

## **Qualität als wichtigster Wirtschaftsfaktor Staud's Wien erhält zum 5. Mal ÖkoBusiness Auszeichnung**

Wien, 06. Mai 2025 – Nachhaltiges Wirtschaften steht beim Traditionsunternehmen Staud's aus Wien Ottakring seit der Gründung im Jahr 1971 im Fokus. Der Anspruch, kontinuierlich die höchste Produktqualität anzubieten, ist dabei immer schon die treibende Kraft im Hintergrund. Seit fünf Jahren ist Staud's nun Partnerbetrieb von ÖkoBusiness Wien, dem Umwelt-Service-Programm der Stadt Wien.



*Am Bild: Überreichung der ÖkoBusiness-Urkunde von Umwelt- und Klimastadtrat Jürgen Czernohorszky an Stefan Schauer (Geschäftsführer Staud's Wien) und Herlinde Savic (Qualitätsmanagerin Staud's Wien); Credit: ÖkoBusiness Wien / Frank Helmrich*

### **Kontinuität und Verlässlichkeit**

Diese Werte schätzen sowohl Kund:innen als auch Partner:innen an Staud's Wien. So begleiten sowohl landwirtschaftliche Betriebe als auch Lieferanten für Verpackung das Unternehmen seit Jahrzehnten, wenn nicht sogar schon seit Anbeginn der Firmengeschichte. Das erste achteckige Glas wurde Ende der 80er Jahre von der Firma Vetropack mit Sitz in Pöchlarn gefertigt. Es ist – neben dem schwarzen Verschluss – mit der Zeit zum Markenzeichen des Delikatessenherstellers geworden. Und das ist nur eine von vielen Geschichten, die den Kern der Staud's Unternehmensphilosophie ausmachen.



### **Zero-Food-Waste und Life-Cycle-Assessment**

Im Rahmen der Partnerschaft mit ÖkoBusiness Wien arbeitet das Unternehmen laufend an Projekten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Darunter fallen die Optimierung von Verpackungsgrößen, die Verbesserung der Produkthaltbarkeit und auch Themen des Life Cycle Assessments. Daneben werden kreative Re-Use- und Upcycling-Ideen erarbeitet wie beispielsweise die Bastelanleitung einer Stehlampe aus der Verpackung des kunstvollen Staud's Adventkalenders. Der Fokus liegt auch weiterhin auf der Optimierung der Prozesse in Sachen Abfallwirtschaft, Lebensmittelverschwendung und Schonung der Ressourcen.

### **Nachhaltig auf vielen Ebenen**

„Nachhaltig, das waren wir schon immer!“, weiß Stefan Schauer, Geschäftsführer von Staud's Wien. Er selbst ist nun bald 35 Jahre im Unternehmen tätig. Viele der rund 50 Mitarbeiter:innen am Wiener Standort sind dem Betrieb treu verbunden. Nicht wenige bleiben bis zur Pensionierung. „Oftmals sind sie sogar traurig, dass sie gehen müssen.“ Für ein noch angenehmeres Betriebs- und Mikroklima sorgt seit letztem Jahr ein Bachlauf samt Sträuchern im Innenhof des Produktionsstandortes. Dieser wurde ursprünglich für eine Pflanzstrecke am Nordwestbahnhof anlässlich der Klimabiennale in Wien konzipiert und wird nun von Staud's im Sinne des Re-Use-Gedankens wiederbelebt.

### **Für Rückfragen:**

Katharina Florian, +43 650 3337665, [mail@katharinaflorian.com](mailto:mail@katharinaflorian.com)

### **Über STAUD'S Wien**

Leidenschaft, Fingerspitzengefühl und höchste Qualitätsansprüche haben STAUD'S in den Rang eines international renommierten Delikatessenherstellers erhoben. Seit 1971 steht STAUD'S mit einem Sortiment an fruchtigen Konfitüren und feinsauen Delikatessen für höchste Güte und Wiener Tradition. STAUD'S Produkte sind frei von Gluten und Laktose, chemischen Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen und Farbstoffen, gentechnikfrei und – mit Ausnahme der Honige – auch vegan.

