



Nestlé Deutschland AG

Nestlé Wagner eröffnet modernstes Werk für Tiefkühl-Pizza in Europa

Investition in einen Wachstumsmarkt

Nonnweiler-Otzenhausen, 20. August 2013. Mehr Effizienz, mehr Wachstumschancen, dafür weniger Energie, und weniger CO₂: Nach knapp zweijähriger Bauzeit feierten im Saarland knapp 200 Gäste die Fertigstellung des neuen Tiefkühl-Pizza-Werks der Nestlé Wagner GmbH. Ministerpräsidentin Annegret Kramp-Karrenbauer eröffnete die hochmoderne Produktionsstätte gemeinsam mit Nestlé Wagner-Geschäftsführer Thomas Göbel, Nestlé Deutschland-Chef Gerhard Berssenbrügge sowie Prof. Dr.-Ing. Werner Bauer, Generaldirektor Nestlé S.A. und Aufsichtsratsvorsitzender Nestlé Deutschland AG.

Durch das neue Werk steigen die Produktionskapazitäten der Nestlé Wagner GmbH von bislang 280 Millionen um 70 Millionen auf rund 350 Millionen Tiefkühl-Produkte jährlich. Insgesamt wurden am Standort Nonnweiler-Otzenhausen seit der Grundsteinlegung am 21. November 2011 rund 50 Millionen Euro investiert „Mit diesem hochmodernen Werk haben wir frühzeitig die Weichen für unser weiterhin erfolgreiches Wirtschaften im stark wachsenden internationalen Markt für Tiefkühl-Pizza gestellt.“ sagte Nestlé Deutschland-Chef Gerhard Berssenbrügge.

Neue Märkte erschließen

Seit dem Einstieg der Nestlé Deutschland AG bei Wagner im Jahr 2005 wurde der Absatz von Tiefkühl-Pizzen um insgesamt rund 50 Prozent gesteigert. Thomas Göbel, Geschäftsführer der Nestlé Wagner GmbH: „Die damals gestartete und heute mit der Wagner-Integration in den Nestlé-Konzern vollendete Zusammenarbeit hat sich als ideal erwiesen, um das Geschäft mit Tiefkühl-Pizza nicht nur im Inland weiter zu stärken, sondern

auch, um neue internationale Märkte zu erschließen.“ Neben der Absatzsteigerung in Deutschland konnten durch die Kooperation vor allem die Auslandsmärkte noch stärker entwickelt werden: Seit 2005 stieg die Exportquote von 14 auf heute über ein Drittel.

Modernste Technik

Das neue Werk gilt als die wahrscheinlich modernste Produktionsanlage für Tiefkühl-Pizza in ganz Europa und wurde nach den neuesten Maßstäben für beste Produktqualität gebaut. „Bei Wagner treffen modernste Produktionstechnik und höchste Innovationskraft zusammen. Was die Produktentwicklung kreiert, wird im neuen Werk perfekt in erfolgreiche Produkte umgesetzt“, sagt Prof. Dr.-Ing. Werner Bauer, Generaldirektor Nestlé S.A. und Aufsichtsratsvorsitzender Nestlé Deutschland AG. Dabei erfüllt das neue Werk in Nonnweiler-Otzenhausen die aktuellsten Lärm- und Umweltschutz-Standards, so dass gegenüber älteren Produktionsanlagen noch weniger Wasser und Energie verbraucht sowie der CO₂-Ausstoß weiter reduziert wird. So wird beispielsweise durch einen Wärmerückgewinnungsprozess, die produzierte Abwärme aufgefangen und als gewonnene Energie in den Produktionsprozess wieder eingespeist.

Die Nestlé Wagner GmbH ist einer der größten Hersteller von Tiefkühlpizzen in Europa. In Deutschland erreicht der Pizza-Spezialist einen Umsatz-Marktanteil von rund 30 Prozent und ist Marktführer für Steinofen-Pizza. Im saarländischen Nonnweiler arbeiten knapp 1.500 Mitarbeiter an der Zufriedenheit der Wagner Kunden. Das Sortiment reicht vom Klassiker Steinofen-Pizza über Die Backfrische bis zu den Pizza-Häppchen Original Piccolinis. Mit dem „Wagner Sorgfalts-Prinzip“ garantiert Wagner nur beste Zutaten und Verzicht auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, künstliche Farbstoffe, gehärtete Fette und Konservierungsstoffe.

Pressekontakt:

Nestlé Deutschland AG
Alexander Antonoff
Telefon: 069 6671-2557
alexander.antonoff@de.nestle.com

Nestlé Wagner GmbH
Kristin Kremer
Telefon: 06873 665-2216
kristin.kremer@de.nestle.com

Filmmaterial erhalten Sie über den Server der Fernsehagentur Mhoch4:
http://shares.dief Fernsehagentur.de/index.php?w=3011_6nh7e