

Wedl 2025

Wir unterstützen Gastgeber, Genussmomente zu realisieren.



Wedl
seit 1904



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.

Wedl Facts

Betrieb: Familienbetrieb

Besteht seit: 1904

Zentrale: Mils, Tirol

Mitarbeiter: 1.440 (In- und Ausland)

Konzernumsatz 2023: 650,1 Millionen

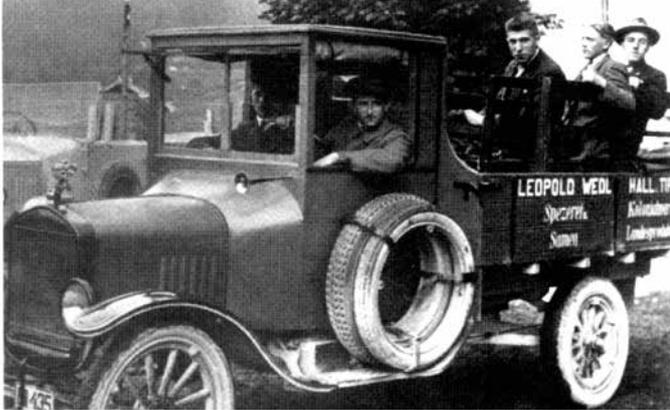


Klaus Mantl
Geschäftsführung
Wedl Handels-GmbH

KR Leopold Wedl
Geschäftsführung
Wedl Gruppe

Lorenz Wedl
Geschäftsführung
Wedl Handels-GmbH

Meilensteine



Mitte der 1920er

Leopold Wedl II. begann mit der Großhandels-tätigkeit

Eine Palette von Eigenprodukten wird an-geboten



1983

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

1904

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

1965

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

1979

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

1992

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





1995
Geburtsstunde der
Kaffeemarke
„TESTA ROSSA caffè“

2009
Übernahme der Mehrheits-
anteile der Firma Berger sowie
Neubau des Marktes in Wien

2020
Fusion Duschlbaur GmbH in
die Wedl Handels GmbH
Vollständige Übernahme
von Berger&Wedl

2024
120 Jahre Wedl
Tradition verbindet –
Zukunft begeistert

Bau eines Verteilzentrums
in Brescia mit der Firma
Wörndle in Italien

2000
Kauf der italienischen
Rösterei Procaffé

2019
Lorenz Wedl über-
nimmt gemeinsam
mit Klaus Mantl die
Geschäftsführung der
Wedl Handels-GmbH

2023
Juni 2023 Einführung
neues Logo und neuer
Markenauftritt

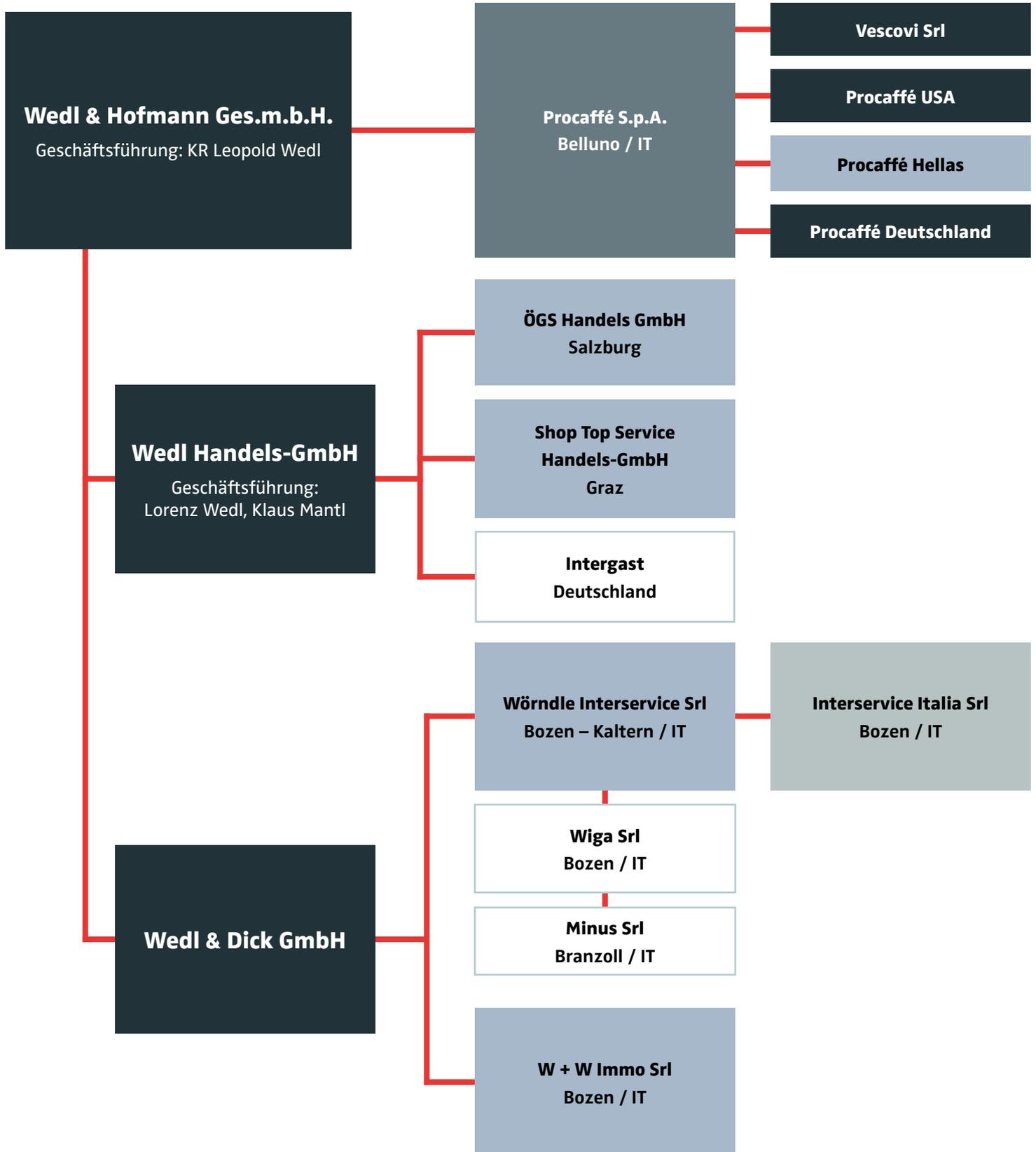


2025
Aktuell gehören
zum Konzern
8 Wedl Märkte in
Österreich
und Deutschland

Österreichweiter
Zustelldienst



Konzernstruktur



| | | | | |
|-------|----------------|----------------|----------------|---------------|
| 100 % | 90 % + mehr | 50 % + mehr | 25 % + mehr | unter 25 % |
|-------|----------------|----------------|----------------|---------------|

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

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.

Mag. Gerhard Laner
Geschäftsführung Procaffé S.p.A.

www.procaffe.it

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.

ÖGS Handels GmbH

www.oegs.at



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 Gutscheine- und Handywertkarten.

Mag. Klaus Niemetz
Geschäftsführung

Shop Top Service Handels-GmbH

www.shoptopservice.at



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.

Roman Tschimben
Geschäftsleitung

Wörndle Interservice GmbH

www.granchefpremiumfood.it



| Geschäftsführung | | | | | | | | | |
|------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|------------------------|----------------------|---------------|---------------------|----------------------|--------------------|
| Lorenz Wedl | | | | | Klaus Mantl | | | | |
| Bereichsleiter | | | | | | | | | |
| Marketing Grafik | Category Management | Vertrieb | Einkauf | Personal | Finanzen Controlling | IT | Qualitätsmanagement | Logistik | SCM |
| B. Delmarco | L. Wedl | P. Pranger | M. Neubauer | M. Gritsch | M. Gritsch | C. Kaiser | H. Schober | J. Amberger | F. Braun |
| Werbung | Fleisch | Key Accounts | TS & Süßwaren | Recruiting | ReWe | Infrastruktur | Beschaffung | Beschaffungslogistik | Prozess Management |
| Events | Fisch | ADM's | MoPro & TKI | Entwicklung | ReKo | ERP | Zentrale | Intralogsitik | LEAN Management |
| PR | Wein | Märkte Interservice | Getränke | Verrechnung | Forderungen | Prozesse | Zentrallager | Distribution | Automatisierung |
| Außenauftritt | Gourmet | e-commerce | Non Food | | Controlling | Kommunikation | Standorte | Entsorgung | Ausstattung |
| | Kaffee | | Dispo | | | | | | |
| | | | Obst & Gemüse | | | | | | |
| Stabstellen | | | | | | | | | |
| Recht | Finanzen Holding | Immobilien | Assistenz Geschäftsführung | Key Account Management | | | | | |
| H. Sauerwein | H. Sauerwein | N. Wedl | R. Schiffmann | S. Liebl | | | | | |

*Genuss
nehmen wir
persönlich.*



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.

Nachhaltigkeitskonzept für ein besseres Morgen

Wir bieten an unseren Standorten alles, was unsere Kunden aus Gastronomie oder Hotellerie, aber auch Privatkunden für Genussmomente brauchen. Höchste Qualität steht für uns dabei an erster Stelle, aber auch in Sachen Nachhaltigkeit präsentieren wir uns vorbildlich. So setzen wir gezielt auf die Weiterentwicklung der eigenen Konzepte: Durch die Erweiterung bestehender Maßnahmen und die Einführung neuer Verfahren soll an einer besseren Zukunft für die kommenden Generationen gearbeitet werden. Der Fokus liegt unter anderem auf effizientem Energiemanagement, Förderung der Regionalität und sozialem Engagement. Ziel ist schlussendlich, ein besseres Morgen für alle – die Kunden, die Mitarbeiter und das Unternehmen – zu schaffen. Wir sind uns unserer unternehmerischen Verantwortung gegenüber den Mitarbeitern, Kunden, Geschäftspartnern, Gesellschaftern sowie der Gesellschaft und Umwelt stets bewusst!

Innovativ, nachhaltig umweltfreundlich

Effizienter Umgang mit Energie ist nicht erst seit dem Energie-Effizienz-Gesetz (EEffG) ein wichtiges Thema bei uns. Es wurden in der Vergangenheit schon zahlreiche Energieeffizienz-Maßnahmen umgesetzt.

Um uns noch nachhaltiger mit diesem Thema zu befassen, führen wir seit 2017 ein zertifiziertes Energiemanagementsystem nach ISO 50.001, dessen Einhaltung jährlich von der Quality Austria überprüft wird. Dadurch ist jeder Mitarbeiter aufgefordert, sich zur Verbesserung einzubringen. Die Qualifikation, Motivation und Identifikation unserer Mitarbeiter im gesamten Unternehmen ist dafür ein wichtiger Erfolgsfaktor.

In der Firmenzentrale in Mils wurde eine 240 KWP Photovoltaik-Anlage installiert, wodurch ein Teil des Energiebedarfs abgedeckt werden kann. Auf den meisten Dächern unserer Standorte haben wir ebenfalls bereits PV-Technik im Einsatz:

- Saalfelden - 350 KWP
- St. Johann - 35,2 KWP
- Villach - 202,5 KWP
- Vöcklabruck - 136,5 KWP

Außerdem investieren wir kontinuierlich in modernste Kühlsysteme, welche die Nutzung einer Wärmerückgewinnung ermöglichen. Dadurch können die Märkte beheizt werden, ohne dass zusätzliche Energie benötigt wird. Zuletzt wurde etwa in Vöcklabruck eine neue Kälteanlage in Betrieb genommen und die Kühlmöbel im Markt auf modernsten Stand gebracht.

Auch in Saalfelden haben wir 2021 einen komplett neuen Markt errichtet, welcher hinsichtlich Energie nach modernstem Standard gebaut wurde.

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

Des Weiteren wird die Lkw-Flotte laufend erneuert. Modernere Lkw sind sparsamer im Verbrauch und tragen neben einer optimierten Tourenplanung ebenfalls zur Reduzierung unseres Energiebedarfs bei.

Aktuell gehören österreichweit etwa 20 Elektro-Pkws zu unserer Flotte. Dieser Anteil wird weiter erhöht werden, auch im Lkw Segment werden Alternativenantriebe getestet.

Rückblick 2024

- Laufende Sanierungen und Umbauten auf aktuellen Stand der Technik
- Bestellung von zwei E-LKW
- Erweiterung der E-PKW Flotte
- Planung und Umsetzung einer PV-Anlage in Wien
- Thermische Dachsanierung in der Zentrale in Mils
- Umbau der Kühlmöbel am Standort Innsbruck
- Installation von E-Ladestationen an allen Standorten
- Laufende Beleuchtungsumstellung auf energiesparende LED-Systeme

Energiemanagement-Team Ansprechpartner

Prok. Leopold Wedl

Miriam Hörhager

E-Mail: energieteam@wedl.com

Wolfgang Wittner

E-Mail: wolfgang.wittner@wedl.com





Vertrieb

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.

Gastro-Fachberatung

Unsere rund 50 Gastro-Fachberater kommen meist selbst aus der Gastronomie und kennen daher die Bedürfnisse unserer Kunden genau. Sie wissen, wann das Öl fehlt, welche Milchprodukte gebraucht werden und viele weitere Details, die das Arbeiten erleichtern. Dank regelmäßiger Schulungen unserer Außendienstmitarbeiter wird stets beste Beratung, inklusive Produktinfos, Menüvorschlägen und Rezepten geboten. Viele Kunden sehen unsere Fachberater als Teil der Familie. Eine Außendienst-Software unterstützt zusätzlich für noch präzisere Kundenberatung.

Telefonverkauf

Gerade beim Telefonverkauf zählt die Qualität der geführten Gespräche. Unsere Mitarbeiter kennen viele Kunden und ihre Bedürfnisse seit Jahren und sind ein wichtiger Teil unseres Vertriebsnetzes. Deshalb investieren wir in moderne Tools wie effiziente Telefonverkaufs-Software für maßgeschneiderte Beratung. Für ein Einkaufserlebnis sorgen diverse Verkostungen und vor allem die umfangreichen Serviceleistungen und die ausführlichen Beratungen unserer Kunden zu Ursprung, Inhaltsstoffe und Frische. Der persönliche Austausch und die Möglichkeit auf Kundenwünsche direkt einzugehen sind große Eckpfeiler unseres Wedl-Services.

Vertriebsschienen

- 8 Abholgroßmärkte
- Gastro-Fachberatung
- Telefonverkauf
- 24/7 Online Shop
- Messen

Vertriebs-Leitung Ansprechpartner

Patrick Pranger
Bereichsleitung Vertrieb West

Simon Lechner
Leitung Vertriebsorganisation

Key Account-Leitung Ansprechpartner

Stefan Liebl
Leitung Key Account

Wedl Innsbruck und Zustelldienst Tirol und Vorarlberg

Standortleitung: Patrick Pranger



Wedl Villach und Zustelldienst Kärnten | Osttirol | Steiermark

Standortleitung: Jutta Mika



Wedl St. Johann im Pongau

Standortleitung: Peter Kohoutek



Wedl Vöcklabruck

Standortleitung: Thomas Groiss



Wedl Wien

Standortleitung: Christoph Handl



Wedl Ried im Innkreis

Standortleitung: Thomas Groiss



Wedl Saalfelden und Zustelldienst Salzburg

Standortleitung: Kurt Schneider



Wedl Bischofswiesen (D)

Standortleitung: Marco März





Rund um die Uhr einkaufen

onlineshop.wedl.com

Auch wir mit unserer 120-jährigen Firmengeschichte, müssen konsequent neue Wege gehen und unsere Kunden mit Innovationsgeist und modernem Service überraschen. Ein Beispiel hierfür ist unser Onlineshop, erreichbar unter onlineshop.wedl.com.

Immer erreichbar, einfach und schnell

Unser Onlineshop überzeugt mit seiner einfachen und kundenfreundlichen Navigation sowie mit seiner modernen Optik. Das abwechslungsreiche Sortiment wird übersichtlich dargestellt und besticht durch seine schlanke Warengruppenstruktur. Die moderne Suchmaschine wird durch intelligente Algorithmen, Synonymerkennung und etlichen Filtermöglichkeiten unterstützt. Und damit noch nicht genug: Via Scanner ist auch eine Schnellbestellung möglich.

Informativ

Wir legen viel Wert auf umfangreiche Produktinformationen, wie beispielsweise Zubereitungshinweise, Nährwerte, Informationen zum Herkunftsland und vieles mehr. Fast alle Produkte werden mit gesonderten Kennzeichnungen versehen, die Auskunft geben über Eigenschaften wie laktosefrei, glutenfrei, vegan, bio, AMA-Gütesiegel und Allergenen laut Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Durch gesonderte Onlinepräsentation von Produktneuheiten und Themenschwerpunkten sowie ansprechenden Produktabbildungen wird ein digitales Einkaufserlebnis für Kunden gewährleistet. Mit hilfreichen, intelligenten Produktvorschlägen kann man auf die individuellen Präferenzen des Kunden eingehen.

Tools

- Übersichtliche Essenzliste mit den zuletzt gekauften Artikeln
- Innovative Artikelsuche und Filtermöglichkeiten
- Umfangreichere Produktinfos und -abbildungen
- Individuelle Vorlagen und Bestelllisten
- Detaillierte Statistiken und Analysetools
- Schnellbestellungen und Inventur mittels Scanner

Jetzt die Wedl Shop App herunterladen

Die neue Wedl Shop App ist eine benutzerfreundliche und intuitive Plattform, mit der man bequem und jederzeit vom mobilen Endgerät aus bei uns bestellen kann. Die App ist sehr einfach zu bedienen und bietet eine übersichtliche Warengruppenstruktur sowie optimierte Suchfunktionen, um die gewünschten Produkte schnell und einfach zu finden.

Die App ist offlinefähig, nur zur Übertragung der Bestellung benötigt sie eine Internetverbindung. Außerdem kann die Kamera des Smartphones als Barcode-Scanner verwendet werden. So können Artikel einfach zum Warenkorb hinzugefügt werden. Dadurch wird der Bestellprozess erheblich vereinfacht und beschleunigt.

Im Bestell-Archiv können alle getätigten Bestellungen aufgerufen werden. Zusätzlich gibt es eine Warenkorb-Synchronisation. Dadurch können bis zum Bestellabschluss Artikel sowohl in der App als auch am Desktop-Computer erfasst werden. Jede in der App getätigte Bestellung ist auch in der Desktop-Variante ersichtlich und kann für spätere Auswertungen dort auch berücksichtigt werden.



Einfach QR-Code scannen und loslegen

Für den Login nutzt man dieselben Zugangsdaten wie für den Onlineshop.

Alle Informationen und Erklärvideo unter wedl.com/wedl-shop-app



Herunterladen für iPhone



Herunterladen für Android



Online Shop-Team Ansprechpartner

Natalie Hergert
E-Commerce Management

Jetzt registrieren unter:
onlineshop.wedl.com

Support

Der zuständige Gastro-Fachberater wird im Onlineshop angezeigt und steht für Fragen zur Verfügung.

Wedl Messen



Die Wedl Messen für Tirol und Vorarlberg markieren den Start in unsere Messesaison zwischen September und Oktober. Diese bieten jede Menge Feinschmecker-Highlights. Eine breite Auswahl an exquisiten Sortiment-Besonderheiten aus den fünf Genusswelten erwartete unsere Kunden.

120 Jahre – 2024 feierten wir ein besonderes Jahr. Seit 1904 haben wir unser Angebot stetig ausgebaut und bieten heute ein Vollsortiment, das allen Wünschen gerecht wird und eine Vielzahl an qualitativ hochwertigen Spezialitäten bereithält. Im Rahmen der Wedl Messen haben sich Besucher auf eine Entdeckungsreise durch die Genusswelten Obst & Gemüse, Fisch & Fleisch, Vinothek, Gourmet und Kaffee begeben. Gemeinsam mit eigenen Ausstellern präsentieren wir kulinarische Höhepunkte, Innovationen und aktuelle Trends.

Genussvolles Angebot im Rampenlicht

Durch einen neu konzipierten Messeauftritt werden die fünf Wedl Genusswelten mit ihrer breitgefächerten Auswahl an Besonderheiten bestens präsentiert. Zusätzlich steht das Italien-Sortiment mit einer eigenen Wedl Pizzeria im Fokus. Partner wie Vigevano, Abassciano, Comal oder Demetra bieten authentische Produkte wie Mehl, Mozzarella oder Prosciutto. Für Besucher, die dazu beste edle Tropfen aus aller Welt probieren wollen, um sich von den Wein- und Spirituosen-Highlights des Sortiments zu überzeugen, bietet sich bei Verkostungen im ebenfalls neuen Wein- und Barbereich die Möglichkeit.

Beratung und Austausch auf höchstem Niveau

Nach 120 Jahren Wedl steht damals wie heute eines im Mittelpunkt: der Kunde. Bei uns wird persönliche Beratung großgeschrieben, was auch auf der Messe zur Geltung kommt. Sie ist weit mehr als eine Produktpräsentation – sie ist eine Bühne für persönlichen Austausch und Beratung auf höchstem Niveau. Hier teilen wir unser tiefgehendes kulinarisches Wissen und gehen auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden ein.

Weiterer Austausch in Zell am See und Villach

Auch auf den Messen in Salzburg und Kärnten, können sich Fachkunden über Neuigkeiten und Trends im Lebensmittelbereich informieren und austauschen. Dort werden unter anderem neue Produkte aus den fünf Genusswelten in den Vordergrund gestellt. Zudem dienen die Veranstaltungen als Plattform, die Brücken zwischen Hotellerie, Gastronomie und Fachschulen schlägt. In diesem Sinne wird bei der Messe in Zell am See mit Hotelfachschulen zusammengearbeitet. Ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit heimischen Spitzenköchen rundet das Besuchererlebnis ab.

Außerdem sind wir im Mai 2025 bei der Rolling Pin.Convention in Graz dabei.

Alle Informationen unter wedl.com/messe

Wedl Messen Herbst

Tirol | Vorarlberg

Wann
Herbst 2025

Salzburg

Wann
23.–25. September 2025

Wo
Ferry Porsche Congress Center
Brucker Bundesstraße 1a
5700 Zell am See

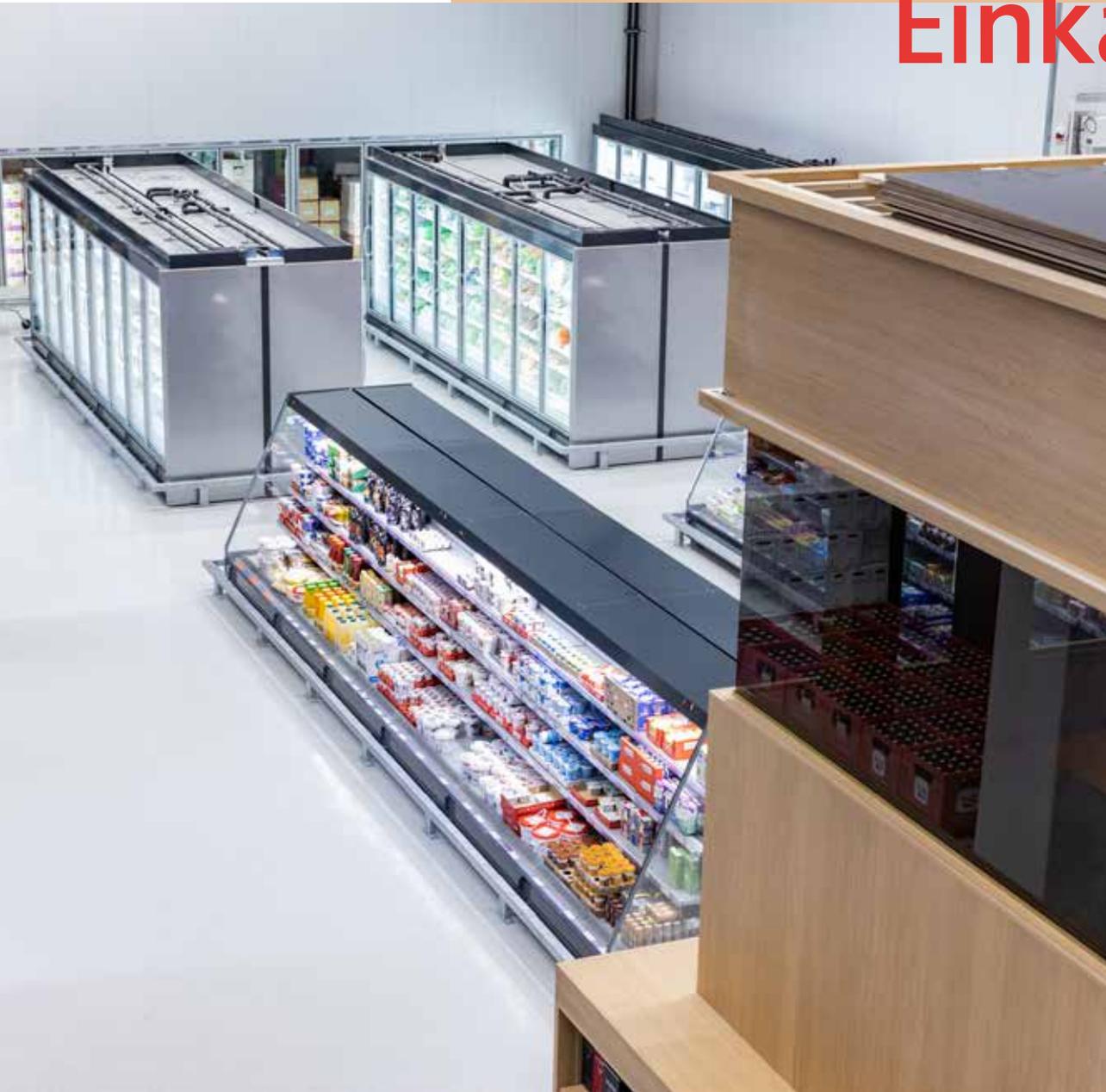
Kärnten | Steiermark

Wann
07.–08. Oktober 2025

Wo
Wedl Villach
Karawankenweg 22
9500 Villach



Zentral Einkauf



Wir sind immer am Puls der Zeit. Durch regelmäßige Besuche von internationalen & heimischen Messen, sowie dem dauerhaften Austausch mit unseren Lieferpartnern sind wir immer den Trends auf der Spur.

Unser Sortiment mit über 30.000 Artikel orientiert sich an den Bedürfnissen unserer Kunden und legt den Fokus auf internationale Spezialitäten und regionale Köstlichkeiten. Der Zentraleinkauf ist bestrebt, unseren Kunden die beste Qualität zum besten Preis zu bieten.

Wir bieten unseren Lieferpartnern

- Handschlagqualität in der Zusammenarbeit
- Verhandlungen auf Augenhöhe
- Einschaltungen in Flugblättern & Katalogen
- Bannerwerbung im Onlineshop 24/7
- attraktive Plattformen für Produktpräsentationen
- Messen mit effizienten Kundenkontakten

Italienische Spezialitäten

Der Fokus auf das italienische Sortiment ist bei uns einer der wichtigsten Bestandteile der Sortimentspolitik. Das breite italienische Sortiment begeistert durch Eigenmarken, wie Monte Castello oder Viva Maria. Zugleich bietet die Auswahl Platz für hochwertigste Produkte aus unserem Nachbarland.

Eigenmarken

Neben dem breiten und tiefen Markenartikelsortiment spielen auch Eigenmarken eine wichtige Rolle. Die Eigenmarken decken nicht nur den Preiseinstieg und das Mittelpreissegment ab, sondern seit dem Jahr 2022 auch die Premium-Schiene. Unter der Marke „Wedl Gourmet“ wurden im letzten Jahr bereits erfolgreich einige Produkte etabliert. Hier bündeln sich ausgewählte Top-Produkte, kreiert für den anspruchsvollen kulinarischen Genuss. Quer durch alle Sortimente wird exklusiv „Wedls Finest“ offeriert.

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.

Fakten

- 30.000 Artikel
- internationale Spezialitäten
- regionale Köstlichkeiten
- Eigenmarken
- Fokusmarken
- italienische Spezialitäten

Zentraleinkauf-Team Ansprechpartner

Prok. Manuela Neubauer
Bereichsleitung Einkauf

Edith Föger
Grundnahrungsmittel

Karin Platter
Tiefkühl & Wurstwaren

Markus Spechtenhauser
Süßwaren & Mehl

Michael Rokh
Getränke & Spirituosen

Michael Steiner
Molkerei & Convenience

Petra Wedl
Non-Food



Immer in Bewegung



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 fast $\frac{3}{4}$ 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.

Insgesamt über 100 Lkw starten derzeit jeden Tag von der Zentrale in Mils und allen Zweigstellen aus. 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 Berggastronomen machen sich dabei bezahlt.

Disposition und Kommissionierung

Damit unser Kunde seine 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 Minimierung 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.

Folienfreie Lieferung

Unser umfassendes Nachhaltigkeitskonzept wurde um eine weitere Maßnahme ergänzt. Mit dem „RolliCoat“ machen wir den nächsten umweltbewussten Schritt. Zur Plastik- und Abfallvermeidung werden Rollcontainer nicht mehr mit Stretchfolie umwickelt. Stattdessen kommt der RolliCoat zum Einsatz. Die innovative Plane aus zertifiziertem Recyclingmaterial bringt etliche logistische Vorteile mit sich.

Bisher wurde die gesamte Ware auf Rollcontainern transportiert und mit Plastikfolie umwickelt, die anschließend von den Kunden entsorgt werden musste. Mit Einführung des RolliCoat-Systems wird sukzessive auf eine nachhaltige Form der Containersicherung ohne jeglichen Abfall umgestellt.

Rollcontainer nachhaltig verpackt

RolliCoat wird aus zertifiziertem Recyclingmaterial hergestellt. Diese Zertifizierung folgt einem internationalen Nachhaltigkeitsstandard für die Herstellung von Textilien. Der Stoff gilt als langlebig, robust und umweltfreundlich. Das neue System gestaltet den Lebensmitteltransport effizient und nachhaltig. Die Plane lässt sich durch komfortable Verschlüsse schnell sichern und schützt die Ware zuverlässig. RolliCoat ist außerdem wasserabweisend und waschbar. Durch den Umstieg auf die Plane ergeben sich Einsparungen von 10 Metern Folie pro Container. Da auf einen Sattelzug 54 Container passen, entspricht das der Einsparung von Kunststoffolie von der Größe eines halben Fußballfeldes oder der einmaligen Umwicklung des Äquators alle vier Jahre.

Das innovative Sicherungssystem wird höchsten Ansprüchen an Qualität und Funktionalität gerecht. Mit

den durchdachten Funktionen erleichtert es den gesamten Logistikprozess. Mitarbeiter werden entlastet und sparen eine Menge Zeit ein. RolliCoat ermöglicht eine praktische und ergonomisch vorteilhafte Montage. Das System erlaubt nicht nur ein einfaches Beladen, sondern auch ein späteres Nachladen der Ware zu jedem Zeitpunkt. Die anschließende Lieferung ist zu 100 % sicher und nachhaltig, da kein Abfall hinterlassen wird. Die Plane kann unkompliziert abgenommen, gereinigt und gefaltet werden und ist direkt bereit für die nächste Verwendung – und das für mindestens fünf Jahre.

Palettenhaube

Um auch Paletten in Zukunft auf nachhaltige Weise schützen zu können, sind zudem wiederverwendbare Palettenhauben im Einsatz. Diese wurden in Zusammenarbeit mit der Geschützten Werkstätte, Integrative Betriebe Tirol GmbH in Vomp produziert.

Logistikbereiche

- Kommissionsleitung
 - Lagerverwaltung
 - Tiefkühlabteilung
 - Kommissionierung TS/OG/TK/FD
 - Fuhrpark
 - Clearing
 - Supply Chain Management
-

Logistik-Team Ansprechpartner

Jürgen Amberger

Bereichsleitung Logistik Mils

Florian Braun

Bereichsleitung Supply Chain Management

Starkes Team

Verantwortliche Bereichsleiter der Wedl Handels-GmbH

Prok. Mario Gritsch
Bereichsleitung
Finanz- und Rechnungswesen

Finanz- und Rechnungswesen

Unser Finanz- und Rechnungswesen kümmert sich um die Erfassung, Analyse und Berichterstattung finanzieller Transaktionen. Zu den Aufgaben gehören die Buchführung, die Erstellung von Jahresabschlüssen und Finanzberichten sowie die Sicherstellung der Einhaltung von gesetzlichen Vorschriften und internen Richtlinien. Unser Controlling hat die Aufgabe, Budgets zu planen, finanzielle Leistungen zu überwachen, Kostenkontrollen durchzuführen und Empfehlungen zur Lenkung, Steuerung und Führung des Unternehmens zu erstellen. Der Bereich trägt dazu bei, die finanzielle Gesundheit des Handelsunternehmens zu gewährleisten und seine langfristige Rentabilität sicherzustellen.

Prok. Mario Gritsch
Bereichsleitung
Human Resources

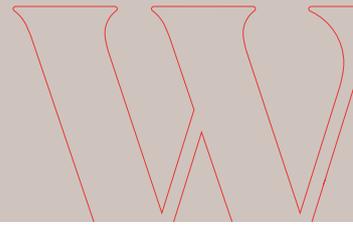
Human Resources

Unser HR-Bereich kümmert sich um alle Belange, die mit dem Personal unseres Unternehmens in Zusammenhang stehen und sieht sich als interner Dienstleister. Zu den Kernaufgaben zählen Lohn- und Gehaltsabrechnung, Recruiting, Personalentwicklung, Vertragswesen sowie das Employer Branding.

Christian Kaiser
Bereichsleitung
IT

Informationstechnik

Unser IT-Team unterstützt unsere Mitarbeiter mit verschiedenen Services rund um die Digitalisierung. Das Angebot reicht von Technologien für Netzwerk, Remote-Zugriff, Hardware, Drucker, Scanner, Telefonie & Mobilfunk bis hin zur Einführung und dem Ausbau unserer Softwarelösungen. Um das Unternehmen zukunftssicher weiterzuentwickeln, stehen der Schutz vor Cyberangriffen, die Optimierung und Automatisierung der IT-Services sowie die Weiterentwicklung der Digitalisierungsstrategie im Fokus.



Verantwortliche Bereichsleiter der Wedl Handels-GmbH

Marketing & Grafik | Werbeagentur

Unsere Marketing- & Grafik-Abteilung versteht sich als Servicestelle für sämtliche Abteilungen, insbesondere für den Vertrieb und die Geschäftsführung. Außerdem setzt sie als Werbeagentur Wedl grafische Projekte externer Kunden professionell um. Mit kompetenter Beratung im Vorfeld und individuellen Kreativlösungen begleitet sie den gesamten Produktionsablauf. Die Kernaufgaben umfassen das Erstellen und Organisieren von Drucksorten wie Flyer, Broschüren, Visitenkarten, Speisekarten, die Entwicklung von Corporate Designs, die Betreuung von Social Media Kanälen, das E-Mailing Marketing, Produkt- und Imagefilme sowie die Organisation interner Messen und Events.

Birgit Delmarco
Bereichsleitung
Marketing | Grafik
Werbeagentur

Qualitätsmanagement

Unser Qualitätsmanagement kümmert sich um die unterschiedlichsten Themengebiete rund um die Produktsicherheit bei uns und entwickelt diese stetig weiter. Vom Einkauf bis zur Auslieferung unserer Ware werden Kontrollpunkte gesetzt, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und die Qualität von Ware und Dienstleistung zu verbessern. Interne Audits, Schulungen und Vorgaben tragen zu einer immer ausgeprägteren Lebensmittelsicherheitskultur bei.

Helene Schober
Bereichsleitung
Qualitätsmanagement

Gebäudetechnik & Energiemanagement

Unser Gebäudetechnikteam koordiniert Instandhaltung, Um- und Neubauten, Service, Wartung sowie Brandschutz und Arbeitssicherheit. Um ergonomische Arbeitsplätze für Mitarbeiter und ein angenehmes Einkaufserlebnis für Kunden zu gewährleisten, wurden und werden unsere Standorte laufend verbessert. Zudem umfasst das Energiemanagement Projekte wie die Implementierung eines Energiemonitoring-Systems, thermische Sanierungen, Ausbau der Ladeinfrastruktur für E-Fahrzeuge, erneuerbare Energien wie PV-Anlagen sowie die Umstellung von fossilen Heizsystemen auf Fernwärme und Wärmepumpen.

Wolfgang Wittner
Leitung
Gebäudetechnik & Energiemanagement

Genusswelten



Die fünf Genusswelten Obst & Gemüse, Fisch & Fleisch, Wein, Gourmet und Kaffee spiegeln die Vielfalt und den Qualitätsanspruch unseres Unternehmens wohl am deutlichsten wider.

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. 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 unseren Fischabteilungen.

Fisch

Marcel Cakar

Category Management
Frisch- und Tiefkühlfisch

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 Mareo Steakfleisch, Wagyu Beef und Iberico Schweinefleisch – den Kunden werden alle Wünsche erfüllt. 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.

Fleisch

Andreas Schragl

Category Management
Frisch- und Tiefkühlfleisch

Gourmet für den feinen Gaumen

Kreative Menüs, außergewöhnliche Gerichte und höchste Qualität, das wünschen sich Gäste bei einem Besuch im Restaurant. Um die Wünsche und Ideen möglich zu machen, braucht es einen starken Partner im Lebensmittelgroßhandel: Dank rund 600 Spezialitäten im Gourmet Wedl-Sortiment können Gastronomen ihren Gästen nahezu alles bieten was das Herz

begehrt – schnell und ohne großen Aufwand. Dabei agieren wir ganz nach dem Motto „von Kunden für Kunden“ und erweitern das Sortiment laufend mit den von den Gastronomen gewünschten Produkten.

Die Gourmet Wedl-Abteilung entstand aufgrund der vermehrten Nachfrage nach Produkten, die nicht im Standardsortiment enthalten sind. Die Gastronomie wird immer vielfältiger und somit steigt der Bedarf für Spezialitäten.



Genusswelten



Die fünf Genusswelten Obst & Gemüse, Fisch & Fleisch, Wein, Gourmet und Kaffee spiegeln die Vielfalt und den Qualitätsanspruch unseres Unternehmens wohl am deutlichsten wider.

Frisch vom Feld bis auf den Tisch

Dank der kurzen Wege und engen 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. Durch Investitionen in Kühl- und Lagerräume können die Gemüsebauern die Saison deutlich verlängern, sodass bei manchen Produkten eine ganzjährige Belieferung garantiert wird.

Neben unserem umfangreichen Sortiment an regionalen Produkten umfasst das Warenangebot auch exotische Köstlichkeiten. Exoten sind nicht nur ein Eye-Catcher in ihrer Optik und Farbpracht, sondern überzeugen vor allem durch ihre intensiven Aromen. Neben Mango, Ananas und Kaki haben wir zum Beispiel auch Passionsfrucht und Pithaya (Drachenfrucht) im Sortiment, die mit möglichst kurzen Lieferzeiten aus den (sub)tropischen Anbaugebieten importiert werden.

Obst & Gemüse

Sabine Steiner

Category Management

Obst und Gemüse

Haus der edlen Weine

Mit über 2.500 heimischen und internationalen Spitzenweinen nimmt die Vinothek Wedl eine ganz besondere Stellung ein. Für Gastronomen reicht das Beratungsprogramm von der Weinauswahl bis hin zur Konzeption und dem Design einer Weinkarte. Dafür stehen in jedem unserer Standorte geschulte Sommeliers zur Verfügung, um eine fachkundige Beratung sicherzustellen. 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 Proseccchi, Sekt, Champagner und Spirituosen. Hochwertige Schankweine und Sondergrößen für besondere Anlässe runden das Angebot ab.

Vinothek Wedl

Harald Stollwitzer

Category Management

Wein und Schaumwein

Kaffee aus dem Hause Wedl

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 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. Täglich werden weltweit rund 2 Millionen Tassen aus diesen edlen Röstungen getrunken. Verkauft werden die Kaffeemischungen an Hotellerie, Gastronomie, Kaffeehäuser und Bäckereien, wobei das geschulte Team der Wedl Fachberater österreichweit unterstützt und berät.

Wedl Kaffee

Prok. Leopold Wedl

Category Management

Wedl Kaffee



Wedl 2025

Wedl Handels-GmbH | Leopold Wedl Str. 1 | A-6068 Mils bei Hall i.T.

+43 (0)5 9335 0 | info@wedl.com

Druck- und Satzfehler sind vorbehalten.

© Wedl Handels-GmbH

Stand: November 2024

 [handelshaus.wedl](https://www.facebook.com/handelshaus.wedl)

 [handelshaus.wedl](https://www.instagram.com/handelshaus.wedl)

 [company/handelshauswedl](https://www.linkedin.com/company/handelshauswedl)



[wedl.com](https://www.wedl.com)
onlineshop.wedl.com

Wedl
seit 1904