

25 Jahre Biogros

# Neue Räume, neue Aktivitäten

Betriebswachstum, Partner und Biolandbau



In der Obst- und Gemüse-Abteilung gehen Qualitätskontrolle und das Verpacken in umweltfreundlich bedruckte Kartons Hand in Hand.



Die Kommissionierung vorbestellter Produkte erfolgt zeitnah über Bestelllisten, die die Lageristen auf Mini-PCs am Handgelenk abrufen.



Auch Haushaltsmengen werden bei Biogros abgefüllt. Hier kommt das hel-le „Bio-Weesmiel“ von Biog in 1-Kilo-Tüten.



Hinter den Kulissen wird deutlich, dass auch der Ein- und Verkauf von Bio-Obst und -Gemüse nicht ohne moderne Bürotechnik auskommt.

Ende der 1990er-Jahre wurde deutlich, dass Biogros aufgrund des beschleunigten Wachstums neue Räumlichkeiten benötigte. Das Oikopolis-Zentrum in Munsbach wurde geplant, in dem ein großer Teil der Gesamtfläche für Biogros vorgesehen war.

Im Sommer 2001 zog der Betrieb dorthin um. Parallel dazu wurden die ersten automatischen Verpackungsmaschinen angeschafft, sodass die Leistungsfähigkeit beim Verpacken von Kartoffeln, Möhren usw. enorm gesteigert werden konnte. Die BIOG-Marke wurde neu entworfen und mit einer Charta versehen, in der die leitenden Prinzipien oder auch Pluspunkte transparent dargestellt werden. Unter der Marke werden vorrangig die regionalen Produkte der Genossenschaftsmitglieder vermarktet, aber auch importierte Waren, die verständlicherweise nicht alle im kleinen Luxemburg hergestellt werden können.

Aufgrund der damals allgegenwärtigen BSE-Krise entwickelte sich Biogros so rasch, dass schon nach fünf Jahren ein Teil des Lagers an einen anderen Standort verlegt werden musste. Weitere fünf Jahre später konnte der Betrieb eine noch größere Halle in direkter Nachbarschaft des Oikopolis-Zentrums anmieten. Hier werden seit 2011 alle Verpackungs- und Logistikarbeiten geleistet. Auf der frei gewordenen Fläche im Oikopolis-Zentrum eröffnete Biogros einen neuen Betriebszweig, die sogenannte Cuisine artisanale, in der Gemüse geschnitten, gewaschen und küchenfertig verpackt wird. Auch Suppen und andere verzehrfertige Gerichte werden hier aus

Biozutaten hergestellt. Durch die Kooperation mit luxemburgischen Betrieben wie La Provençale und Linkel konnten dadurch weitere Käuferschichten, z. B. im Horeca-Bereich, erschlossen werden.

**Starke Verbindung: Bauern, Mitarbeiter, Kunden**

In Zusammenhang mit der Baufinanzierung für das Oikopolis-Zentrum wurden zwei weitere Gesellschaften gegründet, die Oikopolis s.à r.l. und die Oekimmo S.A., und einige Jahre später wurde Biogros ebenso wie die anderen Betriebe zur heutigen Oikopolis-Gruppe umgestaltet. Seit 2005 ist Biogros nun ebenso wie Naturata Luxembourg eine 100%ige Tochtergesellschaft der Oikopolis Participations S.A., deren Aktionäre die Teilnehmer der Wertschöpfungskette selbst sind. Die Anteile der Oikopolis-Beteiligungsgesellschaft werden also von drei Gruppen gehalten: von der BIOG-Genossenschaft mit ihren Biobauern, der Oikopolis s.à r.l. als Vertreterin der MitarbeiterInnen und von etwas mehr als 300 KundInnen. Mit dieser Konstellation wurde erreicht, dass weder einzelne Privatpersonen noch Shareholder-Firmen Eigentümer der Oikopolis-Betriebe sind, sondern die Nutznießer selbst, also Bauern, MitarbeiterInnen und Kunden.

Gerade die Endkunden sind in dieser Wertschöpfungskette weit mehr als bloße Verbraucher. Ihre Kaufentscheidung ist immer auch ein Statement zugunsten einer bestimmten Form von (Land-)Wirtschaft. Indem sie so über soziale und ökologische Fragen mitbestimmen, werden engagierte Kundinnen und Kunden

von Konsumenten zu „Prosumenten“, denn sie stehen in enger Verbindung mit den Produzenten. Den heutigen Trend des engagierten Bürgers, der als aktiver Teilnehmer die Zivilgesellschaft und seine Umwelt mitgestaltet, hat das Beteiligungsmodell der Oikopolis somit schon vor einigen Jahren vorweggenommen. Dazu passt, dass Biogros zusammen mit seinem Schwesterbetrieb Naturata der interessierten Öffentlichkeit nicht nur Verkostungen, Kochkurse und Betriebsbesichtigungen anbietet, sondern unter dem Motto „Oikopolis am Dialog“ auch Gratsvorträge, Seminare und Workshops zu Themen des alternativen Wirtschaftens veranstaltet.

Inzwischen sind in der Unternehmensgruppe rund 320 MitarbeiterInnen beschäftigt, davon etwa 110 beim Großhändler, Verarbeiter und Logistiker Biogros. Nicht nur die Lösung der Eigentümerfrage, sondern auch das Verfolgen anderer sozio-ökologischer Aspekte und die ebenso intensive wie transparente Kundenkommunikation haben den Betrieben der Oikopolis-Gruppe bei der zweiten externen Evaluierung entsprechend der Gemeinwohlökonomie nach Christian Felber eine der höchsten je vergebenen Bewertungen eingebracht. Ende Februar wurde das offizielle Testat verliehen, das der Oikopolis-Gruppe 712 von 1 000 möglichen Gemeinwohlpunkten zuspricht.

„Zwei-Klassen-Biolandbau“

Aktuell wird die Lage auch für Biogros als Großhändler etwas komplizierter. Bioprodukte sind mehr gefragt denn je. Von



Im vorderen Bereich der Biogros-Halle am Standort Munsbach/Niederanven dominieren Hochregallager das Bild.



Ob Kleintransporter oder LKW – für den Fuhrpark von Biogros gelten strenge Abgasstandards. Auch Kühlfahrzeuge gehorchen hohen Umweltnormen.

der Politik gibt es nach fortwährendem Einsatz der Bio- und Umweltverbände durchaus die Gefahr, dass die Biolandwirtschaft, die ja mehr will, als Bioprodukte billig zu produzieren, systematisch unterlaufen wird. So entsteht ein regelrechter Zwei-Klassen-Biolandbau.

Biogros und die anderen Unternehmen der Oikopolis-Gruppe stehen mitten in diesen aktuellen Auseinandersetzungen. Selbstverständlich werden sie sich auch weiterhin in den Dienst der Biolandwirtschaft stellen und vorrangig mit denjenigen Partnern in der Wertschöpfungskette zusammenarbeiten, die diese Kooperation auch als ihr eigenes Ziel betrachten.

Inzwischen entsteht aber auch auf europäischer Ebene eine Zusammenarbeit gleich gesinnter Unternehmen, bei der Biogros sich einbringen will. Auch dort wird immer mehr erkannt, dass die biologische Landwirtschaft nur dann eine wirkliche Zukunft hat, wenn auch im nachgelagerten Bereich, also in der Verarbeitung und Vermarktung, neue, alternative Wege beschritten werden.



Biogros führt frische Suppen, die in der Cuisine artisanale in Munsbach hergestellt werden.

**Biogros S.A.**  
13, rue Gabriel Lippmann | L-5365 Munsbach  
www.biogros.lu