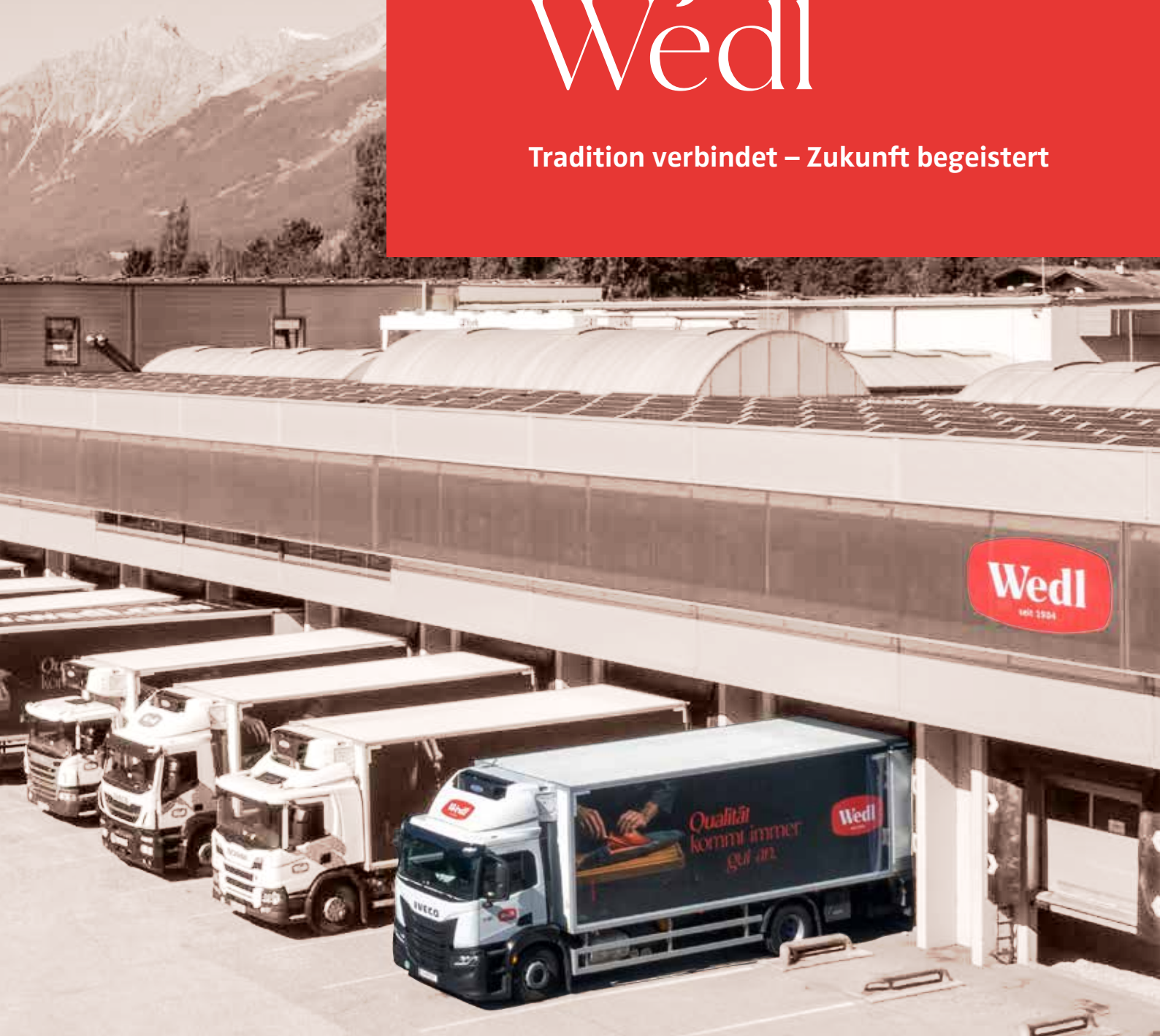




120 Jahre Wedl

Tradition verbindet – Zukunft begeistert





Wir feiern *120 Jahre*

Seit 120 Jahren stehen wir bei Wedl für Qualität, Leidenschaft und unvergleichliche Kundennähe. Unser Jubiläum ist ein Meilenstein in unserer Geschichte: Wir blicken an diesem Punkt mit Stolz auf unsere Tradition als österreichisches Familienunternehmen zurück.



Grußworte



Die österreichische Wirtschaft ist bunt dank ihrer großartigen Unternehmen, die für Wertschöpfung, Arbeitsplätze und Steuereinnahmen sorgen und die somit Wohlstand schaffen. Diese wichtige Leistung muss viel öfter in den Vordergrund gestellt werden. Und eine besonders großartige Leistung ist es, wenn dies bereits seit 120 Jahren gelingt.

120 Jahre Firmengeschichte bedeuten, dass viele Auf und Abs in der konjunkturellen Entwicklung durchlebt wurden, dass das Unternehmen Innovationskraft bewiesen und sich vor allem beständig weiterentwickelt hat. Das ist der Wedl Gruppe in beeindruckender Weise gelungen. Als familiengeführtes Unternehmen versteht

sie es, Tradition und Innovationskraft zu verbinden. Wedl konnte sich auf diese Weise zu einem wichtigen Player im Bereich Gastronomie-Großhandel etablieren, zu einem regionalen Wirtschaftsmotor in Westösterreich und über die Landesgrenzen hinaus und ist heute Arbeitgeber für mehr als 1.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Für diese erfolgreiche Entwicklung in den vergangenen 120 Jahren gratuliere ich der Firma Wedl sehr herzlich und wünsche weiterhin alles Gute!

Dr. Harald Mahrer
Präsident Wirtschaftskammer
Österreich

Herzliche Gratulation! 120 Jahre am Markt – damit beweist Wedl einmal mehr, was Tiroler Traditionsunternehmen leisten können. Viele der Tiroler Traditionsunternehmen sind zugleich Familienunternehmen, so auch die Firma Wedl. Es ist eine nicht zu unterschätzende Leistung, das unternehmerische Feuer von Generation zu Generation weiterzugeben und regelmäßig professionelle Betriebsübergaben umzusetzen.

Traditionsbetriebe verfügen über zwei Eigenschaften, die in der heutigen Welt alles andere als selbstverständlich sind: Zum einen sorgen sie für Stabilität am Standort Tirol. Traditionsunternehmen leben Beständigkeit auch nach innen und haben einen deutlich höheren Anteil an langjährigen Beschäftigten. Zum anderen praktizieren sie bereits seit Jahrzehnten Nachhaltigkeit, noch lange bevor dieser Begriff auf die politische Agenda gekommen ist.

Vom Kolonialwarengeschäft zu einem der größten privaten Lebensmittelhändler Österreichs – diese lange Erfolgsgeschichte ist ein Beleg dafür, dass die Firma Wedl offenbar besonders gut zuhört, wenn es um die Wünsche und Anliegen ihrer Kundinnen und Kunden geht, sonst könnte sie sich nicht so lange am Markt behaupten. Dazu gehört auch, bei Methoden und Techniken immer am letzten Stand zu bleiben, um den Kundennutzen optimal zu bedienen. Darum sind es gerade Traditionsunternehmen wie Wedl, die zu den Innovativsten ihrer Branche zählen.

Eine Firma, die zwei Weltkriege, zahlreiche Wirtschaftskrisen und tiefgreifende technologische und gesellschaftliche Veränderungen erfolgreich bewältigt hat, wird auch in der Zukunft zu den Besten in der Branche gehören, davon bin ich überzeugt!



Barbara Thaler
Präsidentin Wirtschaftskammer Tirol





© Land Tirol/Emanuel Kaser

120 Jahre erfolgreiche Unternehmensgeschichte sind ein beeindruckendes Zeugnis für Beständigkeit, Innovationskraft und unternehmerischen Weitblick über Generationen hinweg. Zu diesem besonderen Jubiläum gratuliere ich recht herzlich.

Familienunternehmen wie Wedl sind das Rückgrat unserer Wirtschaft. Sie stehen für Werte wie Verantwortungsbewusstsein, Nachhaltigkeit und regionale Verbundenheit. Gleichzeitig beweisen sie mit ihrer Innovationskraft immer wieder aufs Neue, dass Tradition und Fortschritt Hand in Hand gehen können. Vom kleinen Ein-Mann-Betrieb in Hall in Tirol bis zum österreichweiten Großhandel mit über 1.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern: Als verlässlicher Arbeitgeber in der Region verbindet Wedl

auf vorbildliche Art und Weise Tradition mit Zukunftsorientierung. Mit seinen hochwertigen Produkten und Genusswelten begeistert das Unternehmen nicht nur Kundinnen und Kunden aus nah und fern, sondern trägt mit seinem Standort in Tirol auch maßgeblich zur Stärkung des heimischen Wirtschaftsstandorts bei.

Ich wünsche dem Unternehmen und seinen vielen fleißigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die Zukunft weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Anton Mattle'.

Anton Mattle
Landeshauptmann Tirol

Grußworte

Als Landeshauptmann von Salzburg ist es mir eine besondere Freude der Firmengruppe Wedl anlässlich ihres 120-jährigen Bestehens meine herzliche Gratulation und persönlichen Glückwünsche zu übermitteln.

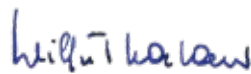
Mit der Gründung eines Kolonialwarengeschäfts durch Leopold Wedl I. wurde im Jahre 1904 im Tiroler Hall der Grundstein für eine mehr als ein Jahrhundert andauernde Erfolgsgeschichte gelegt. Aus den kleinsten Anfängen wurde mit bewundernswerter Tatkraft und unternehmerischer Weitsicht ein großartiges Lebenswerk geschaffen.

Dass die Wedl Gruppe trotz globalem Wettbewerb nach wie vor ein Familienbetrieb für ihre insgesamt rund 1.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon zahlreiche in den beiden Standorten im Land Salzburg, geblieben ist, unterstreicht die beispielhafte Erfolgsgeschichte auch für den heimischen Wirtschaftsstandort.

Das Erfolgsrezept spürt man in der Firmengeschichte der Wedl Gruppe ganz deutlich: ein starker Zusammenhalt in der Familie, ein tatkräftiges Management und auffallend gut motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich mit der Entwicklung des Unternehmens identifizieren.

In diesem Sinne gratuliere ich namens des Landes Salzburg sehr herzlich und wünsche der Firmenleitung, allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie allen Kundinnen und Kunden alles erdenklich Gute und Glück auf in eine weiterhin so erfolgreiche Zukunft!

Mit den besten Grüßen



Dr. Wilfried Haslauer
Landeshauptmann Salzburg



An der Spitze



Jede Generation der Firma Wedl war mit Herausforderungen konfrontiert, die mit viel Einsatz gemeistert wurden. Mein Großvater Leopold Wedl I. gründete 1904 das Einzelhandelsgeschäft, das die Keimzelle des heutigen Konzerns war. Bereits 1920 begann mein Vater mit der Großhandelstätigkeit und führte das Unternehmen durch Kriegswirren und Wirtschaftskrisen.

Nach dem 2. Weltkrieg gab es in Österreich noch tausende Handels Häuser, nur eines davon war Wedl. So dauerte es fast 60 Jahre, um den Umsatz von 0 auf rund 38 Millionen Schilling zu steigern. Der große Aufstieg begann dann in den 1960er-Jahren und damit auch ständig

steigende Umsätze, die sich in den letzten 60 Jahren mehr als verhundertfacht haben.

Schon in jungen Jahren übernahm ich gemeinsam mit Wilhelm Hofmann senior die Führung des Unternehmens. Dabei leitete ich die Expansionswelle durch organisches Wachstum und Zukäufe ein, die dem Betrieb zur heutigen Größe verholfen hat.

Heute gehören wir zu den Top-10-Unternehmen des Lebensmittelgroßhandels in Österreich.

Dem immer härteren Wettkampf durch Global Players begegnen wir mit starken Kooperationen. Eine dieser Kooperationen ist die Markant



1981 – Verleihung des Titels Kommerzialrat durch Eduard Wallnöfer (damaliger Landeshauptmann Tirol)



2004 – Benennung der Straße vor der Firmenzentrale in Mils und der Straße vor dem Wedl Markt in Innsbruck mit Hilde Zach und Dr. Peter Hanser (damalige Bürgermeisterin Innsbruck bzw. damaliger Bürgermeister Mils)

des Erfolgs

Österreich, mit der wir seit ihrer Gründung zusammenarbeiten und der ich einige Jahrzehnte lang als Präsident vorstand. Im österreichischen Lebensmittelhandel ist Markant eine der führenden Unternehmensgruppen.

Zur Strategie unseres Hauses gehört es, Kundenwünsche stets zufriedenstellen und erstklassige Qualität, Service und Verlässlichkeit zu bieten. Ziel ist es, den Vorsprung gegenüber unseren Mitbewerbern weiter auszubauen. Dazu bedienen wir uns modernster Techniken.

Wir sind immer auf der Suche nach hervorragenden Einkaufsquellen für unser umfassendes Sortiment. Durch

eine moderne Logistik kommt die Ware immer frisch beim Kunden an.

Unsere Ziele für die Zukunft sind sehr anspruchsvoll und hochgesteckt. Mit unserem starken Team werden wir deshalb auch in Zukunft ein interessanter Partner für Kunden und Lieferanten sein.

Leopold Wedl

Kommerzialrat Leopold Wedl III.
Mehrheitseigentümer und alleiniger
Geschäftsführer der gesamten
Firmengruppe



2015 – Auszeichnung mit dem großen Verdienstzeichen des Landes Salzburg mit Dr. Wilfried Haslauer (Landeshauptmann Salzburg)



2020 – Auszeichnung mit dem Ehrenzeichen des Landes Tirol mit Dr. Arno Kompatscher (Landeshauptmann Südtirol) und Günther Platter (damaliger Landeshauptmann Tirol)



In einer sich ständig wandelnden Umwelt ist es von entscheidender Bedeutung, klare Leitlinien und Ziele zu haben, die unternehmerisches Handeln prägen. Daher haben wir unsere Vision und Mission überarbeitet, um weiterhin zukunftsorientiert und nachhaltig zu bleiben. Diese Neuausrichtung spiegelt vor allem unser Bestreben wider, den sich verändernden Bedürfnissen unserer Kunden gerecht zu werden. Unsere neue Vision und Mission dient als Kompass für alle zukünftigen Unternehmungen und Entscheidungen.

Vision

Wir sind die beste Wahl, wenn es um kompetente Beratung und Bezug von Lebensmitteln geht.

Wir stehen für Qualität, Vielfalt und Service bei einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. Vertrauen, Innovation und Nachhaltigkeit bilden die Basis für die Partnerschaft mit Kunden und Lieferanten.

Mission

Wir unterstützen Gastgeber, Genussmomente zu realisieren.

Dafür bieten wir ein umfangreiches Produktportfolio an Lebensmitteln und Non-Food, gepaart mit kundenorientierten Dienstleistungen sowie just-in-time Logistik. Als Familienunternehmen stehen wir dabei für eine persönliche partnerschaftliche Zusammenarbeit.



Über Wedl

Wir sind ein traditionelles, österreichisches Familienunternehmen mit internationaler Ausrichtung. Als Mitglied der Einkaufsorganisation Markant Österreich sind wir der ideale Partner für Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher wie Großküchen. Auch private Gourmets ohne Gewerbeschein können jederzeit in unseren Märkten einkaufen.

Die Wedl Gruppe beschäftigt derzeit rund 1.400 Mitarbeiter, die dafür sorgen, dass das Unternehmen sein Markenversprechen einlöst und so stets den Bedürfnissen der Kundschaft gerecht wird. Unser Erfolg basiert auf dem unermüdlichen Einsatz unserer Mitarbeiter, von denen viele bereits langjährig bei uns beschäftigt sind.

Wir erkennen aktuelle Trends sowohl auf regionalen als auch auf internationalen Märkten und nutzen diese aktiv. Durch regelmäßige Besuche von zahlreichen Fachmessen sowie dem dauerhaften Austausch mit unseren Kunden und Lieferanten sind wir immer den Trends auf der Spur.

Unser Sortiment mit über 30.000 Artikeln orientiert sich an den Bedürfnissen unserer Kunden und der Fokus liegt auf internationale Spezialitäten und regionale Köstlichkeiten. Es wird kontinuierlich erweitert und auf die sich verändernden Wünsche abgestimmt. Dabei verfolgen wir das Ziel, die beste Qualität zum besten Preis anzubieten.

Unsere fünf Genusswelten Obst und Gemüse, Fisch und Fleisch, Vinothek, Gourmet und Kaffee spiegeln die Vielfalt und den Qualitätsanspruch wider, den wir in allen Bereichen leben. Jede dieser Genusswelten bietet eine sorgfältige Auswahl an erstklassigen Produkten. 



120 Jahre Tradition

verbinden – Digitalisierung

begeistert.

AT THE  OF YOUR BUSINESS

Wer als Gastrozulieferbetrieb top ist, muss viele tausend Belege verarbeiten. Seit zwei Jahren geschieht dies bei **Wedl** rein digital. Papierberge oder der Transport von tausenden Belegen zwischen den Standorten gehören nun der Vergangenheit an – dank der Arbeit der Digitalisierungsprofis von **TeamOne Consulting** sowie dem digitalen Rechnungseingang von **ELO Digital Office**.

Die vielseitige digitale Dokumentenplattform von ELO kann noch mehr als Eingangsrechnungen – so sind als nächste Schritte die Einbindung des Qualitätsmanagements und des HR-Bereichs geplant.

Alles Gute zum Firmenjubiläum und weiterhin viel Erfolg für die kommenden Digitalisierungsprojekte!



Genusswelt Obst & Gemüse

Qualität, Frische und Kompetenz sind die Grundsätze unserer Obst- & Gemüseabteilung. Wir bieten ein reichhaltiges Sortiment an regionalen Produkten von heimischen Feldern sowie Exoten aus aller Welt – ganzjährig. Dank unseres großen und breit gefächerten Sortiments können wir jeden Kundenwunsch erfüllen.

Frisch vom Feld bis auf den Tisch

Dank kurzer Wege und enger Zusammenarbeit mit heimischen Bauern wird regionales Obst und Gemüse in kürzester Zeit frisch auf den Markt gebracht, wobei Produkte aus kontrolliertem Anbau mit hoher Sicherheit gewährleistet werden. Neben unserem umfangreichen Sortiment an regionalen Produkten umfasst das Warenangebot auch exotische Köstlichkeiten.

Saisonware

Saisonales Obst und Gemüse sorgen über das Jahr für natürliche Abwechslung auf jeder Speisekarte. Ob Rhabarber, Spargel oder Pilze – vor allem regionale Sorten haben „ihre“ Saison. Es lohnt sich daher, bei einheimischen Obst- und Gemüsesorten auf die jeweiligen Erntezeiten zu achten.

Regionale Ware

Heimische Produkte, kurze Lieferwege und ein möglichst geringer Kohlenstoffdioxid-Fußabdruck sind vielen Gastronomen wichtig. Daher bieten wir seit Langem ein breites Sortiment an regionalem Obst und Gemüse und erweitern es stetig in Kooperation mit lokalen Produzenten.

Bio-Ware

Bioproduzenten verzichten beim Anbau auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel. Sie setzen auf umweltfreundliche Anbaumethoden. Wer eine ausgewogene Küche schätzt, wählt hochwertige Bio-Lebensmittel – ein Trend, der auch in der Gastronomie an Bedeutung gewinnt.

Beeren

Heimische Beeren haben von Juni bis September Hochsaison. Sie sind vielseitig, gesund und schmecken. Für eine längere Haltbarkeit sollten sie kühl und dunkel gelagert werden. Botanisch gesehen gehören Himbeeren und Brombeeren zu den Sammelsteinfrüchten, nicht zu den echten Beeren.

Kresse

Kresse verleiht vielen Gerichten den letzten Schliff, da bereits geringe Mengen für extra Würze sorgen. Die meisten Kressearten haben einen typischen senf- bis rettichartigen, leicht scharfen bis pfeffrigen Geschmack und Geruch und sind zudem wahre Vitaminbomben.



Exoten sind nicht nur ein Eye-Catcher in ihrer Optik und Farbenpracht, sondern überzeugen vor allem durch ihre intensiven Aromen. Sie können mit möglichst kurzen Lieferzeiten aus den (sub)tropischen Anbaugebieten importiert werden. Nachfolgend wird nur ein Auszug unseres Obst- und Gemüse-Sortiments präsentiert.



Exoten

Exotische Früchte sind nicht nur ein Eye-Catcher in ihrer Optik und Farbenpracht, sondern überzeugen vor allem durch ihre intensiven Aromen. Dabei haben sie eines gemeinsam – sie sind nicht resistent gegen Frost und daher in unseren Breiten kaum anbaubar.

Mini-Gemüse

Mini-Gemüse, kleinere Varianten bekannter Gemüsesorten, sind oft reicher an wertvollen Inhaltsstoffen und geschmacklich intensiver. Mit kürzeren Garzeiten und ihrem dekorativen Aussehen sind sie in der gehobenen Gastronomie besonders beliebt.

Salat

Vor allem im Frühjahr, Sommer und Herbst werden ca. 80 bis 90 % an Salaten von heimischen Bauern bezogen. Dadurch kann Ware aus kontrolliertem Anbau angeboten und gleichzeitig höchste Frische und Qualität garantiert werden.

Tomaten

Tomaten sind mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von ca. 28 Kilogramm pro Jahr das beliebteste Gemüse der Österreicher. Optimal gelagert bei 13 bis 18 °C und 80 bis 95 % Luftfeuchtigkeit halten sie bis zu 14 Tage. Eine Lagerung in Kühlräumen mindert Geschmack, Textur und Haltbarkeit.

Convenience

Convenience-Produkte bieten innovative Unterstützung in der Küche und sind besonders im Bereich küchenfertiges Obst und Gemüse gefragt. Sie erleichtern den stressigen Arbeitsalltag in der Gastronomie, ohne die Kreativität des Kochs einzuschränken. 



DER IDEALE PARTNER FÜR INDIVIDUELLE FINANZIERUNGS- LÖSUNGEN

Wir bieten für jedes Unternehmen
die passende Finanzierungslösung
und beraten Sie verlässlich und
bankenunabhängig.

Ihr Ansprechpartner:

Markus Schuchter
Leiter Geschäftsstelle Tirol und Vorarlberg
Olympiastraße 39, 6020 Innsbruck
Mobil: +43 664 300 37 35
markus.schuchter@wuerth-leasing.at

www.wuerth-leasing.at





Genusswelt **Fleisch**

Im Fleischbereich punkten wir seit Langem mit einer umfangreichen Auswahl aus der heimischen Produktion, ohne jedoch auf internationale Top-Ware zu verzichten.

Fleisch mit Qualitätsgarantie

Unser Fleischsortiment umfasst über 800 qualitativ hochwertige Produkte, darunter sowohl regionale als auch internationale Highlights. Ob besonders hochwertiges Rind-, Schweine- und Wildfleisch aus der Heimat oder weltweite Top-Ware wie Maredo Steakfleisch, Wagyu Beef und Ibérico-Schweinefleisch – hier werden alle Wünsche erfüllt.

Rindfleisch aus Österreich

Die Feinkost Select Linie steht für höchste Qualität. Das Rindfleisch stammt zu 100 % aus Österreich mit Bauernhofgarantie. Tierwohl und Nachhaltigkeit sind uns wichtig. Gutes Futter, Freilauf und wenig Stress sorgen für erstklassige Fleischqualität in Struktur und Geschmack.

Rindfleisch International

Österreichs begrenzte Weideflächen machen die Verfügbarkeit von Edelteilen wie Beiried und Filet knapp, besonders in den starken Sommer- und Wintersaisons. Daher ergänzen wir unser Angebot mit Spitzenqualität aus Irland, Nord- und Südamerika sowie Australien.

Rindfleisch Maredo

Maredo Steakfleisch stammt von Rindern, die in Südamerika ganzjährig frei grasen. Auf die Verabreichung von Hormonen und Antibiotika wird verzichtet. Die Teilstücke werden nach strengen EU-Standards verarbeitet und geprüft, nur die besten erhalten das Gütesiegel „Kontrollierte Maredo Qualität“.

Schwein aus Österreich

Wir beziehen das gesamte frische Schweinefleisch, ausgenommen gewisser internationaler Spezialitäten, zu 100 % aus Österreich. Es ist ein fester Bestandteil der heimischen Küche. Sein angenehmer Geruch und die kompakte Konsistenz machen es zu einem Dauerbrenner.

Schwein International

Wir bieten exklusiv Parma- und Ibérico-Schweinefleisch an. Das Parma-Fleisch aus Italien überzeugt durch feine Textur und geringen Gewichtsverlust. Das nussige Ibérico-Fleisch aus der spanischen Extremadura ist perfekt zum Grillen und Braten und bleibt tiefgekühlt bis zu 18 Monate haltbar.



Die herausragende Qualität beim Fleischeinkauf beginnt bereits bei der Tierhaltung. Darum wird bei uns bereits seit Jahren besonders viel Wert auf eine artgerechte Haltung gelegt, in der das Wohl der Tiere im Vordergrund steht. Nachfolgend wird nur ein Auszug unseres Fleisch-Sortiments präsentiert.



Wild aus Österreich

Aufgewachsen in den heimischen Fluren, vom bekannten Jäger erlegt und im Stammlokal genossen – Wild ist durchaus regional. Wir beziehen in erster Linie Produkte aus Österreich, vor allem Frischware kommt direkt aus der Heimat.

Wild International

Da die heimische Menge nicht ausreicht, beziehen wir auch Wild aus Europa. Die Tiere können stressfrei in der freien Wildbahn aufwachsen. Sie bekommen kein Kraftfutter oder wachstumsfördernde Produkte, dadurch kann eine Top Qualität gewährleistet werden.

Geflügel aus Österreich

Österreichisches Frischgeflügel zeichnet sich durch natürliche Produktion, artgerechte Aufzucht und den direkten Bezug zum Bauern aus. Es stammt aus Familienbetrieben, die auf gentechnikfreies Futter achten. In einem frischen Backhendl-Salat sind diese regionalen Produkte der absolute Star.

Geflügel International

Seit Jahrzehnten beziehen wir frisches Feingeflügel direkt aus Frankreich. Ein ausgeklügeltes und seit Jahren erprobtes Liefernetz sorgt für täglich frisches Geflügel wie Taube, Wachtel, Perlhuhn, Maishähnchen und Barbarie Entenbrust vom Großmarkt Rungis.

Schnittware/Convenience

Mit unserem reichhaltigen Sortiment an frisch geschnittenem und portioniertem Fleisch sowie Geflügel möchten wir die tägliche Arbeit in der Küche erleichtern. Unser Ziel ist es, wertvolle Zeit bei der Vorbereitung zu sparen und eine bessere Planbarkeit zu ermöglichen. 

**TRANSICOLD**

Im Namen von Carrier Transicold, Geschäftsführer und Mitarbeiter möchten wir Ihnen ganz herzlich zum 120-jährigen Firmenjubiläum unsere Glückwünsche übermitteln.

Vielen Dank für die vertrauensvolle Zusammenarbeit im Bereich Transportkühlung, der wir auch in Zukunft mit großer Freude entgensehen.

Carrier Transicold Österreich

Tagerbachstr. 4, A-4490 St Florian bei Linz
Tel: +43 7224 674 050

www.carriertransicold.at



Genusswelt Fisch & Meeresfrüchte

Für Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten sind wir die erste Adresse. Etwa 70 bis 80 verschiedene Sorten von fangfrischen Meeres- und Süßwasserfischen, Schalen- und Krustentieren sowie Meeresfrüchte können über uns bezogen werden.

Fangfrisch auf den Tisch

Im Frischfisch-Sortiment sind alle Fischereiprodukte fangfrisch und werden per Wedl-Logistik direkt in die Märkte ausgeliefert. An Frische kaum zu übertreffen sind unsere saisonalen Produkte aus heimischer Fischerei. Forelle, Karpfen und Bachsaibling sind die Hauptdarsteller in den österreichischen Gewässern und auch in der regionalen Küche.

Meeresfische

Meeresfische sind ein wichtiger Baustein gesunder Ernährung. Vor allem die Goldbrasse und der Wolfsbarsch erfreuen sich hoher Beliebtheit in der mediterranen Küche. Beim Kauf achten wir auf Nachhaltigkeit und schonende Fangmethoden.

Süßwasserfische

Einige Süßwasserfische sind nur saisonal oder in kleinen Mengen lieferbar, entsprechend ihrem natürlichen Wachstumszyklus. Durch ein gezieltes Angebot aus Aquakulturen können Nachhaltigkeit und dauerhafte Verfügbarkeit gewährleistet werden.

Regionaler Fisch aus Österreich

Wir legen Wert darauf, heimische Produkte anzubieten. Unsere Auswahl an Fisch umfasst unter anderem Forellen, Saiblinge, Huchen und Welse, die direkt aus österreichischen Gewässern stammen. So wird bester Geschmack gewährleistet und die regionale Fischerei unterstützt.

Fische aus Bio-Zucht

Wir arbeiten mit zertifizierten heimischen und europäischen Bio-Fischzuchtbetrieben zusammen, die den Bedarf an Bio-Fisch decken. Ökostandard-Aquakulturen bieten artgerechte Lebensbedingungen, nachhaltiges Fischfutter und geringe Besatzdichte.

Tiefkühlfisch

Tiefgekühlte Fische und Meeresfrüchte sind eine praktische, gesunde Alternative zu Frischfisch. Sie werden direkt am Fangschiff verarbeitet und sofort tiefgefroren, was wichtige Nährstoffe bewahrt und frischen Fisch aus entfernten Regionen ermöglicht.



Daneben gibt es bei uns auch Raritäten aus aller Welt: Steinbutt, Zackenbarsch oder exotische Meeresfrüchte. Kompetente Beratung und Anregungen für die Zubereitung bekommen Kunden in den Fischabteilungen aller Wedl Märkte. Nachfolgend wird nur ein Auszug unseres Fisch-Sortiments präsentiert.



Räucherfisch

Das Räuchern von Fisch ist eine alte Konservierungsmethode, die heute vor allem für Aroma und Geschmack genutzt wird. Ausgesuchter Rohfisch wird in ausgewählten Räucherreien sorgfältig und fachmännisch zu hochwertigem Räucherfisch verarbeitet.

Krustentiere

Krustentiere wie Hummer und Krebse sind beliebte Delikatessen, die durch ihren feinen Geschmack und ihre zarte Textur überzeugen. Sie sind reich an Proteinen, Vitaminen und Mineralien und gelten in der gehobenen Küche als wahre Highlights.

Weichtiere

Sepia, Kalmar und Tintenfische sind feste Bestandteile der mediterranen Küche. Nahezu alle Teile sind verwertbar und lassen sich auf unterschiedliche Weise zubereiten. Ihr kalorienarmes Fleisch liefert wertvolles Vitamin E und zahlreiche Spurenelemente.

Austern

Auch wenn Austern für einige Menschen nicht zu den Hochgenüssen des Lebens zählen, so sind sie für andere nicht mehr vom Speiseteller wegzudenken. Sie sind reich an Proteinen, Vitaminen und Mineralien. Frische Austern eignen sich zum Rohverzehr oder als Zutat in feinen Gerichten.

Muscheln

Muscheln sind vielseitige Meeresfrüchte, reich an Proteinen und Mineralstoffen. Venusmuscheln gelten als zarte Delikatesse in fest verschlossenen Schalen. Besonders die größeren Venusmuscheln, auch Herzmuscheln, eignen sich hervorragend zum Grillen. 



Hygienische und nachhaltige Lösungen für ein exzellentes Gästerlebnis in Ihrem Waschraum

Die große Auswahl an Tork Spendern ist bekannt für ihre Hygiene, Langlebigkeit, innovative Funktionalität, Benutzerfreundlichkeit und Verbrauchskontrolle. Als zuverlässiger Partner und weltweit führende Marke für professionelle Hygiene verbessern die Produkte von Tork die Leistungsfähigkeit Ihres Unternehmens durch nachhaltiges Hygienemanagement.

Die Nachfüllpackungen von Tork tragen in Kombination mit unseren Spendern dazu bei, negative Auswirkungen auf Mensch und Umwelt zu verringern. Wir konzentrieren uns auf Schlüsselthemen, die für uns, Ihr Unternehmen und Ihre Kunden von Bedeutung sind. Von zertifizierten Fasern über erneuerbare Verpackungen und komprimierte Produkte bis hin zu geringerem Verbrauch und Recyclingprogrammen. Wir behalten aber auch immer den Menschen im Blick und möchten allen einen besseren Zugang zu Hygiene ermöglichen.

www.tork.at

Tork,
eine Marke von Essity



Think ahead.



Genusswelt Weine & Schaumweine

Wein ist ein äußerst vielfältiges Getränk, das durch Herkunft, Rebsorte, Produktionsbedingungen und Wetterlage geprägt wird, sodass kein Jahrgang dem anderen gleicht. In der Vinothek Wedl bietet fachmännische Beratung die Möglichkeit, den passenden Tropfen für jeden Anlass oder persönlichen Genuss zu finden.

Haus der edlen Weine

Mit nahezu 3000 erlesenen heimischen und internationalen Spitzenweinen nimmt die Vinothek Wedl eine besondere Stellung ein. Für Gastronomen reicht das Beratungsprogramm von der Weinauswahl bis hin zur Konzeption und dem Design einer Weinkarte. Dafür stehen in unseren Standorten geschulte Sommeliers zur Verfügung, um eine fachkundige Beratung sicherzustellen.

Weine aus Niederösterreich und Wien

Niederösterreich ist Heimat vieler lokaler Raritäten und internationaler Rebsorten, während Wien mit Spitzenweinen wie dem „Wiener Gemischten Satz“ begeistert. Unser Sortiment umfasst exzellente Weine aus den Regionen Wachau, Kremstal, Kamptal, Wagram, Carnuntum und der Thermenregion.

Weine aus dem Burgenland

Das Burgenland ist bekannt für seine körperreichen Rotweine, komplexen Weißweine und außergewöhnlichen Süßweine. Wir führen eine feine Auswahl an Weinen aus den renommierten Anbaugebieten Leithaberg, Neusiedlersee, Mittelburgenland und Eisenberg.

Weine aus der Steiermark und dem Bergland

Die Steiermark steht für frische und elegante Weine. Auch im Bergland, das die restlichen Bundesländer umfasst, werden hochwertige Weine produziert. In unserer Vinothek finden Sie edle Tropfen aus der Südsteiermark, dem Vulkanland Steiermark, der Weststeiermark und dem Bergland.

Weine aus Italien

Italien zählt zu den größten Weinländern der Welt und bietet durch sein ideales Klima eine Vielzahl an Rebsorten. Unser Sortiment umfasst Weine aus Südtirol, Trentino, der Lombardei, dem Veneto, Friaul, der Toskana, Süditalien, Apulien, dem Piemont sowie von den italienischen Inseln.

Weine aus Slowenien und Kroatien

Slowenien, im Herzen des europäischen Weinbaugürtels, produziert einige der besten Weine Europas. Kroatien, eine aufstrebende Weinregion, gewinnt zunehmend internationale Anerkennung. Bei uns finden Sie ausgewählte Weine aus den Anbaugebieten Brda und Istrien.



Im Regal stehen neben österreichischen Weinen edle Tropfen aus Frankreich, Spanien, USA, Südafrika, aber auch aus Nischen wie Slowenien und Kroatien, um nur einige Länder zu nennen. Ergänzt wird das Sortiment um ausgewählte Proseccis, Sekt, Champagner und Spirituosen. Hochwertige Schankweine und Sondergrößen für besondere Anlässe runden das Angebot ab.



Weine aus Frankreich

Frankreich gilt nach Italien als das Weinerzeugerland schlechthin. Es ist für seine Qualitätsweine bekannt und produziert etwa ein Fünftel des Weins weltweit. In unserem Sortiment führen wir erlesene Tropfen aus den Weinbaugebieten Bordeaux, Burgund, Loire, Rhône und Languedoc.

Weine aus Deutschland, Spanien und Portugal

Deutschland ist besonders für den Riesling bekannt. Spanien bietet eine große Vielfalt an Weinen aus den berühmten Bodegas. Portugal vereint Regionalität und Tradition mit modernem Genussanspruch. Wir führen Weine aus den Gebieten Mosel, Rheingau, Rioja, Ribera del Duero und Priorat.

Weine der neuen Welt

Südafrika bietet eine breite Palette bekannter Rebsorten. Neuseeland und Australien produzieren herausragende Weine durch das einzigartige Klima. Argentinien ist bekannt für robuste Weine. Chile punktet mit Rot- und Weißweinen, während die USA für ihre finessenreichen Weine bekannt sind.

Süßweine, Sondergrößen und Offenausschank

Für besondere Genussmomente bieten wir eine exklusive Auswahl an Süßweinen, die sich perfekt als Dessertbegleitung eignen. Österreichische Süßweine sind für ihre Spitzenqualität bekannt. Ergänzend bieten wir Sondergrößen sowie Weine für den Offenausschank, ideal für besondere Anlässe.

Portweine und Schaumweine

Unser Sortiment an Likörweinen, zu denen Portwein, Sherry und Madeira zählen, überzeugt durch seine charakteristische Süße. Ergänzt wird das Angebot durch eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Schaumweinen, darunter Sekt, Winzersekt, Prosecco und Champagner. 



Die IT ist heute so vielfältig wie unser Leben. Axians ICT Austria vereint Expertisen aus vielen Disziplinen und deckt damit eine Breite an Themen ab wie kein zweiter IT-Dienstleister in Österreich. So begleiten wir unsere Kunden erfolgreich am Weg in die digitale Zukunft. **THE BEST OF ICT WITH A HUMAN TOUCH.**

Wir bedanken uns für die jahrelange Zusammenarbeit!



humanITY



Die exklusiven Kaffeemarken aus dem Hause Wedl sind sprichwörtlich in aller Munde: Rund 2 Millionen Tassen aus diesen edlen Röstungen werden weltweit täglich getrunken. Über die Firma Procaffé exportieren wir in 60 Länder Kaffee.

Erlesene Kaffeespezialitäten aus den eigenen Röstereien

Was 1904 mit einer Kolonialwarenhandlung und dem Verkauf von Kaffee begann, hat sich im Laufe der Jahre zu einer echten Leidenschaft entwickelt. In Mils und Belluno, den beiden Standorten unserer Kaffeeröstereien, kommen die exklusivsten Rohkaffeesorten von überall zusammen. Nach geheimen Rezepten in italienischer Tradition kreieren die Röstmeister die

TESTA ROSSA caffè

1994 von unseren erfahrenen Röstmeistern kreiert, gehört TESTA ROSSA caffè heute zu den besten Kaffeemarken. Ob Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder Caffè Lungo – diese Linie überzeugt in jeder Zubereitung mit samtigem Geschmack, edler Säure und dichter, dunkelbrauner Crema.

Caffè Bristot

1919 gründete Domenico Bristot die Rösterei Procaffè in Belluno und entwickelte eine hochwertige Kaffee-Mischung für den perfekten italienischen Espresso. Heute überzeugt Caffè Bristot weltweit mit exzellenten Mischungen für die Gastronomie in über 70 Ländern.

Caffè Vescovi

Seit 1927 steht Caffè Vescovi für erstklassigen Espresso aus sorgfältig ausgewählten Arabica-Bohnen. Die langsame, traditionelle Röstung sorgt für ein intensives Aroma und den typischen Esspressogeschmack. Die Linie zählt zu den Spitzenkaffees Italiens.

Caffè Deorsola

1920 in Turin gegründet, entwickelte sich die Rösterei schnell zu einem Anbieter hochwertiger, sorgfältig gemischter Kaffees. Deorsola-Mischungen bestehen aus erlesenen Sorten, die einen harmonischen und sinnlichen Esspressogenuss bieten.

Caffè Breda

Caffè Breda wurde 1921 in Padova gegründet und ist aus dieser historischen Stadt nicht mehr wegzudenken. Die Linie überzeugt durch hochwertige Qualität sowie sorgfältige Röstung und eine Rösttechnik, die von der Familie Breda über drei Generationen weiter gegeben wurde.



weltweit beliebten Kaffeelinien TESTA ROSSA caffè und Bristot caffè. Auch der Vescovi Caffè sowie die Linien Deorsola und Breda gehören zu den Kaffeemarken unseres Hauses. Neben diesen typisch italienischen Sorten produzieren wir auch die traditionsreichen österreichischen Kaffeelinien Walzertraum und Wedl Kaffee.



Walzertraum

Im Johann-Strauß-Jahr 1999 kreierten wir die Kaffee-Linie „Walzertraum“. Mit Sorten wie „Mocca“, „Wiener Melange“ und „Wiener Mischung“ repräsentiert sie die Wiener Kaffeehauskultur und bietet ein feines Bouquet sowie volles Aroma für traditionellen, kräftigen Kaffeegeschmack.

Wedl Kaffee

Ausgewogene Mischungen aus den allerbesten Arabica- und Robusta-Bohnen werden ganz in der Tradition des österreichischen Kaffees verarbeitet. So bietet diese Linie beste Kaffeequalität für jeden Bedarf, von kräftigem Espresso bis zum klassischen Frühstückskaffee.

wedl's bohne

Die Röstmischungen dieser Linie sind wahre Allrounder. Geröstet aus erlesenen Arabica- und Robusta-Bohnen bieten sie optimale Produkte für beinahe jeden Einsatzbereich und treffen den Geschmack all jener, die das typische Aroma von Kaffee lieben.

Red & Black Coffee

Dieser Kaffee bietet mehr Genuss und Aroma und verkörpert eine neue Kaffeekultur. Mit dem Flair Südamerikas und hochwertigen süd- und mittelamerikanischen Arabica-Bohnen entsteht ein belebender Kaffee, der Leidenschaft und Lebensfreude spürbar macht.

Caffè Cuisine Noblesse

Die besten Hochland-Arabica- und Robusta-Bohnen der Zertifizierung Grad 1 bilden die Basis für diese Mischungen. Die sorgfältig ausgewählten Bohnen garantieren höchste Qualität. Das feine Bouquet macht diese Kaffee-Linie zum perfekten Allrounder in der Gastronomie. 



Affineur

Österreichische Käsekultur in höchster Vollendung

Die Geschichte von Schärdinger ist eine Geschichte von Tradition, Innovation und Qualität. Von der Gründung der „Ersten Österreichischen Zentralen Teebutter Verkaufsgenossenschaft“ bis hin zu einer der renommiertesten Marken Österreichs hat sich Schärdinger stets durch seine Leidenschaft für hochwertige Milch- und Molkereiprodukte ausgezeichnet. Die kontinuierliche Weiterentwicklung und der Fokus auf höchste Qualität zeigen sich besonders in der exklusiven Schärdinger Affineur-Produktlinie.

Die Affineur-Käsespezialitäten zeichnen sich durch besondere Sorgfalt und Handwerkskunst bei der Reifung und Veredelung der verschiedenen Käsesorten aus. Durch die sorgfältige Auswahl erstklassiger Rohstoffe und die aufwändige Reifung entstehen feine Geschmacksnuancen von mild bis würzig, die Kenner und Genießer gleichermaßen begeistern.

WEICHKÄSETELLER



HARTKÄSETELLER





Genusswelt Gourmet

In unserer Gourmet-Welt gibt es die perfekten Zutaten für kulinarische Highlights, edle Klassiker und seltene Raritäten, die jedes Genusserlebnis besonders machen. Hier steht ein umfassendes Sortiment an internationalen und heimischen Delikatessen bereit, das höchste Ansprüche erfüllt.

Exklusiver Genuss

Unsere Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet bündelt ausgewählte Top-Produkte, kreiert für den anspruchsvollen kulinarischen Genuss. Quer durch alle Sortimente wird exklusiv „Wedls Finest“ offeriert. Tradition und perfektioniertes Handwerk in Produktion und Veredelung von den Lebensmitteln heben diese Produktlinie auf Premium-Niveau.

Wedl Gourmet Fleischspezialitäten

Das Frischfleisch vom Stier aus der Gourmet-Welt bietet höchste Qualität mit Garantie. Es stammt aus deutscher, kontrollierter Herkunft und ausschließlich von ausgewählten Rassen. Es ist Wet Aged (vakuumverpackt) und wurde 14 Tage gereift, um den optimalen Geschmack und die perfekte Zartheit zu gewährleisten. Dadurch eignet es sich hervorragend für Grill- oder Kurzbratgerichte. Das Sortiment umfasst T-Bone Steak, Tomahawk Steak und Roastbeef/Beiried, scan trim – alles vom Stier – und ist ideal für anspruchsvolle Fleischliebhaber. Mit diesem Fleisch kommt stets ein Stück erstklassige Qualität auf den Teller.

Wedl Gourmet Bio-Gewürze

Wir bieten eine exklusive Palette erlesener Bio-Gewürze, die durch höchste Qualität überzeugt. Bereits bei der Auswahl der Rohstoffe erfolgt eine präzise Selektion, die bis zur Ursprungsquelle der Zutaten zurückreicht. In Tirol selektiert und per Hand abgefüllt, sind diese Gewürze sowohl in handgetöpften Keramiktöpfen als auch in praktischen Gastrodosen erhältlich und sind somit ideal für den Einsatz in der professionellen Küche oder auch zuhause. Das vielfältige Sortiment umfasst Havsnø Salz, Pyramidensalz, Kräutersalz, Hähnchen-Gewürz, Chili-Flocken, Steakpfeffer, Indischen Curry, Tibet Curry und Bourbon Vanille.

Wedl Gourmet Italienische Pasta

Die italienische, handgefertigte Pasta wird aus sorgfältig ausgewählten Zutaten wie Hartweizengrieß und frischen Eiern hergestellt. Dabei wird traditionell kein Wasser zugesetzt, wodurch eine besonders hochwertige Pasta entsteht, die auch nach dem Kochen ihre perfekte Konsistenz und leuchtende Farbe behält. Unser Sortiment bietet die folgenden Sorten: Verde Spinaci, Chitarrine con Nero di Seppia, Tagliatelle, Tagliatelle con Limone, Tonnarelli, Pappardelle, Saracene und Lasagne. Die Pasta ist ideal für Gastronomiebetriebe und Köche, die nach hochwertigen Produkten in praktischen Kilopackungen suchen.



Mit Wedl Gourmet setzen wir einen weiteren Schritt im Premiumsegment und bieten eine Produktlinie, die sich vom bereits hochwertigen Sortiment abermals abhebt. Sie beinhaltet ausschließlich Produkte, die es unseren Kunden ermöglichen sollen, wiederum ihre eigenen Kunden oder Gäste zu begeistern.



Wedl Gourmet Bio Käse

Die Käse werden aus Heumilch (100 % silofrei) von kontrollierten Bio-Betrieben aus Walchsee in Tirol und Umgebung hergestellt. Bei der Produktion der Heumilchkäse wird vollständig auf Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichtet, um die Reinheit und Qualität zu bewahren. Nach der Herstellung reifen sie mehrere Monate in den Käsekellern, wodurch sie ihr unverwechselbares Aroma entwickeln können und einen einzigartigen Geschmack erhalten. Wir bieten die zwei Sorten Tiroler Bio Bergkäse und Walchseer Bio Bockshornklee, die beide besondere Spezialitäten sind.

Wedl Gourmet Caviar

Dieser Kaviar stammt von einer Kreuzung zwischen dem Kaluga-Stör (*Huso dauricus*, ein enger Verwandter des legendären Beluga-Störs) und dem Amur-Stör (*Acipenser schrenckii*). In einem schonenden Verfahren wird der Kaviar gesalzen (Malossol). Eine wunderschön trockene, cremegoldene Körnung, eine feste Konsistenz und der einzigartig nussige Geschmack zeichnen diesen Kaviar aus. Viele Kenner betrachten ihn als den derzeit besten auf dem Markt erhältlichen Kaviar. Er ist erhältlich in drei verschiedenen Mengen und außerdem Teil unserer exklusiven Kaviar Geschenkboxen.

Wedl Gourmet Salmon

Das zarteste Stück des Lachses, veredelt zum Wedl Gourmet Salmon Top Loin, besticht durch seine kräftige orangerote Farbe. Die aromatisch feste Konsistenz lässt das Lachsrückenfleisch auf der Zunge zergehen. Mit äußerster Sorgfalt werden die frischen dänischen Lachse nach dem Fang von Hand filetiert und gesalzen. Durch langsames Reifen im Salz bleibt die bissfeste Konsistenz erhalten. Durch Veredelung mit ausgewählten Edelhölzern und selektierten Gewürzen erhält das Salmon Top Loin Lachsrückenfleisch sein einzigartiges Raucharoma. Es ist in sieben verschiedenen Sorten erhältlich. 



Unsere *Kulinarik*–

Unsere Wedl Kulinarik-Botschafter sind zugleich auch zufriedene Kunden unseres Hauses. Als Partner setzen sie in ihren Betrieben auf die hohe Qualität und Vielfalt unseres Sortiments. Ihre Zufriedenheit und ihr Vertrauen in unsere

Alexander Forbes Junior

Alexander Forbes übernahm im Jahr 2023 die Tätigkeit als Kulinarik-Botschafter bei uns. Seine Leidenschaft für das Kochen wurde ihm sprichwörtlich in die Wiege gelegt, denn seit seinem vierten Lebensjahr hatte er keinen anderen Berufswunsch als Koch.

Nach seiner fundierten Ausbildung und den traditionellen Wanderjahren, die ihn durch verschiedene renommierte Küchen führten, übernahm er die Position des Küchenchefs im Hotel Berghof in St. Johann im Pongau. Sehr wichtig ist ihm die Aus- und Weiterbildung seiner Lehrlinge und die Förderung der Jugend und besonderer Talente.

Nebenbei engagiert er sich ehrenamtlich im Österreichischen Kochverband. Dort hat er die Position des Obmanns der Salzburger Köche inne und ist zugleich Vizepräsident des Verbandes. Für sein Engagement wurde ihm 2017 der Titel „Koch der Köche“ des Österreichischen Kochverbands verliehen.

Das traditionsreiche Familienunternehmen Wedl feiert heuer sein 120-jähriges Firmenjubiläum. Ein österreichisches Unternehmen, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde, und von Anfang an seiner Philosophie treu geblieben ist.

Als kleiner Junge durfte ich schon immer zusammen mit meinem Vater, der selbst Küchenchef ist, zum „Einkaufen“ beim Wedl mitfahren. Es war damals schon immer etwas besonderes und ist es nach wie vor.

Das Unternehmen hat es geschafft, die Herausforderungen der Zeit zu meistern und sich stetig weiterzuentwickeln. Ein Schlüssel zu diesem Erfolg ist mitunter seine Innovationskraft – moderne Logistiklösungen, digitale Dienstleistungen, die es schon seit 15 Jahren gibt und stetig ausgebaut und verbessert wurden – sowie nachhaltige Konzepte. Der Einsatz von umweltfreundlichen Verpackungen und die Investition in umweltfreundliche Technologien sind besonders hervorzuheben.

Regionale Lieferanten finden Einzug in die einzelnen Märkte – ihre Produkte spiegeln das breite Sortiment in den einzelnen Bereichen wider. Auch das Sortiment an Eigenmarken, das in den letzten Jahren ausgebaut wurde, erfreut sich immer größer Beliebtheit und zeichnet sich durch eine sehr hohe Produktqualität und ein besonderes Preis-Leistungs-Verhältnis aus.

Eine hohe Kundenzufriedenheit ist gewährleistet durch Loyalität und Wertebasis des Unternehmens, das stets kunden- und lösungsorientiert arbeitet. Direkte und persönliche Betreuung unterstreichen diese Werte.

Dies alles zusammen ist das Ergebnis einer 120-jährigen Firmengeschichte, die das Unternehmen zu einem bevorzugten Partner für viele Kunden im Lebensmittel- und Gastronomiebereich macht.

Wedl *Botschafter*

Produkte spiegeln sich in ihrer täglichen Arbeit wider, bei der sie nicht nur unsere Waren verwenden, sondern auch unsere Philosophie nach außen tragen. Diese enge Verbindung macht sie zu wertvollen Botschaftern der Marke Wedl.

Martin Sieberer

Seit Jahren schätze ich die kontinuierliche und verlässliche Zusammenarbeit mit der Firma Wedl – einem herausragenden Partner in einer hart umkämpften Branche, der sich durch seinen außergewöhnlichen Service und seine kundenorientierte Philosophie auszeichnet. Vom ersten Gespräch an spürt man, dass man als Kunde hier im Mittelpunkt steht – immer finden sich Lösungen für meine Belange, egal ob es um Fine Dining im obersten Segment geht oder ob es gilt, Massen bei Großevents zu versorgen.

Wedl bietet weit mehr als nur Produkte – es ist der persönliche Kontakt und die maßgeschneiderte Betreuung, die das Unternehmen so einzigartig machen. Das Team nimmt sich die Zeit, individuelle Bedürfnisse zu verstehen und passende Lösungen zu finden. Diese persönliche Note schafft Vertrauen und ein Gefühl der Wertschätzung, das weit über das übliche Maß hinausgeht. Jedes Produkt, das das Lager verlässt, wird sorgfältig geprüft, um höchste Standards zu gewährleisten. Diese Qualitätssicherung gibt mir als Kunde die Sicherheit, stets das Beste zu erhalten, was der Markt zu bieten hat – egal, ob es Hummer, Thunfisch oder Steinbutt, Polenta oder verschiedenste Asia-Produkte sind. Die Firma Wedl steht für Qualität und Verlässlichkeit.

Darüber hinaus sorgt die effiziente und flexible Lieferkette dafür, dass alle Bestellungen termingerecht und in einwandfreiem Zustand ankommen. Diese herausragende Logistik ist ein weiterer Aspekt, der die Firma von der Konkurrenz abhebt. In einer Welt, in der Geschäfte oft anonym und unpersönlich sind, ist es beruhigend zu wissen, dass es Unternehmen wie Wedl gibt, die ihre Kunden als Partner betrachten und sich leidenschaftlich dafür einsetzen, sie zu unterstützen und ihre Erwartungen zu übertreffen. Besonders schätze ich, dass immer eine Person hinter der Produktabteilung steht, die für mich greifbar ist.

Aus diesen Gründen freue ich mich auf viele weitere Jahre der Zusammenarbeit und gratuliere herzlich zu diesem bedeutenden Jubiläum. 



Martin Sieberer gilt als einer der innovativsten Kochkünstler Europas. Seine kulinarischen Spitzenleistungen erbringt der Tiroler seit 1996 als Küchenchef im 5-Sterne-Superior Hotel Trofana Royal.

Seit mehr als 25 Jahren bestätigt der Guide Gault Millau immer wieder die außergewöhnlichen Küchenleistungen und verleiht 4 Hauben im Fine Dining Restaurant Paznaunerstube sowie 3 Hauben im Gourmet- und Genussrestaurant Heimatbühne.

Ein bemerkenswerter Weg, der einhergeht mit alljährlichen Höchstnoten in den Gourmetführern A la Carte und Falstaff, letzterer zeichnet die Paznaunerstube mehrfach als bestes Restaurant in Tirol aus. Beim erstmaligen Erscheinen des Michelin-Führers in Österreich fand sich Sieberer mit seinem Restaurant Paznaunerstube ebenso unter den Ausgezeichneten wie er auch aktuell erneut vom Schlemmeratlas mit der Höchstbewertung und zum Spitzenkoch des Jahres 2024 ausgezeichnet wurde.

MAN TRUCK & BUS ÖSTERREICH GRATULIERT ZUM JUBILÄUM



Wir freuen uns weiterhin
auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

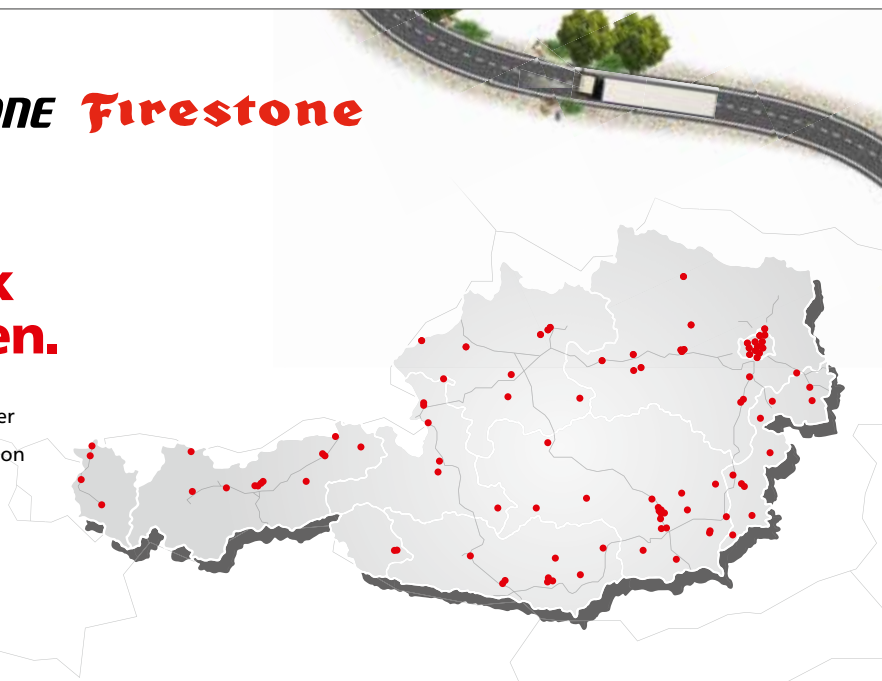


BRIDGESTONE Firestone

Mobil mit Profil

**Gemeinsam stark
für unsere Kunden.**

- Der Fuhrpark-Spezialist für Reifen und Räder
- Österreichs größte unabhängige Kooperation mit über 95 Standorten
- Nur 1 Ansprechpartner
- Zentralverrechnung
- Umfangreiches Reporting



TOP-REIFEN-TEAM Mitgliedsbetriebe



topreifenteam.at



Zwei Familienunternehmen *mit Weitblick*

Seit 1890 widmet sich das in Sieghartskirchen ansässige - nunmehr in vierter und fünfter Generation geführte - Familienunternehmen Berger Schinken mit großer Leidenschaft dem Handwerk der Schinkenherstellung ebenso wie der Produktion feinsten Wurstwaren und Fleischspezialitäten.

”



120 Jahre Wedl !

Wir gratulieren herzlich, bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre.



www.berger-schinken.at

Nachhaltig in die Zukunft



Das Thema Umweltschutz gewinnt zunehmend an Bedeutung und auch die Anforderungen an Unternehmen entwickeln sich stetig weiter. Wir setzen auf die Weiterentwicklung bestehender Maßnahmen und die Einführung neuer Verfahren, um an einer besseren Zukunft für die kommenden Generationen zu arbeiten.

Die Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) ist eine Richtlinie der Europäischen Union (EU). Sie folgt den Zielen des Europäischen Green Deals, die Transparenz zu erhöhen, Investitionen in nachhaltige Unternehmen zu lenken und bis 2050 Klimaneutralität zu erreichen. Von großen Unternehmen verlangt sie, soziale und ökologische Risiken, Chancen und Auswirkungen offenzulegen, was als nichtfinanzielle Berichterstattung gemäß den European Sustainability Reporting Standards (ESRS) bekannt ist.

Ab 2025 sind auch wir im Zuge der Nachhaltigkeitsberichterstattung dazu verpflichtet, einen konsolidierten Bericht über unsere Firmen-Gruppe zu erstellen. Dieser Bericht hilft uns

zu bewerten, wo wir in Bezug auf Umwelt, Soziales und Unternehmensführung stehen und dient als Grundlage für unsere Verbesserungsstrategien.

Für den Wedl-Nachhaltigkeitsbericht hat sich ein „Green Team“ aus Mitarbeitern verschiedener Abteilungen gebildet. Gemeinsam mit dem Terra Institute erarbeitet die Projektgruppe die Grundlagen für die Analyse unseres Unternehmenskontextes und unserer Wertschöpfungsketten. Dies beinhaltet eine detaillierte Betrachtung des Carbon Footprints unseres Unternehmens – von der Produktion der Produkte in Fischereien, Landwirtschaft oder Produktionsanlagen über Verpackung, Versand und Logistik bis hin zu unseren Wedl-Märkten, Privatkunden und Gastronomiepart-

nern. Aus dieser Analyse leitet das Team die globalen und nationalen Chancen und Risiken ab. Im nächsten Schritt folgt die Wesentlichkeitsanalyse, bei der die für uns relevanten Themen herausgearbeitet werden. Diese Themen bilden die Grundlage für unsere Nachhaltigkeitsberichterstattung und unseren Aktionsplan.

Unser Ziel ist es, innovativ und verantwortungsbewusst in die Zukunft zu starten, neue Chancen zu nutzen, ambitionierte Ziele zu setzen und unsere Nachhaltigkeitsstrategie kontinuierlich weiterzuentwickeln. Wir sind uns unserer unternehmerischen Verantwortung gegenüber Mitarbeitern, Kunden, Geschäftspartnern, Gesellschaftern sowie der Gesellschaft und Umwelt stets bewusst. 

Folienfreie Lieferung

Der „RolliCoat“ ersetzt die bisherige Plastikfolie zur Sicherung von Rollcontainern durch eine wiederverwendbare Plane aus zertifiziertem Recyclingmaterial.

Energie-Effizienz-Maßnahmen

Wir führen ein zertifiziertes Energiemanagementsystem nach ISO 50001, dessen Einhaltung jährlich von der Quality Austria überprüft wird.

Moderne Kühlsysteme

Diese ermöglichen die Nutzung einer Wärmerückgewinnung. Dadurch können die Wedl Märkte beheizt werden, ohne dass zusätzliche Energie benötigt wird.

Laufende Erneuerung der Lkw-Flotte

Modernere Lkw sind sparsamer im Verbrauch und tragen neben einer optimierten Tourenplanung zur Reduzierung unseres Energiebedarfs bei.

Photovoltaik-Anlagen

Auf den meisten Dächern unserer Standorte und auf unserer Zentrale sind diese in Betrieb und erbringen eine Gesamtleistung von rund 1 Megawatt.

Moderne LED-Beleuchtung

Zur weiteren Energiesenkung erfolgte die Umstellung auf LED-Beleuchtung in den Märkten.

Elektro-Pkw und Alternativantriebe

Aktuell gehören rund 20 Elektro-Pkw zu unserer Flotte. Dieser Anteil wird weiter erhöht, auch im Lkw Segment werden ab 2025 Alternativantriebe getestet.

120 Jahre

WIR GRA TULIE REN

DANKE

für viele gemeinsame
Jahre, geprägt von
g e g e n s e i t i g e m
Vertrauen, Treue und
einer Partnerschaft,
die Erfolge schreibt.

WIR MACHT'S MÖGLICH



Leiter Firmenkunden
Severin Vötter CFM

Vorstand Direktor
Peter Grassl MBA CMC CSE

**Raiffeisen
Hall in Tirol**





Einfach unsere Lieblings- Käse.

Die Geschichte der Tirol Milch geht weit zurück und ist geprägt von vielen Höhen und Tiefen. Eine strukturierte Entwicklung der Tiroler Milchversorgung begann bereits im Jahr 1935 mit der Gründung der „Genossenschaft Milchverband Innsbruck“. Nach vielen schwierigen Jahren inmitten des Krieges kam es ab 1951 zu einer Stabilisierung der Verhältnisse, einer Steigerung der Milchanlieferungen und damit auch zu einer sukzessiven Ausweitung der Versorgungsgebiete. 2011 erfolgte die Eingliederung der Tirol Milch in die Berglandmilchgruppe. Mittlerweile zählt die Tirol Milch mit Standort in Wörgl zu einer der modernsten und nachhaltigsten Molkereien Mitteleuropas.



TIROL MILCH, EHRlich GUAT!

Markenauftritt



Einen bedeutenden Meilenstein haben wir 2023 erreicht: Unser Markenauftritt wurde komplett neugestaltet – für eine erfolgreiche gemeinsame Zukunft. Der neue Look strahlt Frische und Modernität aus und unterstreicht unsere Beständigkeit und Innovationskraft.

Seit unserer Gründung steht unser Familienunternehmen für höchste Qualität in Service und Produktsortiment. Unser Markenversprechen hat sich in all den Jahren nicht geändert: Wir bieten ein attraktives, sicheres Arbeits- und Einkaufsumfeld, setzen kontinuierlich auf Innovation und betreiben nachhaltiges Wirtschaften. Diese traditionellen Werte bilden das Fundament unseres neuen Markenauftritts.

Ein frischer Look für eine erfolgreiche Zukunft

Das markante Logo in kräftigem Rot war seit 1970 ein unverwechselbares Erkennungsmerkmal. Mit dem Relaunch von Logo und Corporate

Design präsentieren wir uns in einem frischen, modernen Look. Das neue Design ist elegant, zeitlos und reduziert, wobei die österreichische Herkunft unseres Unternehmens durch das helle Rot des neuen Logos hervorgehoben wird. Diese ausgewogene Gestaltung steht symbolisch für unsere Verbindung von Tradition und Innovation.

Edles Design, starke Botschaft

Unser Branding zieht sich konsequent durch alle Kommunikationskanäle und schafft einen einheitlichen Auftritt mit hohem Wiedererkennungswert. Dabei bleiben unsere Markenzeichen – Innovation, Tra-

dition und Qualität – klar im Fokus. Der moderne Auftritt spiegelt nicht nur unsere Werte wider, sondern zeigt auch, dass wir bereit sind, die Zukunft mit frischen Ideen und bewährter Qualität zu gestalten.

Mit unserem neuen Markenauftritt setzen wir ein klares Zeichen: Wir sind stolz auf unsere Tradition und gleichzeitig offen für die Herausforderungen der Zukunft. Gemeinsam gehen wir weiter, mit einem starken visuellen Ausdruck, der unsere Unternehmenswerte und unser Engagement für höchste Qualität und nachhaltiges Wirtschaften widerspiegelt. 

Das Logo im Wandel der Zeit

Seit Juni 2023

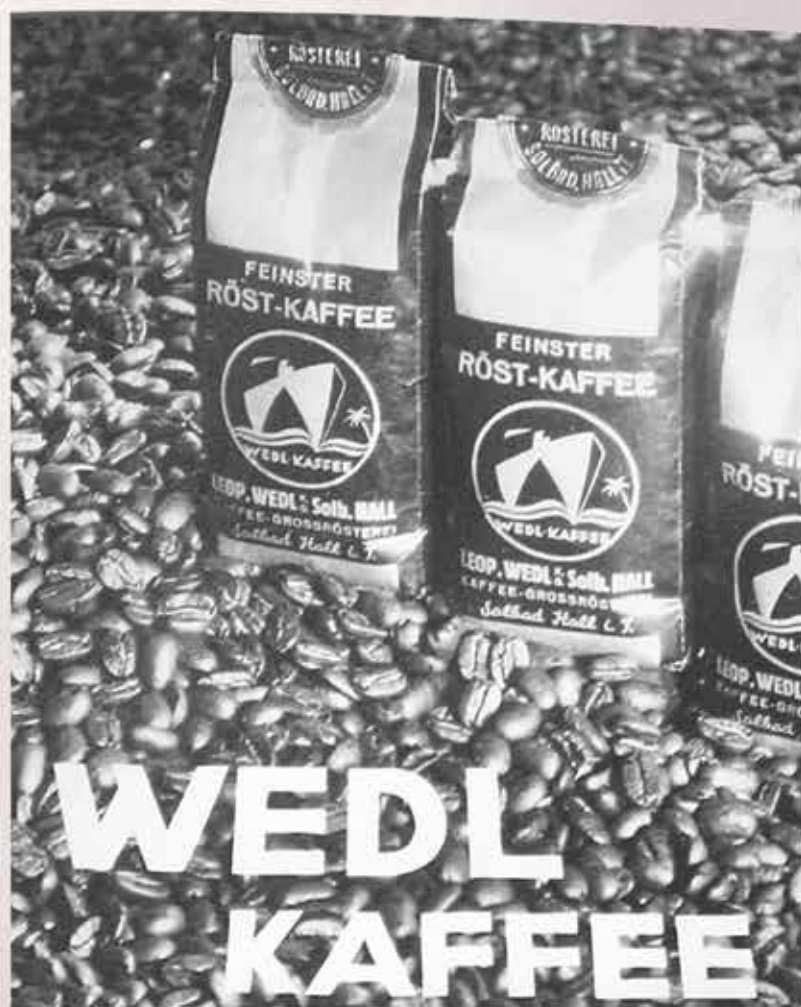
Unser Markenauftritt wurde komplett neugestaltet: vom Logo über das gesamte Design bis hin zur Umgestaltung aller Märkte.



Von 1970 bis 2023

Das prägnante Logo in kräftigem Rot wurde entwickelt.







Werbung

Bereits in den 1920er-Jahren setzten wir auf Eigenprodukte wie Königs-kuchen, Backpulver, Vanillezucker, Brause und Röstkaffee, um uns von der Konkurrenz abzuheben. Auch durch Werbung schafften wir es, unsere Produkte als Symbol für Qualität und Genuss zu positionieren und eine starke Markenidentität aufzubauen.

Heute setzen wir weiterhin auf bewährte Werte und moderne Kommunikationswege, um unsere Kunden mit höchster Qualität und einem starken Markenprofil zu überzeugen. Unsere Werbung erzählt eine Geschichte der stetigen Weiterentwicklung, die Tradition und Innovation erfolgreich miteinander verbindet. 



SPARKASSE



Ihr Unternehmen stellt sich der Zukunft. Ihre Bank auch?

Jetzt zum modernsten
Business Banking Österreichs
wechseln.

Reden wir
darüber.

A green IVECO EuroCargo truck with a white box trailer is parked on a cobblestone street in front of a large, ornate historic building. The building features classical architectural elements like columns and a balcony. A large green ivy bush is on the left. The IVECO logo and slogan are in the top right.

IVECO
Drive the road of change

Als langjähriger Partner
gratulieren wir der Firma Wedl
herzlich zum 120. Firmenjubiläum.



Für unsere Kunden ist uns kein Weg zu weit. Wir arbeiten stetig an der kundenorientierten Abwicklung von Bestellungen und Lieferungen. Durch effiziente Tourenplanung ohne Umwege und Leerfahrten sowie größere Lagerverfügbarkeiten werden Kunden nachhaltig und mit dem gewohnten Wedl-Service beliefert.

Derzeit werden rund $\frac{2}{3}$ des Umsatzes über die Zustellung generiert, der Trend wird sich in den kommenden Jahren weiter fortsetzen. Um hier weiterhin allen Kunden den gewohnten Service bieten zu können, wurden bereits Optimierungen bei den Logistikprozessen durchgeführt, weitere sind in Planung. Auch unser Fuhrpark wurde in den letzten Jahren ausgebaut und für die Zukunft sind auch hier weitere Investitionen geplant. Im Jahr 2025 werden wir mit dem Testbetrieb von E-Lkw starten.

Bei den vielen zu beliefernden Kunden gibt es auch Besonderheiten, die unsere Logistik zeitgleich zu den Standardabläufen vor Herausforderungen stellt. Denn nicht jede Fahrt ist ganz alltäglich – viele Hütten und Almen werden über Forstwege oder

mit Gondeln beliefert. Unsere Zeit und Erfahrung und unsere langjährigen Beziehungen zu Hüttenwirten, Seilbahnbetreibern und Berggastrosomen machen sich dabei bezahlt.

Disposition und Kommissionierung

Damit der Kunde die gesamte Bestellung zum Wunschzeitpunkt bekommt, ist die ausreichende Verfügbarkeit des Sortiments in den Lagern die Voraussetzung. Eine ausgeklügelte Disposition ist unumgänglich, um den schwierigen Spagat zwischen optimaler Lieferfähigkeit der Produkte und Mini-

mierung von Abschreibungen (Restbestände von Waren, deren Haltbarkeitsdaten überschritten sind) zu schaffen.

Auch im Bereich der internen und externen Logistik gibt es diverse komplexe Optimierungsprozesse, die IT-unterstützt umgesetzt werden. So wird beispielsweise jeder Artikel entlang der Logistikkette vom Wareneingang, Lagerort, bis hin zur Zustellung digital festgehalten. Unsere Mitarbeiter der Kommissionierung und im Lager wissen dadurch jederzeit, wie viel von einem spezifischen Produkt noch verfügbar ist und in welchem Regal es sich befindet. 

Der Fuhrpark im Wandel der Zeit

Heute

Über 100 Lkw starten täglich von der Zentrale in Mils und allen Zweigstellen aus.

2000er-Jahre

Mit einer modernen Lkw-Flotte belieferte Interservice die Gastronomie in Österreich, Südbayern und Oberitalien.

1920er-Jahre

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



Schuh

Vorsprung durch individuelle Lösung
seit 1810



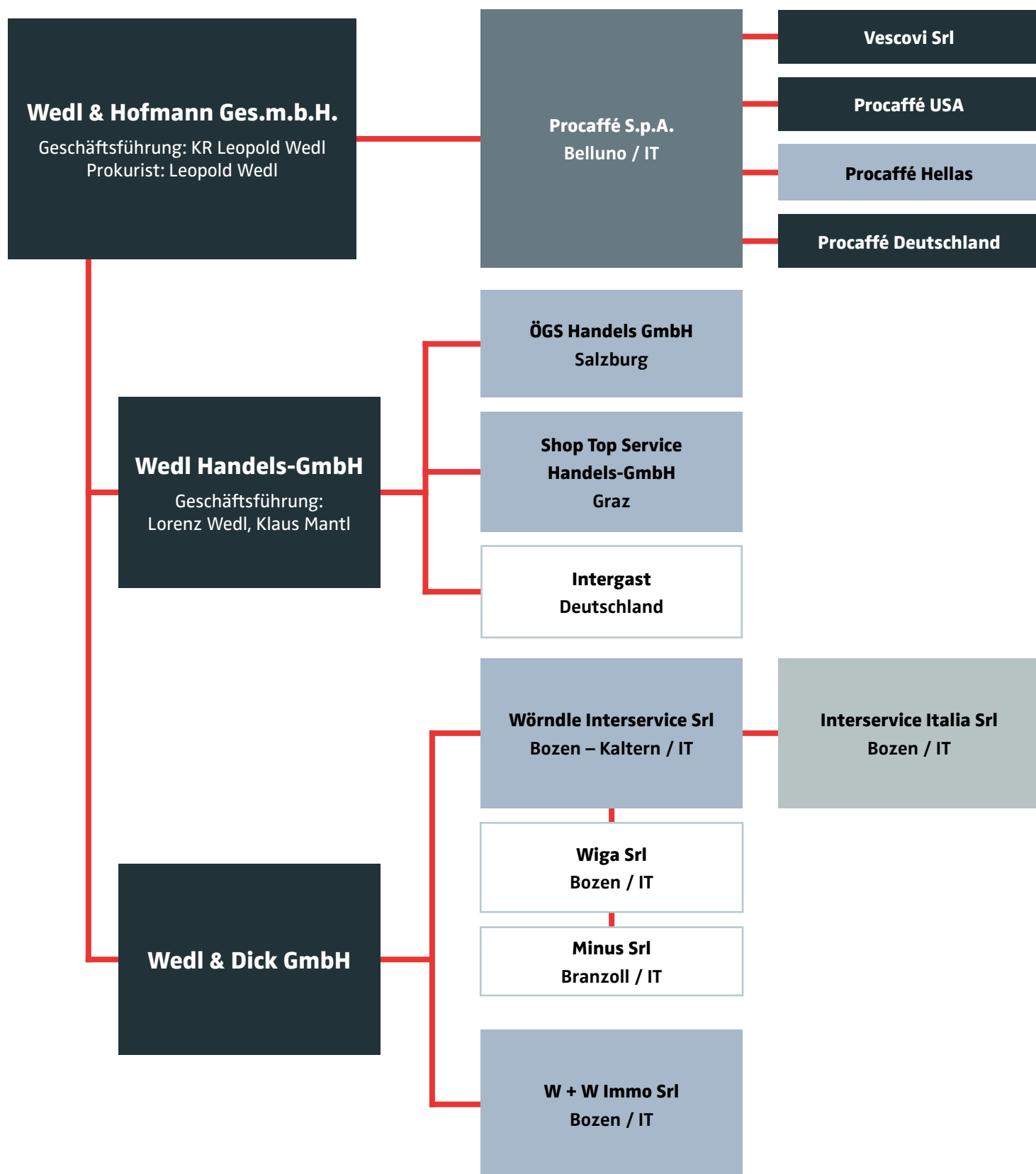
Schuh Karosseriebau GmbH
Willendorfer Gasse 32
2700 Wr. Neustadt
Tel.: +43 2622 234 72
www.schuh.co.at
E-mail: office@schuh.co.at

WIR SERVIEREN NUR DAS BESTE FÜR IHRE FLOTTE

Das Flottenmanagement
der Porsche Bank



Wedl Gruppe



Weitere Unternehmen:
Leopold Wedl GmbH & Co KG,
 Lebensmittelgroß und -einzelhandel
W&R Immobilien Verwaltungs GmbH

100 %

90 %
+ mehr50 %
+ mehr25 %
+ mehrunter
25 %

Beteiligungen

Procaffé S.p.A.

Procaffé S.p.A. umfasst in seinem Sortiment diverse historische Prestigemarken, die tief in ihrer Region verwurzelt sind und gewerbliche Niederlassungen besitzen: Bristot (Belluno) seit 1919, Deorsola (Turin) seit 1920, Breda (Padua) seit 1921. Heute gehört das Unternehmen der Wedl & Hofmann GmbH an. Unter der Führung von Gerhard Laner und seinem Team kann sich Procaffé S.p.A. auf die Entwicklung langfristiger Strategien konzentrieren und entspannt in die Zukunft blicken.

procaffé s.p.a.

Österreichisches Gastronomie Service (ÖGS)

Das Österreichische Gastronomie Service wurde bereits 1984 gegründet. Somit verfügt die ÖGS über nahezu 40 Jahre Einkaufserfahrung und Einkaufskompetenz. Das Know-how wird genutzt, um den Mitgliedern zur Optimierung ihres Beschaffungswesens zu verhelfen und gleichzeitig ihre Beschaffungskosten zu senken, um sich auf das Wesentliche, ihr operatives Geschäft konzentrieren zu können. Zusätzlich profitieren die Mitgliedsbetriebe durch die doppelten Bonusstaffeln und von erheblichen prozentualen Rückvergütungen durch das Einkaufssystem.



Shop Top Service (STS)

Bereits seit 1997 bietet Shop Top Service Tankstellenshops und Convenience-Märkten professionelles Service und kompetente Beratung. Bei der Lieferung von Lebensmitteln, Süßwaren, Getränken, Tiernahrung und Non Food Produkten kann man sich auf erstklassige Qualität, pünktliche Zustellung, aktuelle Beratung und eine marktorientierte Artikelauswahl von Shop Top Service verlassen. Der zweite Geschäftsbereich von Shop Top Service befasst sich mit dem Vertrieb von Gutschein- und Handywertkarten.



Wörndle | Interservice

Allen Gastronomie-Profis Italiens wird von Wörndle ein reichhaltiges Sortiment qualitativ hochwertiger Erzeugnisse aus der ganzen Welt geboten. Das Liefergebiet reicht von Südtirol bis nach Sizilien. Fleisch, Fisch, Käse und zahlreiche Gastronomie-Spezialitäten werden sorgfältig ausgesucht und auf höchste Qualität geprüft. Über 300 frische und exklusive Produkte liefert der italienische Premiumgastronomie-Lieferant Wörndle Interservice an uns. So gelangen beispielsweise die Produkttrends, die in den renommiertesten Hotels der Lagunenstadt Venedig serviert werden, auch auf die heimischen Teller.



LANGJÄHRIGE PARTNERSCHAFT UND TOP QUALITÄT



Mit dem Credo „Das Beste aus der Kartoffel“ arbeitet das österreichische Familienunternehmen 11er tagtäglich daran, außergewöhnliche Kartoffelspezialitäten für die Gastronomie zu kreieren.

Das Qualitätsgeheimnis der goldgelben Pommes Frites, knusprigen Kroketten und feinsten Rösti-Spezialitäten sind hochwertige, beste

gelbfleischige Kartoffeln aus der Alpenregion, hausgemachte Rezepturen, regionale Zutaten und ein schonender Umgang mit der Natur.

Gemeinsam mehr erreichen

Wir bei 11er sind überzeugt, dass gute und aktiv gelebte Partnerschaften einen Mehrwert für alle Seiten bringen. Deshalb wählen

wir unsere Partner ganz bewusst und gehen mit diesen Kooperationen eine langfristige Verbindung ein. Mit Wedl haben wir solch einen starken Partner gefunden.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam auch in Zukunft neue Maßstäbe zu setzen und unsere 11er Kartoffelspezialitäten vielen weiteren Kunden zugänglich zu machen.

„Wir sind stolz, verlässlicher Partner unseres Kunden Wedl zu sein. Unsere gemeinsamen Werte und das Streben nach bester Qualität und außergewöhnlichem Genuss prägen unsere langjährige Zusammenarbeit und wir freuen uns auf weitere erfolgreiche Jahre.“

Wir gratulieren Wedl zu 120 Jahren erfolgreicher Firmengeschichte!



11er-ÖSTERREICHISCHER PARTNER DER GASTRONOMIE

Erfolgsmodell Wedl Gruppe

Durch kontinuierliche Investitionen und strategische Maßnahmen konnten wir ein solides Wachstum erzielen und sind gut für die Zukunft aufgestellt.

Auch in schwierigen Zeiten und unter globalen Herausforderungen konnten wir wachsen, uns anpassen und die Unternehmensentwicklung erfolgreich fortsetzen. 

2023

650.000.000 €

2003

335.000.000 €

4.610.000.000 Schilling

1990

135.000.000 €

1.854.000.000 Schilling

1979

58.000.000 €

803.000.000 Schilling

1970

12.000.000 €

172.000.000 Schilling

1960

3.000.000 €

38.000.000 Schilling

1950

2.000.000 €

23.000.000 Schilling



Wedl Märkte

Der persönliche Kontakt zu unseren Kunden ist uns enorm wichtig. Dafür sorgen die stationären Abholmärkte. Insgesamt betreiben wir acht Märkte – sieben davon in Österreich – mit Standorten in Innsbruck, Ried im Innkreis, Saalfelden, St. Johann im Pongau, Villach, Vöcklabruck und Wien, sowie einem weiteren Markt im bayrischen Bischofswiesen.

Für ein besonderes Einkaufserlebnis sorgen diverse Verkostungen sowie vor allem die umfassenden Serviceleistungen. Dabei bieten wir ausführliche Beratungen zu Ursprung, Inhaltsstoffen und Frische der Produkte an.

Der direkte persönliche Austausch und die Möglichkeit, flexibel und individuell auf spezielle Wünsche einzugehen, sind zentrale Eckpfeiler unseres bewährten Wedl-Services, der Kundenzufriedenheit in den Mittelpunkt stellt. 

Wedl Saalfelden



Wedl St. Johann im Pongau



Wedl Innsbruck



Wedl Vöcklabruck



Wedl Ried im Innkreis



Wedl Villach



Wedl Wien



Wedl Bischofswiesen (D)





Tiroler Fruchteküche

**Wir gratulieren
herzlich zum
120-jährigen Jubiläum!**



**Bei der Unterweger Fruchteküche hat
Qualität eine lange Tradition:
Das Osttiroler Familienunternehmen
in dritter Generation setzt höchste
Ansprüche an die verwendeten Früchte,
an die Erlesenheit der Rezepte und an sich
selbst. Und das seit 1931.**





Erfahren

Mit Pfandbriefen hat alles begonnen. Dadurch konnte das Kapital für die Hypothekendarlehen an Tirols Bauern aufgebracht werden. Wertpapiergeschäfte liegen uns also im Blut. Und: Wir sind zusammen mit den Kapitalmärkten gewachsen. Zur renommierten Adresse für Vermögensaufbau, Kapitalanlage und Vermögensverwaltung.

Die Hypo Tirol gratuliert der Firma Wedl zum 120-Jahre-Jubiläum!

UNSERE LANDESBANK. hypotiro.com



**HYPO
TIROL**

Meilensteine



1904

Gründung eines Kolonialwarengeschäfts von Leopold Wedl I. in Hall in Tirol



1941

Die Firma wurde von einer Einzelfirma in eine Familien-KG umgewandelt

1960er

Einsatz der ersten IBM Datenverarbeitungsanlage



1920er

Leopold Wedl II. begann mit der Großhandelstätigkeit

Eine Palette von Eigenprodukten wird angeboten

1950er

Anschluss an den Österreichischen Fachring Ges.m.b.H. (später IFA)





1967

Fertigstellung des
Neubaus der Zentrale Mils



1983

Die Einzelhandelsmarke
Nah&Frisch, als Neufolge
der IFA und A&O, wurde
ins Leben gerufen

1965

Leopold Wedl III. übernahm gemeinsam
mit Wilhelm Hofmann senior sowie
Josef und Anna Wedl die Führung des
noch kleinen Familienunternehmens



1979

Übernahme der Firma Dick
in Saalfelden, Überschreitung
der Tiroler Landesgrenzen,
Strategische Ausrichtung
in Richtung Gastronomie



Meilensteine



1995

Geburtsstunde der
Kaffeemarke
„TESTA ROSSA caffè“



2009

Übernahme der Mehrheitsanteile
der Firma Berger sowie Neubau
des Marktes in Wien

1992

Zukauf der Abholmärkte und weiterer Firmen
in Kärnten und Oberösterreich. Erweiterung
der Interservice-Schiene auf Oberitalien durch
50 % Beteiligung an Wörndle. In Innsbruck
wurde der erste Abholmarkt eröffnet

2000

Kauf der italienischen
Kaffeerösterei Procaffé





2020

Fusion Duschlbaur GmbH in die
Wedl Handels-GmbH, Vollständige
Übernahme von Berger&Wedl

Bau eines Verteilzentrums in Brescia
mit der Firma Wörndle in Italien

2024

120 Jahre Wedl

Tradition verbindet –
Zukunft begeistert

2019

Lorenz Wedl übernimmt
gemeinsam mit Klaus Mantl
die Geschäftsführung der
Wedl Handels-GmbH

2023

Juni 2023 Einführung
neues Logo und neuer
Markenauftritt



GESCHIRR

SEIT

1885



Coca-Cola®

SEIT 120 JAHREN EIN STABILER PARTNER







Pioniere des Erfolgs

Über Generationen hinweg haben die Familien Wedl und Hofmann mit Weitsicht, Innovationskraft und unternehmerischem Geschick die Entwicklung unseres Unternehmens geprägt und es zu einer festen Größe in der Branche gemacht. Auf der nachfolgenden Doppelseite stellen wir die Pioniere aus beiden Familien vor.



Leopold I. und Anna Wedl

Leopold I. wurde in Rosenau in Niederösterreich geboren. Er kam nach Innsbruck, um als Filialleiter im Südbahnkonsum zu arbeiten.

1904 gründete Leopold I. in Hall in Tirol ein kleines Kolonialwarengeschäft am Unteren Stadtplatz und legte damit den Grundstein für unseren Betrieb. Gemeinsam mit seiner Frau Anna führte er es durch den 1. Weltkrieg und die schwere Nachkriegszeit. Mit harter Arbeit und unermüdlichem Einsatz gelang es beiden, das Geschäft fest zu etablieren.

Leopold I. errichtete einen Fuhrwerksdienst und gründete die erste Kaffeerösterei. 1916 richtete er ein Stadtlagerhaus ein. Gemeinsam legten Leopold I. und Anna eine starke Basis für die Zukunft unseres Unternehmens.

Leopold I.: geboren 1878

Anna: geboren 1884

6 Kinder:

- Leopold Wedl II.
 - Maria Cassan
 - Anna Tursky
 - Auguste Wedl
 - Josef Wedl
 - Rosa Hofmann
-



Leopold II. und Maria Wedl

Leopold II. arbeitete bereits mit 15 Jahren im Geschäft mit und ging als Handelsvertreter auf Kundenbesuch. In den 1920er-Jahren trat er in das Geschäft ein und man begann mit der Großhandelstätigkeit. 1923 kaufte man den ersten Lkw.

Während des 2. Weltkriegs konnte man durch die rasche Auslieferung von lebensnotwendigen Waren den Markt bedeutend erweitern. Zusätzliche Lager mussten angemietet werden und ein Bahnlagerhaus wurde errichtet, um den steigenden Warenumschlag bewältigen zu können.

Leopold II. übernahm nach dem Tod des Vaters 1943 die Hauptverantwortung in der Geschäftsführung, unterstützt von seinen Geschwistern Josef Wedl, Auguste Wedl und Rosa Hofmann.

Leopold II.: geboren 1907

Maria: geboren 1910

3 Kinder:

- Leopold Wedl III.
 - Christl Wedl
 - Hansi Wedl
-



Wilhelm senior und Rosa Hofmann

Wilhelm, der Schwiegersohn von Leopold I. und Anna Wedl, rückte in den 1950er-Jahren als Prokurist und Leiter der Verwaltung des Familienunternehmens auf. Später übernahm er gemeinsam mit KR Leopold III. die Geschäftsführung.

Rosa und weitere Familienmitglieder waren an deren Seite und nahmen führende Positionen in den einzelnen Abteilungen ein. Ein starkes Zusammengehörigkeitsgefühl war schon immer die Stärke unseres Unternehmens.

Wilhelm übernahm gemeinsam mit KR Leopold III. und KR Walter Dick die Geschäftsführung des Unternehmens Wedl & Dick, nachdem 1979 die Firma Dick in Saalfelden übernommen wurde.

Wilhelm: geboren 1915

Rosa: geboren 1923

6 Kinder:

- Maria Hofmann
 - Anna Baur
 - Wilhelm Hofmann
 - Elisabeth Mantl
 - Theresia Steiner
 - Paul Hofmann
-



Wilhelm Hofmann

Wilhelm wurde in die Geschäftsführung der Holding aufgenommen und war in allen italienischen Gesellschaften im Verwaltungsrat vertreten.

Er übernahm zudem die Leitung der EDV und der organisatorischen Strukturen des Unternehmens sowie die Verantwortung für die Einzelhandelsfilialen.

Danach durchlief unser Unternehmen einen Umbau, der den Fokus verstärkt auf den Gastronomie-Großhandel legte. Besonders in den Bereichen Fleisch und Fisch wurden neue Schwerpunkte gesetzt, wodurch unser Unternehmen die Position als Anbieter in diesen Segmenten weiter ausbauen konnte.

Wilhelm: geboren 1951

2 Kinder:

- Petra Hofmann
 - Wilhelm Hofmann
-



Kommerzialrat Leopold Wedl III.

Leopold III. übernahm 1965 nach dem Tod des Vaters gemeinsam mit Wilhelm Hofmann senior die Geschäftsführung. Er leitete die Expansionswelle durch organisches Wachstum und Zukäufe ein, die dem Betrieb zur heutigen Größe verholfen hat.

1969 bildete er mit Partnern aus Österreich die ZEV (Zentrale Einkaufs- und Vertriebsgesellschaft) Markant, eine Vereinigung von Großhandelsunternehmen, deren Präsident er mehrere Jahrzehnte war. Anfang der 1970er-Jahre gründete er mit weiteren Großhändlern die Interservice Gastronomie Belieferung, ein Zustellgroßhandel für Großverbraucher und Gastronomie.

Leopold III. war außerdem lange bei der Wirtschaftskammer in Tirol als Vorsitzender für den Lebensmittelhandel und in Wien aktiv.

Leopold III.: geboren 1938

3 Kinder:

- Leopold Wedl IV.
 - Nina Wedl-Lechner
 - Lorenz Wedl
-



Gut?

Gut!

Wie die Zukunft aussieht, weiß man heute so wenig wie vor 100 Jahren. Fest steht: Heute wie morgen kümmern wir uns darum, dass Sie verlässlich und sicher mit Energie versorgt werden. www.gutmann.cc



TANKSTELLEN



STROM



HEIZÖL



PELLETS



GAS

GUTMANN

Mit Sicherheit richtig

120

Wir gratulieren der Firma Wedl zu ihrem 120-jährigen Jubiläum
und freuen uns darüber, Teil der Geschichte zu sein.



steinmayr & co

Insurance Brokers

Steinmayr & Co
Insurance Brokers GmbH

Meraner Straße 1
6020 Innsbruck

+43 (0)512 239280
info@steinmayr.co

www.steinmayr.co
@ f

Mit 120 Jahren Erfahrung und Tradition blicken wir auf eine lange Geschichte als familiengeführtes Unternehmen zurück. Seit unserer Gründung haben wir stets den Fokus auf höchste Qualität und Kundenzufriedenheit gelegt. Unser Erfolg basiert auf diesen Prinzipien und dem unermüdlichen Einsatz unserer Mitarbeiter.

Gemeinsam mit Mitarbeitern, Kunden, Lieferanten und Partnern verfolgen wir das Ziel, kontinuierlich innovative Wege zu gehen und eine erfolgreiche Zukunft zu gestalten.

Unsere Vision ist es, die erste Wahl in puncto fachkundige Beratung und Lebensmittelbeschaffung zu sein und

dabei Qualität, Vielfalt und Service zu einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis anzubieten. Vertrauen, Innovation und Nachhaltigkeit sollen die Basis für die Partnerschaft mit Kunden und Lieferanten bilden.

Wir sind uns unserer unternehmerischen Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitern, Kunden und der Gesellschaft bewusst. Soziales Engagement und die Förderung der Regionalität sind fest in unserer Unternehmenskultur verankert.

Das heurige Jubiläum ist eine Gelegenheit, unseren Dank auszudrücken und gleichzeitig unseren Blick auf eine nachhaltige Zukunft zu richten.

Schlussworte



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'K Mantl'.

Klaus Mantl
Geschäftsführung
Wedl Handels-GmbH

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'KR Leopold Wedl'.

KR Leopold Wedl
Geschäftsführung
Wedl Gruppe

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'L Wedl'.

Lorenz Wedl
Geschäftsführung
Wedl Handels-GmbH

Bildnachweis

Titel- & Rückseite – Nikolaus Faistauer Photography; Seite 2/3 – 120 Jahre/Wedl; Seite 8/9 – KR Leopold Wedl/Wedl Archiv; Seite 10/11 – Vision und Mission/Wedl; Seite 12/13 – Über Wedl/Nikolaus Faistauer Photography; Seite 15/16/17 – Genusswelt Obst & Gemüse/Wedl, Nikolaus Faistauer Photography; Seite 19/20/21 – Genusswelt Fleisch/Wedl, Mayer mit Hut Fotostudio; Seite 23/24/25 – Genusswelt Fisch/Wedl; Seite 27/28/29 – Genusswelt Wein/Wedl; Seite 31/32/33 – Genusswelt Kaffee/Shutterstock, Franz Oss; Seite 35/36/37 – Genusswelt Gourmet/Wedl; Seite 42/43 – Nachhaltigkeit/Nikolaus Faistauer Photography; Seite 46/47 – Markenauftritt/Nikolaus Faistauer Photography; Seite 48/49 – Werbung/Shutterstock, Wedl Archiv; Seite 52/53 – Logistik/Franz Oss, Nikolaus Faistauer Photography, Wedl Archiv; Seite 60/61 – Märkte/Nikolaus Faistauer Photography, Wedl; Seite 64/65 – Meilensteine/Wedl Archiv; Seite 66/67 – Meilensteine/Thomas Magyar, Procaffé, Bernhard Eder Photography, Franz Oss, Nikolaus Faistauer Photography; Seite 70/71/72/73 – Pioniere des Erfolgs/Wedl Archiv; Seite 76/78 – Schlussworte/Franz Oss; Seite 78/79 – Geschichte/Wedl Archiv;

Kontakt und 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.
Stand: Oktober 2024





Geschichte *des Hauses*

Laut den Unterlagen des Stadtarchivs Hall zum Haus am Unteren Stadtplatz, in dem sich früher das Wedl Kolonialwarengeschäft befand, ergeben sich Einblicke in die Geschichte und Entwicklung dieses einstigen Geschäftsstandorts.

Leopold Wedl I. stammte aus Rosenau in Niederösterreich und hatte 1904 das Haus Unterer Stadtplatz 8a gekauft, wo er ein Geschäft für „Spezerei und Colonialwaren“ errichtete. An jener Stelle, wo sich heute ein Schreibwarengeschäft befindet, erbaute der Stadtfischmeister Josef Peham um 1800 die sogenannte „Fischhütte“, wo bis zum Jahre 1904 Fische aus der städtischen Zucht verkauft wurden. Dann erwarb der Bärenwirt Karl Lechner das Gebäude, ließ es abreißen und errichtete 1905 ein Café mit Dachgarten. Seinen Namen „Port Arthur“ erhielt es nach einem im russisch-japanischen Krieg heiß umkämpften Hafen. Das ebenerdige Gebäude überragte an der Südostecke ein kuppelartiger Pavillon. In den 1920er-Jahren erwarb der Lebensmittelkaufmann Leopold Wedl I. das Gebäude und ließ hier die Büroräume seines Großhandels unterbringen. Im Juni 1962 wurde das 1904/1905 errichtete Haus abgerissen und an seiner Stelle ein Lebensmittelgeschäft gebaut.

120 Jahre Wedl

Tradition verbindet – Zukunft begeistert

 [handelshaus.wedl](#)

 [handelshaus.wedl](#)

 [company/handelshauswedl](#)



[wedl.com](#)

Wedl
seit 1904