

## ÖKOLOGIE UND NACHHALTIGKEIT SIND UNVERZICHTBARE BAUSTEINE DER FIRMENKULTUR

### Hohe Investitionen in umweltfreundliche Verpackung

**Ökologie und Nachhaltigkeit sind für Wiesbauer seit vielen Jahrzehnten unverzichtbare Bausteine seiner Firmenkultur. Neben der langjährigen Partnerschaft mit dem Projekt „klimaaktiv“ ist Wiesbauer auch**

Früher wurden hauptsächlich Verbundfolien verwendet, die sich aus PET und anderen Kunststoffsorten zusammensetzen. Da diese Materialverbunde leider nicht recycelfähig sind, hat sich Wiesbauer in einem ersten Schritt da-

kunft die Verbundstoffe durch 100% recycelfähige Monomaterialien und Polyolefinverbunde ersetzt werden können, die vollständig kompostierbar sind. Es gibt dabei erste positive und vielversprechende Ergebnisse, jedoch sind in den nächsten Wochen und Monaten noch viele produktionstechnische Hürden zu meistern. Auch deshalb, da man Produktsicherheit, Verpackungsstabilität und Funktionalität der Verpackung dabei nie aus den Augen verlieren darf. Abzuwarten bleibt auch, wie rasch Separier- und Sortiersysteme industrieller Sortieranlagen die gesammelten Materialien in der erforderlichen Qualität trennen können und wie man dabei mit dem Thema Kosten umgehen wird. Um die recycelfähigen Materialien optimal verarbeiten zu können, hat Wiesbauer mehrere Millionen Euro in 8 neue Multivac-Verpackungsanlagen investiert, die für derartige Zukunftsprojekte prädestiniert sind und die ab Herbst 2021 zum Einsatz kommen.



**heuer wieder von der Stadt Wien für seine erfolgreiche Teilnahme an der Initiative „OekoBusiness Wien“ ausgezeichnet worden: Dabei werden alle umweltrelevanten Aktivitäten eines in der österreichischen Bundeshauptstadt ansässigen Betriebes – die bei Wiesbauer im firmeneigenen Nachhaltigkeitskonzept festgeschrieben sind – bewertet.**

Besondere Berücksichtigung finden dabei die aktuellen Aktivitäten von Wiesbauer zur Wasser- und Energieeinsparung sowie zur Müllvermeidung. Ausgezeichnete Projekte der letzten Monate waren zum Beispiel die Inbetriebnahme der Photovoltaikanlage am Dach des Produktionsgebäudes in Wien-Liesing zur Steigerung der Energieeffizienz, die Errichtung eines Kühlturms zur Wassereinsparung und das vom Unternehmen neu entwickelte Verpackungskonzept zur Reduktion von Folienmaterial und für eine möglichst hohe Wiederverwertbarkeit des Verpackungsmaterials. Um den Konsumenten Produkte mit recycelfähigen Verpackungen anbieten zu können, investierte Wiesbauer bereits einen hohen Betrag in deren Entwicklung.

rauf konzentriert, die Folienstärken zu reduzieren. Durch eine neu entwickelte Schalengeometrie ist es uns gelungen, im Unterfolienbereich bis zu 30% Kunststoff einzusparen. Um die Nachhaltigkeit weiter zu steigern, wurden Hartfolien mit einem recycelbaren PET Anteil von bis zu 90% in den Zwischenschichten eingesetzt.

Derzeit laufen Testreihen, damit in Zu-



**Hohe Investitionen von Wiesbauer in neue und nachhaltige Verpackungsanlagen**

**GLOBAL DENKEN**

KommR  
Karl Schmiedbauer  
Aufsichtsratsvorsitzender  
der Wiesbauer Holding AG



**Sehr geehrte Leser!**

**A**uch in dieser Ausgabe unserer Kundenzeitung muss ich mich mit dem derzeit alles beherrschenden Thema Corona auseinandersetzen, das natürlich auch unsere Branche und unser Unternehmen stark betrifft.

Zuerst möchte ich mich mit einer Tatsache beschäftigen, die nur wenigen im Zusammenhang mit Corona bewusst ist: Durch den starken Zuwachs des Onlinehandels speziell im Non-Food-Segment gibt es massive Preissteigerungen bei den Verpackungsmaterialien wie den Kartons und Überverpackungen sowie den Folien und Etiketten, bei denen es Verteuerungen um bis zu 30% gibt. Das hat natürlich auch Auswirkungen auf unsere Verkaufspreise. Besonders davon betroffen sind die immer stärker von unseren Kunden im Lebensmittelhandel und auch von den Konsumenten nachgefragten vorgeschnittenen SB-Spezialitäten. Da man derzeit davon ausgehen muss, dass der starke Trend zum Onlinehandel in nächster Zeit nicht nachlässt, wird es auch für uns notwendig sein, unsere Verkaufspreise an diese Entwicklung anzupassen. Auch aus dem Grund, dass seit Jahresbeginn die Rohstoffpreise stark gestiegen sind.

Erwähnenswert ist auch, dass es mit Fortdauer der Corona-Pandemie notwendig wurde, auf Grund der erschwerten Arbeitsbedingungen (FFP2-Masken, permanente Tests, verschärfte Hygienemaßnahmen, eingeschränkte Kommunikation usw.) die Motivation unserer Mitarbeiter zu stärken: Wiesbauer hat deswegen bereits im vergangenen Jahr an die Mitarbeiter steuerbegünstigte Corona-Prämien ausbezahlt.

**WIR SETZEN IMPULSE**

**NEUE „WIESBAUER-KARTE“ ZU OSTERN AUSGEGEBEN**

**Anreiz für unsere Mitarbeiter!**

**F**ür unseren Familienbetrieb, der in der ganzen Firmengruppe insgesamt über 800 Mitarbeiter beschäftigt, spielt soziale Kompetenz immer schon eine bedeutende Rolle. Neben einer leistungsgerechten Entlohnung gibt es seit jeher zahlreiche zusätzliche Sozialleistungen. Zu Ostern wurde nun die neu geschaffene „Wiesbauer-Karte“ erstmals an die Mitarbeiter ausgegeben.

Schon seit knapp zwei Jahren beschäftigen sich die Mitglieder der Wiesbauer-Geschäftsleitung unter der Führung von Thomas Schmied-

dem Angebot von sportlichen Freizeit-Aktivitäten, für die Wiesbauer renommierte Trainer engagiert, wurde nun die „Wiesbauer-Karte“ geschaffen.

Die „Wiesbauer-Karte“ dient nicht nur zur besseren Identifikation mit dem eigenen Unternehmen, sondern ermöglicht den Mitarbeitern einerseits Einkäufe zu reduzierten Preisen und andererseits die Inanspruchnahme vergünstigter Dienstleistungen. Zu Beginn wurden mit rund 20 Partnerbetrieben aus einer Vielzahl verschiedener Branchen – wie Handel, Finanzen, Versicherungen und Sport & Fitness



bauer mit der Frage, mit welchen zusätzlichen und zeitgerechten Sozialleistungen man vor allem langjährigen verdienten Mitarbeitern unseres Hauses Wertschätzung vermitteln und einen weiteren Anreiz im zunehmend schwierigen wirtschaftlichen Umfeld schaffen kann. Zusätzlich zur Durchführung interner Sprach- und Computerkurse, die den Mitarbeitern auch in ihrem privaten Umfeld nützen, sowie

– Vereinbarungen getroffen. Über einen auf der „Wiesbauer-Karte“ abgedruckten QR-Code können die aktuellen Partner und die vereinbarten Vergünstigungen von den Wiesbauer-Mitarbeitern digital abgerufen werden.

In den nächsten Monaten und Jahren wird sich die Anzahl der Partnerbetriebe laufend erhöhen. Bei Interesse kann man sich jederzeit mit Wiesbauer in Verbindung setzen.

**WUSSTEN SIE SCHON, ...**

... dass Wiesbauer den erstmals im Sommer 2021 am Programm stehenden „Kitzbüheler Radmarathon“, dessen Ziel sich nach 216 Kilometern und 4.600 Höhenmetern auf dem Kitzbüheler Horn befindet, sponsert? In Zusammenarbeit mit dem Tourismusverband von Kitzbühel wird Wiesbauer rund um dieses Großevent, an dem etwa 1.000 Amateursportler teilnehmen werden, zahlreiche den Verkauf unserer Produkte unterstützende Marketingaktivitäten durchführen.



**BEHUTSAME NEUERUNGEN FÜR UNSERE DOPPELT GERÄUCHERTE „ORIGINAL WIENER DÜRRE“**

## Praktische Verkaufsform eines beliebten Traditionsprodukts!

**B**ei beliebten Traditionsprodukten dürfen Veränderungen und Neuerungen – vor allem bei der Rezeptur – nur sehr behutsam vorgenommen werden. Das gilt auch für unsere „Original Wiener Dürre“, die ab sofort statt in der alten „Kranzform“ nun in der praktischen „Hörnchenform“ im LEH erhältlich ist. Die Original-Rezeptur wurde nicht verändert!

Die Dürre ist speziell im landwirtschaftlichen Bereich ein uraltes, eher einfaches Produkt, das nach einer Hausschlachtung wochenlang zur Räucherung über dem Küchenherd hängend erzeugt wurde. Auch Wiesbauer wollte seinen Kunden schon vor vielen Jahrzehnten diese im alpenländischen Raum sehr beliebte, köstliche Spezialität, die man am besten nur mit einer Scheibe frischem Landbrot genießt, anbieten. Um die hohen Qualitätskriterien des Unternehmens zu erfüllen, kamen die Produktverantwortlichen von Wiesbauer damals auf die Idee der zweimaligen Räucherung, womit auch eine wesentlich

längere Haltbarkeit erreicht wurde. Damit war die „Doppelt geräucherte Dürre“, die man in Kranzform für die Theke produzierte, geboren. Speziell für den Export gab es dann gleich nach dem EU-Beitritt Österreichs Mitte der 90er Jahre unter der Bezeichnung „Original Wiener Dürre“ zusätzlich ein SB-Produkt mit 300g – ebenfalls in der traditionellen Kranzform.

In den letzten Jahren hat sich herausgestellt, dass diese Kranzform – speziell für jüngere Konsumenten – unpraktisch ist. So wurde nun



auf Anregung von Kunden entschieden, die „Original Wiener Dürre“ in „Hörnchenform“ anzubieten. Damit sich die Grammatur von 300g nicht verändert, wurde das Wurstkäliber erhöht, was für die Konsumenten einen zusätzlichen Vorteil bringt: Das Produkt ist nun um einiges praktischer zu handhaben und leichter sowie einfacher schneidbar.

Wiesbauer hat aber auch für seine Kunden im LEH eine Verbesserung umgesetzt: Am oberen Rand der für unser Unternehmen typischen rot-weißen Karoverpackung befindet sich eine Aufhängelasche, mit der unsere „Original Wiener Dürre“ gut sichtbar und verkaufsfördernd zusätzlich auch hängend im SB-Regal platziert werden kann.

**DAS WIESBAUER-LIEBLINGSPRODUKT VON MILJAN MIKOVIC: DIE „KALBSPARISER“**

## Seine Familie und er schätzen ihre Frische!

**A**uch in dieser Ausgabe unserer Kundenzeitung stellen wir einen Mitarbeiter und sein persönliches Lieblingsprodukt von Wiesbauer kurz vor. Diesmal ist es Miljan Mikovic, der bei Wiesbauer als Abteilungsleiter für die Verpa-



ckung unserer Dauerwürste verantwortlich ist.

Nachdem er die beiden ersten Klassen der Grundschule noch in Serbien besucht hat, sind seine Eltern mit ihm im Jahr 1991 nach Wien gezogen, wo er dann die beiden letzten Volksschulklassen und die Unterstufe eines Gymnasiums absolviert hat. Nach dem erfolgreichen Abschluss einer Fachschule für Maschinenbau hat er sich im Jahr 2004 bei Wiesbauer für einen Job beworben. Zuerst war er in der Abteilung Verpackung OG als Linienführer für die Verpackung von Snackprodukten wie unserem „Gipfelstangerl“ und der „Kaminwurz'n“ verantwortlich.

Da Miljan Mikovic recht ehrgeizig ist, hat sich der ehemalige Karatekämpfer laufend weitergebildet. Er hat sich auch intensiv mit den von ihm betreuten Anlagen beschäftigt und immer wieder neue Aufgaben im Verpackungsbereich

übernommen. Vor knapp 3 Jahren wurde er stellvertretender Abteilungsleiter der Verpackung OG. Bereits ein gutes Jahr später ist er dann zum Abteilungsleiter aufgestiegen. Dort ist er für derzeit 30 Mitarbeiter und die Verpackung unserer Dauerwurst-Spezialitäten, die wir als Stückware für den SB-Bereich des Lebensmittelhandels herstellen, verantwortlich. Dabei ist ihm die Einhaltung der strengen Hygiene-Richtlinien besonders wichtig.

Das Lieblingsprodukt von Wiesbauer ist für Miljan Mikovic ganz eindeutig die leichte „Kalbsspariser“. Besonders ihre Frische und den hervorragenden Geschmack schätzt er bei dieser Frischwurst-Spezialität am meisten. Sollte es einmal passieren, dass es zum Frühstück bei ihm zu Hause keine „Kalbsspariser“ von Wiesbauer gibt, dann sind seine beiden Kinder sehr enttäuscht!

**WIESBAUER PRODUKTTIPP FÜR DIE WIESN-ZEIT IM FRÜHHERBST 2021: „WIENER PRATER STELZE“**

## In das Oktoberfest-Sortiment einplanen!

Schon seit vielen Jahren werden in den Regalen des Lebensmittelhandels in der Zeit der Oktober- und Wiesn-Feste, die üblicherweise im Frühherbst stattfinden, speziell auf diesen Anlass abgestimmte Sortimente angeboten. Damit können die Konsumenten zu Hause ihr eigenes, kleines Oktoberfest feiern. Ideal passt zu dieser speziellen Produktauswahl ein köstliches und



seit längerem beliebtes Produk-Schmankerl von Wiesbauer, unsere „Wiener Prater Stelze“, die in Deutschland unter der Bezeichnung „Brat Hax´n“ angeboten wird.

In einem von Wiesbauer eigens entwickelten, handwerklich aufwändigen Verfahren wird bei der „Wiener Prater Stelze“ eine nach einem speziellen Rezept gewürzte, mürb gebratene

Schweinsstelze, wie man sie in vielen Gaststätten bestellen kann, ausgelöst, in eine praktische sowie attraktive Form gebracht und geschnitten.

Die „Wiener Prater Stelze“ ist eine essfertige, rustikale, typisch alpenländische und mit 12% Fettanteil überraschend fettarme Produktspezialität. Natürlich kann diese kalt genossen werden. Im Stapel in der Mikrowelle erhitzt, kann man sich aber auch in der schnellen warmen Küche über ein

uriges, sensationelles Geschmackserlebnis freuen! Die „Wiener Prater Stelze“ bieten wir nicht nur als SB-Spezialität, sondern auch – heiß oder kalt serviert – für die Feinkosttheke an.

**DER WIESBAUER PRODUKTTIPP FÜR DIE WILDSAISON IM HERBST 2021: „WILDE LINIE“**

## Innovative Wildspezialitäten im Frischwurst-Segment!

Nach der Veröffentlichung eines Zeitungsinterviews mit dem ehemaligen österreichischen Vizekanzler und heutigen niederösterreichischen Landesjägermeister, DI Josef Pröll, wurde bei Wiesbauer auf Initiative des Vorsitzenden des Wiesbauer-Aufsichtsrates, KommR Karl Schmiedbauer, von unserem Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer ein innovatives Wildsortiment umgesetzt. Dieses wurde im vergangenen Jahr in Österreich erfolgreich vorgestellt und ist ab dieser Wildsaison im Herbst auch am deutschen Markt erhältlich. Das Innovative unserer „Wilden Linie“ liegt darin, dass erstmalig Wildspezialitäten im Frischwurst-Segment von Wiesbauer entwickelt wurden. Sowohl die „Wilde Extra“ als auch der „Wilde Leberkäse“ werden in vorgeschnittener Form für das SB-Kühlregal und als Stück in der Feinkosttheke angeboten. Beide Wildspezialitäten weisen einen sehr hohen Anteil an ausgesuchten Fleischteilen von in Österreich in freier Wildbahn lebenden Tieren auf, wobei man hauptsächlich Hirsch und Wildschwein verwendet. In beiden Produkten verarbeitet Wiesbauer – um einen speziellen optischen Effekt zu erzielen – zu-

sätzlich auch noch ganze Hirschfleischstücke, die im Schnittbild gut sichtbar sind. Neben einem köstlichen Geschmackserlebnis, von dem nicht nur Wildfreunde beim Genuss begeistert sein werden, der hohen Qualität und der Frische wurde auch großer Wert auf eine außergewöhnliche und auffallende Verpackung gelegt: Um den handwerklichen Touch der Wildprodukte zu betonen, hat man bewusst eine rustikal anmutende Gestaltung mit Wild- und Walddarstellungen gewählt. Mit dem Bild unseres Firmengründers, Franz Wiesbauer, erinnern wir daran, dass dieser ein begeisterter Jäger war.

Weiters gibt es für das SB-Regal in vorgeschnittener Form den 150g-„Wilden Aufschnitt“, der sich neben den beiden vorgestellten Wildspezialitäten zusätzlich aus dem „Wilden Schinken“ zusammensetzt.



v.l.n.r.: T. Schmiedbauer, DI J. Pröll und KR K. Schmiedbauer

Impressum: Kundenjournal; Zweck der Zeitschrift: Kundeninformation; Herausgeber: Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH. Für den Inhalt verantwortlich: Thomas Schmiedbauer; A-1230 Wien, Laxenburger Str. 256, Tel.: +43 (0)1 61415-0; Fax: +43 (0)1 6156211, www.wiesbauer.at, info@wiesbauer.at  
Vertriebsbüro in Deutschland: Dipl.-Kfm. Stefan Liebe, Königstraße 28, D-87435 Kempten, Tel. +49 (0)831 69734-0, Fax: +49 (0)83169734-10, vertrieb.de@wiesbauer.at  
Redaktion und Gestaltung: F & F Team für Kommunikationsberatung, 1160 Wien; Druck: Print Alliance HAV Produktions GmbH, A-2540 Bad Vöslau. Diese Zeitung ist auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.