



**Société coopérative Bio26**  
Route du Jura 10  
1700 Fribourg-Freiburg  
t. 026 505 17 26  
[info@bio26.ch](mailto:info@bio26.ch)  
[www.bio26.ch](http://www.bio26.ch)

Genossenschaft Bio26

## Geschäftsbericht 2025

Der vierte Geschäftsbericht von Bio26 gibt Einblick in das dritte vollständige Betriebsjahr von Laden und Bistro. Erstmals war es ein Jahr ohne grosse Umbrüche, dafür geprägt von zahlreichen kleineren Innovationen und Weiterentwicklungen. Besonders erfreulich ist, dass Bio26 Ende Jahr erstmals einen kleinen Gewinn ausweisen konnte – ein weiterer wichtiger Schritt auf dem Weg zur langfristigen Etablierung der Genossenschaft.

Über das gesamte Jahr hinweg konnten – mit Ausnahme des Monats August – in jedem Monat höhere Umsätze erzielt werden als im Vorjahr. Besonders deutlich zeigte sich diese Entwicklung im Bistro, insbesondere in den Monaten mit zusätzlichen Veranstaltungen oder grösseren Catering-Aufträgen. Die seit Februar 2024 bestehende Partnerschaft zwischen dem Laden und der Stiftung St-Louis für die Belieferung der Kantine in der Murtengasse wurde während des ganzen Jahres erfolgreich weitergeführt. Dank neuer Produkte konnte das Bestellvolumen gesteigert werden.

### Erstes Halbjahr

Von Dezember 2024 bis Februar 2025 vertrat Attila Coursin erstmals den «Stammkoch» Benoît Tschachtli während dessen längerer Ferienabwesenheit in der Bistroküche. Die Erfahrung verlief äusserst positiv: Seine Küche, die saisonales Gemüse in den Vordergrund stellt, stiess bei den Gästen auf grossen Zuspruch. Deshalb wurde die Zusammenarbeit während eines weiteren Urlaubs von Benoît von Juni bis August erneut aufgenommen und auch ab Dezember 2025 wiederum fortgesetzt.

Am 17. Januar fand erstmals eine «Soirée Bio26» statt – mit einem Sauerteigbrot-Atelier sowie einem Vortrag zum Thema «Microfermes». Die zweite Ausgabe dieses Formats widmete sich am 27. März dem Thema «bio-vegane Landwirtschaft» und wurde von kulinarischen Kreationen von Aziadé Cirilini begleitet.

Am 23. Januar fand das jährliche Produzent:innen-Treffen unter Beteiligung zahlreicher Aktivmitglieder statt. Im Zentrum der Diskussionen stand die neue Charta. Die eingegangenen Rückmeldungen flossen direkt in die Ausarbeitung ein.

### Vierte Generalversammlung

Die Generalversammlung vom 22. Mai fand wie gewohnt im nahegelegenen Pfarreisaal St-Thérèse statt. Neben dem Vorstand und einigen Gästen nahmen insgesamt 30 Mitglieder teil. Im Mittelpunkt stand die Verabschiedung der neuen Charta, die von einer Arbeitsgruppe des Vorstands in einem mehrstufigen Prozess unter Einbezug der Aktivmitglieder und des gesamten Vorstands erarbeitet worden war.

Die neue Charta sieht grundsätzlich eine Lockerung einzelner Regelungen vor, die als zu restriktiv empfunden wurden, ohne dabei die Grundprinzipien von Bio26 infrage zu stellen. Zudem wurden jene Punkte angepasst, welche die Beteiligung der Produzent.innen am täglichen Betrieb des Ladens betreffen, da sich die Umsetzung der ursprünglichen Pläne als nicht realistisch erwiesen hatte. Nach der Beantwortung verschiedener Fragen – insbesondere zur Bio-Zertifizierung – wurde die neue Charta einstimmig angenommen. Sie bietet dem Vorstand und allen Beteiligten von Bio26 einen motivierenden und inspirierenden Rahmen für die weitere Entwicklung der Genossenschaft.

Im Anschluss an die Versammlung fand ein geselliger Apéro bei Bio26 statt.

## **Sortimentsanpassungen im Laden**

Die Entwicklung des Ladens war geprägt von kontinuierlichen Verbesserungen, insbesondere durch gezielte Ergänzungen des Sortiments. Dabei wurden teilweise auch pragmatische Kompromisse eingegangen, um ein noch konstanteres Angebot sicherzustellen.

Die italienische Kooperative Tenuta Tocci liefert während des Winterhalbjahres Zitrusfrüchte und Avocados. Seit Juli werden zudem bei Biofarm – ebenfalls eine Produzentengenossenschaft – Produkte bezogen, die im eigenen Sortiment fehlen oder zeitweise von unseren Produzentinnen und Produzenten nicht geliefert werden können. Dadurch profitieren unsere Kundinnen und Kunden von einem vollständigeren und stabileren Angebot, was den Einkauf bei Bio26 insgesamt attraktiver macht.

Hinzu kamen verschiedene temporäre Pop-up-Angebote zu Themen wie Ostern, Kilbi oder Weihnachten sowie ein Pop-up mit den Seifen von «Neptune». Aufgrund der grossen Nachfrage wurden letztere dauerhaft ins Sortiment aufgenommen. Im Dezember organisierte Bio26 ausserdem erstmals eine Weihnachts-Tombola, bei der zahlreiche grosszügige Gaben unserer Produzentinnen und Produzenten verlost wurden.

Der Lieferservice mit «Météore» wurde ab November erweitert: Neu können Kundinnen und Kunden nicht nur ihre Einkäufe nach Hause liefern lassen, sondern auch telefonische Bestellungen aufgeben, die anschliessend per Velokurier ausgeliefert werden.

Im Team unter der Leitung des Ladenverantwortlichen Stephan Nicolet kam es zu einer personellen Veränderung: Léanne Desplands, die seit Beginn Teil des Teams gewesen war, verliess Bio26 Ende März auf eigenen Wunsch. Ihre Nachfolge übernahm Nathalie Lo Bué.

## **Neue Angebote im Bistro**

Im Februar lancierte das Bistro ein neues Angebot: die sogenannte «Tavolata» beziehungsweise «Table d'hôte». An jeweils einem Wochenende – Freitag- und Samstagabend – gestalten talentierte Köchinnen und Köche ein exklusives Überraschungsmenü mit Produkten von Bio26.

Den Auftakt machte im Februar 2025 die Köchin Lucia Tinghi. Weitere Tavoletas folgten mit Aziadé Cirilini (April), erneut Lucia Tinghi (Juli) sowie Julia Drenhaus und Marc Omori (August). Die Veranstaltungen stiessen auf grossen Zuspruch und begeisterten die Gäste. Die Bistroverantwortliche Marie Bergé brachte dabei ihre langjährige Erfahrung ein und sorgte mit viel Engagement für eine stimmungsvolle Atmosphäre.

Am 22. März fand zudem eine neue Ausgabe von «Unsere Produzenten kochen für Sie» statt – ein Mittagsmenü mit Ossobuco und Polenta aus dem Kessel, zubereitet von Markus Koch, Jérémie Delebays und Stéphane Rumpf.

Im August wurde erstmals ein zweiwöchiges Sommerferien-Regime ohne Mittagsservice eingeführt. Während dieser Zeit servierte das Ladenpersonal kleine Snacks und Getränke, sodass das Bistro weiterhin geöffnet blieb. Zwar führte diese Regelung zu tieferen Umsätzen, gleichzeitig konnten jedoch deutliche Personalkosteneinsparungen erzielt werden.

## **Zweites Halbjahr**

Das zweite Halbjahr begann mit einem besonderen Höhepunkt: Am 17. Juli fand das erste Sommerfest von Bio26 statt. In entspannter Atmosphäre wurde drinnen und draussen gemeinsam gegessen, diskutiert, gefeiert und sogar ein bisschen getanzt.

Auch in der zweiten Jahreshälfte setzte sich die positive Umsatzentwicklung im Bistro fort. Besonders thematische Wochen mit speziellen Menüs – etwa zu «Kilbi» oder «Wild» – sorgten für grosse Aufmerksamkeit und eine hohe Gästefrequenz.

Am Wochenende vor Weihnachten feierte Bio26 seinen Geburtstag mit Veranstaltungen über drei Tage hinweg. Dazu gehörten unter anderem ein griechischer Apéro, eine Nussdegustation, eine Weinverkostung mit Petit Château, ein Raclette-Abend mit Pierre à fromage, eine Backwaren-Degustation mit Pains d'Epi sowie ein Mittagsmenü mit den beliebten Bio-Burgern der Ferme La Sauge.

## **Sichtbarkeit**

Gerade bei neuen Angeboten und Veranstaltungen ist die Sichtbarkeit von Bio26 zentral. Die Kommunikation erfolgte hauptsächlich über Instagram (über 2'600 Abonnent:innen), Facebook (über 900 Follower), den Newsletter (über 1'700 Abonnent:innen) sowie die Website und eine gezielte Information vor Ort im Bistro und im Laden.

Darüber hinaus war Bio26 an mehreren externen Veranstaltungen präsent, darunter beim Apéro der «12 heures de l'Auge» am 7. Juni, beim Kulturfestival «Explora» der Universität Freiburg am 20. September sowie mit einem Stand am Biomarkt Freiburg am 27. September. Im Rahmen der Nachhaltigkeitswoche der Stadt Freiburg vom 20. bis 27. September besuchte die «Safari durable» Bio26 gleich zweimal.

Gemeinsam mit Partnerorganisationen wurden ausserdem verschiedene Veranstaltungen durchgeführt: am 13. Juni eine Präsentation von «Art de la Coopération», am 24. Juni eine Filmvorführung mit Gesprächsrunde zum Film «Irremplaçables épicerie!» der «Artisans de la Transition» sowie am 5. November eine offene Vorstandssitzung von Bio Freiburg.

## **Mitglieder**

Die Mitgliederzahl der Genossenschaft ist leicht angestiegen. Neben neuen Produzent:innen als Aktivmitglieder traten auch engagierte Kund:innen und Privatpersonen der Genossenschaft bei. Gleichzeitig gab es einzelne Austritte. Ende Jahr zählte Bio26 insgesamt über 430 Mitglieder – darunter 89 Aktivmitglieder und 347 ordentliche Mitglieder – mit insgesamt 1'537 Anteilscheinen.

## Finanzen

Das Genossenschaftskapital belief sich Ende 2025 auf CHF 768'500. Dieses solide Fundament wurde durch die zahlreichen Mitglieder ermöglicht. Zusammen mit der Hypothek der Freien Gemeinschaftsbank Basel (FGB) sowie dem Darlehen der Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe ist dieses Kapital in die Immobilie und die Ausstattung investiert.

Im Berichtsjahr konnte die Hypothek bei der FGB dank einer neuen Schätzung der Liegenschaft und der verbesserten Geschäftsentwicklung um CHF 100'000 erhöht werden. Dadurch war es möglich, den hohen Bestand an Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen deutlich zu reduzieren und Zahlungsrückstände gegenüber einzelnen Produzenten vollständig abzubauen.

Die Jahresrechnung schliesst erstmals mit einem Gewinn von CHF 5'542.81 ab und übertrifft damit das budgetierte Defizit um rund CHF 20'000. Im Laden wurde eine Umsatzsteigerung von CHF 15'400 erzielt. Diese lag zwar rund CHF 91'400 unter dem – rückblickend zu optimistischen – Budget, gleichzeitig fiel jedoch auch der Wareneinkauf um CHF 90'400 tiefer aus. Das Bruttoergebnis entsprach somit dem Budget. Besonders erfreulich ist die Verbesserung der Marge von 25.1 % im Jahr 2024 auf 26.8 % im Jahr 2025. Dies wurde durch ein verbessertes Warenmanagement mit weniger Verlusten sowie durch die Überprüfung sämtlicher Preise erreicht.

Auch das Bistro konnte seinen Umsatz um rund CHF 31'700 steigern und lag damit lediglich CHF 5'700 unter Budget. Die Marge verbesserte sich ebenfalls dank Anpassungen bei Angebot und Preisen. Das Umsatzwachstum ist insbesondere auf die neuen Veranstaltungen und die Catering-Angebote zurückzuführen und bestätigt die eingeschlagene Strategie.

Insgesamt entsprach das Bruttoergebnis von Laden und Bistro nahezu exakt dem Budget. Bei den Personalkosten konnten dank einer optimierten Einsatzplanung rund CHF 20'000 eingespart werden. Dies war letztlich ausschlaggebend dafür, dass anstelle des budgetierten Verlustes ein kleiner Gewinn erzielt werden konnte. In allen übrigen Bereichen erwies sich das Budget als realistisch und wurde weitgehend eingehalten.

Die Herausforderung für das Jahr 2026 wird darin bestehen, dieses Resultat zu bestätigen. Das Budget sieht einen Gewinn von CHF 2'120 vor. Der Erfolg des Jahres 2025 stärkt jedoch das Vertrauen, Bio26 langfristig stabil in den schwarzen Zahlen halten zu können.

## Vorstand

Der Vorstand traf sich im Berichtsjahr zu elf Sitzungen und behandelte eine Vielzahl von Themen, insbesondere die neue Charta und die finanzielle Situation. Während im ersten Halbjahr vor allem die Arbeitsgruppen «Charta» und «Finanzen» stark gefordert waren, nahmen im zweiten Halbjahr die neuen Arbeitsgruppen «Laufende Verbesserungen Laden» sowie «Anteilscheine» ihre Arbeit auf.

Als Mitglied von EpiFri wurde Bio26 zudem automatisch Teil der neu gegründeten «Association des épicerie alternatives romandes», die am 7. Mai in Lausanne ins Leben gerufen wurde.

Der Erfolg dieses Jahres wäre ohne das grosse Engagement unserer Mitarbeitenden und Mitglieder nicht möglich gewesen. Allen Beteiligten – insbesondere auch meinen Vorstandskolleginnen und -kollegen – gilt ein herzlicher Dank für ihren unermüdlichen Einsatz zugunsten unserer Genossenschaft. Es ist eine grosse Freude, Teil dieser Gemeinschaft zu sein!

Ein ebenso herzlicher Dank gilt unserer treuen Kundschaft. Ihre Einkäufe im Laden und Ihre Besuche im Bistro bilden die tragenden Säulen von Bio26. Mit Ihrer regelmässigen Unterstützung tragen Sie dazu bei, unsere gemeinsame Vision einer nachhaltigen und regional verankerten Lebensmittelversorgung weiterzuentwickeln und langfristig zu sichern.

Sédeilles, 26.5.2026

Urs Gfeller, Präsident