



Nachhaltigkeit bei AöL-Unternehmen

Interview mit Monika Ruschin von Ruschin Makrobiotik

AöL: Frau Ruschin, Ihr Unternehmen „Ruschin Makrobiotik“ gibt es bereits seit 1999. Wie kam es zur Gründung der Firma?

Monika Ruschin: Ich war bereits fünf Jahre in der ökologischen Branche tätig. Ich arbeitete bei einem der Pioniere der Naturkostbewegung in Hamburg. Die Firma meldete 1998 Insolvenz an. Ein Taifun in der Dominikanischen Republik, der die Erntevorkommen der ökologisch angebauten Bananen komplett zerstörte, beschleunigte diesen Prozess. Der Makrobiotik-Bereich wurde an ein holländisches Unternehmen abgegeben. Durch die jahrelange, gute Beziehung und Zusammenarbeit mit den Japanern sowie das Ansinnen der Japaner mittelfristig den Import makrobiotischer Lebensmittel von Deutschland aus zu steuern und ein guter Freund, motivierten mich, eine ökologisch, makrobiotisch ausgerichtete Firma zu gründen: „Ruschin Makrobiotik“. Den Kundenstamm meiner ehemaligen Firma durfte ich nicht anrühren. Ein Neukundenstamm wurde aufgebaut und freiwillige Rückkehrer durfte ich bedienen.

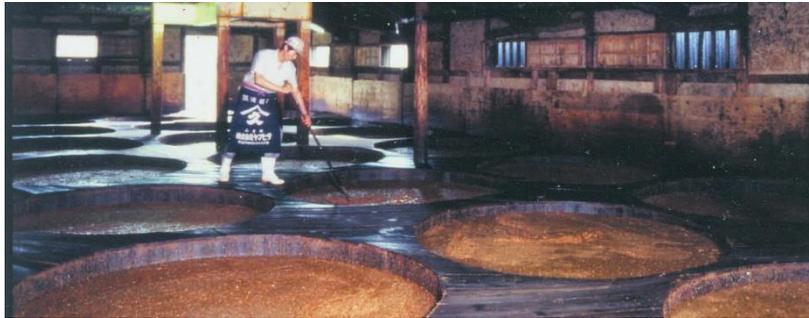


Auf ihrer Website schreiben Sie, dass das Unternehmen „gute Lebensmittelqualität wahren“ will. Was bedeutet das?

Der makrobiotische Ansatz ist ja ein Ganzheitlicher. Makrobiotik heißt, dass man die natürliche Ordnung des Universums verstehen lernen und praktisch anwenden kann, zum Beispiel auf dem Speiseteller. So können die täglichen Speisen für den Menschen förderlich sein oder ihn langfristig beeinträchtigen. Die Herstellungsweise von Lebensmitteln hat immer eine geistige und körperliche Auswirkung auf uns Menschen. Quelle unserer Nahrung ist die Natur und die natürliche Ordnung und diese sollte nicht oder so wenig wie möglich manipuliert werden. Die Basis unseres Produktsortiments wird z.B. mit ganzem Getreide gefertigt. Unsere Lebensmittel mit innerer Qualität werden mit wenigen Zutaten hergestellt. Die Makrobiotik stellt immer den Menschen in den Mittelpunkt.

Sie importieren Ihre Waren aus Japan. 2011 kam es in Fukushima zu dem Reaktorunfall. Wie gehen Sie damit um?

Das war eine absolute Extremsituation. Wir haben die ersten Bilder auf unseren Rechnern gesehen und dann später in den Nachrichten. Unser Handelspartner hielt uns permanent auf dem Laufenden. Zum Glück waren unsere Produzenten und deren Produktionsstätten nicht direkt betroffen. Mittlerweile gibt es ein sehr hohes Sicherheitsnetz in Japan, das mit einem hohen Verwaltungsaufwand verbunden ist. Seit dem Reaktorunfall in Fukushima werden kontinuierlich Radioaktivitätsprüfungen durchgeführt.



Die Strahlenwerte aller beprobten Lebensmittel liegen sowohl unterhalb der offiziellen als auch der internen Grenzwerte: Die japanische Regierung hat im Jahr 2012 Höchstwerte festgelegt, die je nach Produktgruppe zwischen 10 und 100 Bq/kg liegen. Zusätzlich zu diesen Grenzwerten haben wir zusammen mit unserem Handelspartner der Firma Muso einen internen Höchstwert von 5 Bq/kg festgelegt. Die Einfuhr nach Deutschland erfolgt nur mit einem entsprechenden Analyse-Zertifikat. Auf unserer Internetseite stellen wir unseren Kunden eine Übersichtskarte zur Verfügung. Dort können sie die Produktionsstandorte in Japan entnehmen.

Wie kann man sich denn die Zusammenarbeit mit Ihren Lieferanten vorstellen? Was haben Sie für Absprachen? Wir haben einen zentralen Handelspartner der mit vielen kleinen und mittelständischen Produzenten weltweit kooperiert. Es wird auf langfristige und zuverlässige Partnerschaften Wert gelegt. Die Kommunikation ist offen, vertrauensvoll und klar. Viele Familienbetriebe geben mit Stolz Ihr großes Wissen und handwerkliches Können an die nächste Generation weiter. Was die Rohstoffbeschaffung angeht, gibt es ein seit den 80er Jahren ein gut ausgebautes Netz. Kann ein Produkt nicht zu wettbewerbsfähigen Preisen angeboten werden, werden uns andere Anbieter nahegelegt. Was zum Beispiel der Umgang mit wiederverwertbaren oder neu zu entwickelnden Verpackungen angeht, sagen die Japaner klar, dass sie bei weitem nicht so weit sind wie wir hier in Europa (Deutschland).

Sie arbeiten also ganz im Sinne der AÖL-Priorität „Integrität und Transparenz“. Aber auch „Gesellschaft und soziale Verantwortung“ spielt bei Ihnen eine wesentliche Rolle. Was tun Sie konkret in ihrer Firma in Bremen dafür? In erster Linie möchte ich, dass meine Mitarbeiter gern zur Arbeit gehen. Ich persönlich bin auch eine Verfechterin der Teilzeit. Ich denke, dass ist gesünder, vor allem im heutigen Digitalzeitalter. Letztendlich geht es auch in der Arbeitswelt darum, Lebensqualität zu schaffen. Bei uns gibt es Handyverbot und so wenig Überstunden wie möglich. Unser Büro ist mit ökologischen Möbeln ausgestattet, es wird mit Öko-Strom von Lichtblick versorgt und Büromaterialien kommen von memo. Meine Mitarbeiter kaufen alle Bio und wir haben einen Mittagstisch. Der Lebensmitteleinkauf unserer Produkte ist für meine drei Mitarbeiter kostenlos. Wir haben ein Firmenfahrrad und ein Abonnement für die Bremer Philharmonie. Seit 2010 bilde ich mich kontinuierlich zum Thema Organisationsentwicklung weiter. Führen in Unternehmen ist eine der größten Herausforderungen in unserer heutigen Zeit. Ein Unternehmen ist ein lebendiger Organismus, der gesund erhalten werden will. Gesunde Strukturen aufbauen und diese weiterentwickeln auf gesundem Boden – das ist die große Herausforderung.

Vielen Dank für das Gespräch!