



**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. 1.400 Kolleg:innen mit Respekt füreinander und einer ordentlichen Portion Innovationsfreude. So bekommen wir gemeinsam alles gebacken.

Einmal WAGNER – immer WAGNER.

Zur Verstärkung Teams suchen wir einen

Mitarbeiter in der Qualitätssicherung - Produktionskontrolle (m/w/d)

Unbefristet, in Vollzeit – am Standort Nonnweiler

So bringst du dich ein

- Qualitätssicherungsmaßnahmen werden von dir mitgeplant, durchgeführt, umgesetzt und dokumentiert. Dabei berücksichtigst du die Unternehmensziele.
- Du nimmst an Tagesbesprechungen teil und betreust festgelegte Linien.
- Innerhalb des Herstellungsprozesses prüfst du freigaberelevante Qualitätsmerkmale digital.
- Im Falle von Fremdkörperfunden kümmerst du dich in Vertretungssituationen um deren Bearbeitung, ermittelst die Ursache und leitest Maßnahmen ab.
- Du bist sowohl für die Freigabe als auch eine mögliche Sperrung und die digitale Rückverfolgung unserer Ware zuständig.
- Im Rahmen des Rückstellmustermanagements sammelst du gesetzliche Rückstellmuster ein, organisierst Sensorik- sowie Untersuchungsmuster in Abprache mit dem Labor.
- Nach Wartungen und Reparaturen gibst du die Linien bzw. Maschinen frei.

So passen wir zusammen

- Du hast eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich.
- Außerdem verfügst du bereits über mehrere Jahre Berufserfahrung im Prozess der Fertigwarenherstellung, davon idealerweise 1-2 Jahre in einer ähnlichen Funktion.
- Du bringst außerdem gute Kenntnisse im Umgang mit MS Office mit, Kenntnisse in MS Dynamics sind von Vorteil ebenso wie gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift.
- Kenntnisse über HACCP und die entsprechenden Lenkungspunkte sind von Vorteil.
- Eine verantwortungsbewusste, strukturierte und ergebnisorientierte Arbeitsweise zeichnen dich ebenso aus wie Flexibilität, Aufgeschlossenheit, Teamorientierung und ein ausgeprägtes Kommunikationsvermögen.

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.
- **RUNDUM FLEXIBEL.**
Du kannst bis zu 40% von zu Hause arbeiten und erhältst einen Zuschuss für die Homeoffice-Ausstattung.
- **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@pizzagroup.eu und gib dabei bitte deine Gehaltsvorstellung und Kündigungsfrist an.

Deine Ansprechpartnerin ist Melanie Buschlinger.

