



Genusszeit Magazin

Ausgabe 1 | 2024

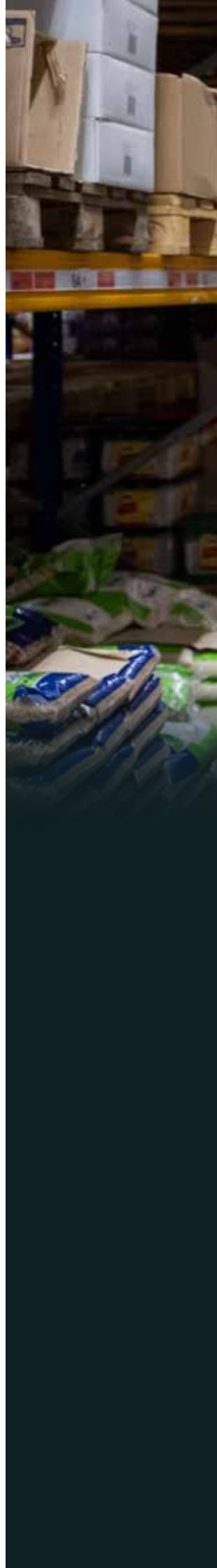
Wir feiern
120 Jahre
Wedl

wedl.com
onlineshop.wedl.com

Wedl
seit 1904

Inhalts- verzeichnis

- 3 | Editorial**
- 4 | 120 Jahre Wedl**
- 6 | Bilanz**
- 8 | Wedl Food Report**
- 12 | Rum**
- 13 | Messe Villach**
- 14 | Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet**
- 15 | Gourmet & Wine Events**
- 17 | Genusswelt Kaffee**
- 18 | News**
- 19 | Kontakt & Impressum**





Liebe Kunden, Mitarbeiter, Freunde und Partner!

2024 ist ein ganz besonderes Jahr für uns: Wir feiern 120 Jahre Familienunternehmen Wedl.

An diesem Meilenstein blicken wir zuversichtlich in die Zukunft, denn mit unserem motivierten Team und modernen Prozessen sind wir bestens für künftige Aufgaben gerüstet. In diesem Sinne bedanken wir uns bei unseren Kunden, Partnern und Mitarbeitern für die Treue und die gute Zusammenarbeit. Um das Jubiläumsjahr gemeinsam gebührend zu zelebrieren, sind zahlreiche Aktivitäten und Events geplant.

Mehr Details rund um unser Jubiläum und viele weitere Neuigkeiten aus unserem Hause finden Sie in dieser Ausgabe des Wedl Magazins „Genusszeit“.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen!

Klaus Mantl
Geschäftsführung
Wedl Handels-GmbH

Lorenz Wedl
Geschäftsführung
Wedl Handels-GmbH



Tradition verbindet – *Zukunft begeistert*

Wir feiern 120 Jahre Wedl




Seit 120 Jahren stehen wir für Qualität, Leidenschaft und unvergleichliche Kundennähe. Das Jubiläumsjahr 2024 ist ein Meilenstein in unserer Geschichte: Wir blicken an diesem Punkt mit Stolz auf unsere Tradition als österreichisches Familienunternehmen zurück, und wollen auch in der Zukunft mit Innovationen und Verlässlichkeit unsere Kunden begeistern.

Unsere Geschichte

Die Erfolgsgeschichte begann im Jahr 1904 mit der Firmengründung am unteren Stadtplatz in Hall in Tirol durch Leopold Wedl I. Gemeinsam mit seiner Frau Anna führte er sein Kolonialwarengeschäft durch den 1. Weltkrieg und es gelang ihm, sein Geschäft fest zu etablieren. Er gründete die erste Kaffeerösterei. Bereits Mitte der 1920er Jahre entwickelte sich der Familienbetrieb zu einem Großhandel. Der erste Lkw in Hall überhaupt fuhr ab 1923 für Wedl. 1935 wurde die erste Gewürzmühle in Betrieb genommen, etwas später eine Spirituosen- und Fruchtsäfte-Abteilung dem Unternehmen angegliedert. Die darauffolgenden Jahrzehnte waren geprägt von stetigem Wachstum und Expansion. Das Stadtlagerhaus in der Lendgasse in Hall musste mehrfach vergrößert und erweitert werden, um dem wachsenden Geschäft gerecht zu werden. Nach dem Tod des Vaters 1943 übernahm Leopold Wedl II. die Hauptverantwortung.

Die 1950er Jahre waren geprägt von der Gründung großer Handelsketten und auch wir schlossen uns der IFA als Gründungsmitglied an. So konnte das Liefergebiet auf ganz Nordtirol ausgedehnt werden. Nach dem Tod des Vaters übernahm Leopold Wedl III. 1965 die Führung des Familienunternehmens und baute es zusammen mit Wilhelm Hofmann senior weiter zur heutigen Größe aus. 1967 wurde der Unternehmenskomplex in Mils gebaut, welcher noch heute zentraler Firmensitz ist. Ein erster Abholmarkt (Cash & Carry) wurde dem Lager in Mils angegliedert.

1978 wurden mit der Übernahme der Firma Dick in Saalfelden die Tiroler Landesgrenzen überschritten. 1992 erfolgte der Zukauf der Abholmärkte und weiterer Firmen in Kärnten und Oberösterreich. Im selben Jahr wurde der Abholmarkt in Innsbruck eröffnet. 1995 ist die Geburtsstunde der neuen Kaffeemarke „Testa Rossa caffè“. Im Jahr 2000 erwarben wir die Rösterei Procaffè in Belluno (Italien) und bauten damit den Wachstumsbereich Kaffee weiter aus.

2019 übernahm Lorenz Wedl gemeinsam mit Klaus Mantl die Geschäftsführung der Wedl Handels-GmbH. 2021 vergrößerte sich durch den Neubau des Wedl Saalfeldens dessen Verkaufsfläche auf knapp 3.000 m². 2023 wurde unser Markenauftritt komplett neugestaltet. Das frische und moderne Branding zieht sich durch die gesamte Kommunikation und schafft einen einheitlichen Gesamtauftritt mit hohem Wiedererkennungswert. Innovation, Tradition und Qualität als Markenzeichen. 

Weitere Informationen unter wedl.com/120-jahre



Unser erster Lkw war zugleich überhaupt der erste Lkw in Hall in Tirol



Unsere heutigen LKW fahren oft bis in hintere Talschaften, da uns für unsere Kunden kein Weg zu weit ist

Unser Unternehmen in Zahlen

8 Märkte

in Österreich und Bayern

Über 100 Lkw

versorgen Gastronomie-Betriebe, Hotels und Großverbraucher Tag für Tag

1.440 Mitarbeiter

in der Wedl Gruppe

25.000 Kunden

im Bereich Lebensmittelgroßhandel

650 Mio. Euro Umsatz

in der Wedl Gruppe 2023

Bilanz 2023

Mit deutlicher Umsatzsteigerung ins Jubiläumsjahr

In unserem Kerngeschäft, dem Gastronomie-Großhandel, konnten wir im Wirtschaftsjahr 2023 448 Millionen Euro umsetzen, was eine Steigerung von rund 12 % im Vergleich zum Vorjahr bedeutet. Die gesamte Wedl Gruppe, einschließlich Kaffee-Vertrieb, Immobilien und Beteiligungen, verzeichnete eine Umsatzsteigerung auf mehr als 650 Millionen Euro – das entspricht einem Zuwachs von etwa 12 %. Der für uns traditionell wichtige Kaffeebereich wies dabei ebenfalls ein solides Wachstum auf: 42 Millionen Euro Umsatz bedeuten hier plus 11 % im Jahresvergleich. Personalseitig verzeichneten wir einen Zuwachs von über 5 % auf insgesamt 1.440 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Nach umfangreichen Investitionen in den Bereichen IT und Nachhaltigkeit sowie der Einführung eines neuen Corporate Designs sehen wir uns für künftige Herausforderungen bestens aufgestellt. Insgesamt ziehen wir eine positive Bilanz für das abgelaufene Geschäftsjahr und legen den Fokus nun auf das 120-jährige Jubiläum.

In Bezugnahme auf unsere Geschäftsfelder verzeichneten wir eine klare Verschiebung hin zur Zustellung, deren Anteil im Jahr 2023 auf knapp 74 % gewachsen ist. Um dem gestiegenen Bedarf gerecht zu werden, entschied sich unsere Geschäftsführung für eine Optimierung der Logistikprozesse. Die verstärkten Investitionen in Digitalisierung, die Vertrieboptimierung, die Neugestaltung des Unternehmensauftritts sowie die Modernisierung der Märkte haben uns vielseitiger positioniert und die Resilienz gefestigt.

Zukunftsorientierte Strategien und Investitionen

Im Bereich der Digitalisierung setzten wir intensiv auf neue Programme und Technologien zur weiteren Optimierung unserer betrieblichen Effizienz und Kundenorientierung.

„Der Ausbau unserer digitalen Dienste spiegelt sich in gestiegenen Webshop-Umsätzen sowie der Einführung unserer Kunden Bestell-App wider.“

Klaus Mantl
Geschäftsführung
Wedl Handels-GmbH



Der E-Commerce-Anteil stieg von 40 % im Jahr 2022 auf 44,3 % im Jahr 2023 an und zeigt die fortlaufenden Bemühungen, das Einkaufserlebnis bestmöglich zu gestalten. Die für 2024 geplante Erneuerung des ERP-Systems (Enterprise Resource Planning) soll zur weiteren Modernisierung der Infrastruktur im Unternehmen beitragen, während die Optimierung der digitalen Verkaufskanäle auf ein einfacheres und benutzerfreundlicheres Bestellverfahren abzielt.

Nachhaltigkeit und hochwertige Qualität

Mit Blick Richtung Nachhaltigkeit verstärkten wir unsere Investitionen in erneuerbare Energien und stromsparende Technologien. An mehreren Standorten wurden Photovoltaikanlagen installiert, die eine Gesamtleistung von einem Megawatt erbringen. Einige Märkte, wie den völlig neu gestalteten in Vöcklabruck, statteten wir mit energie-sparender Kühltechnik und Beleuchtung aus. Im gesamten Unternehmen wurden Maßnahmen ergriffen, um den Plastikverbrauch im Logistikbereich weiter zu reduzieren. Paradebeispiel dafür ist das Container-Sicherungssystem „RolliCoat“: Durch die Verwendung einer Mehrweg-Plane aus zertifiziertem Recyclingmaterial müssen Rollcontainer nicht mehr mit Stretchfolie umwickelt werden.

Nachfrageseitig registrierten wir kontinuierliches Wachstum in den Bereichen Regionalität und Convenience. Das gesteigerte Bewusstsein für Regionalität, insbesondere in den letzten Jahren, spiegelt sich in einer zunehmenden Präferenz für lokale Produkte wider. Gleichzeitig stieg die Relevanz von Convenience-Produkten aufgrund mehrerer

Einflussfaktoren, u. a. dem anhaltenden Fachkräftemangel. Wir bieten unseren Kunden aus Gastronomie und Hotellerie vermehrt zeitsparende, aber dennoch qualitativ hochwertige Lösungen für die Küche, um ihnen die nötige Flexibilität zu ermöglichen. Zudem lässt sich die steigende Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln und den Trend zu Eigenmarken wie der erfolgreichen Einführung von Wedl Gourmet 2022 feststellen. Unser Fokus auf hochwertige Produkte spiegelt sich in der gestiegenen Wertschätzung von Lebensmitteln wider.

Mit neuem Erscheinungsbild und vereinfachter Struktur in die Zukunft

Ein Meilenstein in unserer Unternehmensgeschichte war 2023 die Implementierung des neuen Corporate Designs. Das Design und Logo erscheinen in einem neuen, sanften Rotton und reflektieren die Werte in einer zeitlosen Bildsprache. Nach schrittweise durchgeführtem Relaunch präsentieren wir uns mit einem ganzheitlichen und eleganten Erscheinungsbild, das die österreichischen Wurzeln des Unternehmens betont und eine behutsame Modernisierung der Marke widerspiegelt.

In unserem Organigramm zeigt sich diese Weiterentwicklung beispielsweise durch die Integration des Kaffeevertriebs der Wedl & Hofmann in die Wedl Handels-GmbH, die mit Jahreswechsel umgesetzt wurde. Hierbei wird eine Stärkung der Logistik sowie des Vertriebs angestrebt, um das volle Potenzial im Kaffeebereich auszuschöpfen. Die Kunden werden durch das damit einhergehende viel breitere Sortiment und die noch umfangreichere direkte Betreuung wesentlich profitieren. 2023 konnte der Kaffeeabsatz erneut um 10 Prozent gesteigert und das Vorpandemieniveau erreicht werden. Makroökonomische Einflussfaktoren wie Kriege und weltweite Krisen verhinderten ein höheres Umsatzwachstum.

Erfolgsbilanz 2023 läutet das diesjährige Jubiläum „120 Jahre Wedl“ ein

Das abgelaufene Geschäftsjahr war von einer Vielzahl globaler Herausforderungen geprägt, die auch den Gastro-Großhandel beeinflusste. Trotz der schwierigen globalen Gegebenheiten konnten wir unsere Unternehmensentwicklung erfolgreich fortsetzen und haben wie bereits in der Vergangenheit bewiesen, dass wir auch in herausfordernden Zeiten wachsen und uns anpassen können.


Diese Resilienz und die daraus resultierende Zuverlässigkeit des Unternehmens hat nicht zuletzt auch positive Auswirkungen auf die Kundenbindung.

„Gerade die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden ist eine unserer zentralen Stärken. Sie zeichnet uns als Familienbetrieb aus.“

Lorenz Wedl
Geschäftsführung
Wedl Handels-GmbH



So werden vor allem Plattformen wie Messen, Events etc. für den persönlichen Austausch mit unseren Kunden forciert, um eine Partnerschaft auf Augenhöhe zu garantieren.

Das Jahr 2024 wird durch unser 120-jähriges Jubiläum für uns ein besonderes Jahr sein. Die positive Geschäftsentwicklung aus dem Vorjahr, die auch im Zusammenhang mit der Rückkehr der Tourismuszahlen in ganz Österreich auf beinahe das Vorpandemieniveau steht, möchten wir mitnehmen. Die enge Verknüpfung mit der Tourismusbranche ist ein entscheidender Erfolgsfaktor im Lebensmittelgroßhandel. Das bleibt für uns von großer Bedeutung, vor allem in Hinblick auf die aktuellen Herausforderungen wie der allgemeinen Teuerung. Ein florierender Tourismussektor bedeutet Wohlstand für die gesamte Branche. Wir erkennen in den Rahmenbedingungen für den Tourismus einen maßgeblichen Beitrag zur Wirtschaft und für unseren Erfolg. 

Zahlenmaterial gesamt 2023

	Umsatz 2022	Umsatz 2023	Δ % 22/23
Wedl Gruppe	581.440.875	650.117.219	11,81 %
Gastro Großhandel	401.331.979	447.805.776	11,58 %
Gastro Zustellung davon	323.507.652	367.121.213	13,48 %
Kaffee- bereich	37.849.263	42.131.282	11,31 %



So isst Österreich

Wedl Food Report 2024

Unser neuer Food Report verdeutlicht Veränderungen im Ernährungsverhalten der österreichischen Bevölkerung. Insbesondere im Vergleich zu den Jahren vor der Corona-Pandemie wird aktuell signifikant häufiger zuhause gekocht und noch stärker auf die Regionalität und Frische der Lebensmittel geachtet. Traditionelle Küche dominiert nach wie vor gegenüber dem veganen oder vegetarischen Ernährungsstil.

Der Wedl Food Report bringt auch heuer wieder viele spannende Erkenntnisse rund um die Ernährungsgewohnheiten der heimischen Bevölkerung, die sich in vier Foodtrends zusammenfassen lassen und auch unserem Unternehmen als Handlungsempfehlung für den Erfolg unserer Weiterentwicklung dienen. Die vier Foodtrends werden auf der folgenden Doppelseite ausführlich beschrieben.

Eindeutig manifestiert sich auch durch die aktuelle Studie, dass für die in Österreich Lebenden Tradition, Qualität und Geschmack nach wie vor im Fokus stehen, dass sich eine Gruppe von ernährungsbewussten Menschen – vor allem Frauen – herauskristallisiert und dass bei Restaurantbesuchen das Preis-Leistungs-Verhältnis für die Befragten zunehmend wieder an Bedeutung gewinnt.

Die österreichweite Online-Befragung auf über 1.500 vollständig ausgefüllten Fragebögen deckt die österreichische Bevölkerung in ihrer soziodemographischen Struktur mit einer Schwankungsbreite im Gesamtsample von max. 2,5 % ab. Ganz generell wird deutlich, dass das Ernährungsverhalten der Österreicherinnen und Österreicher sehr traditionell und eher konservativ bleibt, dennoch zeigen sich eindeutige innovative und experimentierfreudige Entwicklungen und Nischen.

Hanni Rützler, Food Trend Expertin, Ernährungswissenschaftlerin, Gesundheitspsychologin sowie Autorin der jährlichen Food Reports des Zukunftsinstituts: Würde man die Ergebnisse der Studie nur oberflächlich betrachten, könnte man leicht den Eindruck gewinnen, dass sich kaum etwas bewegt, dabei findet Wandel immer zuerst in den Nischen statt. Auffallend ist, dass immer mehr Männer selbst kochen und der kulinarische Wertewandel zunehmend von der jüngeren Generation getragen und geprägt wird. Für sie ist flexitarisch – also ausgewogene, gesundheitsorientierte Ernährung mit weniger Fleisch – das „Neue Normal“, das die österreichische Esskultur mit mehr kulinarischer Vielfalt bereichert und die gastronomischen Angebote zukunftsfitter macht.

Alle Informationen unter
wedl.com/wedl-food-report-2024



Die am häufigsten gekochten Speisen zuhause sind



Nudelgerichte
(Spaghetti, Nudeln, Penne, Ravioli, Lasagne, Hörnchen, etc.)
65 %



Traditionelle Fleischgerichte
(Schnitzel, Gulasch, Geschnetzeltes, Cordon Bleu, Tiroler Gröstl, Steak, etc.)
41 %



Gemüsegerichte
(Spinat, Auflauf, Kürbis, Ofengemüse, Gemüsepfanne, etc.)
22 %



Suppen / Eintöpfe
(diverse Suppen von Tomate bis Leberknödel)
19 %



Pizza
15 %



Foodtrend #1

Tradition schlägt Veränderung

Die Mehrheit der befragten Personen verhält sich auch 2024 in Bezug auf ihre Ernährung nach wie vor recht traditionell und „konservativ“. Klassische Gerichte wie Spaghetti, Schnitzel, Gulasch, Gröstl, Pizza, etc. kommen am häufigsten auf den Tisch – sowohl in der heimischen Küche als auch bei Restaurantbesuchen werktags und am Wochenende. Bevorzugt wird immer noch vor allem österreichische Küche (Hausmannskost) und italienische Küche. Auf die Frage nach den am häufigsten gekochten Speisen zuhause dominieren nach wie vor Nudelgerichte mit 65 % und traditionelle Fleischgerichte wie Schnitzel und Gulasch mit 41 %. Es wird jedoch insgesamt stärker auf ausgewogene Ernährung Wert gelegt. Besonders wird auf Frische und Regionalität der Lebensmittel geachtet. Bei aller Tradition gibt immerhin fast ein Drittel der Befragten an, seine Ernährungsgewohnheiten im letzten Jahr angepasst zu haben – eine insgesamt gesündere, ausgewogenere Ernährung steht dabei im Mittelpunkt.



Foodtrend #3

Beim Auswärtsessen zählt Preis-Leistung

Fast zwei Drittel der Befragten haben Ihre Gewohnheiten in Hinblick auf Restaurantbesuche im letzten Jahr angepasst. Diese Anpassungen zeigen starke Tendenzen zu mehr Kosteneffizienz im Vergleich zu reiner Qualitäts- oder Gesundheitsorientierung. 45 % geben an, dass sie seltener auswärts essen gehen, 24 % haben ihre Ausgaben in Restaurants reduziert, 14 % weichen auf preisgünstigere Alternativen aus. Angesichts der gestiegenen Inflation der vergangenen Jahre und der insgesamt eher unsicheren wirtschaftlichen Aussichten rückt das Preis-Leistungsverhältnis stärker in das Blickfeld vieler Befragter. Das gilt unabhängig davon, ob es sich um ein Mittagessen unter der Woche oder um einen Restaurantbesuch mit dem Partner oder der Partnerin am Wochenende handelt.

Foodtrend #2


Nischen im Fokus

Die Gruppe der Menschen, die sich ausschließlich vegan, laktosefrei, glutenfrei oder vegetarisch ernährt, ist nach wie vor vergleichsweise klein: Ausschließlich vegetarisch ernähren sich 4 % der Befragten, vegan 2 %. Die Anteile dieser Ernährungsstile sind im Vergleich zu den Ergebnissen des Wedl Food Reports 2017 – der sich auf ähnliche Merkmale konzentriert hat – kaum angewachsen. Am stärksten zeigt sich eine Tendenz in Richtung eines flexitarischen Ernährungsstils mit reduziertem Fleischkonsum. Diese Veränderungen erfolgen kontinuierlich in kleinen Schritten und sie bewegen sich in relativ kleinen Nischen, aber in Summe ergibt sich daraus ein großes Potenzial. Besonders ernährungsbewusste Personen sind aufgeschlossen gegenüber Neuem, probieren gerne verschiedene Gerichte aus (nicht nur zuhause), legen stärker Wert auf Regionalität und gute Qualität, und sind in Restaurants auch bereit, höhere Preise für diese hochwertige Qualität zu bezahlen.



Foodtrend #4

Regionalität wird immer bedeutender

Regionalität der Lebensmittel gilt 2024 als das Qualitätsmerkmal schlechthin. Im Vergleich zu 2017 zeigt sich hier eine Steigerung. Regionalität treibt dabei viele Veränderungen hinsichtlich der Ernährung: Personen, die überproportional stark auf Regionalität der Lebensmittel Wert legen (beim eigenen Einkauf, aber auch beim Essen auswärts), sind häufiger bei denjenigen anzutreffen, die ihren Ernährungsstil umgestellt haben oder umstellen wollen. Der Einstieg in eine bewusste, gesündere Ernährung beginnt also für viele Befragte mit dem bewussten Blick auf regionale Lebensmittel. Wer so auf deren Geschmack gekommen ist, beginnt tendenziell eher Neues auszuprobieren: mehr Gemüse, neue Variationen, mehr Qualität insgesamt. Das kommt nicht nur in der heimischen Küche zur Geltung, sondern auch bei Restaurantbesuchen. Eine Gruppe sticht wiederum besonders hervor: Jüngere weibliche Befragte sind hier überproportional vertreten. 






Der Name Wedl spricht sich Rum

Rum hat in den vergangenen Jahren wieder vermehrt an Beliebtheit gewonnen. Durch seine besondere Vielseitigkeit ist er ein Must-have in allen Bars. Die Geschmacksnoten reichen von süßlich über herb bis hin zu einzigartig weich. In Kombination mit weiteren Zutaten lassen sich damit außergewöhnliche Cocktails aller Art kreieren. Doch auch pur erwarten Fans der Spirituose herrliche Genussmomente. Egal, welche Kombination oder welches Aroma beim Rum bevorzugt wird – bei uns ist durch die große Auswahl für jeden Geschmack etwas dabei.

Dos Maderas – die Geschichte einer Spirituose

Seinen Ursprung hat das beliebte Getränk in der Karibik, von wo Seefahrer den Rum nach Europa brachten. Seitdem wurde immer weiter an einer perfekten Herstellung und Lagerung gearbeitet. Eine Marke, welche die Geschichte des Rums sehr bereichert hat, ist „Dos Maderas“, den das Unternehmen Williams & Humbert herstellt. Mit Noten von Rosinen, Feigen, Vanille, einem langanhaltendem Finish und mit einer angenehmen Süße ist er eine klare Empfehlung für alle Rum-Liebhaber. Zwei Rums, gebrannt in Guyana und Barbados, reifen zunächst fünf Jahre lang in ihren Heimatregionen, bevor sie nach Jerez gebracht werden, um dort gemeinsam in verschiedenen Sherryfässern weiterzureifen, darunter zwei Jahre in einem Pedro Ximenez Sherry Fass. Das Resultat ist eine intensive Süße, die dem Rum einen einzigartigen Geschmack verleiht. Mehrere Gold- und Silberauszeichnungen bestätigen die hohe Qualität des „Dos Maderas“. 




Dos Maderas
5+5 Years, 0,7 Liter
(Art.-Nr.: 044341)

Weitere feine
Getränke finden
Sie in unserem
Spiritosen & Bar-
getränke Katalog!



Messe Villach

Kärnten ist seit jeher ein Schlüsselmarkt für uns. Aus diesem Grund veranstalten wir alljährlich eine eigene Messe an unserem Standort Villach. Vom 16. bis 17. April 2024 geht die diesjährige Frühjahrsmesse über die Bühne. Der Termin kommt also gerade rechtzeitig zur anstehenden Eindeckung zur Sommersaison.

Bereits jetzt im Frühjahr ist es für die Gastronomen und Hoteliers wichtig, sich einen Überblick über Trends, Marken und Angebot zu verschaffen. Umso mehr werden sie von Sortiment und Beratung während unserer Messe profitieren können. Dort erwartet sie zahlreiche Spezialitäten aus unseren Genusswelten. Wir freuen uns darauf, unsere Stammkundinnen und Stammkunden begrüßen zu dürfen. 

Alle Informationen unter wedl.com/messe



Messe Villach

Wann

Di., 16.–Mi., 17. April 2024 | jeweils von 09:00–17:00 Uhr

Wo

Wedl Villach | Karawankenweg 22 | 9500 Villach

Highlights

Starkoch zu Gast

Di., 16. April

Alexander Forbes Junior (Wedl Kulinarikbotschafter)

Eintauchen in die Welt des Kaffees

Mi., 17. April von 09:00 – 15:00 Uhr

Tamara Nadolph (4. fache Staatsmeisterin | Halbfinalist WM Mailand 22 | Barista Bachelor und SCA certified Barista)



Standortleitung Jutta Mika freut sich auf Ihren Besuch!



Ausgewählte Top-Produkte unserer Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet



Alexander Forbes Junior



Tamara Nadolph




Ausgewählte Käsespezialitäten aus Tirol

In unserer Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet bündeln wir ausgewählte Top-Produkte, kreiert für den anspruchsvollen kulinarischen Genuss. Dieses hochwertige Sortiment wurde nun durch zwei exklusive Käsesorten erweitert, die aus Heumilch (100 % silofrei) von kontrollierten Bio-Betrieben hergestellt werden. Bei der Produktion wird auf alle Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichtet. Sie reifen mehrere Monate in den Käsekellern, wodurch sie ein herrliches Aroma entwickeln können.

Tiroler Bio Bergkäse

Mindestens zwei Jahre reift diese Spezialität im Käsekeller. Leicht pikant und würzig ist er mehr als nur eine Alternative zu seiner bekannten Hartkäse-Verwandtschaft aus Italien. Er lässt sich wunderbar in Begleitung von Antipasti und einem guten Glas Rotwein genießen. Auch fein gerieben über frisch gekochte Pasta ist der Bio Bergkäse natürlich gut.

Walchseer Bio Bockshornklee

Mild, leicht aromatisch und nussig ist der Bio Bockshornklee eine besondere Spezialität. Durch die Verfeinerung mit Bio-Bockshornkleesamen reifen die goldgelben Laibe im Käsekeller zu einem geschmeidigen Käse. Bockshornkleesamen werden in der Pflanzenheilkunde bei Diabetes mellitus eingesetzt. 



Tiroler
Bio Bergkäse
(Art.-Nr.: 400951)



Walchseer
Bio Bockshornklee
(Art.-Nr.: 400952)

Das gesamte Sortiment finden Sie unter
wedl.com/gourmet-eigenmarke



Gourmet & Wine Events im Frühjahr

Jedes Jahr im Frühjahr und Herbst laden wir in unseren Vinotheken in Innsbruck und Saalfelden zu abwechslungsreichen Gourmet & Wine Events bzw. Workshops ein, die von namhaften und ausgezeichneten Größen aus der Gastronomie begleitet werden.

Die Events richten sich an den Hobbykoch, Weinliebhaber, Feinschmecker, oder schlichtweg den Genusssmenschen, der Wert auf hochwertige Lebensmittel legt. Diese Abende versprechen kulinarische Freuden, erlesene Weine und Inspiration. Aufgrund der limitierten Plätze ist eine Anmeldung erforderlich. Wir bitten um Verständnis, dass bei der Vergabe der Plätze laufende Kunden aus Gastronomie und Hotellerie bevorzugt werden. Wir freuen uns auf diese und zukünftige Events. 🍷

Alle Informationen unter
wedl.com/gourmet



Save the Date Gourmet & Wine Events

Wedl Innsbruck
Dienstag, 23.04.24 | 18:30 Uhr
Genussvolle Frühlingsküche
mit Küchenchef Marco Schöpf (Nature Resort Ötztal)

Dienstag, 11.06.24 | 16:00 Uhr
Großes Wedl Barbecue
Das Sommerhighlight des Jahres

Wedl Saalfelden
Mittwoch, 03.04.24 | 18:00 Uhr
Raffinierte Frühlingsküche
mit unserem Kulinarikbotschafter
Alexander Forbes Junior (Verwöhnhotel Berghof)



Werbeagentur Wedl

Layout & Design von Wedl
Konzeption Werbebedarf
Gestaltung Giveaways
Layout Geschäftsaustattung
Und vieles mehr!



wedl.com/werbeagentur



TESTA ROSSA CAFFÈBAR ENZO
SCHLOSS PORCIA
BURGPLATZ 1, 9800 SPITTAL / DRAU





Genusswelt Kaffee


Kaffee, das „schwarze Gold“, ist ein äußerst fragiles Produkt, dessen Geschmack von vielen Faktoren beeinflusst werden kann. Für uns steht hier die Güte des Rohproduktes an erster Stelle: Herkunftsland, Anbau, Ernte, Aufbereitung, Lagerung, Transport, Röstverfahren und Verpackung sind von größter Relevanz. Aber auch Sauberkeit und Wasserqualität spielen eine wesentliche Rolle. Unsere Röstmeister definieren die Güte der Rohkaffeebohnen nach all diesen Kriterien. Zur Bedeutung größter Sorgfalt in diesem Bereich:

„Um am Ende ein stets gleichbleibend hochwertiges Produkt zu erreichen, bedarf es Know-how und langjähriger Erfahrung. Kaffeerösten ist eine Kunst, denn die Kaffeebohne ist ein von Witterung und Ernte abhängiges Produkt. Deshalb ist die Mischung jedes Jahr neu von unseren Fachleuten abzustimmen, um den hohen Qualitätsanspruch unserer Kunden erfüllen zu können.“

KR Leopold Wedl
Geschäftsführung Wedl Gruppe



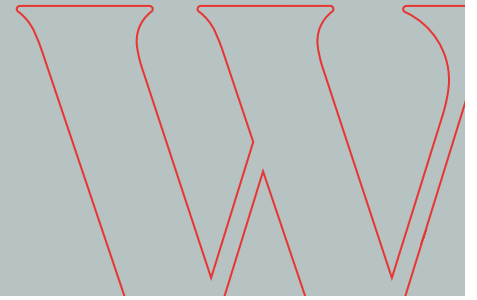
Steckenpferd Testa Rossa caffè

Für ihr einzigartiges Aroma ist in Österreich vor allem unsere Marke Testa Rossa caffè bekannt. Für diesen Espresso werden exklusiv selektierte Hochlandkaffees verarbeitet, vornehmlich aus den Ländern Guatemala, Costa Rica, Kolumbien, Kenia, Indien oder Honduras kommen. Bohnen dieser Provenienz haben ein sehr feines Aroma und sorgen für die bekannt feine angenehme Säure, Fülle und Würze von Testa Rossa caffè. Die solcherart selektierten Kaffeebohnen werden ausschließlich im Trommelröstverfahren bei 220 °C über einen Zeitraum von rund 20 Minuten besonders schonend geröstet. Und genau diese Art der Röstung stellt schlussendlich die hohe Qualität des Testa Rossa caffès sicher. 

Alle Informationen unter
wedlkaffee.com



News



Weinkatalog


Demnächst erscheint der neue Weinkatalog an all unseren Standorten, sowie online. Entdecken Sie das vielfältige Wein-Sortiment, besondere Top-Seller und spezielle Empfehlungen unserer Sommeliers, die für Sie österreichweit in allen Vinotheken Wedl mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Inhalte und Highlights

- Informationen über die Weinernte 2023
- Die Serviceleistungen der Vinotheken Wedl im Überblick
- Die besten Weine aus aller Welt
- Neue Winzer im Sortiment




Eindeckungskatalog

Der neue Eindeckungskatalog steht in den Startlöchern und wird in den kommenden Wochen bei den Wedl Gastro-Fachberatern erhältlich sein. Wir hoffen gemeinsam auf eine erfolgreiche Sommersaison. Eines können wir versichern: Es warten wieder Top-Angebote auf unsere Kunden! 

wedl.com/kataloge

Temporeiche Fahrt durch den Eiskanal

Bereits in den letzten beiden Jahren waren wir beim Firmen Wok Rennen vertreten. Dieses Jahr wagten sich am 27. Januar 2024 gleich zwei Wedl Teams, jeweils bestehend aus vier mutigen Kollegen, den Eiskanal der Olympia-Bobbahn in Igls nahe Innsbruck hinunter. Wir gratulieren zu den großartigen Leistungen: Team Tirol erreichte den 7. Platz von 18, während Team Salzburg den 11. Platz belegte. Das Event wurde vom Verein „WiHiKi – Wirtschaft hilft Kindern e.V.“ organisiert und der Reinerlös wurde für Kinder in Not gespendet. 



Team Salzburg: Andrea, Christine, Michael, Josef

Team Tirol: Karin, Hursitt, Andreas, Andreas

Wollen Sie Ihre Profite erhöhen?

Eine Mitgliedschaft bei ÖGS zahlt sich aus und bringt Ihnen folgende Vorteile:

- Einkaufsrückvergütungen, auf Ihren Einkauf bei Wedl und weiteren 170 Lieferanten
- ÖGS-Sammelrechnung (3-mal pro Monat), bringen Ihnen eine erhebliche Entlastung Ihrer administrativen Aufgaben
- Rechnungskontrolle Ihrer Fakturen, inklusive übersichtliche Warenaufgliederung, bedeutet für Sie, dass Sie sich auf das Wesentliche, Ihr operatives Geschäft konzentrieren können
- Sicherheit und Verlässlichkeit zahlreicher Lieferpartner laut Lieferpartnerverzeichnis sparen Ihnen die mühsame Suche nach geeigneten Geschäftspartnern, welche Sie auf unserer Homepage sortiert finden, www.oegs.at
- Freie Lieferantenwahl, gewährt Ihnen Flexibilität und die Möglichkeit mit den Partnern zusammenzuarbeiten, mit den Sie möchten
- Vergünstigtes Tanken mittels Tankkarten: OMV, Shell
- Versicherungsscheck vom Makler, um Ihre Kosten und Gegenleistungen zu optimieren
- ÖGS-Strompool: Energiekostensenkung durch den ÖGS-Strom- und Gaspool sorgen für die günstigsten Energiepreise für Ihr Unternehmen
- ÖGS-Jahresgutschriften sind als zusätzliche Bonifikationen zu den (bestehenden) Konditionen von Wedl zu sehen

Ihre Leistungen:

- Sie beteiligen sich als stiller Gesellschafter mit einer einmaligen Einlage von EUR 727,-. Bei Bedarf kann diese stille Beteiligungseinlage auch von den jährlich erreichten Bonus gegenverrechnet werden
- Keine weiteren Mitgliedsbeiträge!
- Keine laufenden Kosten!
- Bei Austritt erhalten Sie selbstverständlich die volle Einlage nach Beendigung der Mitgliedschaft wieder ausbezahlt

Nützen Sie Ihre Chance!

Senken Sie Ihre Kosten und Ihren Zeitaufwand!

Wollen auch Sie von unserer Einkaufsgemeinschaft profitieren? Vereinbaren Sie doch gleich mit uns ein unverbindliches Beratungsgespräch. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und ein persönliches Kennenlernen! Ihr ÖGS Team



Betrieb	_____
Name	_____
Tel.-Nr.	_____
Straße	_____
PLZ	_____



ÖGS Handels GmbH
T +43 662 23 49 350 020
office@oegs.at
www.oegs.at

Bildnachweis

Titelseite & Rückseite – Wedl; Seite 2/3 – Geschäftsführung/Franz Oss; Seite 4/5 – 120 Jahre Wedl/Nikolaus Faistauer Photography, Wedl Archiv; Seite 6/7 – Bilanz 2023/Nikolaus Faistauer Photography, Franz Oss; Seite 8/9/10/11 – Wedl Food Report/Shutterstock, Wedl; Seite 12 – Rum/Shutterstock, Wedl; Seite 13 – Messe Villach/Wedl, Alexander Forbes Junior/Michael Groessinger, Tamara Nadolph/Julian Pirker; Seite 14 – Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet/Shutterstock, Wedl; Seite 15 – Gourmet & Wine Events/Franz Oss; Seite 17 – Genusswelt Kaffee/Shutterstock, Wedl; Seite 18 – Kataloge/Wedl, Wok-Rennen/Wedl;

Kontakt & Impressum

Herausgeber, Koordination und Inhalt:
Wedl Handels-GmbH
Leopold-Wedl-Straße 1
6068 Mils

+43 59335-0
wedl.com

FN 314555g, LG Innsbruck
ATU 64367526

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Wedl


Was 1904 mit einem kleinen Kolonialwarengeschäft in Hall in Tirol begann, ist heute ein Top 10 Unternehmen des Lebensmittelhandels in Österreich. Für uns gibt es nichts besseres als Lebensmittel, deshalb trägt auch dieses Magazin den Titel „Genusszeit“. Der richtige Umgang mit den Lebensmitteln wird gerne nach außen kommuniziert und so soll auch dieses Magazin ein Mittel zur Wertschätzung unserer Lebensmittel sein.

Genusszeit Magazin

Ausgabe 1 | 2024

 handelshaus.wedl

 handelshaus.wedl

 company/handelshauswedl

Wedl Innsbruck
Leopold-Wedl-Weg 1
059335-2200

**Zustelldienst Tirol
und Vorarlberg**
059335-2260

**Wedl St. Johann
im Pongau**
Industriestraße 32
059335-2500

Wedl Saalfelden
Industriestraße 2
059335-2400

Zustelldienst Salzburg
059335-4400

Wedl Villach
Karawankenweg 22
059335-2800

**Zustelldienst Kärnten,
Osttirol, Steiermark**
059335-4860

Wedl Vöcklabruck
Salzburger Straße 52
059335-2700

Wedl Ried im Innkreis
Kasernstraße 4
059335-2600

Wedl Wien
Linzer Straße 235-237
059335-3680

Österreichische Post AG Info.Mail W Entgelt bezahlt
Retouren an Postfach 555, 1008 Wien, Nicht Retournieren

wedl.com
onlineshop.wedl.com

Wedl
seit 1904