



# Ein Job, wie für dich gebacken – bei ORIGINAL WAGNER!



Wir lieben Pizza! Du auch? Dann bist du bei uns genau richtig. Denn wir von ORIGINAL WAGNER bringen Deutschland und ganz Europa auf den Geschmack von echter Pizza-Leidenschaft. An unseren beiden Standorten (Nonnweiler, Saarland und Frankfurt a.M., Hessen) arbeiten ca. 1.600 Kolleg:innen mit Respekt füreinander und einer ordentlichen Portion Innovationsfreude. So bekommen wir gemeinsam alles gebacken.

Einmal WAGNER – immer WAGNER.

Zur Verstärkung zur unseres europäischen R&D-Teams suchen wir eine:n

## Senior Product Innovation Specialist – (m/w/d)

**Schwerpunkt: Bäckerei**

**Unbefristet, in Vollzeit – am Standort Nonnweiler**

### Welche Rolle nimmst du bei uns ein?

In enger Zusammenarbeit mit unseren Prozessingenieuren stellst du mit deinen äußerst fundierten Kenntnissen rund um Bäckerei- und Lebensmitteltechnologien sicher, dass all unsere Produktinnovationsprojekte die Erwartungen unserer Verbraucher erfüllen und mit unserer Geschäftsstrategie im Einklang stehen. Du suchst kontinuierlich nach Verbesserungen der sensorischen Schlüsseleigenschaften unserer Produkte, indem du innovative Zutaten und erstklassige Produktionstechniken entdeckst und erkundest.

### So bringst du dich ein

- Du definierst die Eigenschaften unserer Pizza und ihres Teiges in Produktentwicklungsprojekten, indem du zusammen mit unseren Projektmanagern und anderen internen Bäckereiexperten für den richtigen Geschmack und die beste Textur unserer Pizzakruste sorgst.
- Du berätst bei der Auswahl und Verwendung von innovativen Zutaten für die Entwicklung von Rezepten für unsere Teige entsprechend den Entwicklungsanforderungen wie Geschmacks- und Texturprofil, Kosten, Zusammensetzung, Zutatenliste, Sicherheit und Verpackung.
- Du wirkst zudem bei der Definition unserer Topping-Zutaten und Rezepte mit, indem du innovative Rohstoffe mit auswählst und gemeinsam mit unseren Sensorik-Experten an der Optimierung der Produkteigenschaften arbeitest.

### So passen wir zusammen

- Du hast ein Bachelor- oder Masterstudium der Lebensmittelwissenschaft oder einem verwandten Bereich erfolgreich abgeschlossen.
- Du besitzt mindestens 6 Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie und Produktentwicklung.
- Du verfügst über ausgeprägte Kenntnisse in den Bereichen Zutaten, Verfahren, Ausrüstung und Herstellung, insbesondere bei Bäckereianwendungen, mit der Fähigkeit, diese bei der Entwicklung von Produkten zusammenzuführen.
- Du besitzt ausgeprägte Kommunikations- und Organisationsfähigkeiten und arbeitest gerne im Team.
- Kreativität, Leidenschaft und Innovationsgeist gehören zu deinen Eigenschaften.

- Du bist ein aktiver Teil funktionsübergreifender Projektteams, von der Idee über die Kreation bis zur Markteinführung des herstellungsfähigen Produkts
- In der Industrialisierungsphase stellst du den definierten Prozess sicher und unterstützt aktiv die vertical Start-Up des neuen Produkts
- Deine lebensmittelwissenschaftlichen Kenntnisse bringst du in die Produktentwicklung mit ein und hilfst Wachstums- und Kostenoptimierungsmöglichkeiten zu finden.
- Du hast außerdem ein gutes Gespür für geschäftliche und technische Zusammenhänge.
- Du besitzt ausgeprägte Kommunikations- und Organisationsfähigkeiten und arbeitest gerne im Team.
- Gelegentliche Dienstreisen sind für dich kein Problem.

### Echt WAGNER – echte Vorteile für dich

- **30 TAGE URLAUB.**  
Auszeiten sind wichtig. Darum gibt es bei uns mehr Urlaubstage als gesetzlich vorgeschrieben.
- **STETIGER FORTSCHRITT.**  
Durch jährliche Entwicklungsgespräche finden wir heraus, wo deine berufliche Reise hingehen kann.
- **URLAUBS- & WEIHNACHTSGELD.**  
Bei uns bekommst du im Sommer und Winter attraktive Sondervergütungen.
- **ZUSAMMENKOMMEN & FEIERN.**  
Wir veranstalten abwechselnd unser Oktoberfest, eine Weihnachtsfeier, ein Familienfest uvm.
- **AB TAG EINS IN GUTEN HÄNDEN.**  
Damit du dich perfekt und schnell bei uns einlebst, gibt es für jeden einen individuellen Onboarding-Plan.
- **LECKER ESSEN.**  
Unsere Kantine kocht täglich frisch und die Speisen stehen dir 24/7 zur Verfügung.

### Bewirb dich!

Wir sind gespannt darauf, dich kennenzulernen. Schick uns deine Bewerbung einfach per E-Mail an [jobs.originalwagner@de.nestle.com](mailto:jobs.originalwagner@de.nestle.com). Deine Ansprechpartnerin ist Melanie Buschlinger, 06873-665-1614.

