STATEMENT Nestlé Wagner GmbH

Nachwuchskräfte starten bei Nestlé Wagner

Nonnweiler, 3. August 2018: Einen ersten Schritt ins Berufsleben machten am 1. August 2018 acht Auszubildende sowie eine Fachoberschulpraktikantin im Bereich Verwaltung beim Tiefkühlpizza-Hersteller Nestlé Wagner in Nonnweiler. Über die nächsten Jahre werden sie etwa zu Fachkräften für Lebensmitteltechnik und Lagerlogistik sowie zu Elektronikern für Betriebstechnik ausgebildet. Eine Nachwuchskraft hat ein duales Studium der Nachhaltigen Ressourcenwirtschaft am Umwelt-Campus Birkenfeld aufgenommen, bei dem innerhalb von vier Jahren gleich zwei berufsqualifizierte Abschlüsse erworben werden: der akademische Grad "Bachelor of Arts" zusammen mit einem kaufmännischen IHK-Abschluss. Eine weitere Nachwuchskraft verbindet in einem dualen Studium der Betriebswirtschaft an der Berufsakademie Saarland e.V. kaufmännische Praxisphasen mit einem Bachelor-Studium.

Insgesamt beschäftigt Nestlé Wagner rund 40 Auszubildende an den Standorten in Nonnweiler-Otzenhausen und Nonnweiler-Braunshausen. Während ihrer Ausbildung durchlaufen die Nachwuchskräfte alle Abteilungen, die für ihren zukünftigen Beruf relevant sind. So erhalten sie einen größtmöglichen Einblick in den Arbeitsalltag. Ende 2017 wurde bei Nestlé Wagner eine technische Lehrwerkstatt in Betrieb genommen, um gerade in gewerblichen Berufen noch fachspezifischer am Standort ausbilden zu können. Auch die Digitalisierung wird schon in der Ausbildung erlebbar gemacht – jeder kaufmännische Azubi durchläuft einen Bereich mit digitaler Kompetenz und kann an innovativen Projekten mitarbeiten.

Ab sofort startet die Bewerbungsphase für den Ausbildungsbeginn 2019. Weitere Informationen finden Sie im Karriere-Bereich auf der Website http://www.original-wagner.de.

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

FACTSHEET

Historie: 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.

Kurzbeschreibung: 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 *Original Wagner Steinofen Pizza* über die Pizza-Häppchen *Original Wagner Piccolinis* sowie *Die Backfrische* und dem Ofenbrot Rustipani bis zum neuesten Produkt *Steinofen BäckerKruste*. Mit dem Qualitätsversprechen „Echt Wagner“ garantiert Wagner nur beste Zutaten und natürlichen Geschmack frei von künstliche Aromen und Farbstoffen.

Marktstellung: Wagner produziert rund 350 Millionen Pizzen im Jahr. In Deutschland erreicht der Pizza-Spezialist einen Umsatz-Marktanteil von knapp über 30 Prozent.

Qualitätsanspruch: 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.

Nestlé: 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.

Mitarbeiter: Rund 1.900

Geschäftsführung: Thomas Göbel (Vors.), Steffen Kindler, Ralf Wagner

Standort: In den Schemeln 4
66620 Nonnweiler-Otzenhausen

Internet: www.original-wagner.de
www.facebook.com/OriginalWagner
www.youtube.com/WagnerPizzaDE
www.instagram.com/original_wagner

© Nestlé Wagner GmbH, August 2018