



PRESSEMITTEILUNG

Nestlé Wagner GmbH

## Nestlé Wagner: Investition in die Zukunft

### Startschuss für den Bau einer Tiefkühl-Snack-Linie

**Nonnweiler, 17. September 2018: Großer Meilenstein für Nestlé Wagner: Der Startschuss zum zukunftsorientierten Bau einer Produktionslinie für Tiefkühl-Snacks ist im Sommer 2018 gefallen. Damit wird ein weiterer zweistelliger Millionenbetrag in die Zukunftsfähigkeit des Standorts Nonnweiler investiert.**

„Über die Investition für dieses Projekt freuen wir uns sehr“, unterstreicht Thomas Göbel, Vorsitzender der Geschäftsführung der Nestlé Wagner GmbH: „Denn sie beweist sehr großes Vertrauen in das gesamte Wagner Team und bestätigt erneut, dass unser Standort im saarländischen Nonnweiler auch langfristig ein wichtiges Zugpferd für Nestlé in der Kategorie Pizza und Snacks ist.“

Aktuell arbeiten Techniker, Mechaniker, Ingenieure und Projektmanager an dem Projekt zur Umsetzung der neuen modernen Hochleistungslinie, die im Herbst 2019 in Betrieb genommen werden soll. „Aktuell hat das Projektteam mit dem Rückbau der bestehenden Anlage begonnen. Im nächsten Schritt werden wir neue Maschinen bestellen und den Umbau in die Wege leiten, um an der neuen Linie nicht nur höchste technische Standards, sondern auch optimierte Arbeitsbedingungen für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu verwirklichen“, unterstreicht Christian Finkler, Leiter der technischen Projektierung bei Nestlé Wagner. Auch der neuen Werkleiter Edgar Jäckle, seit dem 1. Juli im Wagner Team, ist von dem neuen Linien-Konzept begeistert: „Die modifizierte Herstell-Linie wird einen wichtigen Beitrag zur Auslastung und Weiterentwicklung unseres wettbewerbsstarken Produktionsstandortes leisten.“

Der notwendige Umbau ermöglicht es Nestlé Wagner, die langfristig positive Entwicklung des Gesamtmarktes für Tiefkühl-Pizza und -Snacks in Deutschland auch in der Zukunft weiter voranzutreiben. Die Modernisierung der Produktionslinie ist durch die Einführung und den Erfolg neuer Wagner Produkte wie Rustipani und – ganz aktuell – Steinofen BäckerKruste, dringend erforderlich. Die effizientere Produktion macht das gesamte Unternehmen Nestlé Wagner wettbewerbsfähiger und schafft so neue Möglichkeiten für weitere wachstumsstarke Produktinnovationen aus dem Saarland.

