

# Die neue Wagner BIG Pizza

Beste Zutaten, mehr Belag und noch mehr Qualität auf knusprig-fluffigem Boden.



Projektblog: [www.trnd.com/de/big-pizza](http://www.trnd.com/de/big-pizza)

Deine persönliche Ansprechpartnerin bei trnd: [mila@trnd.com](mailto:mila@trnd.com)

# trnd-Partner machen die neue Wagner BIG Pizza bekannt.

Es knuspert und duftet im neuen trnd-Projekt. Wir stellen die Wagner BIG Pizza mit mehr Belag und noch mehr Qualität auf die Kostprobe. Meinungen und Erfahrungen geben wir an Wagner BIG Pizza weiter.

Wagner BIG Pizza bedeutet seit mehr als zwanzig Jahren: Knusprig-fluffiger Boden mit außergewöhnlichem Belag. Nun ist sie besser denn je: mehr Belag aus besten Zutaten und noch mehr Qualität ergeben größten Wagner BIG Pizza Genuss – mit noch mehr Geschmack.

Im trnd-Projekt werden 9.000 trnd-Partner:

- Wagner BIG Pizza nach eigenem Geschmack **einkaufen und probieren**.
- Ihre unterschiedlichen Meinungen zur neuen und besseren Wagner BIG Pizza in **zwei Online-Umfragen** zusammentragen.
- Wagner BIG Pizza **noch bekannter machen**: durch gemeinsames Probieren und Teilen ihrer Erfahrungen mit Freunden, Familie, Bekannten und mit allen Pizza-Fans im Internet.
- Viele **Marktforschungsergebnisse** sammeln: Welchen Eindruck haben Freunde, Verwandte und Bekannte von Wagner BIG Pizza?



# Dein trnd-Startpaket.

Damit Du Dich stellvertretend für die gesamte Community von Wagner BIG Pizza überzeugen kannst, erhältst Du dieses kostenlose Startpaket zum Ausprobieren:

**Für Dich und zum gemeinsamen Teilen mit Freunden, Verwandten, Bekannten und Kollegen:**

**1 x Guthabenschein** für den Kauf von: mindestens sechs Packungen Wagner BIG Pizza Deiner Wahl im Wert von maximal 20 Euro.

**21 x Pizza-Postkarten** (in drei unterschiedlichen Designs).

**1 x Projektfahrplan** mit spannenden Hintergrundinfos.

**Marktforschungsunterlagen** zum Befragen von Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten.



*\* HINWEIS: Da die Wagner BIG Pizza Produkte zur Aufbewahrung tiefgekühlt gelagert werden müssen, kaufst Du sie Dir frisch im Supermarkt. Die Besonderheit in diesem Projekt: Nur Märkte der REWE Group sind involviert. Das sind: REWE, REWE Lieferservice, selgros cash & carry, Coop, Penny, Karstadt und Dohle Hit. Kaufe Dir die Produkte für einen reibungslosen Ablauf bitte nur hier und beachte: Nicht in jedem Markt sind immer alle Sorten erhältlich. Die Kosten legst Du dabei erstmal aus und sammelst die Kassenbons. Bei Projektende überweisen wir Dir Deine Auslagen zurück auf Dein Konto. Es werden maximal 20 Euro erstattet. Details zur Erstattung und die teilnehmenden Märkte findest Du auch nochmal auf dem Guthabenschein in Deinem Startpaket.*



# BIG News: Die beste Wagner BIG Pizza aller Zeiten.

MEHR ist das Motto der neuen Wagner BIG Pizza: mehr Belag, mehr Qualität, mehr Geschmack – damit Du sie noch mehr genießen kannst.



*Vielfältig und lecker  
– die BIG Pizza von  
Wagner ist in 18 bis  
24 Minuten fertig zum  
gemeinsamen Genießen.*

Die Wagner BIG Pizza landet bereits seit mehr als zwanzig Jahren in unseren Backöfen. Ihr Design, ihre besonderen Sorten und ihr knusprig-fluffiger Boden heben die Wagner BIG Pizza seit jeher von anderen Tiefkühlpizzen ab.

**Ihre Markenzeichen: BIG Crunch & außergewöhnlicher Belag.** Was unter Wagner BIG Pizza Kennern als BIG Crunch bezeichnet wird, ist die besondere Knusprigkeit des Bodens. Auf ihn kommt saftiger und außergewöhnlicher Belag, wie Hähnchen in Kombination mit BBQ-Sauce oder Hackfleisch und saure Gurken für die Variante Burger Style.

Alle Zutaten sind gemäß dem Wagner Sorgfalts-Prinzip ausgewählt: Die Produkte sind frei von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen und künstlichen Farbstoffen.



*Das Wagner  
Sorgfalts-Prinzip.*

# Beste Zutaten für echten Geschmack.

Für besten Pizza-Geschmack hat die Marke BIG von Wagner ihre Rezepturen sowie die Beläge der einzelnen Sorten verbessert.



*Gewusst? Vom Teig bis  
zur Verpackung dauert  
es in etwa 3,5 Stunden,  
um eine Wagner BIG  
Pizza herzustellen.*

**Außerdem garantiert Wagner BIG Pizza folgende Qualitätsmerkmale:**

- Es wird ausschließlich Käse aus 100 % Kuhmilch verwendet.
- Die Pizzasauce besteht zu 100 % aus sonnengereiften, italienischen Tomaten.
- Thunfisch kommt aus MSC zertifiziertem Fischfang.
- Rindfleisch und Geflügel kommen zu 100 % aus Deutschland.
- Das Mehl für den Teig wird von regionalen Bauern bezogen.
- Auf künstliche Farbstoffe und Palmöl wird vollkommen verzichtet.

## Das MSC Zertifikat

Der MSC (Marine Stewardship Council) ist eine internationale, unabhängige und gemeinnützige Organisation. Fisch, der dieses Siegel trägt, stammt aus verantwortungsvoller, nachhaltiger Fischerei.



# Neuer Style, mehr Geschmack, mehr drauf.

Zehn Wagner BIG Pizza Sorten mit viel außergewöhnlichem Belag auf knusprig-fluffigem Boden, hergestellt nach dem traditionellen Original Wagner Backverfahren – da ist für jeden Deiner Freunde eine dabei. Welche wird wohl Dein Favorit?

**BBQ-Chicken:** Barbecue-Feeling zu jeder Jahreszeit mit feinem Mozzarella, 100 % deutschem, würzigem Hähnchen, gegrillter Paprika, leckerer BBQ-Sauce und sonnengereiften Tomaten.

**Diavolo:** Feurig und scharf wird's mit würzigem Edamer und Mozzarella, roten Peperoni, naturgereifter Peperoniwurst und extra verschärft mit feuriger Chili-Sauce.

**Supreme:** Ein echter Klassiker mit feinem Mozzarella, leckeren Champignons, naturgereifter Edelsalami, echtem gekochten Schinken und sonnengereiften Tomaten.

**Hawaii:** Auf zum Insel-Kurztrip mit würzigem Edamer, fruchtig-saftiger Ananas, echtem Kochschinken und sonnengereiften Tomaten.

**Burger Style:** Burger und Pizza in einem – mit 100 % saftigem Hackfleisch vom Rind, würzigem Edamer, feinem Mozzarella, knackigen Zwiebelwürfeln, herzhaft eingelegten Gewürzgurken und sonnengereiften Tomaten.

**Boston:** Mehr als der Standard mit zartem Spinat, sahnigem Frischkäse und einer würzigen Käsemischung aus Edamer und Emmentaler.

**X-tra Cheese:** Richtig viel Käse in der Special Edition mit extra viel würzigem Edamer, feinem Mozzarella sowie sonnengereiften Tomaten.

**Tuna:** Fischliebhaber freut diese Pizza mit saftigem MSC-Thunfisch aus nachhaltigem Fischfang, roten Zwiebeln und reichlich Mozzarella.

**Western:** Macht Lust auf Lagerfeuer mit feinem Mozzarella, leckeren Kidneybohnen, zartem Mais, knusprigem Bacon, pikanter, naturgereifter Peperoniwurst und sonnengereiften Tomaten.

**Texas:** Fest im Sattel mit würzigem Edamer, feinem Mozzarella, pikanter, naturgereifter Peperonisalami und sonnengereiften Tomaten.



# Projektlauf.

## 1 Einkaufen, probieren, Fotos machen.



### Einkaufen & probieren:

Damit Du die Sortenwahl selbst treffen kannst, kaufst Du Dir die Produkte in diesem Projekt selbst im Supermarkt. Die Besonderheit in diesem Projekt: Nur Märkte der REWE Group sind involviert. Das sind: **REWE, REWE Lieferservice, selgros cash & carry, Coop, Penny, Karstadt und Dohle Hit**. Kaufe Dir die Produkte für einen reibungslosen Ablauf bitte nur hier und lege das Geld dafür zunächst aus. Beachte: Nicht in jedem Markt sind immer alle Sorten erhältlich. Sammle die Kassenbons Deiner Einkäufe, damit Dir die Produkte im Wert von bis zu 20 Euro erstattet werden können. Das sind mindestens sechs Wagner BIG Pizza Produkte Deiner Wahl. Du bekommst Dein Geld bei Projektende sicher ersetzt. Detaillierte Infos zum Kauf- und Überweisungsprozess findest Du auf Deinem Guthabenschein im Startpaket. Dann heißt es auch schon: probieren und Spaß haben – am besten zusammen mit Freunden, Kollegen, Familie und anderen Pizzaliebhabern in Deinem Umfeld!

### Fotos machen:

Halte die Freude beim Auspacken Deines Startpakets und beim Probieren mit Familie und Freunden auf Fotos fest und teile sie mit allen in der trnd-Community. Lade die Bilder dazu in unserer Wagner BIG Pizza Fotogalerie hoch. Logge Dich einfach im **meintrnd-Bereich** auf [trnd.com/de](http://trnd.com/de) ein und klicke auf „Foto(s) hochladen“.

## 2 Meinung sagen.



Deine ehrliche **Meinung** zur Wagner BIG Pizza übermittelst Du während der drei Projektwochen in zwei Online-Umfragen:

- bei Projektbeginn in der Startumfrage
- bei Projektende in der Abschlussumfrage

Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils **rechtzeitig per E-Mail informiert**.

## 3 Bekannt machen.



Wenn Dich die verbesserten BIG Pizza Produkte von Wagner überzeugen, dann hilf in diesem Projekt mit, Wagner BIG Pizza noch bekannter zu machen. Dazu kannst Du:

- Freunde, Kollegen, Deine Familie und andere Pizzaliebhaber aus Deinem Umfeld auf ein Stück Wagner BIG Pizza einladen. So können sie sich persönlich vom verbesserten Geschmack und der hohen Qualität der Produkte überzeugen.
- Freunden und Followern in sozialen Netzwerken davon berichten, wie lecker Du die verbesserte Wagner BIG Pizza persönlich findest und dass sie jetzt noch mehr Belag drauf hat. Mit dem Hashtag **#WagnerBIGPizza** werden Deine Beiträge leichter gefunden – verwende ihn und hilf anderen so weiter.
- Freunden, Bekannten und Kollegen Dein Hintergrundwissen zur Geschichte der Wagner BIG Pizza weitergeben (findest Du ein paar Seiten weiter) oder ihnen von den zahlreichen Qualitätsmerkmalen der einzelnen Sorten erzählen.

Es gibt viele Möglichkeiten, wie Du mit Freunden, Nachbarn, Kollegen, Verwandten und Bekannten über Wagner BIG Pizza sprechen kannst. Noch mehr Anregungen und Ideen findest Du ein paar Seiten weiter.

## 4 Hilf mit bei der Marktforschung.



Werde zum Wagner BIG Pizza Marktforscher. Mit den beiliegenden **Marktforschungsunterlagen** kannst Du bis zu 10 Leute zu ihrer Meinung über die verbesserte Wagner BIG Pizza befragen – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insider-Wissen, zum Beispiel zur Herstellung, erzählen sowie mögliche Fragen Deiner Freunde beantworten. Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

Entdecke spannende Diskussions-themen auf unserem Projektblog:  
[www.trnd.com/de/big-pizza](http://www.trnd.com/de/big-pizza)

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per E-Mail an:  
[big-pizza@trnd.com](mailto:big-pizza@trnd.com)

# trnd-Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.

## Offenheit.

Bei der Teilnahme an einem trnd-Projekt ist Offenheit das A und O. Wenn Du als Teilnehmer mit anderen Personen über das Produkt und Deine Erfahrungen damit sprichst, dann erwähne stets, dass Du es im Rahmen eines trnd-Projekts für „Marketing zum Mitmachen“ kennengelernt hast. Sei Deinen Freunden, Kollegen und Verwandten gegenüber offen und ehrlich. Gib dabei und auch bei Online-Beiträgen ausschließlich Deine eigene Meinung über das Produkt wieder, denn schließlich bist Du ja im Laufe des Projekts zum Experten geworden.

## Ehrlichkeit.

Eigentlich selbstverständlich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Jeder sammelt andere Erfahrungen mit dem Produkt und bildet sich daraus seine Meinung – und genau die gilt es weiterzugeben. Ganz genau das, was Du mit dem Produkt erlebst, hilft anderen, sich ein eigenes Bild darüber zu machen. Also bleib bei Deinen Berichten, Erzählungen und Online-Beiträgen über das Produkt stets bei der Wahrheit.

## Zuhören.

Sei offen für Anregungen, Ideen und Kritik Deiner Freunde und Bekannten. Denn auch sie sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu dem Produkt Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, ihre Meinungen sammelst und diese an uns weitergibst.



# Ideen zum Weitersagen.

Lass auch Deinen Freundes- und Bekanntenkreis am trnd-Projekt teilhaben. Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du anderen von Wagner BIG Pizza erzählen kannst. Hier findest Du ein paar Anregungen:



*Wagner BIG Pizza hat Dich überzeugt? Dann gib auch anderen Pizzaliebhabern den Tipp!*

**Beim Zocken mit Freunden** darf eine leckere Stärkung nicht fehlen. Wenn Du den Hungrigen unter Euch Wagner BIG Pizza anbietest, kannst Du sie gleich zu ihrer Meinung zum knusprig-fluffigen Boden befragen. Wenn Du möchtest, erzähle zusätzlich von den außergewöhnlichen Belägen der Wagner BIG Pizza Produkte.

**Wie wäre es mit einem Blind-Pizza-Tasting** bei Dir zu Hause? Lade alle Dir bekannten Pizzaliebhaber zum Probieren ein – zum Beispiel mit den Pizza Postkarten aus Deinem Startpaket. Die Probierfreudigen unter Euch bekommen die Augen verbunden und müssen dann blind schmecken, was die einzelnen (von Dir ausgesuchten) Pizzen ausmacht. Ist der Ratespaß vorbei, kann der Rest natürlich auch so verputzt werden. Bei der Aktion kannst Du locker von der hohen Qualität der Zutaten für die Wagner BIG Pizza berichten (ein paar Seiten weiter vorne).

## Ideen zum Weitersagen.



Lass auch Freunde und Bekannte von weiter weg sowie andere Follower an Deinen Erfahrungen mit Wagner BIG Pizza teilhaben. Dazu kannst Du beispielsweise Bilder und Beiträge posten, die Dich beim in den Ofen schieben, beim Probieren oder nach dem Einkaufen der Pizzen zeigen. Damit so viele interessierte Pizza-Fans wie möglich Deine Beiträge finden, verwende den Hashtag #WagnerBIGPizza.

In einer abendlichen Runde mit Freunden wird wieder einmal diskutiert, wer am besten zu wem passen würde? Schlag dabei doch ein Kennenlernen bei einer Wagner BIG Pizza vor. Dann gibt es immerhin schon eine gute Kombi: nämlich außergewöhnlichen Belag auf knusprig-fluffigem Boden.

Bestimmt hast Du selbst viele gute Ideen, um mit anderen über die BIG Pizza von Wagner ins Gespräch zu kommen. Teile mit uns Deine Ideen, Anregungen und Aktionen gerne auf dem Projektblog. Du findest ihn unter [www.trnd.com/de/big-pizza](http://www.trnd.com/de/big-pizza).

## Wie wird eine Wagner BIG Pizza eigentlich gemacht?

Die Herstellung einer Wagner BIG Pizza funktioniert im Prinzip wie daheim – nur eben in viel größeren Mengen und mit permanenter Qualitätskontrolle.

- 1 Angelieferte Teigzutaten wie Mehl, Öl, Wasser, Hefe und Salz werden gemischt und in Teigknetern zu Pizza-Teig verarbeitet.
- 2 Der Hefe-Teig wird genau wie beim Pizzabäcker in kleine Teigballen portioniert, die anschließend ganz in Ruhe vor dem Backen aufgehen können.
- 3 Danach kommen die Teigballen in runde Pizzableche und werden im industriellen Wagner Ofen bis zur richtigen Bräunung vorgebacken. In einem Folgeschritt werden sie besonders knusprig gemacht.
- 4 Anschließend werden die Pizzen mit Tomatensauce aus passierten Schältomaten, aromatischen Kräutern und Gewürzen versehen.
- 5 Beim Belegen ist Schnelligkeit gefragt: Zutaten wie frisch geriebener Käse, Salami, Schinken und Kräuter werden direkt nach dem Backen auf die Pizzen gelegt.
- 6 Danach werden die belegten Pizzen bei rund minus 40 Grad schnell und schonend schockgefrostet.
- 7 Zum Schluss bekommt die Wagner BIG Pizza ihre Verpackung: Folie und Karton. Schon ist sie fertig für Deinen Ofen!



# Wagner BIG Pizza: Die Geschichte.

Bäcker und Tiefkühlpionier Ernst Wagner erfindet 1973 die erste deutsche Tiefkühlpizza. Damit brachte er ein Stückchen außergewöhnlichen Pizzagenuss nach Deutschland.



1995

1995 kommt der Vorfahre der Wagner BIG Pizza auf den deutschen Markt: die „Pizza Amerikanische Art“.

2004 lässt ein **neuer Name** die luftig-lockere Pizza in modernerem Licht erscheinen: Die Wagner BIG Pizza ist geboren.

2004



2015



Das **Wagner Sorgfalts-Prinzip** ist ausgereift: die Wagner Pizzen verzichten auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und künstliche Farbstoffe.

2016

Die **beste Wagner BIG Pizza aller Zeiten** kommt auf den Markt. Ihr Motto: BIG taste. BIG fun. BIG Pizza. Das bedeutet, dass die Wagner BIG Pizza mit bestem Geschmack überzeugt und perfekt zum Teilen mit Freunden und Familie geeignet ist. Was sie so gut macht: Mehr Belag, mehr Qualität und ein knusprig-fluffiger BIG Crunch Boden.



# Zahlen und Fakten.

## Wagner BIG Pizza.

Beste Zutaten, mehr Belag und noch mehr Qualität auf knusprig-fluffigem Boden.

Verpackungen in neuem Style.

Belegt mit qualitativ hochwertigen Zutaten: Rindfleisch und Geflügel aus Deutschland, sonnengereifte italienische Tomaten, MSC zertifizierter Fisch, Mehl von regionalen Bauern.

Vollkommener Verzicht auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und künstliche Farbstoffe.

Erhältlich in folgenden zehn Sorten:

- Supreme
- Texas
- BBQ-Chicken
- Burger Style
- Boston
- Hawaii
- Western
- Peperoni Diavolo
- Tuna
- X-tra Cheese

Unverbindliche Preisempfehlung\*: 2,99 Euro



\*Preise liegen im alleinigen Ermessen des Handels.



# trnd

[www.trnd.com/de/big-pizza](http://www.trnd.com/de/big-pizza)

Deine Ansprechpartnerin bei trnd: [mila@trnd.com](mailto:mila@trnd.com)

© 2016 trnd DACH GmbH - Winzererstraße 47d-e - 80797 München