Lagebericht zum Jahresabschluss 2025

1. Geschäftsverlauf und Rahmenbedingungen

Die Wiesbauer-Gruppe

In der Wiesbauer-Gruppe stehen seit dem Jahr 2010 die operativen Aktivitäten der Wiesbauer österreichische Wurstspezialitäten GmbH, der Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH und der Wiesbauer Dunahús Kft. unter dem organisatorischen Dach der Wiesbauer Holding AG. Mit Wirksamkeit ab 01.07.2025 zählt auch die Michael Trünkel GmbH dazu. Durch diese Struktur wird die Eigenständigkeit der operativen Gesellschaften hervorgehoben, wobei gleichzeitig die befruchtende Kooperation der drei Gesellschaften forciert wird.

Kriegshandlungen und Preisauftrieb

Im Zusammenhang mit der Invasion Russlands in der Ukraine ist das Unternehmen zwar nicht direkt betroffen, da kein Vertriebs-Engagement in diesen Staaten besteht, jedoch sind die indirekten Auswirkungen umso bedeutsamer. Insbesondere haben die durch diesen Konflikt entstandenen bzw. verstärkten Preisanstiege deutliche Auswirkungen auf das Unternehmen.

Weitere anhaltende globale Unsicherheiten und nach dem Abschlussstichtag beginnende Kriegshandlungen, insbesondere im Zusammenhang mit dem Konflikt zwischen Iran und seinen Gegenspielern, haben die globalen Unsicherheiten erheblich verstärkt. Neben den humanitären Folgen führen die geopolitischen Spannungen zu massiven Verwerfungen auf den Rohstoff- und Energiemärkten. Unterbrechungen wichtiger Handelsrouten, Engpässe bei Erdöl- und Gaslieferungen sowie steigende Transportkosten wirken sich unmittelbar auf die Produktions- und Versorgungsketten weltweit aus. Diese Entwicklungen gefährden relevante Lieferketten und erhöhen den Preisdruck auf Energie, Lebensmittel und industrielle Vorprodukte, wodurch die Gefahr einer erneuten Inflationswelle zunimmt. Besonders in Europa, das stark von Importen aus dem Nahen Osten abhängig ist, verstärken sich dadurch wirtschaftliche Unsicherheiten und Planungsrisiken für Unternehmen und Haushalte gleichermaßen.

Diese Entwicklung der Verknappungen und Verteuerungen ist noch keinesfalls abgeschlossen. Getrieben durch spezifische Verteuerungen im Bereich Energie sind generelle Inflationsanstiege und somit Anstiege der Preise bei anderen Kostenfaktoren des Unternehmens zu erwarten.

Nachdem der Schweine-Basispreis als wesentlicher Indikator für Materialpreise in den Jahren 2022 und 2023 eine dramatisch steigende Tendenz zeigte, kam es hinsichtlich dieses Indikators im Jahr 2024 zu einer Stabilisierung, die sich im Jahr 2025 auf etwas niedrigerem Niveau fortsetzte.

Positionierung und Geschäftsentwicklung

Die Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH ist als Fleisch Spezialist innerhalb der Wiesbauer-Gruppe positioniert, der seine Stellung als Partner für die Gastronomie, Hotellerie und institutionelle Großküchen mit einem speziell auf die Kundenbedürfnisse abgestimmten Dienstleistungspaket im Jahr 2025 trotz zunehmender Konkurrenz halten konnte.

Die Ergebnisentwicklung im Geschäftsjahr 2025 wurde maßgeblich durch die aktuelle Marktlage und die gestiegenen Rohstoffpreise beeinträchtigt. Zur Umsatzstärkung wurden der Standort der Fa. Kabinger in Payerbach mit 01.12.2024 übernommen und zum selben Zeitpunkt ein weiterer Abholmarkt in St. Pölten eröffnet.

Wir konnten eine Umsatzsteigerung zum Jahr 2024 von 25,06% erreichen.

Im Geschäftsfeld Großhandel ergab sich im Vergleich zum Vorjahr ein Umsatzplus von 25,5% (T€ 2.892). Im Geschäftsfeld Gastronomie Inland gab es ebenfalls eine Erhöhung von 25,5% (T€ 12.526).

Im Geschäftsfeld Lebensmitteleinzelhandel erfolgte eine Umsatzerhöhung zum Vorjahr von 43% auf T€ 10.516.

In unserem mittlerweile gut etablierten Geschäftsfeld Abholmarkt, welches seit Dezember 2015 besteht und mit Dezember 2024 um einen Standort in St. Pölten erweitert wurde, konnte im Geschäftsjahr ein Umsatz von T€ 2.573 generiert werden.

Das Geschäftsfeld Gastronomie Ungarn hat sich als fixer Bestandteil in unserem Unternehmen etabliert. Im Jahr 2025 konnte der Umsatz im Vergleich zu 2024 um 0,1% gesteigert werden. Im Geschäftsfeld Gastronomie Slowakei betrug der Umsatzzuwachs im Vergleich zum Vorjahr 10,8% (T€ 760).

Auch das Geschäftsfeld Schnitzelketten hat sich erholt und konnte im Vergleich zu 2024 um 9,1% gesteigert werden. Hier liegt der Umsatz bei T€ 3.051.

Marketing

Unsere bisherige Werbe- und Marketingstrategie wurde im Berichtsjahr 2025 fortgesetzt.

Im Zentrum der Marketing-Aktivitäten des Jahres standen Schaltungen in den klassischen Branchen-Printmedien und darüber hinaus wurden in diesem Geschäftsjahr unsere neuen Produkte und vor allem unser Webshop mit diversen Zeitungsinseraten beworben.

Die **„Kaiser Wies´n“** auf der Kaiserwiese im Wiener Prater, ein traditionelles Highlight aus der Marketing-Sicht, stand auch im Herbst 2025 wieder auf dem Programm. Wiesbauer Gourmet, als exklusiver Fleisch- und Wurstlieferant, verwöhnte beim größten Oktoberfest Österreichs die Festgäste mit seinen regionalen Fleisch- und Wurstspezialitäten – unter anderem auch im Wiesbauer-Zelt, einem der großen Festzelte. Die Marke Wiesbauer konnte in diesem Rahmen perfekt präsentiert werden. Zudem diente dieser Event als Plattform zur Vertiefung unserer Kundenbeziehungen.

Das Jahr 2025 war bei Wiesbauer Gourmet auch von **Produktinnovationen** geprägt: Als Ergänzung zu unseren beliebten Sous Vide Produkten arbeiten wir bei Wiesbauer Gourmet laufend an neuen Produktentwicklungen, die unseren Kunden entsprechen und unseren Handelspartnern starke Abverkäufe mit lukrativen Spannen sichern.

Der Blick nach vorne: Die innovativen Neuprodukte werden seit letztem Jahr in regelmäßig stattfindenden Wiesbauer Innovations-Workshops entwickelt. Dabei treffen die Führungskräfte und Abteilungsleiter aus den Bereichen Produktion, Qualitätsmanagement und Marketing sowie externe Experten zusammen, um gemeinsam neue Produktideen zu generieren. Bei diesen inspirierenden Treffen bringen die Teammitglieder ihre unterschiedlichen Perspektiven und Fachkenntnisse ein und arbeiten in angeregten Diskussionen kreative Konzepte aus. Das Ziel dabei ist, den Innovationsprozess voranzutreiben, zukünftige Wege zu erkunden und Lösungsansätze zu fördern, die das Potenzial haben, den Markt zum Wachsen zu bringen und Wiesbauer weiterhin wettbewerbsfähig zu halten.

Zweigniederlassungen

Im Geschäftsjahr bestanden keine Zweigniederlassungen.

2. Finanzielle Leistungsindikatoren und nichtfinanzielle Leistungsindikatoren

Ergebnisdetails

Der Jahresumsatz des Unternehmens lag mit € 102.051.188,16 um etwa 25,6% über dem Vorjahr (2024: T€ 81.236).

Der Materialeinsatz, gemessen an der Betriebsleistung, stieg von 73,7% auf 75,3%. Die Umsetzbarkeit der Preisschwankungen auf dem Beschaffungsmarkt bei den Kunden birgt ein unternehmenstypisches Risiko in sich, wobei Preisumsetzungen in der Gastronomie tendenziell flexibler möglich sind als im Einzelhandel.

Die Teuerungswelle hat in den Jahren 2024 und 2025 historische Ausmaße erreicht, und wir sind als österreichischer Fleischlieferant davon nicht verschont geblieben. Im Gegenteil: Nach der Ausnahmesituation der Pandemie hat nun der Ukraine-Krieg ab Februar 2022 den Höhenflug der Herstellungskosten dramatisch verschärft. Diese Preisexplosion umfasst alle Bereiche und Kostenfaktoren, die für uns als Produzent von Fleischwaren von Bedeutung sind: Personal, Rohstoffe, Hilfsstoffe, Energie (unmittelbar bei Stromlieferungen bzw. mittelbar bei Zuliefern bzw. im Bereich Logistik) und bei Betriebsmitteln (Verbrauchsmaterial, Instandhaltungen und Ersatzteilen).

Als energieintensives Unternehmen sind wir massiv von der Stromkostenentwicklung betroffen aus der derzeit noch alternativlos die Prozessenergie zum Kochen und Kühlen stammt. Im Materialbereich ist seit 2022 nicht nur der Preisauftrieb beim Rohstoff Schweinefleisch, sondern auch massive Auftriebe bei Hilfsstoffen, Folien und Verpackungen zu verzeichnen.

Grundsätzlich stellen schwankende Rohstoffpreise auf dem Beschaffungsmarkt sowie die Umsetzbarkeit der Preisschwankungen bei den Kunden ein unternehmens- und branchentypisches Risiko dar.

Die Abschreibungen verringert sich von T€ 8.052 in 2024 um T€ 5.815 auf T€ 2.237. Der sonstige betriebliche Aufwand stieg ebenfalls von T€ 7.821 um T€ 845 auf T€ 8.666. Diese Auswirkungen ergeben sich auf Grund der Hochwasser Katastrophe am 15.09.2024 im Bezug auf die Vorjahreswerte.

Der Betriebserfolg sank im Geschäftsjahr 2025 auf T€ 2.417 (2024: T€ 4.618). Das Finanzergebnis konnte um T€ 21 auf T€ 198 verbessert werden (2024: T€ 177). Daraus ergibt sich ein Ergebnis vor Steuern von T€ 2.616 (2024: T€ 4.796). Die Umsatzrentabilität veränderte sich auf 2% (2024: 4,4%), die Eigenkapitalquote veränderte sich von 57,7% auf 57,5%.

Der Finanzmittelbestand verringerte sich auf T€ 6.897. Diese Veränderung setzt sich aus Netto-Geldflüssen aus laufender Geschäftstätigkeit von T€ 1.221, Netto-Geldflüssen aus Investitionstätigkeit von T€ -5.969 und Netto-Geldflüssen aus Finanzierungstätigkeit von T€ 2.061 zusammen.

Das kurzfristige Umlaufvermögen verringerte sich im Wirtschaftsjahr um T€ 833 auf T€ 24.495 (2024: T€ 25.328) bei gleichzeitiger Verringerung des kurzfristigen Fremdkapitals um T€ 1.806 auf T€ 14.044 (2024: T€ 15.850) das Working Capital hat sich gegenüber dem Vorjahr um T€ 973 auf T€ 10.451 erhöht (2024: T€ 9.478). Das Reinvermögen wurde 2025 um 11% auf T€ 25.559 (2024: T€ 23.101) erhöht.

Im Finanzierungsbereich wurden keine Sicherungsgeschäfte abgeschlossen.

Personal

Der durchschnittliche Beschäftigtenstand bei eigenen Mitarbeitern erhöhte sich im Berichtsjahr 2025 auf 215 (2024: 163) bei gleichzeitiger Verringerung der durchschnittlichen Zahl an externen Kräften auf 17 (2024: 20). Der Personalaufwand für eigene Mitarbeiter, gemessen an der Betriebsleistung, stieg in 2025 von 12,3% auf 13,5%.

Das geforderte hohe Qualitäts- und Hygieneniveau wird durch **laufende Aus- und Weiterbildungen** der Mitarbeiter mit Schwerpunkt Produktsicherheit sichergestellt, was sich beispielsweise in der Zertifizierung nach dem International Food Standard (IFS) niederschlägt. Wie bei allen operativ tätigen Gesellschaften der Wiesbauer-Gruppe wurde auch der Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH bescheinigt, dass die IFS-Anforderungen auf „höherem Niveau“ erfüllt werden. Wiesbauer zählt somit zu den TOP-Unternehmen in der österreichischen Fleischwarenbranche.

Mit der **Video-basierten Software „doinstruct“** digitalisiert Wiesbauer die interne Kommunikation. Als eines der ersten Unternehmen in Österreich setzt Wiesbauer auf doinstruct und nimmt damit eine Vorreiterrolle in der Digitalisierung der Mitarbeiterführung ein. doinstruct ist eine moderne, leicht zu bedienende Software, die via Smartphone, Tablet oder PC jederzeit einen raschen internen Kommunikationsaustausch ermöglicht. Die jeweiligen Inhalte werden in kurzen Videos vermittelt und leicht verständlich erklärt – und zwar nicht nur auf Deutsch, sondern in vielen verschiedenen Sprachen. So können den Mitarbeiter:innen, die insgesamt aus 29 Nationen stammen, wichtige Informationen jederzeit schnell unternehmensweit in der Landessprache vermittelt werden. Zudem lassen sich über doinstruct

auch zeitlich flexibel Online-Schulungen durchführen, beispielsweise zu den wichtigen Themen Lebensmittelhygiene oder Sicherheit am Arbeitsplatz. Dies erleichtert maßgeblich die Erfüllung der arbeitsrechtlichen Vorgaben und gewährleistet somit unseren Kunden Kompetenz und Liefersicherheit.

Wiesbauer forciert Human Resources. Aufgrund der wachsenden Zahl an Beschäftigten und der Wichtigkeit des Personalmanagements haben wir diesen Bereich verstärkt. Wiesbauer legt als Familienbetrieb größten Wert auf Mitarbeiterentwicklung und soziale Kompetenz. In Hinblick auf die Geschäftsstrategie der Wiesbauer-Gruppe wurde nun eine eigene Abteilung für Human Resources (HR) in Wien geschaffen, in der alle Aufgaben rund um das Personalwesen zusammengeführt werden. HR ist im Unternehmen ein wichtiger Bestandteil zur Gewährleistung unserer Kontinuität. Gerade in Zeiten des Fachkräftemangels ist es wichtig, Mitarbeiter:innen zu binden und dafür zu sorgen, dass sie engagiert sind und ihre Aufgaben mit Leidenschaft ausüben. Nur so können wir sicherstellen, dass unsere Fleisch- und Sous Vide Produkte auch in Zukunft weiterhin in der gewohnten Qualität geliefert werden.

Als Familienbetrieb bietet Wiesbauer seinen Mitarbeitern schon seit Jahrzehnten **attraktive Sozialleistungen** an. Wiesbauer-Mitarbeiter sind beispielsweise berechtigt, vielfältige Vergünstigungen aus einem weitreichendem Benefit-Programm für Mitarbeiter in Anspruch zu nehmen, erhalten im geförderten Betriebsrestaurant täglich Frühstück und frisch gekochtes Mittagessen, genießen beim vergünstigten Personaleinkauf attraktive Mitarbeiterrabatte und können kostenlose Gesundheits-Leistungen in Anspruch nehmen.

Die zwischenmenschliche Kommunikation und ein wertschätzender Umgang miteinander im Unternehmen beeinflussen ganz wesentlich die Motivation und Zufriedenheit der Mitarbeiter:innen und in Folge auch deren Leistung im Arbeitsalltag.

Der 2018 im Rahmen einer Strategieklausur im Kreise des Managements gestartete **Prozess zur strategischen Ausrichtung des** Unternehmens über einen zweifjährigen Entwicklungshorizont wird fortgesetzt und Wege zur Umsetzung beschritten. Im März 2023 wurden im Rahmen einer Strategieklausur im Kreise des Managements die strategische Ausrichtung des Unternehmens für einen zweijährigen Entwicklungshorizont erarbeitet und Wege zur Umsetzung definiert. Im Mai 2025 trafen sich die Führungskräfte von Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH zur Strategiesitzung.

Nachhaltigkeit

Dieses Thema ist für Wiesbauer seit vielen Jahrzehnten ein wesentlicher Bestandteil der Unternehmenskultur und wird bei Wiesbauer durch drei färbige Säulen im Eingangsbereich versinnbildlicht. Die drei Säulen – eine grüne für die Natur, eine rote für den Menschen und eine silberne für die Technik – sind auch das Wahrzeichen des Mitte der 90er Jahre eröffneten Wiesbauer-Betriebes, mit dem auch die Philosophie, die hinter dem Neubau steht, sichtbar gemacht wird.

Bei Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH wurde beispielsweise 2017 eine Industriewärmepumpe zur Beheizung der Produktion wie Sous-vide-Kochanlagen anstatt der sonst üblichen elektrischen Beheizung implementiert. Zum Lastenausgleich und zur Betriebsoptimierung sind zusätzlich thermische Speicher installiert. 2023 wurde eine weitere Photovoltaikanlage in Betrieb genommen.

Da das Thema **Umweltschutz** heute so bedeutend ist wie nie, setzt sich Wiesbauer Gourmet seit jeher aktiv für den Klimaschutz ein.

Als Vorreiter der Branche setzt Wiesbauer – über die gesetzlichen Vorgaben hinaus – laufend weitere Maßnahmen, um in Sachen **Klimaschutz** zur Trendwende beizutragen. Dazu zählen die Transparenz in der Lieferkette und die Sicherstellung des Tierwohls ebenso wie eine erweiterte Photovoltaikanlage oder die Entwicklung nachhaltiger Verpackungslösungen. Zum Schutz der Umwelt setzen wir im gesamten Unternehmen auf ein umfassendes ökologisches Nachhaltigkeits-Konzept und investieren laufend in die Zukunft. Dadurch wird das CO_2-Einsparungsvolumen jährlich gesteigert.

Ab Mai 2023 ging die Kommunikation in die nächste Runde. Wiesbauer Gourmet setzt seit jeher im gesamten Unternehmen auf ein umfassendes ökologisches Nachhaltigkeits-Konzept. Um in Sachen Klimaschutz zur Trendwende beizutragen, investieren wir laufend in die Zukunft und setzen – weit über die gesetzlichen Vorgaben hinaus – kontinuierlich Maßnahmen zur Reduktion des CO_2-Fußabdrucks. Neben Ressourceneinsparungen in der Produktion bemüht sich Wiesbauer Gourmet unter anderem um den Ausbau erneuerbarer Energien sowie nachhaltige und recycelbare Verpackungslösungen.

Seit dem Jahr 2022 erstellt das Unternehmen **Nachhaltigkeitsberichte**, eingebettet in die Nachhaltigkeits-Berichterstattung der Wiesbauer Holding AG.

Im Rahmen der Zusammenarbeit zwischen kleinkraft OG und der Wiesbauer Holding AG wurde ein internes Managementsystem zum Thema Nachhaltigkeit aufgebaut. Gestartet hat dieses insbesondere mit dem Thema Umwelt und damit zusammenhängenden Energieaudits, Maßnahmen zur Erhöhung der Energieeffizienz und der Integration von Erneuerbaren Energien sowie der Lukrierung von Förderungen für diese Maßnahmen.

Dieser Themenbereich wurde sukzessive um die weiteren Nachhaltigkeitsaspekte Soziales und Unternehmensführung – Governance ausgebaut.

3. Voraussichtliche Entwicklung

Jährlich findet die traditionelle Jahres-Kick-off-Veranstaltung im gewohnten größeren Rahmen statt. Sie ist Teil des Personalentwicklungskonzeptes und soll beitragen, den kurz-, mittel- und langfristigen Unternehmenserfolg sicherzustellen.

Die Welle der Verwerfungen bei den Lieferketten infolge der kriegerischen Auseinandersetzungen, Handelsbeschränkungen und globalen Herausforderungen führt zu Verknappungen von Ressourcen, zu Verteuerungen im Energie-Bereich und zu weiteren Preisanstiegen. Diese Entwicklungen sind noch keinesfalls abgeschlossen. Insbesondere ist mit weiter steigenden Energiepreisen, mit steigender Inflation, mit damit bedingten Erhöhungen bei allen relevanten Kostenfaktoren zu rechnen.

Der Schweine-Basispreis als wesentlicher Indikator für Materialpreise lag im I. Quartal des Jahres 2026 unter dem Vorjahresniveau, jedoch zuletzt mit deutlich steigender Tendenz. Auch die Preise bei anderen Kostenfaktoren sind im Steigen begriffen – getrieben durch spezifische Verteuerungen und generelle Inflationsanstiege, wie etwa im Bereich Energie.

Ein Schwerpunkt für das Jahr 2026 liegt erneut in der Stärkung der Kompetenz durch Produktinnovationen, insbesondere mit Produkten der Technologie „Sous vide“.

Es wird 2026 erneut eine große Herausforderung darstellen, diese Kostensteigerungen bei den Verkaufspreisen bei unseren Kunden in der Gastronomie umzusetzen. Wir hoffen, dass dieses Jahr keine größeren Probleme mehr auf die Gastronomie zukommen und sind guter Dinge für eine positive Entwicklung. Im Vorjahresvergleich wird im Jahr 2026 mit leicht steigendem Umsatz bei gleichbleibendem Jahresüberschuss gerechnet.

Die geopolitische Eskalation im Nahen Osten seit dem 28. Februar 2026 führt zu einer erhöhten Unsicherheit hinsichtlich der wirtschaftlichen Entwicklung im Prognosezeitraum. Die bisherigen Erwartungen zur Umsatz- und Ergebnisentwicklung stehen daher unter Vorbehalt.

4. Wesentliche Risiken und Ungewissheiten

Bei den auf der Aktivseite erfassten Finanzinstrumenten stellen die in der Bilanz ausgewiesenen Beträge gleichzeitig das maximale Ausfallsrisiko dar. Bei den Forderungen ist das Ausfallsrisiko durch Vornahme von Wertberichtigungen weitgehend abgedeckt. Das Währungsrisiko wird beim Warengeschäft durch die Vereinbarung des Euro als Verrechnungswährung ausgeschlossen.

Im Finanzierungsbereich bestehen – wie auch im Vorjahr – keine derivativen Geschäfte. Das Währungsrisiko ist auch bei der Finanzierung durch die Wahl des Euro als Kreditwährung nicht gegeben.

Nach der Corona-Krise verschärften sich seit Februar 2022 mit dem Ukraine-Krieg, weiterer kriegerischer Auseinandersetzungen und Handelsbeschränkungen erneut die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen. Es verstärkte sich der Höhenflug der Herstellkosten dramatisch, es kam zu Preisexplosionen bei allen Bereichen und Kostenfaktoren, die für uns als Produzent von Fleischwaren von Bedeutung sind: Personal, Rohstoffe, Hilfsstoffe, Energie (unmittelbar bei Strom- und Gaslieferungen bzw. mittelbar bei Zuliefern bzw. im Bereich Logistik), bei Betriebsmitteln (Verbrauchsmaterial, Instandhaltungen und Ersatzteilen. Diese Entwicklung ist noch keinesfalls abgeschlossen. Ausmaß und Dauer der Preisanstiege und die Inflationsentwicklung sind aus heutiger Sicht noch nicht verlässlich abschätzbar.

5. Forschung und Entwicklung

Der Schwerpunkt der Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten lag in der stetigen Weiterentwicklung unseres Produktsortiments sowie der Neuentwicklung marktkonformer Spezialitäten, vor allem im Sous Vide Bereich.

Sitzenberg-Reidling, am 11. Juni 2026

Die Geschäftsführer:

Ernst Stocker e.h.

Thomas Schmiedbauer