
PRESSEINFORMATION

SÜSSES UND SAURES VON STAUD'S WIEN

Wien im Herzen, die Welt im Blick - so die Philosophie des Traditionsunternehmens STAUD'S WIEN. Die Marke ist seit jeher fest in Wien verankert und dort eng mit dem 16. Gemeindebezirk Ottakring verbunden, wo sich auch heute noch die kleine STAUD'S Manufaktur und das STAUD'S Pavillon befinden. Die Rohstoffe sind handverlesen und stammen vorzugsweise aus Österreich. Der Rest wird von dort bezogen, wo die ausgewählten Frucht- und Gemüsesorten am besten gedeihen. Verarbeitet werden sie mittels altbewährtem Handwerk und modernster Technik.

Von Kunst und Handwerk.

Es gibt sie tatsächlich, die Kunst Marmelade einzukochen. Nämlich so, dass das Beste der Frucht im Glas bewahrt wird. Das ist das Handwerk, das STAUD'S von Beginn an auszeichnet. Handwerk bedeutet aber noch viel mehr: das Ernten, das Aussortieren, das Einlegen – hier sind überall fleißige und geschickte Hände beteiligt, die jedes der Produkte zu etwas Besonderem machen. Und oftmals transportieren die Verschlüsse am traditionell achteckigen Glas auch kleine kulturelle Botschaften mit sich und tragen so ein Stückchen Wiener Kultur auf die Frühstückstische der ganzen Welt, mittlerweile von New York bis Tokyo.

Von Marillen und Gurken.

Was zunächst mit Marillenkompott und Gurken begann, etablierte sich zu einer Erfolgsgeschichte von über 220 Sorten an süßen und feinsauren Delikatessen. Die Wurzeln des Familienbetriebs gehen auf einen Gemüse- und Obstgroßhandel am Brunnenmarkt aus dem Jahr 1883 zurück, wo heute noch das STAUD'S Pavillon steht - die kleine „Schmuckkassette“, in der nach Lust und Laune verkostet werden kann. Mit ein wenig Glück trifft man dort auf Hans Staud, der den väterlichen Betrieb 1971 übernahm und begann, Obst und Gemüse zu veredeln. Und auch heute noch kontrolliert er die Qualität seiner Produkte am liebsten selbst. Seit 2016 leiten Stefan Schauer und Jürgen Hagenauer die operativen Geschicke des Unternehmens, Hans Staud ist weiterhin der strategische Kopf im Hintergrund.

*STAUD'S Produkte sind frei von Gluten und Laktose,
chemischen Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen und Farbstoffen,
gentechnikfrei und vegan.*

ECKDATEN:

Firmengründung:	Juni 1971
Geschäftsführer:	Hans Staud, Stefan Schauer, Jürgen Hagenauer
Mitarbeiter:	ca. 40 in Wien / saisonabhängig rund 25 in Stegersbach/Burgenland
Produkte:	> 220
Vertriebskanäle:	ca. 80 % Lebensmittelhandel, 20 % Gastronomie/ Hotellerie
Export:	rund 1/3 des Gesamtumsatzes
Topseller:	Marillen- und Erdbeerkonfitüren, Zwetschkenröster, Delikatess-Gurken, Pfefferoni, Rote Rübensalat
Neue Trends & Produkte:	- Süße Sparte: Bio Konfitüren in 8 Sorten - Saure Sparte: 1,7 Liter Gläser Sauergemüse für die Gastronomie und Hotellerie in 7 Sorten

KONTAKTDATEN:

STAUD'S GMBH

Production & Management:
Hubergasse 3
A-1160 Wien
Tel: 01/406 88 05-21-0

STAUD'S Pavillon

Brunnenmarkt
Corner: Brunnengasse/Schellhamnergasse
A-1160 Wien
Tel: 01/406 88 05-21

www.stauds.com

STAUD'S PR Contact:

MMag. Katharina Florian
rottenschlager.com
T: 0676 846160213
E: kf@rottenschlager.com