



Nonnweiler, 17.03.2022

## ECHT WAGNER, ECHE VERANTWORTUNG

- Neu & vegan: *Die Backfrische* Filetstückchen
- Viele Schritte auf dem Weg zur Klimaneutralität
- Wieder da: *Die Backfrische* Saison Genuss Spargel Schinken

### Neu & vegan: *Die Backfrische* Filetstückchen

Nestlé Wagner geht den Weg zur Klimaneutralität, der „Grünen Null“, weiter und treibt das Thema vegane und vegetarische Produkte voran. Nachdem im vergangenen Jahr die gesamte Original Wagner Steinofen Piccolinis Range komplett klimaneutral gestellt wurde und mit Rustipani Dunkles Ofenbrot Pilz-Trio der erste vegane TK-Brot-Snack in den Handel kam, starten die Tiefkühlexperten im April 2022 mit der ersten veganen *Die Backfrische*. Die Pizza hat eine unverbindliche Preisempfehlung von 2,99 EUR und ist belegt mit leckeren veganen Filetstückchen aus Sojaeiweiß, aromatischem Blattspinat, gegrillten gelben Paprika, roten Zwiebeln und veganer Käse-Alternative auf Kokosölbasis auf einer Sauce aus sonnengereiften Tomaten.



„Das“, erläutert Judith Petit, Head of Shopper Activation bei Nestlé Wagner, „ist ein weiterer Schritt auf dem Weg zur Klimaneutralität. Im Vergleich zu einer Salami-Variante mit Käse können Verbraucherinnen und Verbraucher bei einer veganen Wahl rund die Hälfte CO<sub>2</sub> einsparen.“

### Viele Schritte auf dem Weg zur Klimaneutralität

„Zum einen reduzieren wir unseren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck direkt durch die Verwendung von Grünstrom oder Transporte über die Schiene statt der Straße“, unterstreicht die Managerin, „zum anderen fördern wir für die Klimaneutralität unserer Piccolinis nachhaltige, zertifizierte Klimaschutzprojekte in Zusammenarbeit mit den Expert:innen von ClimatePartner und leisten so einen Ausgleich für CO<sub>2</sub>-Emissionen, die noch nicht zu vermeiden sind.“

Judith Petit: „Für uns heißt Klimaneutralität, den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck ganzheitlich zu betrachten – also vom Anbau der Zutaten bis das Produkt bei unseren Verbraucher:innen zu Hause auf den Teller kommt.“ Denn rund 46 % der Emissionen entstehen erst, wenn die Produkte das Werk bereits verlassen haben. Bei veganen oder vegetarischen Produkten sind es sogar bis zu 65 %. Deshalb gleicht Nestlé Wagner die CO<sub>2</sub>-Emissionen, die aktuell bei der Herstellung der Original Wagner Steinofen Piccolinis noch nicht vermieden werden können oder die erst zu Hause

#### Pressekontakt:

Nestlé Wagner GmbH  
In den Schemeln 4  
66620 Nonnweiler

Rosmanith & Rosmanith GbR  
Philippsbergstraße 36  
65195 Wiesbaden

Lars Rosmanith  
Fon: +49 163 5000582  
E-Mail: lars@rosmanith.de



durch die Lagerung und das Aufbacken entstehen, durch Klimaschutzprojekte in Zusammenarbeit mit ClimatePartner aus. Zum Beispiel durch ein zertifiziertes Projekt, bei dem Familien in Kenia mehr saubere und energieeffiziente Jikokoa-Kochöfen erhalten. Bislang wurden für 2021 und 2022 105.000.000 kg CO<sub>2</sub> kompensiert. Das Projekt unterliegt strengen Kontrollen von ClimatePartner und besitzt den Gold-Standard, den höchsten Standard von Klimaschutzprojekten.

Über diese und viele weitere Maßnahmen - wie die Reduktion von Verpackungsmüll und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung - informiert Nestlé Wagner die Shopper:innen ausführlich: Auf der Website, per Social Media und auf der Verpackung werden die passenden Infos bereitgestellt. Nestlé Wagner lädt dazu ein, das Unternehmen auf der Reise zur grünen Null zu begleiten: „In unseren aktuellen YouTube-Film“, so Judith Petit, „geben verschiedene Kolleginnen und Kollegen Einblicke in ihre Arbeit und stellen unsere Maßnahmen im Detail vor.“

Der Link zum Film: [www.youtube.com/watch?v=Y7b8pKACzC8](https://www.youtube.com/watch?v=Y7b8pKACzC8)

## Wieder da: *Die Backfrische Saison Genuss Spargel Schinken*

„Nestlé Wagner wird den Weg zur Klimaneutralität stetig weitergehen“, betont die Managerin, „gleichzeitig haben wir aber auch die Verantwortung, die passenden Produkte für die Vielzahl der Verbraucherinnen und Verbraucher anzubieten, die nicht ausschließlich zu veganen oder vegetarischen Produkten greifen möchten.“

Ab Februar sorgt wieder die beliebte Saisonvariante *Die Backfrische* Saison-Genuss Spargel Schinken für frischen Umsatz im Lebensmittelhandel.

Damit bringt Nestlé Wagner die Spargel-Saison auch in die TK-Pizza-Truhe.

Der luftig-krosse Boden der *Die Backfrische* Saison-Genuss Spargel Schinken ist belegt mit echtem Kochschinken und leckerem grünem Spargel – raffiniert verfeinert mit einer spargeltypischen, hellen Sauce und würzigen Frühlingszwiebeln und einer Sauce aus sonnengereiften mediterranen Freilandtomaten. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei 2,99 EUR.



## Zu Nestlé Wagner

Die Nestlé Wagner GmbH ist einer der größten Hersteller von Tiefkühlpizzen in Europa. In Deutschland erreicht der Pizza-Spezialist einen Umsatzmarktanteil von rund 30 Prozent. Im saarländischen Nonnweiler arbeiten über 1.700 Mitarbeiter an der Zufriedenheit der Wagner Kunden. Das Sortiment reicht vom Klassiker Original Wagner Steinofen Pizza über die Mini-Pizzen Original Wagner Steinofen Piccolinis, herzhafter Flammkuchen, Original Wagner Steinofen Pizzas, BIG CITY Pizza, *Die Backfrische*, BELLA NAPOLI und dem Ofenbrot Rustipani bis hin zu den vegetarischen und veganen Pizzen von Garden Gourmet.

## Pressekontakt:

Nestlé Wagner GmbH  
In den Schemeln 4  
66620 Nonnweiler

Rosmanith & Rosmanith GbR  
Philippbergstraße 36  
65195 Wiesbaden

Lars Rosmanith  
Fon: +49 163 5000582  
E-Mail: [lars@rosmanith.de](mailto:lars@rosmanith.de)