

ERGÄNZUNG UND ABRUNDUNG DES SORTIMENTS MIT "BERGSTEIGERAUFSTRICH" UND "KÜMMELBATENAUFSTRICH"

"Zwei auf einen Streich"

Zwei unserer wichtigsten rustikalen, typisch österreichischen Produkt-Spezialitäten, unsere Top-Dauerwurstmarke "Bergsteiger", und einen der stärksten Exportartikel, unseren "Wiener Kümmelbraten", bietet Wiesbauer nun auch in Aufstrichform an, die als besonderer Vorteil ohne Kühlung lange haltbar bleibt. Mit dem "Bergsteigeraufstrich" und dem "Kümmelbratenaufstrich" ergänzen wir nicht nur unser eigenes rustikales Sortiment, wir runden auch jede herzhafteste Jause mit einem köstlichen und bei Aufstrichen völlig neuen Geschmackserlebnis ab.

Grundlage des neuen "Bergsteigeraufstrichs" ist natürlich die als unser wichtiges Geheimnis gehütete Rezeptur unserer Top-Dauerwurstmarke. Beim "Kümmelbratenaufstrich" verarbeiten wir nur ausgesuchte Teile, unter anderem auch die besonders geschmackige, goldbraun gebratene Kruste. Im Kutter mischen wir zu den zerkleinerten Fleischteilen als besondere Spezialität eine Prieße vom äußerst saftigen Göderl, dem Kinn des Schweines, und erhöhen damit die Streichfähigkeit der Aufstrichprodukte. Die Mischung wird anschließend in einen eigens für uns gefertigten Darm gefüllt, der auf beiden Seiten mit speziellen Klipps geschlossen wird. Diese lassen sich – als großer Produktvorteil – vom Konsumenten ohne Verwendung eines Schneidewerkzeugs einfach, sauber und schnell öffnen.

In einer 100g-Verkaufsverpackung des "Bergsteigeraufstrichs" bzw. des "Kümmelbratenaufstrichs" befinden sich optisch ansprechend angeordnet 4 Portionseinheiten mit je 25g unseres Aufstrichs, wobei eine Portionseinheit auf eine Scheibe Brot passt. Die längliche, mit einer Aufhängelasche ausgestattete Verkaufsverpackung ist als weiterer, wichtiger Konsumenten-Vorteil wiederverschließbar. Natürlich wurde diese Verpackung von uns so gestaltet, dass sie optimal zur rustikalen, typisch österreichischen Wiesbauer-Produktlinie passt. Neben der Option, unsere beiden

Aufstrich-Innovationen an der Lasche im Regal gut sichtbar aufzuhängen, bieten wir unseren LEH-Kunden auch einen – mit ca. 7,5 cm sehr schmalen und daher platzsparenden – Display-Karton an, der auf die Produktoptik abgestimmt ist.

Ohne Kühlung lange haltbar!

Auf einen weiteren, ganz entscheidenden Produktvorteil macht Wiesbauer mit einem auffälligen gelben Button auf der Verpackung aufmerksam: "Bergsteigeraufstrich" und "Kümmelbratenaufstrich" sind ohne Kühlung lange haltbar! Darüber hinaus können wir unseren Kunden unsere Aufstrich-Innovationen auf Grund der kleinen Packungsgröße zu einem sehr attraktiven Preis anbieten.



GLOBAL DENKEN

KommR
Karl Schmiedbauer
Aufsichtsratsvorsitzender
der Wiesbauer Holding AG



Sehr geehrte Leser!

Wieder einmal ist es soweit: Unsere Kundenzeitung feiert Jubiläum! Vor Ihnen liegt die bereits 75. Ausgabe unserer "Verkaufsimpulse". Mir persönlich ist nicht bekannt, dass ein vergleichbares Kundenmedium in unserer Branche es nur annähernd zu so einer hohen Anzahl von Ausgaben gebracht hat! Dass wir mit unserer Kundenzeitung für unsere Kunden nicht nur zu einem verlässlichen Begleiter, sondern auch wertvollen Ratgeber für die attraktive Zusammensetzung der Feinkosttheke und des SB-Regals geworden sind, verdanken wir vor allem Ihnen, unseren Lesern, von denen wir laufend Feedback erhalten haben.

Wer mich kennt, weiß, dass ich immer versucht habe, Vergangenheit und Tradition nicht nur nicht zu vergessen, sondern diese in die Gegenwart zu retten und für die Zukunft zu adaptieren. Der Blick zurück zeigt mir die rasante Entwicklung unseres Unternehmens: Verglichen mit den Daten zur Zeit der ersten Ausgabe – vor über 25 Jahren – im alten Betrieb in Wien-Hietzing mit weniger als 280 Mitarbeitern und einem Umsatz von knapp 38 Mio. Euro, erwirtschaftet die Wiesbauer-Gruppe heute mit ihren vier Betrieben und ca. 870 Mitarbeitern einen Gesamtumsatz von etwa 180 Mio. Euro.

Wir können auf viele Höhen – z.B. unsere Erfolge im Export sowie kreative und vielfach ausgezeichnete Produktneuheiten – und einige Tiefen in den letzten zweieinhalb Jahrzehnten zurückblicken. Ein Thema aber hat mich leider fast ständig in meinem Beitrag für unsere Kundenzeitung begleitet: die mehr als unzufriedenstellende wirtschaftliche Situation der Branche und als Unternehmer, in der man fast immer am wirtschaftlichen Limit arbeiten muss. Das erfordert Mut, Ausdauer, gute Nerven und den unbedingten Glauben an die Zukunft – mit unseren Produkten für unsere Partner!

WIR SETZEN IMPULSE

FILIALEN IN WIEN-FLORIDSDORF UND WIEN-GERSTHOF

Zwei neue bistro & shops eröffnet

Im Winter 2017 wurden in Wien zwei neue bistro & shop-Filialen von Wiesbauer in Betrieb genommen. Diese Standorte wurden inklusive der 21 Mitarbeiter von der Firma Trüinkel übernommen. Bereits Anfang Februar wurde am Franz-Jonas-Platz in Wien-Floridsdorf das erste der beiden neuen bistro & shops eröffnet. Dieses Geschäft wird gemeinsam mit dem Traditionsbäcker "Der Mann" betrieben. Die Eröffnung des zweiten neuen bistro & shops folgte Ende Februar am Gersthofener Markt in Wien-Währing.

Mit der Eröffnung dieser beiden Standorte erhöht sich die Anzahl der Filialen auf zehn, davon befinden sich je fünf in Wien (Hanusch-Krankenhaus, Krankenhaus Rudolfstiftung, Wien-Floridsdorf, Wien-Währing sowie f-eins-Zentrum am Großgrünmarkt Inzersdorf) und in Nie-

derösterreich (St. Andrä-Wördern, Brunn am Gebirge, Landeskrankenhaus Thermenregion Neunkirchen sowie Traiskirchen und Sitzenberg-Reidling).

Hinter der Gastro-Verkaufsschiene bistro & shop von Wiesbauer steht das Verkaufskonzept, dass an stark frequentierten Plätzen ein sofort erkennbarer und optisch ansprechender Shop mit einem speziell ausgesuchten Sortiment betrieben wird. Das Sortiment setzt sich aus Spezialartikeln, kleinen Imbissen und einem klassischen Speisenangebot (z.B. einem Fiakergulasch) zusammen. Im freundlichen Wohlfühl-Ambiente können Gäste ihr Frühstück oder ihren Imbiss auch an Tischen und Sesseln einnehmen. Dazu kommt noch eine große Auswahl an qualitativ hochwertigen Fleisch-, Wurst- und Schinken-Spezialitäten und an weiteren Delikatessen, die man im Shop-Bereich erhält.



Die neue bistro & shop-Filiale am Gersthofener Markt in Wien-Währing

WUSSTEN SIE SCHON, ...

... dass Wiesbauer das Angebot des "Bergsteiger"-Online-shops im Jahr 2017 mit zwei handlichen Wanderführern, "Lungau, Nockberge und westliche Obersteiermark" sowie "Rund um Ötscher und Mariazell", weiter ausbauen wird?

In jedem der beiden Wanderführer findet man – so wie bei den bereits im Vorjahr gestalteten und im "Bergsteiger"-Onlineshop angebotenen Wanderführern ("Rund um den Hochschwab" und "Wiener Alpen") – 15 ausgesuchte, sehr detailliert beschriebene und reichlich bebilderte Wandertipps für technisch einfache Touren und Ausflüge, von denen die meisten auch für Familien sehr gut geeignet sind.



ZWEI NEUE HOCHWERTIGE SLICER-PRODUKTE: "PFEFFER BRÜSTL" UND "KNOBLAUCH BRÜSTL"

Ein köstliches und deftiges, aber nicht zu fettes Geschmackserlebnis!

Für Konsumenten, die im SB-Regal gerne zu deftigen, aber nicht zu extrem fetten Wurst-Spezialitäten greifen, bietet Wiesbauer zwei neue, in der Produktion bereits vorgeschnittene Innovationen: das "Pfeffer Brüstl" und das "Knoblauch Brüstl".

Das gut durchzogene, aber nicht zu fette Fleisch für unsere hochwertigen und saftigen

"Brüstl"-Produkte stammt aus dem Übergangsbereich vom Bauchfleisch zur Brust eines Landschweins. Um ein optimales Geschmackserlebnis zu erzielen, werden das Fleisch, aber vor allem die Ummantelung von uns

in der Herstellung mit Pfeffer bzw. Knoblauch gewürzt. Nach dem Erhitzen des Produktes ergibt sich so eine wunderbar schmeckende, deftige Spezialität.

Um die 80g-Aromaschutz-Verpackungen von "Pfeffer Brüstl" und "Knoblauch Brüstl" im SB-Regal optisch besonders gut zur Geltung

zu bringen, verwenden wir die bereits zum Markenzeichen von Wiesbauer gewordene Rundlegeform. Dazu wird das von uns verarbeitete "Brüstl"-Fleisch in einem eigens entwickelten Produktionsprozess vor dem Schneiden halbiert.

Die dekorative Rundlegeform, das für Wiesbauer typische Karomuster, unser auf den meisten Verpackungen von rustikalen

Produkten abgebildeter Bub in der Lederhose, aber vor allem die zwei hochwertigen, mit bei den Konsumenten beliebten Gewürzen verfeinerten "Brüstl"-Spezialitäten werden zum Verkaufserfolg dieser Innovationen im SB-Regal beitragen!



PRÄMIERTER SAISONALER VERKAUFSHIT VON WIESBAUER RUND UM DIE WIENER WIESN

"Wiener Wiesnplatte"

Auch im Jahr 2017 bietet Wiesbauer dem LEH rund um das "Wiener Wiesn-Fest", das vom 21.09. bis 08.10.2017 auf der Kaiserwiese im Wiener Prater stattfindet, wieder die köstliche "Wiener Wiesnplatte" in der 250g-Aufschnittverpackung an.

Mit den drei frisch geschnittenen, handwerklich hervorragend gefertigten Braten-Spezialitäten "Wiener Krustenbraten", "Kümmelbraten ohne Knorpel" und "Kümmelkarree" kann man nun auch zu Hause sein eigenes gemütliches Oktoberfest feiern!

Die "Wiener Wiesnplatte", die sich bereits im vergangenen Frühherbst als besonderer saisonaler Verkaufshit bei unseren Kunden im Lebensmittelhandel entpuppte, wurde bei einer Wahl von Top-Innovationen in der Kategorie "bester Saisonartikel" ausgezeichnet.



INTERNATIONALE ÖSTERREICH-RUNDFAHRT, WIENER WIESN UND CHRISTOPH STRASSER BEIM RACE ACROSS AMERICA

Marketing-Aktivitäten im Sommer und Herbst 2017

Neben vielen weiteren Aktivitäten stehen im Sommer und im Herbst auch heuer wieder schon erprobte Marketing-Maßnahmen auf dem Programm, die unsere Kunden beim Verkauf unserer Produkte unterstützen werden. Im Juli wird die Internationale Österreich-Rundfahrt gesponsert, zu Herbstbeginn ist Wiesbauer wieder prominent bei der immer beliebter werdenden Wiener Wiesn vertreten. Bereits vor Sommerbeginn wurde der erfolgreiche Extremsportler Christoph Strasser bei der Rad-Durchquerung der USA ("Race Across America") von Wiesbauer unterstützt.

Internationale Österreich-Rundfahrt

Bei der diesjährigen Internationalen Österreich-Rundfahrt, die Anfang Juli in Graz gestartet wird und erstmals nach 8 Etappen im oberösterreichischen Wels endet, ist Wiesbauer wieder als einer der Hauptsponsoren vertreten. Auch heuer werden der Gesamtführende das gelbe "Wiesbauer"-Führungstrikot und der beste "Kletterer" das "Wiesbauer"-Bergtrikot tragen. Weitere Etappenorte sind Wien, das deutsche Freilassing und die specta-



Im und vor dem Wiesbauer-Zelt auf der Wiener Wiesn herrscht beste Stimmung

kuläre und medienwirksame Bergankunft auf dem Kitzbüheler Horn. Top-Höhepunkt ist im Jahr 2017 die Königsetappe der diesjährigen Österreich-Rundfahrt von Kitzbühel nach Sankt Johann-Alpendorf: Mit rund 213 km und über 5000 Gesamthöhenmeter führt diese über den Pass Thurn, den Felbertauern, den Iselsberg und den Großglockner.

Wiener Wiesn-Fest im Prater

Auch beim 7. Wiener Wiesn-Fest, das vom 21.09. bis 08.10.2017 auf der Kaiserswiese im Wiener Prater stattfindet, ist Wiesbauer wieder mit einem eigenen,

großen Zelt vertreten, in dem wie in den letzten Jahren österreichische Musiker für beste Stimmung sorgen werden! Auch für das leibliche Wohl der rund 350.000 Besucher, die auch heuer wieder bei diesem Traditionsfest im Wiener Prater erwartet werden, wird Wiesbauer mit ausgesuchten Wiesn-Schmankerln wie dem Ochsen-Leberkäse und der "Wiener Praterstelze" sorgen.

Christoph Strasser beim RAAM

Nach einer längeren Verletzungspause und seinem sensationellen Comeback zu Beginn dieses Jahres mit der Rekord-Durchquerung von Australien stand der von Wiesbauer gesponserte Extremsportler Christoph Strasser Mitte Juni 2017 – bereits nach Redaktionschluss – schon zum siebenten Mal am Start des "Race Across America" (RAAM). Er hat die Nonstop-Durchquerung der USA mit dem Rad von West nach Ost bereits dreimal gewonnen.

DAS LIEBLINGSPRODUKT VON MATTHIAS HOFER: "BESKADA"

Schöne Kindheitserinnerungen

Auch in dieser Ausgabe unserer Kundenzeitung stellen wir wieder das persönliche Lieblingsprodukt eines Wiesbauer-Mitarbeiters vor. Diesmal haben wir den Leiter der Verpackung in unserer Slicerei, Matthias Hofer, der seit 1995 bei Wiesbauer beschäftigt ist, befragt.

Der nach eigenen Worten "geborene Fleischer" versteht seine berufliche Tätigkeit als seine wahre Berufung. Er ist sehr stolz darauf, dass er mit der Eröffnung des neuen Betriebes in Wien-Liesing von KommR Karl Schmiedbau-



er höchstpersönlich für die damals neu geschaffene Abteilung "Konfektionierung Export" engagiert wurde und dass seine beiden Hände den ersten für den Export bestimmten Karton von Wies-

bauer verpackt haben. Die Frage nach seinem Lieblingsprodukt von Wiesbauer beantwortet Matthias Hofer spontan mit der Aussage: "Für mich ist unsere "Beskada" der Inbegriff einer rustikalen Wurst-Spezialität. Jedes Mal, wenn ich sie esse, weckt ihr Geschmack in mir die schönsten Kindheitserinnerungen."

Impressum: Kundenjournal; Zweck der Zeitschrift: Kundeninformation; Herausgeber: Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH. Für den Inhalt verantwortlich: KommR Karl Schmiedbauer;

Redaktion und Gestaltung: F & F Team für Kommunikationsberatung, 1160 Wien;

Druck: AV + Astoria, 1030 Wien. Diese Zeitung ist auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.

A-1230 Wien, Laxenburger Str. 256, Tel.: +49 (0)1 61415-0; Fax: +49 (0)1 6156211 www.wiesbauer.at; info@wiesbauer.at

Vertriebsbüro in Deutschland: Dipl.-Kfm. Stefan Liebe, Beethovenstraße 7, D-87435 Kempten, Tel.: +49 (0)831 69734-0, Fax: +49 (0)831 69734-10, vertrieb.de@wiesbauer.at