



# 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 unseres Teams suchen wir eine:n

## Spezialist in der Qualitätssicherung - Schwerpunkt Hygienemanagement (m/w/d)

Unbefristet, in Vollzeit – am Standort Nonnweiler

### So bringst du dich ein

- Du planst und dokumentierst das Reinigungsmonitoring und leitest entsprechende Maßnahmen ein, zum Teil nimmst du auch selbst Proben und legst diese im Labor an.
- Auch die Reinigungsvalidierung und Revalidierung führst du durch, bist für deren Planung und Dokumentation verantwortlich und leitest auch hier entsprechende Maßnahmen ein.
- Du pflegst und erstellst Arbeitsanweisungen und -standards und begleitest Optimierungsprojekte im Bereich Reinigung.
- Du unterstützt bei der Reinigungsplanerstellung, Reinigungsmittel- und Reinigungshilfsmittelauswahl und der Überprüfung weiterer Hygienethemen.
- Das Erstellen und Durchführen von Schulungen zu Themen aus deinem Aufgabenbereich gehört ebenfalls zu deinen Aufgaben.
- Bei darüber hinaus gehenden Projekten arbeitest du unterstützend mit.

### So passen wir zusammen

- Du hast ein Studium der Lebensmitteltechnik oder ein vergleichbares Studium erfolgreich abgeschlossen und bereits erste Berufserfahrung in o. g. Bereich gesammelt, alternativ verfügst du über eine Ausbildung im Lebensmittelbereich, idealerweise ergänzt um eine fachspezifische Weiterbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in o. g. oder ähnlichem Aufgabengebiet.
- Du verfügst über gute Kenntnisse in den Bereichen Reinigung/Reinigungsvalidierung sowie Lebensmittelmikrobiologie/-chemie/-hygiene und -technik.
- Du denkst strategisch sowie analytisch, hast technisches Verständnis und arbeitest strukturiert und ergebnisorientiert.
- Gleichzeitig bist du flexibel und aufgeschlossen, arbeitest gerne im Team und kannst gut kommunizieren.
- Du hast ein souveränes Auftreten, bist selbstbewusst und hast Spaß an Präsentationen und Schulungen.
- Mit MS Office kannst du sicher umgehen und beherrschst die englische Sprache in Wort und Schrift.

## 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.
- **ATTRAKTIVE RABATTE.**  
Als Mitarbeiter:in bekommst du unsere Produkte und auch vieles andere günstiger, zum Beispiel Smartphones, Reisen, Mode & vieles mehr.
- **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 mit Angabe deiner Gehaltsvorstellungen und deinem möglichen Eintrittsdatum einfach per E-Mail an [jobs@pizzagroup.eu](mailto:jobs@pizzagroup.eu).

Deine Ansprechpartnerin ist Tina Klein, 06873-665-1619.

