

Verkaufs impulse

Wir denken an morgen

Wiesbauer ist für alle Eventualitäten gerüstet

Vorzeitig agieren statt reagieren: Entsprechend diesem Motto hat Wiesbauer ein umfassendes Konzept ausgearbeitet, um auch in möglicherweise eintretenden Notsituationen die Produktion und damit die Versorgungssicherheit aufrecht erhalten zu können.

Die aktuelle Krise stellt uns alle vor noch nie dagewesene Herausforderungen. Zu den massiven Preiserhöhungen bei Rohstoffen und Verpackungsmaterial sowie dem Fachkräftemangel kommt durch den Ukraine-Krieg eine europaweite Energiekrise hinzu, der wir uns aktiv mit unternehmensspezifischen Lösungen stellen müssen.

Wiesbauer hat sich dafür bereits bestens vorbereitet und ist für die derzeitigen sowie eventuelle zukünftige

Entwicklungen gut aufgestellt: „Wir beschäftigen uns laufend mit den täglichen Veränderungen und haben für verschiedene Problemstellungen entsprechende Lösungsansätze ausgearbeitet. Somit sind wir für mögliche Krisen-Szenarien gut gerüstet“, beschreibt Wiesbauer-Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer die Strategie.

Versorgungssicherheit

So hat Wiesbauer kürzlich nicht nur eine neue Lagerhalle erworben, um durch die Lagerung größerer Bestände etwaige Engpässe bei Kartonagen, Folien, Etiketten etc. überbrücken zu können. Auch für die gesicherte Energieversorgung wurden in enger Zusammenarbeit mit Experten, der Wirtschaftskammer sowie den zuständigen Ministerien umfassende Notfallpläne erstellt. Als einer der größten fleischver-

arbeitenden Betriebe Österreichs und Teil der sogenannten „kritischen Infrastruktur“ hat sich Wiesbauer für den Fall einer Verknappung schon vorzeitig bei den Behörden den weiteren Bezug von Gas und Strom gesichert. Dazu kommen am Wiener Firmensitz ein betriebseigenes Notstromaggregat sowie eine erweiterte Photovoltaikanlage für die eigene Stromerzeugung. „Damit vermitteln wir sowohl unseren Kunden und Konsumenten als auch unseren Mitarbeitern ein Gefühl von Sicherheit, da wir in hohem Maße die weitere Produktion und somit die Versorgung gewährleisten können“, so Thomas Schmiedbauer.

klimaaktiv-Partnerschaft

Bereits seit Jahrzehnten setzt Wiesbauer gezielt Maßnahmen zur Erhöhung der Energieeffizienz und forciert in allen vier Produktionsbetrieben die Umstellung auf erneuerbare Energiequellen. Als klimaaktiv-Partner wird ein langfristiger Plan verfolgt, um den Anteil an fossilen Energieträgern sukzessive zu verringern. Diesbezüglich ist die Metzgerei Senninger ein Vorzeigebetrieb und arbeitet schon langjährig ausschließlich mit erneuerbarem Ökostrom. Gleichzeitig wird durch verschiedene Maßnahmen laufend der CO₂-Fußabdruck verringert, um dadurch einen Beitrag zur Erreichung der nationalen Klimaschutzziele zu leisten. Wiesbauer Gourmet hat sogar das Ziel der CO₂ neutralen Produktion schon jetzt nahezu erreicht. Der Standort in Reidling erzeugt Prozesswärme mit einer Industrierärmepumpe, nutzt Abwärme aus den Kältemaschinen und bezieht die restliche Wärme aus der nahegelegenen Biogasanlage. Diesem Vorbild sollen alle Betriebe der Wiesbauer-Gruppe in naher Zukunft folgen.



„Trotz aller Schwierigkeiten setzen wir auf Kontinuität und wollen uns auf das besinnen, was wir am besten können: die Herstellung hochqualitativer Wurstprodukte mit bestem Geschmack.“

Wiesbauer-Geschäftsführer
Thomas Schmiedbauer



Global denken

KommR Karl Schmiedbauer,
Aufsichtsratsvorsitzender der Wiesbauer Holding AG

Liebe Leserin,
lieber Leser!

Zeit meines Lebens gab es noch nie eine derart kritische Situation in der Branche, wie wir sie aktuell vorfinden. Neben Corona hat uns vor allem der Ukraine-Krieg zu einem Umdenken gezwungen. Die derzeitige Rohstoff- und Energiesituation in Österreich und ganz Europa ruft uns in ungeahntem Ausmaß unsere Hilflosigkeit durch die globale Abhängigkeit ins Bewusstsein.

Daher ist es jetzt wichtig, zu handeln und sich auf die neuen Gegebenheiten einzustellen: Wir müssen rasch alternative Beschaffungsmöglichkeiten finden und erneuerbare Energiequellen forcieren. Nur so werden wir in Zukunft unseren weiter steigenden Energiebedarf sicher decken können.

Doch ich bin schon immer Optimist gewesen und sehe in diesem Dunstkreis durchaus etwas Positives. Denn ein Umdenken unserer Gesellschaft war schon lange notwendig – und jede Krise eröffnet immer auch neue Chancen und Möglichkeiten. Es hat sich schon in der Vergangenheit oft gezeigt, dass der Mensch ein Phänomen ist und unglaubliche Ressourcen besitzt, um in Notsituationen neue Wege und Alternativen zu schaffen. Das wird sich, davon bin ich überzeugt, nun ebenso im Erschließen neuer Energieträger zeigen.

Als Vorzeigebetrieb der Branche haben wir uns bei Wiesbauer natürlich intensiv mit dem Thema beschäftigt und bereits im Vorfeld entsprechende Maßnahmen gesetzt. Daher können wir selbst bei einem Worst-Case-Szenario die Fortführung der Produktion und somit die Versorgung der Bevölkerung sicherstellen.

Haltbare Verkaufsargumente



Bergsteiger & Co. für den Haushaltsvorrat

Neben dem unvergleichlichen Geschmack punkten all unsere Wiesbauer Dauerwurst-Spezialitäten durch einen ganz besonderen Produktvorteil: die lange ungekühlte Haltbarkeit.

Ob Klassiker wie die *Bergsteiger*, innovative Neuprodukte wie *Die Scharfe* und *Die Würzige* oder auch die beliebten Snack-Produkte wie die *Bergsteiger Junior*, *Cabanossi* und *Gipfel Stangerl*: Unsere Wiesbauer Dauerwurst-Spezialitäten werden durch das Braten im Heißrauch sowie die anschließende Abtrocknung nicht nur geschmacklich veredelt, sondern gleichzeitig auch auf natürliche, traditionelle Weise haltbar gemacht. Bei verschlossener Packung sind die Produkte bis zu 60 Tage lagerfähig – und zwar ungekühlt bei

Raumtemperatur. Das macht die Wiesbauer Dauerwürste zur idealen „Basisausstattung“ für den Lebensmittel-Haushaltsvorrat, aber auch zum perfekten Begleiter für Bergtouren, Ausflüge und andere Abenteuer.

Dabei ist das auf der Packung angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum kein „Wegwerfdatum“! Wurde es überschritten, heißt das noch lange nicht, dass die Wurst verdorben ist – sie ist nachweislich noch weit darüber hinaus genießbar. Um „Food Waste“ zu vermeiden, ist es ratsam, auf die eigenen Sinne zu vertrauen: Lebensmittel sollten immer sorgfältig anhand von Aussehen, Farbe, Geruch und Geschmack auf ihre Genussstauglichkeit geprüft werden, bevor man sie entsorgt.



Z'sam kommen beim Alm Advent

Emotionales Adventerlebnis mitten in Wien

Vom 18. November bis 23. Dezember 2022 öffnet der Alm Advent in Wien wieder seine Tore und zelebriert den Zauber der Weihnachtszeit. Wiesbauer verwöhnt die Besucher mit regionalen Schmankerln.

Der Alm Advent ist alles andere als ein gewöhnlicher Adventmarkt: Denn am Wiener Messeplatz, nahe des Praters, entsteht auf einer Fläche von 5.500 Quadratmetern ein ganzes Weihnachtsdorf mit zahlreichen „Standln“, einer Handwerksausstellung und heimeligen Holzhütten.

Die gemütlichen, liebevoll gestalteten „Stubn“ laden – wetterunabhängig – zum „Z'sam kommen“ und zum ge-

meinsamen Essen, Trinken und Feiern ein. Wiesbauer sorgt beim Alm Advent für das leibliche Wohl der Besucher und bringt in den Hütten beste österreichische Hausmannskost, von Wiener Schnitzel bis Tafelspitz, auf die Teller. Außerdem lädt Wiesbauer auch im Outdoor-Bereich zum Genuss seiner g'schmackigen Fleisch- und Wurstspezialitäten ein.



© Leadersnet GmbH, Freimühl

Wiesbauer wünscht genussvolle Festtage!

Köstliche Schmankerl für die Weihnachtszeit

In der schönsten Zeit des Jahres sorgt Wiesbauer mit seinen feinen Wurstspezialitäten für unvergessliche gemeinsame Genussmomente.

Neben den traditionellen Gerichten wie Karpfen, Braten oder Fondue eignen sich zu Weihnachten insbesondere auch kalte Wurstplatten ideal für ein köstliches Festtags-Buffer, das zum Zugreifen und gemeinsamen Schlemmen einlädt. Wiesbauer bietet hierfür ein breites und abwechslungsreiches Sortiment an typisch österreichischen Wurst-, Schinken- und Braten-Spezialitäten, die sich allesamt durch höchste Qualität auszeichnen. Vier unserer beliebtesten Produkt-Klassiker haben wir auch heuer in unserem erfolgreichen *Festtagsaufschnitt* vereint, der sich in der Weihnachtssaison bei den Konsumenten alle Jahre wieder großer Beliebtheit erfreut. In der 300 g-Packung enthalten sind die zarte und leichte *Kalbspariser*, die *Rustikale Käsewurst*, der saftige *Honigkrusten Schinken* und der edle *Prosecco Schinken*, der dezent geräuchert und mit echtem Prosecco abgeschmeckt wird. Fein aufgeschnitten sind die vielseitigen Spezialitäten perfekt für die festliche Jause.

Genuss schenken

Darüber hinaus hält Wiesbauer eine geschmackvolle Geschenkidee bereit: Das *Weihnachts-Wurst-Tragerl* enthält je eine 300 g-Stange *Original Bergsteiger*, *Gebratene Käsewurst* und *Polnische Spezial* (in Deutschland bekannt als *Weinviertler Winzerwurst*) sowie als kleine Überraschung ein gratis Küchenmesser. Der hochwertige Karton in attraktiver Holzoptik macht sich super als Präsent und lässt sich dank Tragegriff bequem transportieren. Da die Produkte ungekühlt haltbar sind, eignet sich das Wurst-Tragerl ideal für Zweitplatzierungen am Point of Sale.



Oh Tannenbaum...

Auch für die weihnachtliche Präsentation der Bergsteiger-Familie haben wir uns dieses Jahr etwas ganz Besonderes einfallen lassen: So werden den Handelspartnern auffällige Verkaufsdysplays in Gestalt von Christbäumen zur Verfügung gestellt, die mit *Original Bergsteiger* (300 g) und *Bergsteiger Junior* (80 g) „geschmückt“ sind. Diese einzigartige Inszenierung sorgt am POS für ein stimmungsvolles Ambiente und steigert die Impulskäufe zur Weihnachtszeit. Da die Aufsteller fertig aufgebaut sind und bereits bestückt geliefert werden, ist eine absolut einfache Handhabung garantiert.

Kundenvertrauen ist Gold wert

Wiesbauer freut sich über zwei neue Prämierungen

Gleich zwei neue Auszeichnungen bestätigen einmal mehr die hohe Wertschätzung und das Vertrauen, das die Verbraucher der Marke Wiesbauer entgegenbringen.

Bezirks Business Award

Mit dem Bezirks Business Award würdigt das Wiener Bezirksblatt Unternehmen, die sich durch besondere wirtschaftliche Leistungen hervorheben und sich bei den Wienerinnen und Wienern einer hohen Popularität erfreuen. Insgesamt haben mehr als 100.000 Personen in einem Online-Publikumsvoting abgestimmt und für alle 23 Bezirke ihre beliebtesten Unternehmen gewählt.

Wiesbauer erzielte dabei in Liesing den ersten Platz in der Kategorie Großbetriebe (mit über 50 Beschäftigten) und wurde mit dem Bezirks Business Award 2022 ausgezeichnet.



Best2Trust

Bei der vom Handelsmagazin Cash durchgeführten Best2Trust-Vertrauensstudie wurde Wiesbauer in der Warengruppe Wurst & Schinken erneut als Gesamtsieger mit Gold prämiert. Das bedeutet, Wiesbauer ist Österreichs Wurst-Marke mit dem höchsten Kundenvertrauen!

Österreichweit wurden dabei 2.000 Konsumenten zu insgesamt 200 Marken aus 21 Food- und Nonfood-Warengruppen rund um das Thema Markenvertrauen befragt. Aus den Bewertungen wurde anhand verschiedener Kriterien ein „Vertrauenswert“ als vergleichbare Messgröße evaluiert.



Wussten Sie schon, dass...

...wir für unsere gebratene *Käsewurst* jedes Jahr 350.000 Kilogramm österreichischen Emmentaler verarbeiten?



Starke Media-Präsenz

Geballte Werbepower auch im Jahr 2023

Wiesbauer setzt im nächsten Jahr weiterhin auf eine aufmerksamkeitsstarke Kommunikation.

Dank der konsequenten Markenpflege und zahlreicher Marketingaktivitäten kann Wiesbauer auch in den aktuell schwierigen Zeiten eine weitgehend positive Entwicklung verzeichnen. Um die Abverkäufe weiter zu steigern, werden wir deshalb 2023 an die diesjährigen Werbeerfolge anknüpfen: Sowohl die *Original Bergsteiger* als auch die *Bergsteiger Junior* werden weiterhin österreich-



weit via TV und Radio beworben und machen Lust auf eine g'schmackige Jause. Zusätzlich wird die Aktivität in den sozialen Medien ausgebaut – schon jetzt folgen Wiesbauer mehrere Tausend begeisterte Fans auf Facebook und Instagram.

Hinzu kommen eine starke Präsenz bei Veranstaltungen sowie Sport-sponsorings. Neben dem Radsport unterstützt Wiesbauer künftig auch die österreichische Darts-Nationalmannschaft. Die Dartspieler genießen unsere fein-würzigen Wurstprodukte gerne in den Spielpausen und werden demnächst in allen Medien mit dem Wiesbauer-Logo auf ihren Shirts sichtbar sein.