

Markenartikelverband
Am Heumarkt 12
A-1030 Wien

Telefon: 713 32 88
E-Mail: office@mav.at

**Thomas Schmiedbauer, GF Fa. Wiesbauer
Redebeitrag**

Wiesbauer setzt Maßstäbe in der Branche

Angetrieben durch Innovationsgeist und Zukunftsdenken hat es sich Wiesbauer seit jeher zum Ziel gesetzt, als Vorreiter Maßstäbe in der Branche zu setzen. Daher ist es für Wiesbauer ein Selbstverständnis, bei der Herstellung seiner hochwertigen und innovativen Produkte auf einen schonenden Umgang mit der Natur zu achten.

Mit einem Gruppenumsatz von 237 Mio. Euro (2024) und 870 Beschäftigten zählt Wiesbauer zu den bedeutendsten fleischverarbeitenden Betrieben Österreichs. Neben der Wiesbauer – Österreichische Wurstspezialitäten GmbH in Wien gehören der Familien-Holding noch vier weitere Top-Betriebe an: Wiesbauer Gourmet, der Gastro-Spezialist für Premium-Fleisch mit Sitz in Sitzenberg-Reidling (Niederösterreich), die auf die Produktion von Würsteln spezialisierte Landmetzgerei Senninger in Saalbach (Salzburg), das ungarische Tochterunternehmen Wiesbauer Dunahús sowie – seit Oktober 2024 neu – die Firma Kabinger im niederösterreichischen Payerbach.

Gelebte Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind für Wiesbauer schon seit vielen Jahrzehnten ein zentraler Bestandteil der Unternehmenskultur. Als Pionier der Branche setzt Wiesbauer – über die gesetzlichen Vorgaben hinaus – laufend Maßnahmen, um in Sachen Klimaschutz zur Trendwende beizutragen. Das ökologische Gesamtkonzept reicht von der Luftreinhaltung über die Abwasserreinigung bis hin zum betriebseigenen Blockheizkraftwerk zur vollständigen Nutzung der Wärmerückgewinnung. Dazu kommt ein umfassendes Energiekonzept, um den Anteil an fossilen Energieträgern sukzessive zu verringern. Zwei Drittel der in den Betrieben genutzten Energie stammen bereits aus erneuerbaren Quellen. 42 % des Strombedarfs können dank erweiterter Photovoltaikanlagen mittlerweile in Eigenproduktion abgedeckt werden.

Gleichzeitig ist Wiesbauer stets bemüht, den CO₂-Fußabdruck in den Wurstproduktionsbetrieben zu verringern. Maßnahmen wie die Umstellung auf LED-Leuchtmittel, die Reduzierung von Abfall und Wasserverbrauch sowie eine permanente Optimierung der Logistik leisten dabei einen wesentlichen Beitrag zur Erreichung der Klimaschutzziele.

Wiesbauer Gourmet gilt in Sachen Umweltschutz als Vorzeigebetrieb und arbeitet schon jetzt CO₂-neutral. Der Standort in Sitzenberg-Reidling erzeugt Prozesswärme mit einer Industriewärmepumpe, nutzt die 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.

Ressourcenschonende Produktion & Verpackung

Wiesbauer ist nicht nur langjähriger „klimaaktiv“-Partner, sondern schon seit den 1990er Jahren auch Teilnehmer des ÖkoBusinessPlans der Stadt Wien, in dessen Rahmen Unternehmen bei der Umsetzung umweltrelevanter Maßnahmen unterstützt werden.

Neben der Minimierung von Emissionen ist natürlich auch die Schonung der Ressourcen ein zentraler Teil des Wiesbauer-Nachhaltigkeitskonzepts. Regionale Lieferanten aus Niederösterreich, der Steiermark und Kärnten gewährleisten kurze Transportwege, die Sicherstellung des Tierwohls und die Transparenz in der Lieferkette.

Um Plastikmüll zu reduzieren, hat Wiesbauer in den vergangenen Jahren stark in die schrittweise Optimierung der Verpackungen investiert. Durch eine neue Schalengeometrie ist es gelungen, bei den Unterfolien der Aufschnitt-Packungen bis zu 30 % Kunststoff einzusparen, während gleichzeitig der RePET-Anteil von bis zu 80 % eine hohe Recyclingfähigkeit sicherstellt.

Darüber hinaus wurden kürzlich auch die Kartonagen umgestellt. Die neuen, bewusst schlichten Umkartons der Wiesbauer Wurstspezialitäten punkten durch einen deutlich verringerten Materialeinsatz bei Karton und Farbe.

Mensch – Natur – Technik

Die Verbindung von Mensch, Natur und Technik ist als Leitmotiv der Wiesbauer-Gruppe nicht nur in den Firmenleitsätzen niedergeschrieben, sondern wird auch durch drei farbige Säulen repräsentiert, die als Statement auf dem Firmenareal in Wien-Liesing stehen. Direkt beim Eingang platziert, begrüßen die imposanten Säulen Mitarbeiter wie Besucher und bringen zum Ausdruck, dass Wiesbauer neben der Nachhaltigkeit insbesondere auch hohe Arbeitsstandards und Mitarbeiterförderung sowie Innovation als die zentralen Teile seiner Philosophie und seines wirtschaftlichen Erfolgs sieht und lebt.

Im Laufe der über 90-jährigen Firmengeschichte lancierte das Familienunternehmen eine Vielzahl innovativer Wurstprodukte, die sich allesamt durch außergewöhnliche Rezepturen und besten Geschmack auszeichnen. Heute umfasst das umfangreiche Angebot rund 80 typisch österreichische Wurst-, Schinken- und Braten-Spezialitäten. Der Top-Seller ist aber bis heute die „Original Bergsteiger“, mit der im Jahr 1931 die Erfolgsgeschichte von Wiesbauer begann.

Brandneu setzt Wiesbauer seit vergangenem Herbst auf eine einzigartige Marken-Kooperation mit Schärdinger. Die „Bergsteiger mit Schärdinger Bergbaron“ sowie der „Bergsteiger Snack mit Käse“ sind mit der unvergleichlichen Rezeptur echte Top-Innovationen am Markt und vereinen das Beste aus zwei Welten: Österreichs beliebteste Dauerwurst und Österreichs beliebtesten Käse.