

Faire Arbeitsbedingungen – Unsere Stärke

Warum sich ein gutes Arbeitsklima auch wirtschaftlich auszahlt

Der Champignon wird dem Kreislaufgedanken in der Produktion wie kaum ein anderes Produkt gerecht. Es werden praktisch keine Pflanzenschutzmittel eingesetzt, das Substrat ist teilweise aus Stoffen, die anderweitig nicht mehr genutzt werden könnten. Die Pilzzucht erfüllt damit die besten Voraussetzungen für eine Kundenkommunikation, die ganz im Trend von Umwelt und Nachhaltigkeit liegt - wäre da nicht die Sache mit den Arbeitskosten. Das Konzept der Nachhaltigkeit bezieht sich nämlich nicht nur auf Umweltfragen, sondern umfasst auch Aspekte wie Fairness am Arbeitsplatz und wirtschaftliche Tragfähigkeit. Das ist doch die Quadratur des Kreises, könnte man denken. Da soll man höhere Löhne zahlen und feste Arbeitsverträge abschließen und gleichzeitig auch noch wirtschaftlich tragfähig sein, während die Mitbewerber Erntehelfer zu Dumpingpreisen beschäftigen und zu entsprechend niedrigen Preisen verkaufen. Das geht doch nicht.

Es geht schon – mit dem richtigen Konzept. Faire Arbeitsbedingungen sind ein Standortvorteil. Es gilt, sie auch so zu vermitteln. Bei einem so umweltfreundlichen Produkt, das vielfach von Hand geerntet wird, ist eine gute Unternehmenskultur ein Qualitätskriterium. Schließlich gehen die Pilze durch die Hände der Erntekräfte. Ein Produkt kann unter noch so guten Bedingungen gewachsen sein, wenn es lieblos geerntet und weiterverarbeitet wird, verliert es an Qualität.

"Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben." sagt Carlo Petrini, Gründer und internationaler Präsident von Slow Food, einer weltweiten Vereinigung von „bewussten Genießern“. Diesen Wunsch teilen viele. Marktforscher sprechen von dem Mega-Trend der LOHAS-Kunden, all derer die auf nachhaltige Produktion Wert legen und gleichzeitig offen (und zahlungsbereit) sind für hochwertige Produkte. Das Einhalten von Arbeitsgesetzen, die Pflege der Unternehmenskultur, ist keine Belastung ohne Ertrag, sondern eine Investition in die Zukunftsfähigkeit des Betriebs. Arbeitskräfte, die fair behandelt werden und die Möglichkeit haben, ihre Vorstellungen im Betrieb einzubringen, achten ihren Job und führen ihren Aufgabenbereich folglich auch achtsam aus. Das ist das A und O für eine gute Qualität.

Die fairen Arbeitsbedingungen werden vom Kunden mitgetragen. Vorausgesetzt, er weiß davon. Das Internet bietet die Möglichkeit die Türen des Betriebs zu öffnen, ohne ständig Besuch zu haben, Bilder zu zeigen von der Zucht, von den Stellagen – und von den Arbeitskräften, die die Pilze ernten und weiterverarbeiten. Das gibt Nähe, überwindet die Lücke zwischen Produktion und Konsum. Überfordert durch komplexe Wertschöpfungsketten und zahlreiche Lebensmittelskandale entwickeln die Kunden eine Sehnsucht nach Einfachheit und Echtheit, so eine aktuelle Studie des Schweizer Gottlieb-Duttweiler-Instituts. Champignons von zufriedenen Arbeitskräften per Hand geerntet sind eine Antwort auf diese Sehnsucht.

Silke Peters, www.2nd-floor.net

20.September 2011