



PRESSEMITTEILUNG

Nestlé Wagner GmbH

## Von Lebensmittel-Druckern und sprechenden Robotern

Chancen ergreifen und die digitale Transformation meistern: Nestlé Wagner macht sich fit für die Zukunft

Nonnweiler, 2. Februar 2018: Die Digitalisierung verändert Produkte, Prozesse und Services. Die Bereitschaft für Innovation und Veränderung ist unabdingbar geworden. Um wettbewerbsfähig zu bleiben und Kapazitäten auszubauen, treibt Nestlé Wagner die digitale Transformation und arbeitet unter Hochdruck an der Digitalisierung über verschiedene Unternehmensbereiche hinweg. Auch in der Deutschland-Zentrale in Frankfurt am Main richtet sich der Lebensmittelkonzern Nestlé digital für die Zukunft aus. Mitarbeiter des eigens gegründeten Digital Acceleration Teams (DAT) arbeiten hier tagtäglich an der Frage, wie wir in einer digitalen Zukunft Lebensmittel einkaufen, kochen und uns ernähren werden.

Um die große Chance, die das rasante Fortschreiten der Digitalisierung bietet, zu nutzen, setzt Nestlé Wagner auf verstärkten Austausch, etwa durch Partnerschaften mit den großen Digital-Unternehmen und Start-Ups. Sie helfen dem Unternehmen, Mehrwert aus existierenden Fähigkeiten zu generieren. Immer häufiger werden interdisziplinäre Teams gebildet, die mit unternehmerischem Denken Probleme lösen, wie etwa bei der Digital Challenge, einem Nestlé-Innovationswettbewerb für Digitalprojekte.

Zusätzlich setzt der Tiefkühlspezialist Wagner auf interne Weiterbildungsprogramme zur Stärkung des technologischen und digitalen Knowhows. Regelmäßig finden Veranstaltungen wie das „Digital Breakfast“ statt, bei dem kleine Wissenshappen – immer fokussiert auf ein Thema – transportiert werden. Für die Organisation ist ein dreiköpfiges Digitalteam verantwortlich, das Nestlé Wagner bereits seit mehreren Jahren etabliert hat, und welches die digitale Kommunikation des Unternehmens strategisch bündelt und vorantreibt. Durch eine erfolgreiche Facebook-Kampagne für BIG Pizza konnten im Jahr 2017 zum Beispiel 1,2 Millionen Pizzen zusätzlich verkauft werden.

„Die digitale Transformation ist für uns ein wichtiger Erfolgsfaktor. Wir transformieren uns intern und werden vom klassischen Tiefkühlproduzenten zu einer digital agilen Unternehmung, um letztendlich am Markt weiter zu wachsen“, erklärt Thomas Göbel, Vorsitzender der Geschäftsführung von Nestlé Wagner. „Nur wenn wir alle gemeinsam anpacken, können wir die Chancen, die die Digitalisierung bietet, nutzen und Wettbewerbsvorteile generieren.“

Wie die digitale Welt schon heute aussieht, wie sie sich zukünftig entwickeln kann und welche Möglichkeiten sich für den Einzelnen und das Unternehmen ergeben, erlebten am 2. Februar 2018 zahlreiche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Digital Inspiration Day. Mutige Start-Ups, wie die weltweit millionenfach genutzte Food-Plattform Kitchen Stories und die erfolgreiche Cashback-App Scondoo, berichteten, wie sie aufgrund der Digitalisierung neue Lösungen gefunden haben. Weiterhin galt es, die neuesten Technologien selbst auszuprobieren – vom sprechenden Roboter Pepper bis zum 3D-Nahrungsdrucker Foodini. Auch im Werk des Tiefkühlspezialisten verzahnt sich die Produktion immer mehr mit modernster Informations- und Kommunikationstechnik. Ein wichtiger Schritt in Richtung Papierlose Fabrik ist DigiPizza: mittels eines Tablets werden QR-Codes an Maschinen gescannt und Arbeitsanweisungen direkt in digitaler Form geöffnet. Das erleichtert nicht nur die Arbeit, sondern ist auch gut für die Umwelt.

Pressekontakt:

---

Nestlé Wagner GmbH || In den Schemeln 4 || 66620 Nonnweiler  
Louisa Ernst – Public Relations  
Telefon: 06873 665-2235 || E-Mail: [Louisa.Ernst@de.nestle.com](mailto:Louisa.Ernst@de.nestle.com)

## FACTSHEET

---

<b>Historie:</b>	1968 wurde die Wagner Tiefkühlprodukte GmbH von dem saarländischen Bäckermeister Ernst Wagner in Nonnweiler-Braunshausen gegründet. Anfang der 1970er Jahre brachte er von einer Italien-Reise die Geschäftsidee zur Herstellung tiefgekühlter Pizza mit. Bereits im Jahr 1982 waren die Kapazitäten so ausgelastet, dass eine weitere Produktionsstätte in Otzenhausen errichtet wurde und 1985 die Firma den ersten industriellen Steinbackofen entwickelte.
<b>Kurzbeschreibung:</b>	Die Nestlé Wagner GmbH ist einer der größten Hersteller von Tiefkühlpizzen in Europa. In Deutschland erreicht der Tiefkühl-Spezialist einen Umsatz-Marktanteil von rund 30 Prozent und ist Marktführer für Steinofen-Pizza. Im saarländischen Nonnweiler arbeiten rund 1.900 Mitarbeiter an der Zufriedenheit der Wagner-Kunden. Das Sortiment reicht vom Klassiker <i>Original Wagner Steinofen Pizza</i> über die Pizza-Häppchen <i>Original Wagner Piccolinis</i> sowie <i>Die Backfrische</i> und dem Ofenbrot <i>Rustipani</i> bis zum neuesten Produkt <i>Steinofen BäckerKruste</i> . Mit dem Qualitätsversprechen „Echt Wagner“ garantiert Wagner nur beste Zutaten und natürlichen Geschmack frei von künstliche Aromen und Farbstoffen.
<b>Marktstellung:</b>	Wagner produziert rund 350 Millionen Pizzen im Jahr. In Deutschland erreicht der Pizza-Spezialist einen Umsatz-Marktanteil von knapp über 30 Prozent.
<b>Qualitätsanspruch:</b>	Mit dem Qualitätsversprechen „Echt Wagner“ garantiert Wagner für seine Produkte natürlichen Geschmack frei von künstlichen Aromen und Farbstoffen sowie den Einsatz von besten Zutaten, wie zum Beispiel 100% echtem Käse und hochwertigen Wurstwaren.
<b>Nestlé:</b>	Am 1. Januar 2005 stieg der Lebensmittelkonzern Nestlé mit einer Beteiligung von 49 Prozent bei Wagner ein, dieser Anteil wurde 2010 auf 74 Prozent erhöht. Seit Januar 2013 firmiert das Unternehmen unter Nestlé Wagner GmbH.
<b>Mitarbeiter:</b>	Rund 1.900
<b>Geschäftsführung:</b>	Thomas Göbel (Vors.), Hubert Stücke, Ralf Wagner
<b>Standort:</b>	In den Schemeln 4 66620 Nonnweiler-Otzenhausen
<b>Internet:</b>	<a href="http://www.original-wagner.de">www.original-wagner.de</a> <a href="https://www.facebook.com/OriginalWagner">www.facebook.com/OriginalWagner</a> <a href="https://www.youtube.com/WagnerPizzaDE">www.youtube.com/WagnerPizzaDE</a> <a href="https://www.instagram.com/original_wagner">www.instagram.com/original_wagner</a>