

Die Wiesbauer-Gruppe auf einen Blick

(Stichtag: 01.01.2018)

Wiesbauer Holding AG
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
KommR Karl Schmiedbauer

Gesamtzahl Mitarbeiter: 840
Gruppen Umsatz (2017): € 190 Mio
Gruppen Absatz (2017): 28.000 Tonnen



Wiesbauer – Österreichische Wurstspezialitäten

Adresse: A-1230 Wien
Laxenburger Straße 256
Tel. Nr.: +43 (0)1 61415-0
E-mail: info@wiesbauer.at

Gründung: 1931
GF: Thomas Schmiedbauer

Mitarbeiter: 550
Umsatz: € 105 Mio (2017)
Absatz: 14.000 Tonnen (2017)

Kunden: Lebensmittelhandel,
Großhandel, Kaufleute
sowie Filialisten in
Österreich, Deutsch-
land, Südost Europa
und in vielen weiteren
Ländern

**Produkt-
Philosophie:** Vollsortiment von hoch-
wertigen und typisch
österreichischen Pro-
duktspezialitäten in ho-
her Qualität

Produkte: Dauer- und Rohwür-
ste, Schinken- und
Bratspezialitäten,
Frischwürste sowie
Putenspezialitäten

www.wiesbauer.at



Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH

Adresse: A-3454 Sitzenberg-Reidling
Wiesbauer Straße 1
Tel. Nr.: +43 (0)2276 6666-0
E-mail: office@wiesbauer-gourmet.at

Gründung: 1928 / 2003 (Übernahme)
GF: Ernst Stocker

Mitarbeiter: 150
Umsatz: € 63 Mio (2017)
Absatz: 8.000 Tonnen (2017)

Kunden: Alle Kategorien der Gas-
tronomie und Hotelerie,
Großverbraucher, Kios-
ke und Würstelstände,
Ethno-Food-Lokale und
Fastfood-Ketten

**Produkt-
Philosophie:** Hochwertige, frische
Produkte mit gleichblei-
bender Qualität; Dienst-
leistungsorientiert und
flexibel

Produkte: Österreichische und int.
Fleischezialitäten,
Wurst, Schinken, Tief-
kühl-Produkte, Sous
Vide-Spezialitäten

www.wiesbauer-gourmet.at



Wiesbauer-Dunahús Húsfeldolgozó és Értékesítő

Adresse: H-9071 Gönyű
Dózsa György u. 8.
Tel. Nr.: +36 (0)96 544 220
E-mail: info@wiesbauer-dunahus.hu

Gründung: 1994
GF: Henry Heumann

Mitarbeiter: 110
Umsatz: € 14 Mio (2017)
Absatz: 3.900 Tonnen (2017)

Kunden: Lebensmittelhandel,
Großhandel, Detailge-
schäfte, Großverbrau-
cher, Gastronomie, Ex-
port nach Österreich,
Deutschland und in an-
grenzende Länder

**Produkt-
Philosophie:** Standardisierte, hoch-
wertige Produkte; die
ungarische Qualitätsal-
ternative zum Wettbewerb

Produkte: Würstelspezialitäten
(Grillwürstel, Frankfur-
ter, Debreziner usw.),
Dauer- und Rohwürste,
Schinken- und Bratspe-
zialitäten, Frischwürste

www.wiesbauer-dunahus.hu



Metzgerei Senninger GmbH

Adresse: A-5753 Saalbach
Vorderglemm 717
Tel. Nr.: +43 (0)6541 200 90
E-mail: info@senninger-metzgerei.at

Gründung: 1987 / 2011 (Übernahme)
GF: Thomas Schmiedbauer
Wolfgang Hornbacher

Mitarbeiter: 30
Umsatz: € 8 Mio (2017)
Absatz: 2.100 Tonnen (2017)

Kunden: Lebensmittelhandel,
Großhandel,
Vertrieb über Konzern-
gesellschaften

**Produkt-
Philosophie:** Hohe, gleichbleibende
Qualität von gut schme-
ckenden, standardisier-
ten Spezialitäten

Produkte: Würstelspezialitäten
(Frankfurter, Debreziner,
Käsekrainer, Burenwurst),
Frischwürste

www.senninger-metzgerei.at



Vertriebsbüro Deutschland

D-87435 Kempten,
Beethovenstraße 7

Tel. Nr.: +49 (0)831 69734-0

E-mail: vertrieb.de@wiesbauer.at
Büroleiter: Dipl. Kfm. Stefan Liebe

Unsere Filialen:

bistro & shop Hanusch-Krankenhaus und Krankenhaus Rudolfstiftung
bistro & shop in Wien-Floridsdorf und Wien-Gerstthof
bistro & shop St. Andrä-Wörtern, Brunn am Gebirge und
im Landeskrankenhaus Neunkirchen
Abholmarkt im f-eins – Großgrünmarkt Inzersdorf und
in Sitzenberg-Reidling (Wiesbauer Gourmet Gastro)

Unsere Leitsätze



**Unser vorrangiges Ziel ist:
Nicht nur ein zufriedener Kunde,
nicht nur ein überzeugter Kunde,
sondern ein begeisterter Kunde.**

Wiesbauer stellt durch sein konsequent gelebtes Qualitätsmanagement-System nach IFS (International Food Standard) bezüglich höchster Produkt- und Dienstleistungsqualität die Erfüllung aller Kundenansprüche sicher.

Wiesbauer versteht sich als Vorreiter in der fleischverarbeitenden Industrie bei Innovationen, Hygiene, Produktsicherheit, Umweltstandards und Markenpolitik und achtet auf völlige Transparenz in allen Belangen der Geschäftspolitik.

NATUR

MENSCH

TECHNIK

Das Leitmotiv, das die Wiesbauer-Gruppe repräsentiert, wird durch drei Säulen dargestellt, die auf unserem Firmenareal in Wien Liesing stehen:
Natur – Mensch – Technik