P R E S S E M I T T E I L U N G

Nestlé Wagner startet neue Produktion für tiefgekühlte Snacks

Investition in einen Zukunftsmarkt

Nonnweiler, 4. September 2019. Ein großer Tag für Nestlé Wagner: Nach nur knapp einjähriger Bauzeit freuten sich Medienvertreter und Mitarbeiter am 4. September 2019 über die symbolische Einweihung einer neuen, hochmodernen Produktionslinie für Tiefkühl-Snacks der Marke Wagner, die geplant Mitte September offiziell in Betrieb genommen wird. Der saarländische Staatssekretär im Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Energie und Verkehr, Jürgen Barke, gab gemeinsam mit dem Vorsitzenden Nestlé Wagner-Geschäftsführer Thomas Göbel und Bereichsleiter der Produkionslinie Daniel Millekat den Startschuss für die hochmoderne Anlage, in die das Unternehmen einen zweistelligen Millionenbetrag investierte.

„Die Investition von rund 15 Millionen Euro“, unterstrich der Vorsitzende der Nestlé Wagner-Geschäftsführung Thomas Göbel bei der symbolischen Einweihung, „beweist einmal mehr das große Vertrauen in das Team hier in Nonnweiler und bestätigt erneut, unser Standort ist das wegweisende Zugpferd in der für Nestlé so wichtigen Kategorie der tiefgekühlten Pizzen und Snacks.“

Potenziale ausschöpfen

Die Modernisierung der Produktionslinie war durch den Erfolg neuer Wagner TK-Snack-Produkte, wie etwa Rustipani, erforderlich. Die jetzt effizientere Produktion macht Nestlé Wagner noch wettbewerbsfähiger und schafft so neue Möglichkeiten für weitere wachstumsstarke Produktinnovationen aus dem Saarland. „Diese neue Produktion gibt uns die Möglichkeit“, betonen Thomas Göbel und Daniel Millekat, „das große Potenzial im Markt für tiefgekühlte Snacks noch besser auszuschöpfen und auf diesem Markt langfristig erfolgreich zu agieren. Auf unserer neuen Multi-Snack-Linie werden wir circa 20 Prozent mehr Produkte in einer Schicht produzieren.“

Innovationen schaffen

Auf der neuen Anlage kreiert und produziert der TK-Pizza- und Snack-Spezialist künftig innovative tiefgekühlte Sacks, „die den kompromisslosen Qualitätsansprüchen der Konsumenten, bei so wichtigen Themen wie Nährwerten und nachhaltige Produktion, mehr als gerecht werden“, wie Daniel Millekat betont.

© Nestlé Wagner GmbH, 2019

Standards setzen

Die jetzt in Nonnweiler installierte weltweit modernste Produktionsanlage dieser Art wurde nach den aktuellsten Maßstäben für Umwelt-, Hygiene-, Produkt- sowie Arbeitssicherheit gebaut. Daniel Millekat: „Im Vergleich zu bisherigen Produktionsanlagen verbrauchen wir jetzt deutlich weniger Wasser und Energie – und das bei gleichzeitig höherer Effektivität sowie höchsten Arbeitsschutz-Standards für die Sicherheit unserer Mitarbeiter."

Zukunft sichern

Der saarländische Staatssekretär im Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Energie und Verkehr, Jürgen Barke, nahm als Gast an der feierlichen symbolischen Eröffnung teil und überbrachte die Glückwünsche der Landesregierung. „Mit rund 1.800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist Nestlé Wagner nicht nur einer der größten Arbeitgeber unseres Bundeslandes, sondern auch einer der wichtigsten internationalen Botschafter für die hervorragende Qualität der bei uns im Saarland hergestellten Waren", sagte Jürgen Barke: „Deshalb freue ich mich über zukunftssichernde Maßnahmen wie diese Investition in die neue Produktionsanlage ganz besonders. Sie ist ein klares Bekenntnis zum Standort."

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 rund 1.800 Mitarbeiter an der Zufriedenheit der Nestlé Wagner Kunden. Das Sortiment reicht von Steinofen-Pizza über die neue ERNST WAGNERs „Original", BIG CITY Pizza, *Die Backfrische*, Flammkuchen, dem herzhaften Ofenbrot Rustipani bis zu den Pizza-Häppchen Original Piccolinis**.**

Pressekontakt:

Nestlé Wagner GmbH, In den Schemeln 4, 66620 Nonnweiler-Otzenhausen

Kristin Kremer | Public Relations | Tel.: 06873 665-2228, Mail to: Kristin.Kremer@de.nestle.com

© Nestlé Wagner GmbH, 2019