



Verkaufs impulse

Wiesbauer 100

Das Management der Zukunft

Als Familienbetrieb legt Wiesbauer seit jeher großen Wert auf soziale Kompetenz und Mitarbeiterentwicklung. Mit dem Projekt „Wiesbauer 100“ werden junge Nachwuchskräfte fit gemacht für den nächsten Generationswechsel.

Wiesbauer zählt zu den bedeutendsten Betrieben der heimischen Fleisch- und Wurstbranche und beschäftigt an den vier Standorten knapp 800 MitarbeiterInnen. Ein großer Teil davon ist bereits seit Jahrzehnten im Unternehmen tätig, teilweise schon seit der Lehrzeit. Einige, die ihre berufliche Laufbahn als Lehrlinge begonnen haben, sind heute in leitenden Funktionen tätig. Das zeigt, dass Wiesbauer ein attraktiver Arbeitgeber ist, der seinen Beschäftigten langfristige Karrierechancen bietet. Dazu kommen viele verschiedene Sozialleistungen wie Sprach- und Computerkurse, sportliche Aktivitäten oder die Wiesbauer-Karte, die bei zahlreichen Partnerbetrieben Vergünstigungen bringt. Neben der Lehrlingsausbildung und einem Trainee-

Programm legt man im Unternehmen auch sonst großen Wert auf die laufende interne Aus- und Weiterbildung. „Wir wollen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in allen Bereichen stets motivieren, indem wir sie fördern und tolle Entwicklungsmöglichkeiten bieten“, erklärt Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer.

Fit für den Generationswechsel

Schon Anfang der 1990er Jahre startete Wiesbauer, damals unter der Federführung von KommR Karl Schmiedbauer, das Zukunfts-Projekt „Wiesbauer Tomorrow“, das den Management-Nachwuchs innerhalb des eigenen Betriebes durch gezielte Schulungen fördert. In neun Jahren feiert Wiesbauer sein 100-jähriges Firmenjubiläum. In Hinblick darauf wurde das Projekt unter dem Titel „Wiesbauer 100“ weiterentwickelt, um schon jetzt den nächsten Generationswechsel – und damit die weitere Zukunft des Unternehmens – sicherzustellen. Ziel ist es, junge Nachwuchskräfte fachgerecht auszubilden, sodass sie vorzeitig auf die Übernahme von Führungs-

positionen vorbereitet sind. Quer über alle Abteilungen sollen die jungen MitarbeiterInnen in ein paar Jahren bereit sein, die Aufgaben ihres jeweiligen Vorgesetzten zu übernehmen, wenn er oder sie in den wohlverdienten Ruhestand geht. So ist ein nahtloser Übergang garantiert, der von externer Seite nicht bemerkbar sein wird.

In enger Zusammenarbeit mit den Abteilungsleitern und Wiesbauer-Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer lernt das „Wiesbauer 100“-Team das notwendige Wissen rund um Führungsaufgaben, Projektmanagement, Entwicklungsziele u.v.m. In regelmäßig durchgeführten Orientierungsgesprächen werden die persönlichen Fortschritte in der Ausbildung gemeinsam festgehalten, die Stärken jedes bzw. jeder Einzelnen gefördert und weitere Ziele festgelegt. Dabei werden im Speziellen das unternehmerische Denken, aber auch eigenständiges Handeln gefördert, um das Management der Zukunft zu gestalten.



Mit dem Nachfolge-Projekt Wiesbauer 100 setzen wir aktiv einen Schritt gegen den problematischen Fachkräftemangel in Österreich und bieten jungen, motivierten Menschen spannende berufliche Perspektiven.“

Wiesbauer-Geschäftsführer
Thomas Schmiedbauer.

Beim diesjährigen Kick-off stellten die „Wiesbauer 100“-Nachwuchskräfte dem Management ihre Fortschritte in der Ausbildung und ihre Zukunftspläne vor.



Die Zukunft beginnt mit dem heutigen Tag!“

KommR Karl Schmiedbauer,
Aufsichtsratsvorsitzender
der Wiesbauer Holding AG



Global denken

KommR Karl Schmiedbauer,
Aufsichtsratsvorsitzender der Wiesbauer Holding AG

Liebe Leserin,
lieber Leser!

Wir stehen derzeit einer wirtschaftlich sehr schwierigen Situation gegenüber. Und die Lage spitzt sich weiter zu. Wie schon mehrfach angesprochen hat die gesamte Branche mit enormen Preissteigerungen sowohl bei den Rohstoffen als auch bei den Nebenkosten zu kämpfen. 45 Jahre bin ich nun bei Wiesbauer tätig, und noch nie in der Historie hat es eine solche Preisexplosion bei Rind- und Schweinefleisch gegeben.

Dazu kommen erschwerend noch Lieferengpässe bei den Verpackungsmaterialien und die unsichere Verfügbarkeit von Folien, Etiketten und Kartonagen führt zu einer fehlenden Planbarkeit und gefährdet die laufende Produktion.

Daraus folgt, dass wir umdenken und künftig die Materialien in größeren Mengen ordern müssen, um Engpässe zu vermeiden und selbst jederzeit lieferfähig zu bleiben. Letztendlich müssen die Waren also auf Vorrat zugekauft und entsprechend gelagert werden.

Wiesbauer hat rechtzeitig vorgesorgt und tritt der Situation aktiv entgegen: Wir haben kürzlich am Firmenstandort in Wien-Liesing ein Nachbargrundstück mit bestehender Lagerhalle erworben. Das moderne Hochregallager bietet auf einer Fläche von 9.000 m² Platz für 4.000 Europaletten. Mit dieser Millionen-Investition rüstet sich Wiesbauer für die Zukunft und behauptet sich auch in schwierigen Zeiten einmal mehr als Vorreiter und Pionier der Branche.

Wir setzen Impulse !



Wiesn-Gaudi

Oktoberfest auf der Kaiser Wiesn

Vom 22. September bis 9. Oktober 2022 feiert die Kaiser Wiesn im Wiener Prater Premiere. Wiesbauer verwöhnt die Festgäste mit seinen regionalen Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Unter dem Motto „Bier, Stelzen, Brauchtum und Kultur“ lädt die Kaiser Wiesn erstmals 18 Tage lang zu Österreichs größtem



Oktoberfest ein. Auf einer Fläche von insgesamt 20.000 m² erwartet die BesucherInnen im Wiener Prater ein Event der Superlative: Fünf Almen, drei große Festzelte – darunter das Wiesbauer-Zelt – und das weitläufige Freigelände mit Gastronomieständen machen die Kaiser Wiesn für die ganze Familie zum Erlebnis.

Die Veranstalter legen bei dem Event großes Augenmerk auf Klimafreundlichkeit und Regionalität: Neben einem umfassenden Konzept zur Müllvermeidung und -trennung setzt man insbesondere auf namhafte regionale Partner – wie Wiesbauer. Mit unseren österreichischen Fleisch- und Wurstspezialitäten servieren wir den Wiesn-Fans beste regionale Produkte – von der „Bergsteiger“, über die „Wiener Prater-Stelze“ bis zum „Ochsen-Leberkäse“.

Brettljause

Schmankerl in traditioneller Holzoptik

Appetitlich „am Holzbrett serviert“ machen der „Wurzelspeck“ und „Jausenspeck“ sowie der „Wiener Kümmelbraten“ jetzt noch mehr Lust auf eine zünftige Brettljause.

Die herzhaften Speck-Spezialitäten von Wiesbauer sind seit Jahrzehnten beliebte Klassiker im Sortiment. Hergestellt aus bestem Schweinefleisch und aromatisch im Geschmack, sind der „Jausenspeck“ und „Wurzelspeck“ perfekt für die rustikale Brettljause – und genau das soll durch eine neue Verpackung jetzt noch stärker unterstrichen werden. So präsentieren sich die

SB-Stückartikel ab sofort mit einer attraktiven Unterfolie in Holzoptik, die – zusammen mit dem gut sichtbaren Schnittbild und dem neuen Schmucketikett –

für einen deutlich höheren „Appetite Appeal“ sorgt. Passend dazu erhält auch der knorpelfreie „Wiener Kümmelbraten“ (in Deutschland außerdem bekannt als „Knusperbraten“) einen neuen Look. Bei mehr als 250 °C bis zur Vollendung durchgebraten, begeistert diese altösterreichische Spezialität mit ihrer charakteristischen Kümmelnote und der schmackhaften Kruste.



Mit dem neuen Auftritt gliedern sich die drei Wiesbauer-Klassiker perfekt in die Linie der „Traditionellen Alpenküche“ ein, die sich nach einem Designrelaunch seit kurzem ebenfalls in der ansprechenden Holzoptik zeigt. Dadurch werden die Produkte am PoS perfekt in Szene gesetzt und somit die Absätze im Handel weiter angekurbelt.



Schicke Schinken

Neue Verpackung für das SB-Schinken-Sortiment

Im Zuge eines umfassenden Packungsrelaunches wird das gesamte Wiesbauer SB-Schinken-Sortiment auf einen neuen einheitlichen Markenauftritt umgestellt.

Wiesbauer investiert laufend in die Optimierung der Verpackungen. Im Sinne der Nachhaltigkeit liegt dabei das Augenmerk einerseits auf der Reduktion von Plastik sowie andererseits auf der möglichst hohen Recyclingfähigkeit der Materialien. Im Fokus stehen daher alternative, möglichst umweltschonende Verpackungslösungen. So hat Wiesbauer vor einigen Monaten ein Konzept zur Reduktion von Folienmaterial entwickelt: Durch eine neue Schalen-geometrie ist es gelungen, bei den Unterfolien der SB-Packungen bis zu 30 % Kunststoff einzusparen. Gleichzeitig enthalten die Schalen einen RePET-Anteil von bis zu 80 %.

Einheitliches Design

Im Rahmen eines Relaunches wird nun das beliebte Wiesbauer SB-Schinken-Sortiment von den bisher erhältlichen Faltpackungen auf die hochwertigen Hartschalen-Verpackungen umgestellt. Der zarte „Butter Schinken“, der rustikal geräucherte „Birkenrauch Schinken“ und der edle

„Prosecco Schinken“ präsentieren sich ab dem Sommer mit einem völlig neuen Auftritt und mit einem ebenso auffälligen wie attraktiven Design. Abbildungen fein geschnittener Schinkenblätter in Verbindung mit der jeweiligen geschmacksgebenden Zutat machen auf der vollflächig bedruckten Oberfolie Appetit auf die exquisiten Schinken-Kreationen und sorgen zusammen mit dem prominent platzierten Wiesbauer-Logo für eine hohe Regalwirkung am Point of Sale. Die bewährte Produktqualität bleibt dabei unverändert: Alle Premium-Schinken werden bei Wiesbauer aus ganzen Schlägelteilen handgefertigt und überzeugen mit natürlichem Geschmack und zartem Biss.

Auch der neue „Original Sous-vide Schinken“ und „Original Sous-vide Braten“ erhalten ein überarbeitetes, platzsparendes Outfit und werden – für einen einheitlichen Markenauftritt – optisch in die Wiesbauer Schinken-Linie integriert. Das Besondere an den beiden Spezialitäten ist das aufwändige Herstellungsverfahren: Die Schinkenteile werden im Vakuumbbeutel bei Niedrigtemperatur etwa 16 Stunden lang gegart, wodurch ein unglaublich zartes und mürbes Geschmackserlebnis entsteht. Der „Original Sous-vide Braten“

wird im Anschluss an den Sous-vide-Garvorgang zusätzlich noch knusprig gebraten.

Exquisite Schinken-Vielfalt

Insgesamt bietet Wiesbauer mit mehr als 20 Sorten ein breites und abwechslungsreiches Kochschinken-Sortiment für jeden Geschmack – vom klassischen „Bein



Schinken“ und „Gourmet Schinken“ über den schonend gebratenen „Honigkrusten Schinken“ und „Wasabi Krenschinken“ bis hin zu verschiedenen saisonalen Variationen

wie zum Beispiel „Walnuss Schinken“, „Rosmarin Schinken“ oder „Spargel Hollandaise Schinken“. Der Großteil der exquisiten Wiesbauer-Kochschinken wird derzeit im österreichischen und deutschen Lebensmittelhandel über die Bedienungstheken verkauft. Bis jetzt – denn mit den neuen SB-Packungen soll künftig auch der Absatz in den Selbstbedienungs-Regalen der Handelspartner kräftig gesteigert werden.



#echtsteiles Gewinnspiel

Wiesbauer beim Kitzbüheler Radmarathon

Wiesbauer ist auch heuer wieder Partner des Kitzbüheler Radmarathons und veranstaltet rund um das Bergrennen ein großes Gewinnspiel.

Schon bei der Erstveranstaltung im letzten Jahr war der Kitzbüheler Radmarathon ein voller Erfolg und konnte sich auf Anhieb als Sportevent der Spitzenklasse etablieren. Auch diesmal werden sich am 10. Juli rund 1.000 Athletinnen und Athleten der Herausforderung stellen, auf einer Strecke von 216 Kilometern unglaubliche 4.600 Höhenmeter zu bewältigen und beim spektakulären Berg-Finale das Kitzbüheler Horn zu bezwingen.

„Rauf zum Genussgipfel!“ lautet dabei das Motto. Denn Wiesbauer ist erneut mit am Start und sorgt rund um das Event mit seinen Wurstspezialitäten für höchsten

Genuss. Der Star ist dabei die „Bergsteiger“, die auch im Mittelpunkt eines großen Gewinnspiels steht. Insgesamt werden **216 tolle Preise** verlost – **einer für jeden Kilometer der Rennstrecke!** Zu gewinnen gibt es als Premium-Preise u.a. ein KTM Mountainbike, einen Weber Gasgriller oder ein Gipfel-Frühstück am Kitzbüheler Horn. Dazu winken diverse Radsport-Accessoires, Packages mit Wiesbauer-Schmankerln sowie Gutscheine für den Wiesbauer Gourmet-Webshop.

Um auf das Gewinnspiel aufmerksam zu machen, sind derzeit alle „Bergsteiger“ SB-Produkte sowie die „Bergsteiger Junior“ (80 g) mit einem auffälligen Sticker versehen, der via QR-Code direkt zur Teilnahme führt. Das Gewinnspiel läuft in Österreich und Deutschland bis 10. Juli 2022.

Wussten Sie schon, dass...

nach zweijähriger Pause auch die internationale Österreich-Radrundfahrt wieder stattfindet? Vom 2. bis 6. Juli 2022 sind die Radprofis unterwegs quer durch das ganze Land – und Wiesbauer ist mit dabei!



World Wide Wiesbauer

Entdecken Sie unsere neue Website!

Nach monatelanger technischer, inhaltlicher und vor allem optischer Überarbeitung ist es nun soweit: Unsere neue Website ist online!

So wie wir immer wieder unseren Markenauftritt modernisieren und das Packungdesign unserer Produkte adaptieren, so haben wir nun auch unseren Internetauftritt rundum überarbeitet und den neuesten Standards angepasst. Passend zu unseren Social Media Aktivitäten wurde

die Website **wiesbauer.at** technisch komplett neu aufgestellt und begeistert mit einer deutlich frischeren und moderneren Optik. Sämtliche Inhalte sind – auch am Smartphone oder Tablet – übersichtlich und nutzerfreundlich dargestellt, sodass Wiesbauer-Fans alle gesuchten Informationen zum Unternehmen und

zu den einzelnen Produkten schnell und leicht auffinden können. Zusätzlich wurde die Website um viele interessante Themen erweitert und informiert neben unterhaltsamen News beispielsweise auch über Jobangebote sowie die Menüpläne und saisonalen Angebote in den Wiesbauer bistro&shop-Filialen.

