

Umsatzplus für Wiesbauer

Die Gruppe konnte sich mit einem Gesamtumsatz von 190 Mio. Euro den Erwartungen entsprechend entwickeln.



Aufgrund zahlreicher Innovationen gab es beim Gastronomiebetrieb **Wiesbauer Gourmet Gastro** eine erfreuliche Umsatzentwicklung. Mit leichten Umsatzzuwächsen konnten sowohl der Würstelproduzent, die **Metzgerei Senninger**, als auch der ungarische Betrieb **Wiesbauer Dunahus** im Jahr 2019 ebenfalls zufriedenstellende Ergebnisse erreichen.

Beim Wiener Stammbetrieb, der einen leichten Umsatzrückgang zu verzeichnen hatte, ist deutlich zu merken, dass der Wurstkonsument in der Branche rückläufig war. Dazu kommt noch, dass die stark gestiegenen Rohstoff-Einkaufspreise vor allem bei Schweinefleisch viel zu spät bzw. nur teilweise vom LEH

abgegolten wurden. Die Steigerung der Wertigkeit der Produkte durch Dienstleistungen bzw. höherwertigere Verpackungen konnte diese negativen Vorzeichen nicht zu Gänze ausgleichen.

Erstmals fand das Kick-off-Meeting, an dem knapp 100 Führungskräfte von Wiesbauer-Wien teilgenommen haben, in Sitzenberg-Reidling bei Wiesbauer Gourmet Gastro statt, wo die Teilnehmer vom Geschäftsführer des Wiesbauer-Gastronomieunternehmens Ernst Stocker persönlich begrüßt wurden.

Bei ihrem Besuch konnten viele den in den letzten Jahren modernisierten und erweiterten Betrieb erstmals besichtigen. Da seit der sehr erfolgreichen Markteinführung der in Sitzenberg-Reidling produzierten Sous Vide-Range im LEH Mitarbeiter der beiden Betriebe Wiesbauer-Wien und Wiesbauer Gourmet Gastro nun noch enger zusammenarbeiten, diente das Wiesbauer Kick-off-Meeting auch zur Optimierung der vorhandenen Synergieeffekte zum Nutzen der Kunden von Wiesbauer.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at