



**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 unseres Teams der Qualitätssicherung suchen wir einen

## Mitarbeiter Hygienemanagement (m/w/d)

Unbefristet, in Vollzeit – am Standort Nonnweiler

### So bringst du dich ein

Du koordinierst Hygienethemen mit den nachfolgenden Schwerpunkten zur Unterstützung der Reinigung im Werk:

- Du überprüfst und dokumentierst alle durchgeführten Reinigungen.
- Außerdem bist du für die Planung und Dokumentation des Reinigungsmonitorings sowie die Ableitung von Maßnahmen verantwortlich und nimmst zum Teil auch selbst Proben.
- Bei der Reinigungsplanerstellung sowie der Reinigungsmittel- und Reinigungshilfsmittelauswahl unterstützt du genauso wie bei der Überprüfung weiterer Hygienethemen.
- 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 sowohl Arbeitsanweisungen als auch Arbeitsstandards und begleitest Projekte bei deren Durchführung.
- Abschließend kümmerst du dich um die Erstellung und Durchführung von Schulungen.

### So passen wir zusammen

- Du verfügst du über eine Ausbildung im Lebensmittelbereich, idealerweise ergänzt um eine fachspezifische Weiterbildung oder mehrjährige Berufserfahrung oder hast ein Studium der Lebensmitteltechnik oder ein vergleichbares Studium erfolgreich abgeschlossen und bereits erste Berufserfahrung in o. g. Bereich gesammelt.
- In den Bereichen Reinigung sowie Lebensmittelmikrobiologie/-chemie/-hygiene und -technik verfügst du über gute Kenntnisse.
- Du denkst strategisch, bist aufgeschlossen und bringst technisches Verständnis mit. Bei deinen Aufgaben helfen dir deine eigenständige, ergebnisorientierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise sowie dein Teamgeist.
- Durch deine selbstbewusste, kommunikative Art und dein souveränes Auftreten hast du 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.
- **URLAUBS- & WEIHNACHTSGELD.**  
Bei uns bekommst du im Sommer und Winter attraktive Sondervergütungen.
- **AB TAG EINS IN GUTEN HÄNDEN.**  
Damit du dich perfekt und schnell bei uns einlebst, gibt es für jeden einen individuellen Onboarding-Plan.

### Bewirb dich!

Wir sind gespannt darauf, dich kennenzulernen. Schick uns deine Bewerbung bitte unter Angabe deiner Gehaltsvorstellungen und Kündigungsfrist einfach per E-Mail an [jobs@pizzagroup.eu](mailto:jobs@pizzagroup.eu).

Deine Ansprechpartnerin ist Melanie Buschlinger.

