

INFORMATION



Über 180 Jahre Rügenwalder Mühle:

Mit neuen Produkten den Lebensmittelmarkt bewegen und verändern

Die Rügenwalder Mühle steht heute längst nicht mehr allein für ihre bekannte und beliebte Rügenwalder Teewurst oder etwa die Pommersche Gutsleberwurst. Vielmehr bringt das Unternehmen mit außergewöhnlichen Produktneuheiten und Verpackungsideen regelmäßig Bewegung in den Markt der Wurstspezialitäten. Neben trendgemäßen Produktkonzepten gehören auch verbraucherfreundliche Verpackungsalternativen zu den Innovationen, die vor allem das letzte Jahrzehnt geprägt haben.

Meilensteine der Produktentwicklung

- 1903 Carl Wilhelm Gottfried Müller stellt erstmals seine **Rügenwalder Teewurst** her, 1996 erfolgt der Relaunch des Produkts.
- 1998 Die **Pommersche Gutsleberwurst** wird relaunched und als erste Leberwurstmarke Deutschlands eingeführt.
- 2000 Der **Schinken Spicker** kommt auf den Markt.
- 2004 Der **Mühlen Schinken** (früher: „Pommern Spiess“) markiert eine weitere Produktneueinführung.
- 2005 Mit der Einführung des praktischen **Frischebechers** für die Rügenwalder Teewurst gelingt eine wahre „Revolution“.

2006 Die **Rügenwalder Teewurst Aktiv** (heute als Rügenwalder Teewurst leicht im Sortiment) ergänzt als „leichte“ Variante mit 30 Prozent weniger Fett das Sortiment.

Nach dem Erfolg der Rügenwalder Teewurst gibt es auch die **Pommersche Gutsleberwurst im Frischebecher**.

2008 Das **Mühlen Mett** markiert als fünfte Marke eine neue Produkteinführung der Rügenwalder Mühle.

2009 Mit ihrem Programm „**4 x ohne**“ und dem **Qualitätssiegel des renommierten und unabhängigen SGS INSTITUT FRESENIUS** setzt die Rügenwalder Mühle ein weiteres Zeichen für beste, kontrollierte Qualität sowie mehr Sicherheit und Transparenz.

Aus dem „Pommern Spiess“ wird – im Zuge eines Relaunchs zur Stärkung der Dachmarke – der **Mühlen Schinken**.

Als erstes Geflügelprodukt im Sortiment der Rügenwalder Mühle kommt der Schinken Spicker grob aus 100 % Geflügel auf den Markt, der später durch die Geflügel Mortadella abgelöst wird.

2010 Ausbau des Geflügelwurst-Sortiments mit der Produktneuheit **Pommersche feine Geflügelleberwurst**.

Als neue, sechste Marke werden die **Mühlen Würstchen geräuchert** und **Geflügel** im praktischen wiederverschließbaren Frischebecher ins Sortiment aufgenommen.

- 2011 Ein umfassender **Verpackungsrelaunch** rückt die Dachmarke stärker in den Fokus. Im Zuge des Relaunchs werden fortan auch die „**Big 8**“ – die acht wichtigsten Nährwerte – auf den Verpackungen angegeben. Bei Artikeln, die Mikronährstoffe wie Vitamine und Mineralien in den für die Ernährung bedeutsamen Mengen enthalten, werden diese zusätzlich ausgelobt.
- 2012 Als siebte Marke erweitern die **Mühlen Frikadellen** im wiederverschließbaren Frischebecher das Angebot an Snack-Produkten im Sortiment der Rügenwalder Mühle. Die Mühlen Frikadellen gibt es in den Sorten **klassisch** und **100 % Geflügel**.
- 2014 Die **Mühlen Currywurst** ist als achte Marke die nächste Produkteinführung im Sortiment der Rügenwalder Mühle. In Anlehnung an die original Imbissbuden-Schale praktisch verpackt, lassen sich die Produkte in der fruchtig-pikanten Currysauce im Handumdrehen in der Mikrowelle oder im Wasserbad zubereiten.

Für eine Revolution im deutschen Markt für **Fleischalternativen** sorgt die Rügenwalder Mühle als sie im Dezember 2014 als vormals rein fleischverarbeitendes Unternehmen mit dem **Vegetarischen Schinken Spicker** die ersten vegetarischen Produkte auf den Markt bringt. Die vegetarische Brühwurst ist zunächst in drei Sorten als Mortadella, mit bunter Paprika und mit Schnittlauch erhältlich.

- 2015 Der Start ins vegetarische Segment ist äußerst erfolgreich und so wird das Sortiment weiter kontinuierlich ausgebaut. Es entwickelt sich mit einem breiten Angebot an Wurst- und Snackartikeln zu einer **vegetarischen Produktlinie**. Diese besteht Ende des Jahres aus insgesamt elf Artikeln (**Vegetarische Mühlen Frikadellen mit bunter Paprika (Snack), Vegetarische Mühlen Schnitzel klassisch, Vegetarische Mühlen Schnitzel Cordon Bleu, Vegetarische Mühlen Nuggets, Vegetarische Mühlen Hamburger, Vegetarische Mühlen Frikadellen (Pfanne), Vegetarisches Mühlen Hack, Vegetarischer Schinken Spicker bunter Pfeffer**).
- 2016 Das Jahr steht wieder ganz im Zeichen der vegetarischen Produkte. Drei weitere Artikel werden auf den Markt gebracht (**Vegetarische Mühlen Bratwurst, Vegetarische Mühlen Salami klassisch und bunter Pfeffer**) und bereichern den Speiseplan vor allem der Flexitarier aber auch der Vegetarier in Deutschland.
- 2017 Die vegetarische Produktlinie wird mit zwei Varianten der **Vegetarischen Pommersche (Schnittlauch sowie Apfel und Zwiebel)**, dem **Vegetarischen Mühlen Crispyburger** und den **Vegetarischen Mühlen Filetstreifen** auf aktuell 18 vegetarische Produkte weiter ausgebaut.

Sechs der vegetarischen Artikel sind bereits vegan. Die Rügenwalder Mühle arbeitet zudem an weiteren veganen Neuprodukten und daran, die Rezepturen der bislang vegetarischen Produkte auf vegan umzustellen.

Mit der **Mühlen Currywurst Geflügel** (100 Prozent Geflügel) wird nach einer langen Pause wieder ein Produkt aus Fleisch eingeführt.

Die Verpackung des Mühlen Mett wird von zwei größeren auf drei kleinere praktische Kammern optimiert.

Zum 03. Juli führt die Rügenwalder Mühle ihre beiden ersten **Bio-Produkte aus Fleisch** ein, den **Bio Schinken Spicker Mortadella** und den **Bio Schinken Spicker Bärlauch-Lyoner**.

Bei aller Innovationstätigkeit gilt: Hinsichtlich der Rezepturen und Herstellungsweise bleibt sich das Familienunternehmen treu. Dabei werden jedoch die veränderten Ernährungsgewohnheiten und -bedürfnisse sowie moderne Verarbeitungs- und Verpackungstechnologie berücksichtigt. „Die Menschen assoziieren mit unseren Produkten echten, ursprünglichen Geschmack – und Sicherheit. Dazu gehört das Vertrauen in beste Qualität“, erklärt Godo Röben.

Welches hohe Ansehen die Marken mit der charakteristischen roten Mühle im Lebensmittelhandel und bei den Verbrauchern genießen, belegen die verschiedenen Auszeichnungen, die das Unternehmen Jahr für Jahr erhält. Darunter ist seit 1999 regelmäßig der „HIT“ der Lebensmittel Praxis für die erfolgreichsten Neueinführungen. Mehrfache Prämierungen gab es zudem als „Produkt des Jahres“ (Lebensmittel Praxis) sowie als „Bestseller des Jahres“ (Rundschau für den Lebensmittelhandel). Von der Rundschau für den Lebensmittelhandel erhielt man 2013 auch den Innovation Award für die Gesamtleistung.

Ein besonderer Höhepunkt war zudem die Verleihung des „Goldenen Zuckerhuts“ der Lebensmittel Zeitung (2008), eine der wichtigsten und begehrtesten Auszeichnungen der Lebensmittelbranche.

Eine ganz besondere Ehre wurde gleich zwei Führungspersönlichkeiten des Familienunternehmens im Jahr 2015 zu Teil. Im September bekam Godo Röben den Titel „Marketingchef des Jahres“ (CMO of the Year) für sein Gespür für den Markt, seine Innovationskraft und seinen Mut. Und im Oktober erhielt Christian Rauffus den Econ Award „Persönlichkeit des Jahres“. Dieser Preis würdigt Christian Rauffus für seine Weitsicht und die innovativen Ideen, mit denen er das Familienunternehmen entscheidend geprägt und so weit nach vorne gebracht hat.

Die Rügenwalder Mühle erhielt in den vergangenen Jahren zudem mehrere renommierte Marketingpreise für ihre erfolgreiche Markenführung. Die Verleihung des Sonderpreises des Deutschen Marketingverbandes 2011 zählte hier zu den besonderen Ehrungen. Das Unternehmen wurde für seine kontinuierliche, exzellente, generationenübergreifende Performance im Marketing ausgezeichnet. Den Marken Award, vergeben vom Deutschen Marketingverband und der Zeitschrift Absatzwirtschaft, erhielt die Rügenwalder Mühle 2012 für die beste Markendehnung (Mühlen Würstchen).

Den Effie in Gold (Gesamtverband Kommunikationsagenturen), den wohl begehrtesten Preis in der Marketing- und Kommunikationsbranche, gab es im Oktober 2015 für die Kommunikation zum Start der vegetarischen Produktlinie des Unternehmens.

Stand: Oktober 2017