umgestellt. Darüber hinaus haben wir einen hohen Pro-Kopf-Konsum von Bio-Produkten. Die grösste europäische Bio-Anbaufläche mit 1.3 Mia. Hektaren hält Spanien vor Italien und Deutschland.

*UJ: Sie wurden in den Jahren 2008 und 2009 als «Bestes Schweizer Biofachgeschäft» in der Kategorie der Geschäfte ab 150 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche ausgezeichnet. Welchen Umständen schreiben Sie diese ehrenvolle Auszeichnung zu?*

CM: Meinem Herzblut für Bio und Wirtschaftlichkeit, starkem Interesse an der Nachhaltigkeit, Teamfähigkeit und Arbeitsinsatz. Ich liebe einfach das was ich mache.

*UJ: Was unternehmen Sie in Ihrem Unternehmen selber in Bezug auf Umweltschutz und Nachhaltigkeit?*

CM: Seit über 3 Jahren ist der gesamte Stromverbrauch im Betrieb auf grünen Strom umgestellt. Mein neues E-Bike des innovativen Berner Thömus-Veloshops ersetzt neuerdings einige meiner Autokilometer. Aber ich genieße auch das Leben, ich bin nicht in den 80iger stehen geblieben. Das schwarz-weiss-Denken ist nicht mein Ding.

*UJ: Wie lautet Ihre Botschaft in Sachen Bio-Markt an die Produzenten und an die Konsumenten?*

CM: An die Produzenten: Habt keine Angst was eure Nachbarn denken, stellt euch auf die Zukunft ein. An die Konsumenten: Bioprodukte beflügen noch mehr als Red-Bull eure Seelen, auch eure Gesundheit, geistige Frische und intakte Umwelt – und das macht wirklich Spass!



**Im Versandservice:  
Feinschmecker-Bio-Set.**

Buono Delikatessen und Biofachhandel  
Schulthess-Allee 1 – 5200 Brugg  
Tel. 056 441 96 10  
Fax 056 441 96 18  
info@buono.ch – www.buono.ch