Presseinformation, Mai 2022

**Umweltschutz spielt für Wiesbauer eine große Rolle**

**Wiesbauer setzt sich seit jeher aktiv für den Klimaschutz ein. Da dieses Thema heute so bedeutend ist wie nie, werden die wichtigsten Umweltschutz-Maßnahmen jetzt aufmerksamkeitsstark auf den Slicer-Packungen kommuniziert. Dadurch werden die ökologischen Benefits der Wiesbauer-Wurstspezialitäten für die VerbraucherInnen sichtbar und das positive Image der Marke weiter gestärkt.**

Ökologie und Nachhaltigkeit sind für Wiesbauer seit vielen Jahrzehnten ein wesentlicher Bestandteil der Firmenkultur. Das Unternehmen ist nicht nur langjähriger „klimaaktiv“-Partner, sondern wurde auch von der Stadt Wien für die besonderen Leistungen im betrieblichen Umweltschutz im Rahmen der Initiative „OekoBusiness Wien“ ausgezeichnet.  Schon Mitte der 1990er Jahre wurde der neue Firmenstandort in der Wiener Laxenburger Straße bewusst nach ökologischen Aspekten errichtet und war damals seiner Zeit weit voraus. Das Umweltschutz-Konzept reicht vom betriebseigenen Kraftwerk zur Energieerzeugung über die Luftreinhaltung bis zur Abwasserreinigung, weiters ist der vorgeschriebene Löschwasserteich direkt vor dem Eingang als begrüntes Biotop angelegt.

Als Vorreiter der Branche setzt Wiesbauer – über die gesetzlichen Vorgaben hinaus – laufend weitere Maßnahmen, um in Sachen Klimaschutz zur Trendwende beizutragen. Dazu zählen die Transparenz in der Lieferkette und die Sicherstellung des Tierwohls ebenso wie eine erweiterte Photovoltaikanlage oder die Entwicklung nachhaltiger Verpackungslösungen. „Zum Schutz der Umwelt setzen wir im gesamten Unternehmen auf ein umfassendes ökologisches Nachhaltigkeits-Konzept und investieren laufend in die Zukunft. Dadurch wird das CO2-Einsparungsvolumen jährlich gesteigert“, erklärt Wiesbauer-Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer.

Damit die KonsumentInnen verstärkt von dem umfassenden Umwelt-Engagement erfahren und wissen, dass sie die Wiesbauer-Wurstspezialitäten mit gutem Gewissen genießen können, werden die Slicer-Packungen nun für einen begrenzten Zeitraum mit einem entsprechenden Hinweis versehen. Unter dem Motto „Wiesbauer is(s)t grüner“ informiert ein auffälliger Störer auf den Produkten über die wichtigsten Eckpunkte des Nachhaltigkeitsprogramms:

**Sonnenenergie**

Im Herbst 2020 wurde am Dach des Wiener Stammbetriebes eine Photovoltaikanlage mit knapp 2000 m2 Fläche installiert. Sie liefert jährlich rund 250.000 kWh zur Abdeckung des Strombedarfs. Im Laufe des heurigen Jahres soll die Fläche nochmals verdoppelt werden, sodass künftig rund 6 % des benötigten Stroms mittels Solarenergie erzeugt und rund
140.000 kg CO2 eingespart werden.

**Energieeffizienz**

Ein wesentlicher Teil des betriebseigenen Energiekonzeptes ist außerdem das eigene Blockheizkraftwerk, das eine vollständige Nutzung der Wärmerückgewinnung verwirklicht. Die entstehende Abwärme der Kühlmaschinen wird unter anderem für die Aufbereitung von Warmwasser und für die Dampferzeugung zum Brühen der Würste verwendet.

**Umweltbewusstsein**

Wiesbauer investiert laufend in die Optimierung der Verpackungen, im Fokus stehen dabei die Reduktion von Plastik sowie alternative, umweltschonende Verpackungslösungen. So wurde in den letzten Monaten ein Konzept zur Reduktion von Folienmaterial entwickelt: Durch eine neue Schalengeometrie ist es gelungen, bei den Unterfolien bis zu 30% Kunststoff einzusparen.

**RePET**

Gleichzeitig achtet Wiesbauer bei allen Verpackungen auf eine möglichst hohe Recyclingfähigkeit der Materialien. Die Schalen der Slicer-Packungen enthalten einen RePET-Anteil von bis zu 80 %.

**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 770 MitarbeiterInnen und einem Gruppenumsatz von € 185 Mio. (2021) 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.

**Kontakt für Rückfragen:**

Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH

Mag. Nicole Hoffmann

Tel: +43 664 545 29 11

presse@wiesbauer.at