Presseinformation, Juli 2023

# Wiesbauer is(s)t bewusster!

**Im vergangenen Jahr informierte Wiesbauer erstmals auf den Wurstaufschnitt-Packungen über die wichtigsten Eckpfeiler seines umfassenden Nachhaltigkeits-Programms. Jetzt geht die Informations-Kampagne unter dem Titel „Wiesbauer is(s)t bewusster“ in die nächste Runde.**

Wiesbauer setzt seit jeher im gesamten Unternehmen auf ein umfassendes ökologisches Nachhaltigkeits-Konzept. Um in Sachen Klimaschutz zur Trendwende beizutragen, investiert der Wiener Wurstspezialitäten-Hersteller laufend in die Zukunft und setzt – weit über die gesetzlichen Vorgaben hinaus – kontinuierlich Maßnahmen zur Reduktion des $CO_2$-Fußabdrucks.
Letztes Jahr wurden unter dem Motto „Wiesbauer is(s)t grüner“ die Konsument:innen erstmals über die wichtigsten Umweltschutz-Maßnahmen informiert: Neben Ressourceneinsparungen in der Produktion bemüht sich Wiesbauer unter anderem um den Ausbau erneuerbarer Energien sowie nachhaltige und recycelbare Verpackungslösungen. So ist es Wiesbauer beispielsweise gelungen, bei den Wurstaufschnitt-Schalen mehr als 30 % Kunststoff einzusparen, gleichzeitig garantiert der RePET-Anteil von bis zu 80 % eine möglichst hohe Recyclingfähigkeit.

Nun geht die Informations-Kampagne in die nächste Runde: Ab Juli sind die Wurstaufschnitt-Packungen für einen begrenzten Zeitraum mit einem Hinweis-Sticker versehen, der – diesmal unter dem Titel **Wiesbauer is(s)t bewusster** – über nachhaltigen Genuss aufklärt.

Denn Wiesbauer achtet bei der Herstellung seiner Produkte besonders auf:
• **Sorgfältige Zutatenauswahl** – durch die Zusammenarbeit mit zertifizierten und kontrollierten Rohstoff-Lieferanten
• **Lückenlose Rückverfolgbarkeit** – die einzelnen Zutaten lassen sich für jedes Produkt bis zum Lieferanten nachverfolgen
• **Kontrollierte Qualität** – in der Qualitätssicherung verantworten rund 20 Personen die Einhaltung und Kontrolle der hohen Qualitäts- und Hygienestandards
• **Längere Haltbarkeit** – das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein „Wegwerfdatum“, die Produkte sind länger gut und genießbar sind als auf der Packung angegeben.

Damit setzt Wiesbauer auch ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung!

**Über Wiesbauer:**
Seit Franz Wiesbauer Anfang der 1930er Jahre die berühmte „Original Bergsteiger“ erfand, steht der Name Wiesbauer für typisch österreichische Wurstspezialitäten in bester Qualität. Mit 870 Mitarbeiter:innen und einem Gruppenumsatz von € 224 Mio. (2022) zählt Wiesbauer heute zu den bedeutendsten fleischverarbeitenden Betrieben Österreichs und setzt immer wieder Maßstäbe für die Branche – mit hochwertigen und innovativen Produkten, dem Einsatz modernster Produktionstechnologie und einem schonenden Umgang mit der Natur.
Neben der Wiesbauer – Österreichische Wurstspezialitäten GmbH in Wien gehören der Wiesbauer Holding AG noch drei weitere Top-Betriebe an: Wiesbauer Gourmet, der Spezialist für Premium-Fleisch mit Sitz in Sitzenberg-Reidling (Niederösterreich), die auf die Produktion von Würsteln spezialisierte Landmetzgerei Senninger in Saalbach (Salzburg) sowie das ungarische Tochterunternehmen Wiesbauer Dunahús.

Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH • Laxenburger Str. 256, A-1230 Wien
Telefon: +43 (0)1 614 15-0 • www.wiesbauer.at