



Verkaufs IMPULSE



DIE ZARTESTE VERSUCHUNG, seit es Brühwurst gibt!

Original Wiesbauers Feinste

Nomen est omen: Wiesbauers Kalbsspariser wird zu Original Wiesbauers Feinste! Damit erhält unsere beliebte Spitzen-Brühwurst einen neuen Namen, der ihrem unvergleichlich feinen und milden Geschmack gebührend Rechnung trägt.

Die leichte Kalbsspariser (in Deutschland bekannt als Kalbslyoner) ist eine der beliebtesten und raffiniertesten Wurstspezialitäten aus dem Hause Wiesbauer. Zart, elegant und aromatisch stellt sie jede Extrawurst in den Schatten und zergeht – hauchdünn geschnitten – regelrecht auf der Zunge.

Um den besonderen Genussfaktor entsprechend hervorzuheben und zu unterstreichen, erhält unser Klassiker jetzt einen neuen Namen, der dem Produkt voll und ganz gerecht wird: **Original Wiesbauers Feinste!**

Nach traditioneller Rezeptur und Machart hergestellt, besticht diese unnachahmliche Brühwurst-Spezialität mit einem hohen Kalbfleischanteil von mehr als 30 % und verbindet dabei leichten Genuss mit einer außergewöhnlich feinen Note. **Original Wiesbauers Feinste** ist nicht nur mild-würzig im Geschmack und dabei kalorienarm – sie ist vor allem unglaublich zart und trotzdem fleischig im Biss, was durch das große Kaliber der Wurst besonders gut zur Geltung kommt.

Angeboten wird **Original Wiesbauers Feinste** – perfekt geschnit-

ten – in der neuen schlanken 80 g-Packung, die Platz im Regal und gleichzeitig Plastik spart.

Denn durch die spezielle Schalen-geometrie ist es gelungen, bei den Unterfolien der SB-Packungen bis zu 30 % Kunststoff einzusparen. Gleichzeitig enthalten die Schalen einen hohen RePET-Anteil von bis zu 80 %.

Optisch fällt die Verpackung durch die vollflächige Produktabbildung auf, die Appetit und Lust zum Zugreifen macht.



ÜBERBLICK DIESER AUSGABE



2 WIR WERDEN DICH
NIE VERGESSEN

3 WIESBAUERS
SCHINKEN &
BRATEN

4 DIE FÜHRUNGS-
KRÄFTE VON
MORGEN





Eine Ära geht zu Ende

Liebe Leserin,
lieber Leser!

Der Abschied von meinem Papa, Karl Schmiedbauer, ist ein schmerzhafter Verlust – nicht nur für unsere Familie, auch für SEINE Wiesbauer-Familie. Denn er hinterlässt neben zwei Kindern und mehreren Enkelkindern noch rund 870 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, auf die er als Chef sehr stolz war und für die er sich selbst ebenfalls immer als vertrauensvolle Vaterfigur gesehen hat.

Darauf möchte ich gerne Bezug nehmen und der gesamten Belegschaft von Wiesbauer einen gefühlvollen Spruch widmen, den ich in einem persönlichen Kondolenzschreiben erhalten habe:

**Ein Vater liebt ohne viel Worte,
ein Vater hilft ohne viel Worte,
ein Vater versteht ohne viel Worte,
ein Vater geht ohne viel Worte...**

Doch Karl Schmiedbauer ging nicht, ohne für uns alle frühzeitig eine sichere Zukunft zu gestalten. Schon 2010 hat er mit der Gründung der Wiesbauer-Holding die Firmengruppe so aufgestellt, dass das Tageschäft in allen Betrieben selbständig läuft. Mit der Übergabe der Geschäftsführung an mich hat er dafür Sorge getragen, dass unser Familienunternehmen nach seiner Philosophie und der von KommR Maria Wiesbauer weitergeführt wird. Ich persönlich habe diese Philosophie und die unbändige Leidenschaft für Geschmack und Qualität zeit meines Lebens von ihm gelehrt bekommen und werde es in diesem Sinne auch weiterleben und versuchen auszubauen. Auch die folgende Generation bereitet sich schon auf den nächsten Wechsel vor. Aus unserer Familie sind bereits die Kinder im Unternehmen tätig, um diese Werte verstehen zu lernen. Ich kann Ihnen also versichern, dass sich unsere Partner und Kunden, wie in der Vergangenheit, weiterhin auf unsere Tugenden – im Sinne von unserem Chef Karl Schmiedbauer – verlassen können. Wiesbauer garantiert Verlässlichkeit und Kontinuität und ist federführend in der Herstellung typisch österreichischer Wurstspezialitäten mit bestem Geschmack.

WIR WERDEN DICH NIE VERGESSEN

Unser Chef KommR Karl Schmiedbauer ist verstorben

In tiefer Trauer geben wir bekannt, dass unser KommR Karl Schmiedbauer am 6. Oktober 2023 im 80. Lebensjahr verstorben ist. Seine Persönlichkeit, sein Innovationsgeist und seine Leidenschaft für Genuss werden im Unternehmen Wiesbauer für immer tief verankert sein.

KommR Karl Schmiedbauer war ein Pionier und Visionär. Über 45 Jahre hat er mit seiner Leidenschaft und seinem Innovationsgeist Wiesbauer ganz wesentlich geprägt und als Geschäftsführer die Unternehmensgruppe zu dem gemacht, was sie heute ist. Ihm gelang es, Wiesbauer über die Grenzen hinaus als richtungsweisenden Vorzeigebetrieb der Branche zu etablieren und mit kaufmännischem sowie strategischem Geschick Großes zu bewegen.

Aber nicht nur das, KommR Karl Schmiedbauer war eine der schillerndsten Persönlichkeiten der Lebensmittelwirtschaft und über viele Jahre Obmann des Verbandes der österreichischen Fleischwarenindustrie. Er kannte die Fleischbranche in- und

auswendig, hat diese nachhaltig mitbestimmt und sich stets mit vollem Engagement für diese eingesetzt.

Nach seiner Lehre zum Industriekaufmann in der Firma Neumann Fleischwaren startete KommR Karl Schmiedbauer seine berufliche Laufbahn bei Wiesbauer im Jahr 1976. An der



Seite von KommR

Maria Wiesbauer, der Witwe des Firmengründers, stieg er 1988 in die Geschäftsführung auf und führte das Unternehmen die folgenden Jahrzehnte überaus erfolgreich.

Als Eigentümer gründete er im Jahr 2010 die Wiesbauer Holding AG und übergab die Geschäftsführung an seinen Sohn Thomas Schmiedbauer, der seither den Familienbetrieb mit der selben Leidenschaft erfolgreich leitet. Bis zum Schluss war KommR Karl Schmiedbauer als Präsident des Aufsichtsrates der Wiesbauer Holding AG tätig.

MEILENSTEINE DER FIRMENGESCHICHTE UNTER DER LEITUNG VON KOMMR KARL SCHMIEDBAUER

- Franz Wiesbauer gründet 1931 mit der Erfindung der „Bergsteiger“ das Unternehmen
- Start einer einzigartigen Exportoffensive – mit Schwerpunkt Deutschland
- In Wien und Umgebung werden die „Wiesbauer bistro & shops“ zu bedeutenden Nahversorgern
- Nach dem Tod des Firmengründers Franz Wiesbauer übernehmen zuerst seine Witwe KommR Maria Wiesbauer und später KommR Karl Schmiedbauer die Geschäftsführung
- Ausweitung der Geschäftsaktivitäten durch Eröffnung neuer Produktionsstätten in Ungarn (Wiesbauer Dunahús) und in Niederösterreich (Wiesbauer Gourmet)
- Erzeugung von Würstel-Spezialitäten im Senninger-Betrieb in Saalbach (Salzburg)
- Unsere „Bergsteiger“ wird zur Nr. 1 Dauerwurstmarke in Österreich
- In modernster Reinraumtechnik vorgeschchnittene Slice-Produkte entwickeln sich zum Verkaufsschlager
- Hohe Investitionen in den Ausbau aller Produktionsstätten in Wien-Liesing, Niederösterreich, Salzburg und Ungarn
- Der heutige Firmenstandort in Wien-Liesing entsteht
- Wiesbauer wird zur bekanntesten Wurstmarke Österreichs
- Thomas Schmiedbauer übernimmt die Geschäftsführung im Jahr 2010

GENUSS AUF ALLERHÖCHSTEM NIVEAU

Sous-vide-gegarter Schinken und Braten

Gut Ding braucht Weile! Nach diesem Motto werden Wiesbauers Schinken und Wiesbauers Braten gefertigt. Denn beide Spezialitäten werden mittels moderner Sous-vide-Technologie über mehrere Stunden behutsam gegart und sind dadurch außergewöhnlich saftig, aromatisch und mürb im Biss.

Vor einigen Jahren setzte Wiesbauer mit dem Sous-vide-Sortiment neue Maßstäbe in der Branche und revolutionierte mit der „Haubenküche für zu Hause“ das Kochen klassischer Fleischgerichte. Um die Voraussetzungen dafür zu schaffen, wurde 2016 die Produktionsfläche bei Wiesbauer Gourmet nahezu verdoppelt und am Standort in Sitzenberg-Reidling (Niederösterreich) die in ihrer Art weltweit erste Sous-vide-Anlage installiert. Nun geht Wiesbauer einen Schritt weiter und nutzt die fortschrittliche Technologie auch für die Herstellung exquisiter

Schinken- und Bratenspezialitäten, die mit einer noch nie dagewesenen Zartheit begeistern.

Sowohl **Wiesbauers Schinken** als auch **Wiesbauers Braten** werden aus edlen Schinkenteilen gefertigt, die schonend sous-vide-vorgegart sind. Über viele Stunden kocht das Fleisch langsam im Wasserbad bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 und 70 °C. Da beim Garen im vakuumversiegelten Beutel weder Wasser noch Würzaromen austreten können, ist **Wiesbauers Schinken** unvergleichlich saftig und mürb und besticht mit einem natürlichen und ausgewogenen Geschmack. **Wiesbauers Braten** wird im

Anschluss an die aufwendige Herstellung zusätzlich noch bei über 280 °C knusprig gebraten, um seine besondere rustikale Note zu erhalten.

Zur Verfügung steht das neue Wiesbauer Spezialitäten-Duo ab sofort in der praktischen, schmalen 100 g Slicer-Packung.

Mit dem gewohnten rot-weißen Karomuster und den großflächigen Darstellungen der zarten Schinken- und Bratenscheiben

schafft das Packungsdesign einen hohen Appetite Appeal und garantiert eine hohe Aufmerksamkeit im Verkaufregal.



GROßES EHRENZEICHEN

Auszeichnung für besondere Verdienste

Wiesbauer-Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer wurde mit dem Großen Ehrenzeichen für seine Verdienste um die Republik Österreich gewürdigt.

Dieser Ehrentitel wird vom österreichischen Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft an ausgewählte Persönlichkeiten verliehen, die in Ausübung ihres Berufes besondere Verdienste um die Republik Österreich geleistet haben.



Somit ist das Große Ehrenzeichen eine offizielle Anerkennung der außerordentlichen Leistungen von Thomas Schmiedbauer und würdigt dessen unermüdlischen Einsatz zur Förderung des österreichischen Wirtschaftsstandortes.

Bei der Preisübergabe betonte Bundesminister Martin Kocher insbesondere das langjährige Engagement von Wiesbauer in Sachen Umweltschutz und Energieeffizienz sowie die laufenden Investitionen in die Produktionsstandorte, die ganz wesentlich zur Arbeitsplatzsicherung beitragen.

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...

... Wiesbauer beim Bezirks Business Award 2023 erneut mit dem 1. Platz ausgezeichnet wurde? Die Leser des Wiener Bezirksblattes haben uns zum zweiten Mal in Folge zum beliebtesten Großunternehmen aus dem 23. Bezirk gewählt!

WIESBAUER FORCIERT HUMAN RESOURCES

Ingrid Veselica-Sljivic ist neue HR-Verantwortliche

Aufgrund der wachsenden Zahl an Beschäftigten und der Wichtigkeit des Personalmanagements haben wir den Bereich Human Resources in einer neu geschaffenen Abteilung gebündelt und professionell aufgestellt.

Wiesbauer legt als Familienbetrieb größten Wert auf Mitarbeiterentwicklung und soziale Kompetenz. In Hinblick auf die Geschäftsstrategie der Wiesbauer-Gruppe wurde nun eine eigene Abteilung für Human Resources (HR) geschaffen, in der alle Aufgaben rund um das Personalwesen zusammengeführt werden. „HR ist im Unternehmen ein wichtiger Bestandteil zur Gewährleistung unserer Kontinuität. Gerade in Zeiten des Fachkräftemangels ist es wichtig, Mitarbeiter:innen zu binden und dafür zu sorgen, dass sie engagiert sind und ihre Aufgaben mit Leidenschaft ausüben. Nur so können wir sicherstellen, dass unsere Wiesbauer Wurstspezialitäten auch in Zukunft weiterhin in der gewohnten Qualität geliefert werden“, erklärt Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer.



Zentrale Anlaufstelle

Mit Ingrid Veselica-Sljivic als neue HR-Verantwortliche gibt es nun im Unternehmen eine kompetente Ansprechperson, die allen Mitarbeiter:innen für ihre Anliegen und Fragen persönlich mit Rat und Tat zur Seite steht. Sie war zuvor viele Jahre im LEH tätig und durchlief verschiedene Positionen vom Verkauf bis zum Einkauf, bevor sie sich im Zuge einer Weiterbildung dem Personalmanagement widmete.

Ingrid Veselica-Sljivic ist Geschäftsleitungsmitglied und kümmert sich neben der Personalsuche insbesondere um die Mitarbeiterentwicklung, Konfliktlösungen und die persönliche Betreuung der Belegschaft. Zudem ist sie wesentlich beteiligt an der Entwicklung einer starken Arbeitgebermarke sowie der Umsetzung der HR-Digitalisierungsprozesse. Die zwischenmenschliche Kommunikation und ein wertschätzender Umgang miteinander im Unternehmen beeinflussen ganz wesentlich die Motivation und Zufriedenheit der Mitarbeiter:innen und in Folge auch deren Leistung im Arbeitsalltag.

DIE FÜHRUNGSKRÄFTE VON MORGEN

Workshop in Ungarn

Unser Wiesbauer 100-Team hat kürzlich den ungarischen Standort in Gönyü besucht und bei Wiesbauer Dunahús einen lehrreichen Führungskräfte-Workshop absolviert.

Mit dem Trainee-Programm **Wiesbauer 100** werden junge Nachwuchskräfte vorausschauend für künftige Management-Positionen vorbereitet. Ziel ist es, engagierte Mitarbeiter:innen fachgerecht auszubilden und zu fördern, damit sie in ein paar Jahren bereit sind, die Aufgaben ihres Vorgesetzten zu übernehmen und die jeweilige Abteilung in Folge selbst zu leiten. Dadurch soll frühzeitig der nächste Generationswechsel sichergestellt werden. Im Rahmen dieses speziellen Ausbildungs-Programms sind Anfang Oktober unsere 20 Top-Nachwuchskräfte nach Gönyü gereist.

Nicht nur, um bei einer Betriebsbesichtigung mit Henry Heumann, Geschäftsführer von Wiesbauer Dunahús, den ungarischen Standort kennenzulernen, sondern auch, um gemeinsam einen Workshop mit Fragestellungen zum Thema „Führung & Projektmanagement“ zu absolvieren. Dabei erlernten unsere Trainees das notwendige Wissen rund um Führungsaufgaben, Entwicklungsziele, die Umsetzung von Projekten u.v.m. Darüber hinaus wurde ein internes Projekt ausgeschrieben. Dazu können verschiedene Konzeptideen eingereicht werden, die im Unternehmen umgesetzt werden sollen. Dies fördert das wirtschaftliche Denken und eigenständige Handeln der angehenden Führungskräfte, um das Management der Zukunft mit zu gestalten. Als gemütlicher Ausklang wurde am Ende des Workshops bei einem original ungarischen Kesselgulasch gefeiert.



Umsatz: € 19. Mio./Beschäftigte: 130