

Bergsteiger braucht steigende Preise

Wiesbauer ist solide im Erlös mit 185 Mio. Euro, braucht aber höhere Verkaufspreise wegen der Kostenexplosion.



© Wiesbauer (2)

WIEN. Wiesbauer erzielte 2021 einen Gruppenumsatz von 185 Mio. € und lag damit nahezu auf dem Vorjahresniveau (186 Mio. €). Pandemiebedingt war das eine durchaus herausfordernde Performance: Neben aufwendigen Schutz- und Hygienemaßnahmen und dem allgemeinen Arbeitskräftemangel hatte Wiesbauer insbesondere mit starken Preiserhöhungen bei den Produktnebenkosten zu kämpfen.

Erfolgreich durch die Krise?

„Das ist in dieser schwierigen Zeit als Erfolg zu werten und verdankt sich unserem guten Krisenmanagement“, erklärt Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer in Anbetracht der soliden Bilanz. Mit 105 Mio. Euro entfiel mehr als die Hälfte des Gesamtumsatzes auf den Wiener Stammbetrieb, die Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH.

Bei Wiesbauer Gourmet in Niederösterreich konnte das Ergebnis sogar auf 52 Mio. € leicht gesteigert werden. Dennoch gilt: Der Gastro-Fleischspezialist ist von den gesetzlichen Schließungen und Einschränkungen in der Gastronomie stark betroffen.

Weitere Umsatzbrocken beim Fleischverarbeiter entfallen auf



Herausforderungen: Wiesbauer-Chef Thomas Schmiedbauer.

Preisfrage

Wiesbauer kann den Umsatz halten, ächzt aber unter dem Kostendruck. „Bei all unseren Produkten ist eine Preissteigerung von ca. acht bis zehn Prozent notwendig, um weiterhin erfolgreich wirtschaften zu können“, so Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer.

Wiesbauer-Dunahus in Ungarn (18 Mio. €) und die im Salzburger Land beheimatete Landmetzgerei Senninger (10 Mio. €).

Enormer Kostendruck

Ein Problem, mit dem Wiesbauer in der Branche derzeit nicht allein dasteht: Einer zufriedenstellenden Ertragsituation stehen explodierende Kosten in der Produktion gegenüber. Überlebenssichernde Gewinnmargen sind schwer zu erwirtschaften. Neben den Rohstoffpreisen sind die Kosten für Verpackungen, Logistik und Energie extrem stark gestiegen – und sie steigen weiter.

Die Auswirkungen der Kostensteigerungen kommen jetzt zu Jahresbeginn so richtig zum Tragen. Ergo sind für Schmiedbauer Preiserhöhungen im Handel unumgänglich: „Preisanpassungen sind notwendig für die Beständigkeit und Sicherung der Qualität.“ (red)

JA! NATÜRLICH

Weniger Fleisch, voller Geschmack

WIENER NEUDORF. Voller Geschmack trotz weniger Fleisch-Anteil – für einige Wochen gibt es in 140 Billa Plus-Märkten Faschiertes in vier Sorten. Der Clou daran: Sie bestehen bloß aus 60% Bio-Faschiertem, die restlichen 40% sind pflanzlich!

Zur Auswahl stehen in dieser Testphase Varianten mit Rollgerste, Polenta, Kräuterseitlingen oder Hirse aus österreichischer Bio-Landwirtschaft – die von den Konsumenten präferierte Sorte soll anschließend ins Ja! Natürlich-Sortiment aufgenommen werden.

Seltener und bewusster

„Wir sehen, dass mehr und mehr Österreicherinnen und Österreicher sich vornehmen, Fleisch bewusster und weniger häufig zu essen. Mit unseren neuen Fleisch-Mischprodukten bieten wir eine genussvolle Möglichkeit für die Fleischreduktion am Speiseplan an“, erklärt Ja! Natürlich-Geschäftsführerin Klaudia Atzmüller. Sie führt aus: „Besonders wichtig sind uns die höchste Bio-Qualität der Zutaten und die artgemäße Haltung der Tiere. Der Fleischanteil der Misch-Produkte stammt daher vom Strohschwein bzw. vom Weidejungrind.“ Die Ja! Natürlich-Tierwohl Standards gelten auch hier und liegen laut Atzmüller weit über den gesetzlichen Mindestanforderungen für die Bio-Landwirtschaft. (red)



© Ja! Natürlich