



WAGNER - ECHT WAGNER

WAAR HET BEGON

De geschiedenis van Wagner begint in 1951, wanneer Ernst Wagner terechtkomt bij een bakkerij in Braunshausen, een klein dorpje in het zuidwesten van Duitsland. Door populaire gerechten voor te bewerken en in te vriezen kan hij het groeiende aantal gasten, dat het idyllische landschap van zijn thuisgebied bezoekt, voorzien van maaltijden. Op deze manier wordt hij een pionier van de Duitse diepvrieslevensmiddelensector. Na ervaring te hebben opgedaan op het gebied van deze bevroren kant-en-klaarmaaltijden, krijgt hij nieuwe inspiratie van een reis naar Italië in 1973. Ernst Wagner bedenkt het idee van het industrieel produceren van diepgevroren pizza's – net zo lekker als die in een Italiaanse pizzeria. Het kost hem een decennium om een echte doorbraak te presenteren aan de Duitse markt in 1985; hij presenteerde de “Original Wagner Steenoven Pizza” op de grootste levensmiddelenbeurs ter wereld, wat het startpunt was voor een uniek succesverhaal met verdere succesvolle innovaties in de diepvriescategorie, zoals Big Pizza in 1992, Piccolinis in 1996 en Sensazione in 2010.

WAAR WAGNER VOOR STAAT

Een unieke bakexpertise, gebaseerd op het traditionele bakkersambacht, was de basis voor de ontwikkeling van Original Wagner tot een van de grootste producenten in diepvriesproducten vandaag de dag. Of het nu gaat om het uitvinden van nieuwe producten of het verbeteren van onze recepturen; met kwaliteit en zorgvuldigheid werkt Wagner er continu aan om wat goed is, nóg beter te maken. Deze kwaliteit komt tot uiting in onze producten met smaakvolle recepturen,

de unieke ‘crunch’ zoals die van versgebakken deegproducten en de zorgvuldige selectie van de beste ingrediënten. Daarnaast is Wagner continu bezig met kwaliteitsontwikkeling op de pijlers voedingswaarde, het milieu en de maatschappij.

DE VOEDINGSWAARDE

Bij Nestlé Wagner wordt erg veel waarde gehecht aan een optimale smaak, zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en uitgekiende recepturen. Alle Wagner-producten zijn vrij van kunstmatige aroma's en kleurstoffen.

Het doel is om in 2020 een reductie van 10% te hebben doorgevoerd in onze recepturen wat betreft verzadigd vet en zout.

Om daarnaast zoveel mogelijk tegemoet te komen aan de behoeften van de consument, bieden alle merken van Wagner minimaal twee vegetarische varianten aan.

HET MILIEU

Nestlé Wagner zet zich op verschillende gebieden in om zo verantwoord mogelijk het milieu om te gaan. Voor de tomatensaus werkt Wagner samen met één Italiaanse teler van tomaten. Samen met dit bedrijf startte Wagner in 2017 met een project om de biodiversiteit en duurzaamheid in de tomatenteelt te verbeteren. De maatregelen die worden genomen, omvatten bijvoorbeeld geoptimaliseerd waterbeheer - door druppelirrigatie water doelgericht in de buurt van de wortel te spuiten en zo veel water te besparen. Ook speelt verantwoord gebruik van meststoffen en pesticiden een belangrijke rol. Door het gebruik van natuurlijke methoden, wordt de vruchtbaarheid van de aarde behouden.





WAGNER - ECHT WAGNER



De tonijn op de Big Pizza en Sensazione Tonijn komt van MSC-gecertificeerde visvangst. MSC (Marine Stewardship Council) staat voor duurzame visvangst en zorgt ervoor dat de vangstmethode geen blijvende schade in het leefgebied veroorzaken.

Naast het gebruik van duurzame ingrediënten wil Wagner zo min mogelijk milieubelastend produceren. Voor 2018 zijn de volgende doelen gesteld:

- Energie: **-4 %** t.o.v. vorig jaar
- Water: **-4 %** t.o.v. vorig jaar
- CO2-uitstoot: **-3 %** t.o.v. vorig jaar
- Afval: **-3 %** t.o.v. vorig jaar

In 2017 is de doelstelling behaald om 100% van de gekochte energie van hernieuwbare bronnen afkomstig te laten zijn.

DE MAATSCHAPPIJ

De inzet voor de arbeidsomstandigheden van medewerkers ligt Wagner nauw aan het hart. Daarom gaan veel van de initiatieven verder dan de wettelijk vereiste normen. Ook is Wagner sterk verbonden met het Saarland, het gebied waar Wagner sinds 65 jaar geworteld is. Nestlé Wagner heeft het hulpfonds 'Gemeindestiftung Wagner Tiefkühlprodukte' in het leven geroepen, waarmee kinder-, jeugd- en ouderenhulp, de school- en sportvoorzieningen en de monumentenzorg in de gemeente Nonnweiler financieel worden ondersteund.

Hiernaast doneert Nestlé Wagner een hoog bedrag aan 'Die Tafeln' – een liefdadigheidsorganisatie die hulpbehoevende mensen voorziet van maaltijden.

Op de bovenstaande drie pijlers is Wagner doorlopend bezig met optimalisatie waarbij de aandacht voor kwaliteit niet uit het oog verloren wordt. 'Echt Wagner' is het nieuwe Wagner-kwaliteitszegel – een uitdrukking van Wagner's toewijding tot kwaliteit, expertise en unieke smaakervaringen. Het inspelen op de vraag van de consument is iets waar Wagner decennialange ervaring mee heeft en wat met veel passie wordt gedaan.

