



Communiqué de presse  
27 août 2013

### Nestlé Wagner ouvre une nouvelle usine de pizzas fraîches surgelées

#### **Investir dans un marché en expansion**

**Nonnweiler-Otzenhausen.** Après une période de construction de deux ans, le spécialiste des pizzas Nestlé Wagner a fêté récemment l'ouverture de sa nouvelle usine de pizzas fraîches surgelées dans la commune allemande de Nonnweiler. Afin d'augmenter sa part de marché, l'entreprise a investi près de 50 millions d'euros dans son nouveau bâtiment de production. La capacité de production se voit ainsi élargie en 2013 de plus de 70 millions pour atteindre 350 millions de produits surgelés par an.

Depuis le rachat en 2005 d'une partie de Wagner par le producteur suisse de denrées alimentaires Nestlé, les ventes de pizzas surgelées ont augmenté d'environ 50 pour cent. « Nestlé s'est avéré un partenaire idéal pour stimuler nos ventes au niveau national et international et percer sur de nouveaux marchés », explique Thomas Göbel, directeur de Nestlé Wagner GmbH, à l'occasion de l'inauguration. La raison de cette croissance est principalement l'exportation, entre autres vers la Belgique. La part des exportations est passée de 14 pour cent à plus de 30 pour cent.

#### **Technologie ultra moderne**

La nouvelle usine représente probablement le complexe de production de pizzas fraîches surgelées le plus moderne d'Europe. Le professeur Werner Bauer, directeur général de Nestlé S.A. et président du conseil de surveillance de Nestlé Deutschland AG, explique : « Chez Nestlé Wagner, les technologies de production et les innovations les plus modernes sont associées les unes aux autres. Cette combinaison permet une évolution des produits qui se retrouve parfaitement dans les produits à succès qui sortent de la nouvelle usine. » Cette nouvelle usine répond aux toutes dernières normes en matière de protection de l'environnement et d'isolation sonore, de sorte qu'elle consomme encore moins d'eau et d'énergie que les installations de production plus anciennes et que ses émissions de CO<sub>2</sub> ont été réduites.



## À propos de Nestlé Wagner GmbH

Nestlé Wagner GmbH est l'un des principaux producteurs de pizzas fraîches surgelées d'Europe. Cette marque spécialiste de la pizza n'utilise ni arômes artificiels, ni exhausteurs de goût et s'efforce d'offrir un goût 100 pour cent naturel à base des meilleurs ingrédients.

Sur le marché belge, Wagner est principalement connu pour la « Big Pizza ». D'autres groupes de produits tels que les « Piccolinis », la « Sensazione » ou la « Wagner's Original » se retrouvent également dans de nombreux congélateurs en Belgique. Cette année, la « Big Pizza Beef Jalapeños » a été élue produit de l'année 2013 par les consommateurs.

Le 1<sup>er</sup> janvier 2005, le producteur suisse de denrées alimentaires Nestlé a acquis 49 pour cent des actions Wagner. Début 2013, cette part est passée à 100 pour cent. Nestlé Wagner GmbH est à présent une filiale à part entière de Nestlé.

[www.wagner-pizza.be](http://www.wagner-pizza.be)

[www.facebook.com/wagnerpizzabelgium](http://www.facebook.com/wagnerpizzabelgium)

*Légende de la photo « Cérémonie d'inauguration » de gauche à droite :*

Le professeur Werner Bauer, directeur général de Nestlé S.A. et président du conseil de surveillance de Nestlé Deutschland AG

Annegret Kramp-Karrenbauer, ministre-présidente de la Sarre

Gerhard Berssenbrügge, président du conseil d'administration de Nestlé Deutschland AG

Thomas Göbel, président-directeur de Nestlé Wagner GmbH

---

## Informations pour la presse

Pour plus d'information vous pouvez contacter :

Mieke Demeulenaere (Peppermint) ☎ 02/210.02.52 - ✉ [mdemeulenaere@peppermint.be](mailto:mdemeulenaere@peppermint.be)

---