

Die Wiesbauer-Gruppe auf einen Blick

(Stichtag: 01.01.2021)

Wiesbauer Holding AG
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
KommR Karl Schmiedbauer

Gesamtzahl Mitarbeiter: 770
Gruppen Umsatz (2020): € 186 Mio
Gruppen Absatz (2020): 25.300 Tonnen



Der Wurst-, Schinken- und Bratenspezialist

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: 500
Umsatz: € 110 Mio (2020)
Absatz: 13.000 Tonnen (2020)

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

Produkt-Philosophie: Vollsortiment von hochwertigen und typisch österreichischen Produktspezialitäten in hoher Qualität

Produkte: Dauer- und Rohwürste, Schinken- und Bratspezialitäten, Frischwürste sowie Putenspezialitäten

www.wiesbauer.at



Der Spezialist für die Gastronomie

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: 130
Umsatz: € 49 Mio (2020)
Absatz: 6.100 Tonnen (2020)

Kunden: Alle Kategorien der Gastronomie und Hotellerie, Großverbraucher, Kioske und Würstelstände, Ethno-Food-Lokale und Fastfood-Ketten

Produkt-Philosophie: Hochwertige, frische Produkte mit gleichbleibender Qualität; Dienstleistungsorientiert und flexibel

Produkte: Österreichische und int. Fleischspezialitäten, Wurst, Schinken, Tiefkühl-Produkte, Sous Vide-Spezialitäten

www.wiesbauer-gourmet.at



Der Spezialist für ungarische Köstlichkeiten

Adresse: H-9071 Gönyű
Dózsa György u. 4.
Tel. Nr.: +36 (0)96 544 220
E-mail: info@wiesbauer-dunahus.hu

Gründung: 1994
GF: Henry Heumann

Mitarbeiter: 105
Umsatz: € 18 Mio (2020)
Absatz: 4.100 Tonnen (2020)

Kunden: Lebensmittelhandel, Großhandel, Detailgeschäfte, Großverbraucher, Gastronomie, Export nach Österreich, Deutschland und in angrenzende Länder

Produkt-Philosophie: Standardisierte, hochwertige Produkte; die ungarische Qualitätsalternative zum Wettbewerb

Produkte: Würstel- (Frankfurter, Debreziner usw.) und Grill-Spezialitäten (Grillwürstel, Fleischgriller usw.) sowie Dauer- und Frischwürste

www.wiesbauer-dunahus.hu



Der Spezialist für feine Würstel

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

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

Mitarbeiter: 35
Umsatz: € 9 Mio (2020)
Absatz: 2.100 Tonnen (2020)

Kunden: Lebensmittelhandel, Großhandel, Vertrieb über Konzerngesellschaften

Produkt-Philosophie: Hohe, gleichbleibende Qualität von gut schmeckenden, standardisierten Spezialitäten

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

www.senninger-metzgerei.at



Vertriebsbüro Deutschland

D-87435 Kempten,
Königstraße 28
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-Wördern, 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