



## UNTERNEHMENS PORTRÄT

### **Familienunternehmen mit Gesicht**

Bad Zwischenahn. Die Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH & Co. KG ist einer der bekanntesten Lebensmittelhersteller in Deutschland. Mit ihren acht Marken – von der Rügenwalder Teewurst über den Schinken Spicker und die Mühlen Currywurst bis zu seiner vegetarischen Produktlinie, zu der z. B. der Vegetarischen Schinken Spicker oder die Vegetarischen Mühlen Schnitzel zählen, und seinen Bio-Produkten aus Fleisch – ist das Familienunternehmen deutschlandweit im Lebensmitteleinzelhandel präsent. Zudem liefert die Rügenwalder Mühle ihre Spezialitäten nach Österreich, Luxemburg und in die Schweiz; der Exportanteil liegt bei rund 1,3 %.

Im Jahr 1834 von Fleischermeister Carl Müller im pommerschen Rügenwalde gegründet, wird das Familienunternehmen heute in sechster Generation von Inhaber Christian Rauffus und seinem Sohn aus dem Aufsichtsrat gesteuert. Die Geschäftsführung liegt in den Händen von Godo Röben und Lothar Bentlage. Seit 1946 hat die Rügenwalder Mühle ihren Sitz im Landkreis Ammerland in Niedersachsen, zunächst in Westerstede und seit 1956 in Bad Zwischenahn. Das Familienunternehmen ist fest mit der Region verbunden. „Die Rügenwalder Mühle hat im Ammerland eine neue Heimat gefunden“, erklärt Rauffus. „Unsere Geschichte beginnt in Pommern – in Niedersachsen erzählen wir sie weiter.“

Seit Juni 2013 steht das „Familienunternehmen mit Gesicht“ auch bei der Kommunikation der Rügenwalder Mühle im Fokus: „Wir sagen den

Menschen über alle möglichen Kanäle – von der Verpackung über die Fernsehwerbung bis zu unser Facebook-Seite – schlicht und ehrlich, wie wir täglich unsere Produkte herstellen. Und das übernehmen die Mitarbeiter, die in den verschiedenen Bereichen Verantwortung tragen“, erläutert Röben die grundlegende Idee hinter dem Konzept.

Neben der allgemeinen Forderung nach mehr Transparenz und Glaubwürdigkeit wollen die Konsumenten wissen, wofür ein Unternehmen steht, wie es mit Mitarbeitern umgeht, ob und wie es sich sozial und ökologisch engagiert. Und genau dort setzt die Rügenwalder Mühle an. „Echte Menschen, die mit ihrem Gesicht für die Produkte stehen, sind glaubwürdig. Das ist so ein wenig wie früher und teilweise auch heute noch beim Metzger vor Ort: Den kenne ich und dem vertraue ich“, ergänzt Röben.

### **Bedeutender Arbeitgeber**

Mit rund 575 Beschäftigten erwirtschaftete das Unternehmen 2016 einen Jahresumsatz von rund 204 Mio. Euro. Damit ist die Rügenwalder Mühle ein wichtiger Wirtschaftsfaktor und einer der größten Arbeitgeber in der Region. Geblieben ist nach wie vor die starke Verbundenheit mit der pommerschen Herkunft und Tradition im Fleischerhandwerk: Bereits vor über 180 Jahren verkaufte Carl Müller in seinem Fachgeschäft Wurstspezialitäten, die er nach eigenen Rezepturen herstellte. Bis heute pflegt das Unternehmen diese handwerkliche Tradition. Während noch bis Mitte der 1990er Jahre das umfangreiche Sortiment an Koch-, Brüh- und Rohwurst aus etwa 400 Artikeln bestand, erfolgt seit 1996 die konsequente Gestaltung und Weiterentwicklung der Marken.

Zudem startete das Unternehmen im Dezember 2014 mit einer vegetarischen Produktlinie in ein neues Marktsegment. Im Sommer 2017 führ-

te die Rügenwalder Mühle zudem die ersten Bio-Produkte aus Fleisch ein.

### **Attraktives Produktsortiment**

Heute umfasst das Portfolio acht Marken, eine vegetarische Produktlinie und Bio-Produkte aus Fleisch:

- ❖ die **Rügenwalder Teewurst** in den klassischen Sorten grob und fein, mit grünem Pfeffer sowie als leichte Variante
- ❖ die über Buchenholz geräucherte **Pommersche Gutsleberwurst** in den Varianten grob und fein, mit Schnittlauch und mit Apfel-Zwiebel sowie als Pommersche feine Geflügelleberwurst
- ❖ der **Schinken Spicker** ist in den Sorten fein und grob, als Mortadella, bunte Paprika-Lyoner und Geflügel-Mortadella aus 100 Prozent Geflügelfleisch erhältlich
- ❖ der **Mühlen Schinken** (ursprünglich „Pommern Spiess“) in den drei Sorten zarter, gegrillter und geräucherter Kochschinken
- ❖ das **Mühlen Mett** in den Varianten Schinken-Zwiebelmettwurst, Zwiebelmettwurst und Zwiebelmettwurst Jäger Art (mit Kräutern und Paprika)
- ❖ die **Mühlen Würstchen** als Wiener und aus 100 Prozent Geflügel
- ❖ die **Mühlen Frikadellen** (glutenfrei) in den beiden Varianten klassisch und aus 100 Prozent Geflügelfleisch
- ❖ die **Mühlen Currywurst** in den Sorten klassisch aus Schweinefleisch und zu 100 Prozent aus Geflügelfleisch, verpackt in Anlehnung an die original Imbissbuden-Schale
- ❖ die vegetarische Produktlinie umfasst sowohl Produkte fürs Brot wie den **Vegetarischen Schinken Spicker** in den Sorten Mortadel-

la, Schnittlauch, mit bunter Paprika und bunter Pfeffer, die **Vegetarische Mühlen Salami** (klassisch und mit buntem Pfeffer) und die **Vegetarische Pommersche** (Schnittlauch und Apfel/Zwiebel) als auch Produkte zum Kochen: **Vegetarische Mühlen Schnitzel** (klassisch und Cordon Bleu) **Vegetarische Mühlen Nuggets**, **Vegetarische Mühlen Filetstreifen**, **Vegetarischer Mühlen Crispyburger**, **Vegetarisches Mühlen Hack**. Zudem gibt es Produkte zum Grillen (**Vegetarischen Mühlen Hamburger**, **Vegetarische Mühlen Frikadelle (Pfanne)**, **Vegetarische Mühlenbratwurst**) und ein Produkt zum Snacken: **Vegetarische Mühlen Frikadellen** mit bunter Paprika im Becher.

- ❖ Weil immer mehr Verbraucher beim Verzehr von Fleisch und Wurst auch Wert darauf legen, wo die Tiere herkommen und wie sie gehalten werden, führte das Familienunternehmen im Juli 2017 mit dem **Bio Schinken Spicker Mortadella** und **Bio Schinken Spicker Bärlauch-Lyoner** die ersten beiden Produkte aus Fleisch in Bio-Qualität ein.

### **Qualität als Erfolgsrezept**

Eine ausgezeichnete Produktqualität steht im Mittelpunkt der Unternehmenspolitik. Um ein Höchstmaß an Qualität und Sicherheit für den Verbraucher zu gewährleisten, hat das Unternehmen ein eigenes Qualitätsmanagement installiert: Die Produkte werden ständig nach dem international anerkannten HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point) überprüft. Darüber hinaus werden zum einen Rohstoffe, weitere Zutaten und Endprodukte und zum anderen die Verarbeitungsprozesse durch unabhängige Institute kontrolliert. „Frische, Reinheit und Natürlichkeit sind die Kriterien, die wir bei der Herstellung unserer Spezialitäten an den Tag legen“, erklärt Röben.

Die Rügenwalder Mühle erfüllt seit 2004 das höhere Niveau des International Featured Standard Food (IFS) sowie seit 2008 den strengen Qualitätsstandard des British Retail Consortium (BRC). Die IFS- und BRC-Norm stehen explizit für die Produktsicherheit von Lebensmitteln. Außerdem führt die Rügenwalder Mühle auch das QS-Zertifikat für Produktqualität und Lebensmittelsicherheit, verfügt über ein zertifiziertes Energiemanagement nach DIN ISO 50001 und ist nach der EG-Öko-Verordnung bio-zertifiziert (DE-ÖKO-06).

### **Soziale Verantwortung in der Region**

Mit seinem Ausbildungsplatzangebot trägt das Unternehmen seiner sozialen Verantwortung in der Region Rechnung. Jedes Jahr starten junge Menschen ihren Berufseinstieg bei der Rügenwalder Mühle; insgesamt sind derzeit 21 Auszubildende beschäftigt. Das Unternehmen verfügt über attraktive Ausbildungsplätze in modernen Berufen wie Mechatroniker sowie Fachkraft für Lagerlogistik bzw. Lebensmitteltechnik. Zudem bildet man Industriekaufleute aus.

Besonderen Stellenwert nimmt die Ausbildung im traditionellen Fleischerhandwerk ein: Durch Rotation der angehenden Fleischer im Ausbildungsverbund mit einem weiteren Unternehmen sowie einer unternehmenseigenen Ausbildungswerkstatt, die dem Bereich Forschung & Entwicklung zugeordnet ist, ermöglicht die Rügenwalder Mühle eine umfassende Berufsausbildung.

Mit seinem Ausbildungsprogramm unterstreicht das Unternehmen seinen hohen Anspruch an eine umfassende Qualifikation der Mitarbeiter. Die Mehrzahl der Mitarbeiter hat bereits seit vielen Jahren und sogar Jahrzehnten ihren Arbeitsplatz bei der Rügenwalder Mühle. Nicht selten

arbeiten ganze Familien im Unternehmen, sind Ehepaare, Geschwister, Eltern und Kinder beschäftigt. Die gegenseitige Verbundenheit zwischen Mitarbeitern und Arbeitgeber macht die Rügenwalder Mühle nicht zuletzt zu einem „Familienunternehmen“ im doppelten Sinn.

Stand: Oktober 2017