Fachpressemitteilung

Nonnweiler, 12. Januar 2021

Der Wagner Frühling 2021:

Mit voller Kraft ins neue Jahr

- **Für alle Veggie-Fans: Wagner startet bundesweit mit Garden Gourmet-Pizza**
- **Das neue Rustipani Ofenbrot des Jahres: Vegetarische Filetstückchen**
- **Wieder da: *Die Backfrische* Saison-Genuss Spargel Schinken**
- **Millionen-Investition im Wagner Werk: Neue Palettieranlage**

Für alle Veggie-Fans: Wagner startet bundesweit mit Garden Gourmet
Seit 2019 ist Nestlé Wagner mit der Marke Garden Gourmet für Veggie-Liebhaber und Flexitarier im Markt. Nach einem sehr erfolgreichen Launch bei einem Handelspartner, wird Garden Gourmet ab dem kommenden Frühjahr die Kunden des gesamten Lebensmittelhandels begeistern.

„Immer mehr Verbraucher wollen sich vegan, vegetarisch oder flexitarisch ernähren“, berichtet Thomas Paulus, Head of CCSD (Category Channel Sales Development) bei Nestle Wagner: „Wir sehen großes Potenzial in dieser Kategorie und erweitern deshalb stetig das Angebot. Allen Pizza-Fans, die bewusst auf Fleisch verzichten wollen, bieten wir jetzt in ihrem Supermarkt drei leckere und absolut innovative Produkte der Marke Garden Gourmet.“

Veggie Lovers
Bei dieser veganen Pizza begeistert der weiche und luftige Vollkornteig mit Leinsamen und Quinoa.

Die Pizza ist reichlich belegt mit gegrillten Zucchini, grünem Spargel, Brokkoli, Mais, Blumenkohl-Sauce und halbgetrockneten Tomaten.

Protein Lovers
Weicher, luftiger Vollkornteig-Boden mit Leinsamen und Quinoa, reichhaltig belegt mit Sojaeiweißstreifen, passierten Tomaten, Mozzarella, gegrillter Paprika und einer leckeren Spinatsauce.

Vegetarisch, lecker, gut.

Pumpkin Lovers
Diese vegane Pizza bietet ebenfalls den für Garden Gourmet typisch-leckeren Vollkornteig-Boden mit Leinsamen und Quinoa.

Reichhaltig belegt mit gegrilltem Kürbis, saftigem Spinat, roten Zwiebeln, Kichererbsen, Zitronen-Ingwer-Drops und einer fruchtigen Tomaten-Sauce.

Alle Pizzen von Garden Gourmet entsprechen mit einem Durchmesser von rund 27,5 Zentimetern dem Trend zu größeren Pizzen und bieten mit einem UVP von 3,99 Euro ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Das neue Rustipani Ofenbrot des Jahres: Vegetarische Filetstückchen
Ebenfalls perfekt für Vegetarier, Flexitarier und alle, die mal Lust auf eine Alternative haben: Das neue Rustipani Ofenbrot des Jahres 2021 heißt „Vegetarische Filetstückchen aus Sojaeiweiß“.

Die jährlich wechselnde Saisonvariante des erfolgreichen Wagner-Snack-Produkts steht für vegetarisch-leckeren Genuss mit hellem Ofenbrot, belegt mit vegetarischen Filetstückchen aus Sojaeiweiß und gegrillten Paprika – perfekt abgerundet mit aromatischen Kräutern und feinem sahnig-mildem Mozzarella.

UVP: 1,99 Euro

Sie ist wieder da: *Die Backfrische* Saison-Genuss Spargel Schinken
Sie ist die impulsstärkste Saisonvariante von Wagner – und sorgt ab Februar 2021 wieder für frischen Umsatz im Lebensmittelhandel: Die Backfrische Saison-Genuss SPARGEL SCHINKEN. „Damit“, freut sich Thomas Paulus „haben wir es geschafft, die erlösstarke Spargel-Saison auf TK-Pizza auszuweiten.“

Mit 100 Prozent echtem Kochschinken, leckerem grünen Spargel, raffiniert verfeinert mit der für das Saisongemüse Spargel typischen hellen Sauce und würzigen Frühlingszwiebeln. Das Ganze serviert auf einer Sauce aus mediterranen Tomaten.

Nestlé Wagner startete mit *Die Backfrische* Saison-Genuss als erster Hersteller das Erfolgskonzept der Saisonprodukte auch im Sortiment Tiefkühl-Pizza. Die nur für kurze Zeit erhältlichen Saisonsorten überraschen seitdem mit halbjährlicher Abwechslung und schaffen durch begrenzte Verfügbarkeit, auffälliges Verpackungsdesign und die Konzentration auf saisontypische Geschmacksvarianten zusätzliche Impulskäufe am POS.

UVP: 2,99 Euro

Millionen-Investition im Wagner Werk: Neue Palettieranlage
Weitere Stärkung des Standortes Nonnweiler: Anfang des Jahres startete Nestlé Wagner seine moderne, vollautomatisierte Palettieranlage.

Mit der Investition in Höhe von rund 6 Millionen Euro erreicht Nestlé Wagner noch effizientere und sichere Arbeitsabläufe, sorgt für Energieeinsparungen, schont die Gesundheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und senkt die Unfallgefahr.

In Spitzenzeiten belädt der Tiefkühlspezialist in Nonnweiler bis zu 90 LKW täglich, dabei müssen mehrere hundert Paletten mit Wagner Produkten bestückt werden. Bislang musste das Logistikteam teilweise noch selbst Hand anlegen, jetzt läuft dieser Vorgang vollautomatisch ab: Mit der neuen Anlage sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zwar bei der Warenpalettierung noch vor Ort, greifen aber nicht mehr per Hand ein, sondern überwachen und steuern die automatischen Vorgänge.

Pressekontakt:
Nestlé Wagner GmbH
In den Schemeln 4
66620 Nonnweiler

und

Rosmanith & Rosmanith GbR
Philippsbergstraße 36
65195 Wiesbaden
Lars Rosmanith
Fon: +49 163 5000 582
E-Mail: lars@rosmanith.de

Zu Nestlé Wagner
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 über 1.700 Mitarbeiter an der Zufriedenheit der Wagner Kunden. Das Sortiment reicht vom Klassiker Original Wagner Steinofen über die Pizza-Häppchen Original Wagner Piccolinis, herzhafter Flammkuchen, Big CITY Pizza, *Die Backfrische*, dem Ofenbrot Rustipani sowie ERNST WAGNERs BELLA NAPOLI bis hin zu vegetarischen und veganen Pizzen von Garden Gourmet.