

Nonnweiler, im März 2017

Wagner optimiert die Original Wagner Steinofen Pizza

„Authentischer und natürlicher“



Im April 2017 startet der Pizza- und Snackspezialist Nestlé Wagner den Rollout seiner in Rezeptur und Optik optimierten Original Wagner Steinofen Pizza. Thomas Göbel, Geschäftsführer bei Nestlé Wagner: „Wir haben massiv in unsere Original Wagner Steinofen Range investiert – und unseren Klassiker ganz im Sinne der Verbraucher weiterentwickelt und noch besser gemacht.“ Die Konsumenten-Rückmeldungen aus der Marktforschung zeigen klar, dass der verbesserte Geschmack, der neue Knusperrand und das aktualisierte Design von allen Verbrauchern – das gilt auch für die Heavy User – noch positiver bewertet werden als bisher.

Neuer Knusperrand

Ab sofort genießen die Verbraucher die „Original Wagner Steinofen“ mit dem neuen Knusperrand. Thomas Göbel: „Unser Klassiker präsentiert sich deutlich stärker in handwerklicher Optik – und entspricht so noch mehr dem Trend zu authentischen, natürlichen Produkten. In unserem intensiven Konsumenten-Dialog haben wir das Feedback erhalten, dass der besonders knusprige Rand der Original Wagner Steinofen Pizza die Verbraucher hinsichtlich Geschmack und Aussehen komplett überzeugt hat.“

Neue Rezeptur

Die Pizza- und Snackspezialisten von Nestlé Wagner haben auch die Rezeptur der Original Wagner Steinofen Pizza weiter verfeinert: „Es ist uns gelungen“, so der Geschäftsführer von Nestlé Wagner, „das Geschmackserlebnis beizubehalten und gleichzeitig den Anteil von Salz und Fett zu optimieren – um damit den steigenden Konsumenten-Anforderungen gerecht zu werden.“

Pressekontakt:

Nestlé Wagner GmbH
In den Schemeln 4
66620 Nonnweiler

Rosmanith & Rosmanith GbR
Unter den Eichen 7
65195 Wiesbaden

Lars Rosmanith
Fon: +49 611-7165479-21
Fax: +49 611-711810-33
Email: lars@rosmanith.de

Neues Design

Die modernisierte Verpackungsoptik mit dem Hinweis auf den neuen Knusperrand sowie auf das neue Qualitätsversprechen „Echt Wagner“ unterstützt die natürliche Anmutung und sorgt für viel Aufmerksamkeit in der Truhe. Der Shopper sieht schon auf den ersten Blick: Wenn er zu einer Original Wagner Steinofen Pizza greift, bekommt er eine leckere Pizza mit natürlichem Geschmack und die gewohnt hohe Wagner Qualität.



Neues Qualitätsversprechen

„Mit ‚Echt Wagner‘ informieren wir die Shopper und Verbraucher über die Werte, für die Wagner steht“, erläutert Thomas Göbel: „Für natürlichen Geschmack mit besten Zutaten ohne künstliche Aromen und Farbstoffe, für gelebte Backtradition und Expertise seit 1985 sowie für den handwerklich geprägten Anspruch auf beste Qualität – eben Echt Wagner.“ Hinter dem Signet „Echt Wagner“ steht eine breite Kommunikations-Plattform, die sukzessive auf allen Wagner Produkten zu finden sein wird. „Künftig“, unterstreicht der Geschäftsführer, „informieren wir die Konsumenten mit ‚Echt Wagner‘ auch über neue Themenfelder in den Bereichen Produktqualität und gesellschaftliche Verantwortung, zum Beispiel über die gemeinsam mit unseren langjährigen Lieferanten getroffenen Maßnahmen für einen nachhaltigen Tomatenanbau.“

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 knapp 1.900 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, ERNST WAGNERs Original und ERNST WAGNERs Frische Teige bis hin zu den vegetarischen und veganen Pizzen von Garden Gourmet.

Pressekontakt:

Nestlé Wagner GmbH
In den Schemeln 4
66620 Nonnweiler

Rosmanith & Rosmanith GbR
Unter den Eichen 7
65195 Wiesbaden

Lars Rosmanith
Fon: +49 611-7165479-21
Fax: +49 611-711810-33
Email: lars@rosmanith.de