

GANZJÄHRIGE BEWERBUNG UNSERER DACHMARKE „WIESBAUER“ IN AUSGESUCHTEN MEDIEN

Gezielt unsere Produkte im LEH suchen und diese kaufen!

| Mediaplan | 2019 | | | | 2020 | | | | | | | |
|--------------|-------------------------------------|------------|----------------|----------|-----------|------------|-------------|-------|-------|---------------|-------------|--------|
| | September | Oktober | November | Dezember | Jänner | Februar | März | April | Mai | Juni | Juli | August |
| TV | ORF eins | ORF 2 | ATV 7 | SAT.1 | XXL | PULS 4 | 4 CAFE PULS | RTL | VOX | Servus | | |
| Radio | Kronehit | Radio 88.6 | Radio Arabella | Radio 1 | GRÜN WIES | Life RADIO | RADIO 024 | U1 | WELLY | klassik radio | SOUNDPORTAL | |
| Außenwerbung | Mix aus Bogenplakaten & City Lights | | | | | | | | | | | |

Massive und zielgerichtete Werbeaktivitäten werden einen „Push“ für unsere Produkte im LEH auslösen

Bereits jetzt informieren wir unsere LEH-Kunden, dass es ab Herbst dieses Jahres eine massive, ein ganzes Jahr dauernde Bewerbung der Dachmarke „Wiesbauer“ in ausgesuchten österreichischen Medien geben wird.

Wir stehen zwar noch mitten in der Planungsphase für diese groß angelegte Marketingaktivität unseres Hauses, aber es erscheint uns wichtig, dass unsere Kunden frühzeitig darüber informiert werden, damit sie den durch unsere kontinuierlichen Werbeaktivitäten ausgelösten „Push“ für Verkaufsaktionen nutzen können. Im Mittelpunkt dieser Maßnahme steht unsere Dachmarke „Wiesbauer“, die dadurch noch weiter gestärkt werden soll. Verkaufsstarke Umsatzbringer, wie unsere beliebte „Polnische Spezial“, die feine „Kalbspariser“ und natürlich unsere Top-Marke „Bergsteiger“, werden dazu beitragen, unsere Werbe-Botschaft den von uns angesprochenen Zielgruppen zu vermitteln. Frauen, die immer noch mehrheitlich für den Haushalts-einkauf zuständig sind, jüngere Men-

schen und die wachsende Bevölkerungsgruppe der 50+ sollen im LEH gezielt nach der gewünschten Wiesbauer-Wurstsorte suchen, fragen und diese kaufen.

Wiesbauer hat für diese im Herbst 2019 startende, aufwändige Marketingmaßnahme natürlich Werbefachleute als Berater hinzugezogen. Sie waren maßgeblich beteiligt bei der Auswahl der eingesetzten Medien – TV, Radio, Plakat und Social Media. Vor allem Großplakate im Umfeld des

Lebensmittelhandels werden Impuls-käufe der Konsumenten auslösen.

Wir werden unsere LEH-Kunden mit einem detaillierten Übersichtskalender zeitgerecht über einzelne Werbemaßnahmen informieren.

Wiesbauer erwartet sich von dieser groß angelegten Dachmarken-Werbung nicht nur eine Steigerung des Bekanntheitsgrades, sondern eine Umsatz- und Absatzsteigerung, die natürlich auch unseren Kunden zugutekommen wird.

Letzte Meldung:

Attraktives Grill-Gewinnspiel

Noch bis Ende Juli 2019 verlost Wiesbauer im Rahmen eines attraktiven Grill-Gewinnspiels jede Woche einen Weber-Grill! Auf allen Verpackungen von Wiesbauer-Grillwürsten und der „Fleischgriller“-Range gibt es im Gewinnspielzeitraum einen auffälligen Sticker, der auf das Gewinnspiel aufmerksam macht. Das Mitmachen ist ganz einfach: Auf der

Wiesbauer-Homepage können Konsumenten ein Foto von sich mit ihrem Lieblingsprodukt von Wiesbauer hochladen, jede Woche wird das beste und kreativste Bild von einer Jury ausgesucht und mit einem Weber-Grill prämiert!



GLOBAL DENKEN

KommR
Karl Schmiedbauer
Aufsichtsratsvorsitzender
der Wiesbauer Holding AG



Sehr geehrte Leser!

Ursprünglich wollte ich mein Editorial in dieser Ausgabe unserer Kundenzeitung der Bedeutung unserer Dachmarke „Wiesbauer“ widmen, die mir – wie Sie wissen – sehr am Herzen liegt. Die aktuelle Marktsituation zwingt mich aber, eine kurze Stellungnahme zu einem anderen Thema abzugeben, das für uns von größter Bedeutung ist: Seit einigen Wochen gibt es eine in dieser Form und Höhe noch nie da gewesene Erhöhung der Einkaufspreise des wichtigen Rohstoffes Schweinefleisch.

Bis zum Redaktionsschluss gab es wöchentlich gravierende Preissteigerungen, die uns natürlich zum Handeln gezwungen haben. Dazu kam noch, dass seit den letzten, im Jahr 2016 von unserem Unternehmen durchgeführten Preisanpassungen auch die Kosten für unser Personal, die Energie und die Logistik zum Teil sehr stark gestiegen sind. Wie wir in der letzten Ausgabe unserer Kundenzeitung berichtet haben, zwingt uns vor allem der für die Wirtschaft und für unsere Branche im Speziellen bedrohliche Fachkräftemangel auch zur Bezahlung überdurchschnittlich hoher Löhne und Gehälter.

Seit einigen Wochen gibt es jetzt noch den außergewöhnlichen Anstieg der Schweinefleischpreise, dessen Gründe in Fachkreisen bekannt sind: Durch die aufgetretenen Fälle an „Afrikanischer Schweinepest“ herrscht große Nervosität am Markt. Dazu kommt noch die stärkere internationale Nachfrage nach dem Rohstoff Schweinefleisch.

Trotz meiner jahrzehntelangen, sicherlich sehr großen Erfahrung kann ich Ihnen wirklich nicht sagen, wohin „die Reise“ bezüglich Schweinefleischpreise in nächster Zeit gehen wird.

WIR SETZEN IMPULSE

NEUER SOZIAL- UND BÜROBEREICH BEI WIESBAUER DUNAHUS

Gesteigerte Attraktivität als Arbeitgeber



Außen- und Innenansichten des neuen Büro- und Sozialgebäudes in Gönyü

Nach größeren Investitionen in die Produktion von unserem ungarischen Betrieb Wiesbauer Dunahus in Gönyü wurden mit Frühlingsbeginn 2019 nun der in den letzten Monaten durchgeführte Ausbau und die Modernisierung der Sozial- und Bürobereiche abgeschlossen. Dieses Vorhaben wurde auch deshalb erforderlich, da durch die Flächenerweiterungen und Kapazitätserhöhungen in der Produktion laufend neue Arbeitsplätze geschaffen wurden.

Um die Attraktivität von Wiesbauer Dunahus als Arbeitgeber zu erhöhen, wurde besonderes Augenmerk auf den erweiterten und neu eingerichteten Sozialbereich gelegt: Es gibt jetzt einen vergrößerten und neu gestalteten Speisesaal und eine mit den modernsten Geräten ausgestattete neue Küche. An die steigende Anzahl an Beschäftigten wurden auch die Umkleidebereiche angepasst, die nun nicht nur

vergrößert, sondern auch neu möbliert, hell beleuchtet und klimatisiert sind.

Hell, freundlich und mit Tageslicht präsentieren sich jetzt auch die flächenmäßig ebenfalls vergrößerten, mit der modernsten Technik ausgestatteten Büroräume. Ein besonderes Highlight ist der neue Empfangsbereich, in dem es nun eine attraktive Rezeption zur Anmeldung für Gäste und ein eigenes, kleines Besprechungszimmer gibt.

Wiesbauer Dunahus verfügt nun sowohl in der Produktion als auch im Sozial- und Bürobereich über Räumlichkeiten, die den Qualitäts- und Premiumanspruch des ungarischen Unternehmens voll erfüllen. Sie entsprechen damit auch der Wiesbauer-Philosophie: Mitarbeiter, die sich wohlfühlen und optimale Arbeitsbedingungen vorfinden, sind ein wichtiger Faktor, damit wir unseren Kunden kontinuierlich qualitativ hochwertige und bestens schmeckende Produkt-Spezialitäten liefern können!

WUSSTEN SIE SCHON, ...

... dass Wiesbauer auf der ANUGA, die vom 05.10. bis 09.10. in Köln stattfinden wird, wieder mit einem eigenen Ausstellungsstand in der Fleischhalle (Halle 6.1, Gang D, Stand-Nr.: 091/099) vertreten ist?

Im Mittelpunkt der von uns vorgestellten Produkte stehen unsere Sous Vide-Fleischspezialitäten, die schnell, einfach und gelingsicher vom Konsumenten zu Hause zubereitet werden können. Neben den Spezialitäten der „Haubenküche für zu Hause“ präsentieren wir auch unsere BBQ-Range, die laufend mit Neuheiten ergänzt wird.



EXQUISITE SCHINKEN-SLICE-RANGE VON WIESBAUER WURDE MIT ZWEI NEUHEITEN ERGÄNZT

Für jeden Anlass genau das Richtige!

Zusätzlich zur Design-Umstellung der Faltpapier-Verpackungen der exquisiten Schinken-Slice-Range von Wiesbauer, über die wir in der Winterausgabe unserer Kundenzeitung „Wiesbauer Verkaufsimpulse“ bereits berichtet haben, gibt es für das SB-Kühlregal des Lebensmittelhandels mit dem „Schmankerl Schinken im Käsemantel“ und dem „Spargel Hollandaise Schinken“ auch zwei interessante Innovationen. Beide Schinken-Neuheiten von Wiesbauer werden dem LEH natürlich in der hochwertigen Faltpapier-Verpackung mit 100g angeboten.

Beim neuen „Schmankerl Schinken im Käsemantel“ handelt es sich um einen zuerst zart gekochten und anschließend gebratenen Schinken mit einer köstlichen Emmentaler-Kruste. Die zweite Innovation in der exquisiten Schinken-Slice-Range von Wiesbauer, der „Spargel Hollandaise Schinken“, wurde bisher ausschließlich im Frühling – also als Saison-Spezialität – nur für die Feinkosttheke angeboten und wurde bereits



mit einigen Innovationspreisen prämiert. Eine Sauce Hollandaise, die aus Butter, Eiern und ausgesuchten Gewürzen hergestellt wird, genießen Feinschmecker gerne zu Spargelgerichten. Wiesbauer kombiniert diesen Premium-Schinken mit hochwertigen grünen Spargelspitzen und einer Sauce Hollandaise.

Wiesbauer hat nicht nur einen hohen Bekanntheitsgrad durch exquisite, hervorragend schmeckende Schinken, sondern auch für besonders kreative Schinken-Kreationen, die für jeden Anlass genau das Richtige sind! Die beiden Neuheiten ergänzen unser Sortiment an fein vorgeschnittenen Schinken, das sich bisher aus unserem „Prosecco Schinken“, dem feinen „Butter Schinken“ und dem besonders g’schmackigen „Birkenrauch Schinken“ zusammengesetzt hat.

Einen weiteren USP weisen unsere vorgeschnittenen Schinken auf, die in einer vornehm anmutenden Faltpapier-Verpackung im SB-Kühlregal im LEH angeboten werden und dort sofort auffallen: Die Packung ist schmal, spart daher im SB-Kühlregal Platz und ist wiederverschließbar. Nach der abgeschlossenen Design-Umstellung erscheint die Verpackung nun passend zur traditionellen Slice-Range mit dem für Wiesbauer typischen Karomuster und garantiert so einen einheitlichen Markenauftritt im Kühlregal des Lebensmittelhandels.

DAS LIEBLINGSPRODUKT VON CLAU WEISZ: UNSERE TOP-MARKE „BERGSTEIGER“

„Beste Kindheitserinnerungen!“

Für diese Ausgabe unserer Kundenzeitung haben wir den Abteilungsleiter Slicerei, Claus Weisz, nach seinem persönlichen Lieblingsprodukt von Wiesbauer gefragt.

Der Burgenländer Claus Weisz hat bereits in seiner Kindheit mit dem Fleischerhandwerk zu tun gehabt. Sein Großvater – bei ihm und seiner Großmutter ist er nach dem frühen Tod seiner Mutter teilweise aufgewachsen – hat als Fleischer in Oberpullendorf in einem örtlichen Betrieb gearbeitet. Für Claus Weisz stand bald fest, dass auch er den Fleischerberuf erlernen wollte. So hat er vor fast 40 Jahren bei Wiesbauer – damals noch im alten Betrieb in Wien-Hietzing – angefangen.

Nach dem Abschluss seiner Fleischerlehre war er zuerst mit einem Kollegen für die Fleischzubereitung der damals

sieben Filialen zuständig. Anfang der 90er-Jahre wurde dann ein Platz in der Kutterei frei und er wurde zum sogenannten „Zweier“ – heute sagt man dazu „Wurstmeister“. Dafür hat er berufsbegeleitend eine Ausbildung in Salzburg absolviert. Im Jahr 2006 kam er dann als Abteilungsleiter-Stellvertreter in die Slicerei. Im Jahr 2010 wurde er dort Abteilungsleiter. Die Slicerei zählt mit fast 90 Mitarbeitern zu den größten Abteilungen in unserer Produktion.

Auf die Frage nach seinem Lieblingsprodukt von Wiesbauer antwortet Claus Weisz: „Ich kannte und liebte unsere „Bergsteiger“ schon, als ich im Mittelburgenland aufgewachsen bin. Ich verbinde mit ihr also beste Kindheitserinnerungen! Heute überzeugen mich die Konsistenz und der Geschmack dieser Top-Dauerwurst: oft kopiert – nie erreicht!“



STÄRKERE UND VERKAUFSWIRKSAME FOKUSSIERUNG AUF KONSUMENTEN-BEDÜRFNISSE

Neuer Internet-Auftritt von Wiesbauer

Seit Mai 2019 ist die neu gestaltete Wiesbauer-Homepage im Netz aufrufbar, die – modern gestaltet und auf dem letzten Stand der Technik – vor allem Konsumenten verkaufswirksam über unser breites Produktangebot informieren soll. Mit dabei beim Neuauftritt im World Wide Web sind natürlich auch die wichtigsten Stilelemente, wie unser typisches rot-weiß-rotes Karomuster, die wir bei der Design-Umgestaltung unserer Verpackungen verwendet haben.

Unser bisheriger Internet-Auftritt war sehr informativ und von der Themenvielfalt breit gefächert. Speziell Kunden konnten sich so ein umfassendes Bild über unser Unternehmen machen.

Nach einer von Fachleuten durchgeführten Analyse und Beratung haben wir uns nun entschlossen, den notwendigen Neuauftritt nicht nur moderner und schlanker zu gestalten, sondern den Fokus auf die verkaufswirksame Präsentation unserer Produkte speziell für Konsumenten zu richten. Dabei



werden wir in Zukunft auch die Optionen, die Social Media-Plattformen bieten, verstärkt in unsere Internet-Kommunikation miteinbeziehen. Natürlich wird man auch weiterhin auf unserer Homepage wichtige Daten und Fakten zur Wiesbauer-Unterneh-

mensgruppe finden, aber auch deren Präsentation ist wesentlich konsumentenfreundlicher gestaltet. Wir laden Sie ein, unseren neuen Internet-Auftritt, der parallel zur Design-Umstellung vollzogen wurde, unter www.wiesbauer.at kennenzulernen.

WIESBAUER SPONSERT IM SOMMER 2019 WIEDER DIE INTERNATIONALE ÖSTERREICH-RUNDFAHRT

Super-Finale auf dem Kitzbüheler Horn

Auch im Jahr 2019 ist Wiesbauer wieder beim wichtigsten österreichischen Radsport-Ereignis als einer der Hauptsponsoren mit dabei, über das in den Medien öffentlichkeitswirksam berichtet werden wird: Die diesjährige Internationale Österreich-Rundfahrt findet Anfang Juli statt.

Mit einem wahren Höhepunkt endet nach sieben hochklassigen Etappen über zahlreiche Passstraßen in den österreichischen Bergen – unter anderem über die Großglockner-Hochalpenstraße zum Fuscher Törl und zum Hochtor – am 12.07.2019 die Internationale Österreich-Rundfahrt mit einem Super-Finale auf dem Kitzbüheler Horn. Dort fällt auch die endgültige Entscheidung über den Toursieg

und den Gewinner der diesjährigen „Wiesbauer-Bergwertung“. Das bedeutet also Spannung bis zum Schluss! Im Vorfeld der diesjährigen Österreich-Rundfahrt gab es auf Grund der im Spätwinter aufgedeckten Dopingfälle bei Wiesbauer Überlegungen bezüglich der Fortsetzung des Radsport-Sponsorings. Wiesbauer versteht sich als Förderer des Breitensports, wobei die Trendsportart Radfahren immer schon im Vordergrund stand. Die Internationale Österreich-Rundfahrt dient dabei schon seit Jahrzehnten als

wichtige Plattform. Unter dem Motto „Jetzt erst recht“ sind die Wiesbauer-Verantwortlichen der Meinung, dass man sich von vereinzelt „schwarzen Schafen“ nicht beirren lassen darf, sondern das Positive am Sport – nämlich Fairness, Freude und Genuss – in den Mittelpunkt stellen soll! Nützen Sie dieses sportliche Großereignis für Aktionen mit Wiesbauer-Produkten, da die Medienpräsenz vor, während und nach dem Event sehr hoch ist. Ihr persönlicher Verkaufsberater berät Sie dabei gerne!

Impressum: Kundenjournal; Zweck der Zeitschrift: Kundeninformation; Herausgeber: Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH. Für den Inhalt verantwortlich: KommR Karl Schmiedbauer; A-1230 Wien, Laxenburger Str. 256, Tel.: +43 (0)1 61415-0; Fax: +43 (0)1 6156211, www.wiesbauer.at, info@wiesbauer.at; Vertriebsbüro in Deutschland: Dipl.-Kfm. Stefan Liebe, Königstraße 28, D-87435 Kempten, Tel. +49 (0)831 69734-0, Fax: +49 (0)83169734-10, vertrieb.de@wiesbauer.at; Redaktion und Gestaltung: F & F Team für Kommunikationsberatung, 1160 Wien; Druck: AV + Astoria, 1030 Wien. Diese Zeitung ist auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.