



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 suchen wir einen

Continuous Improvement Expert (m/w/d)

Unbefristet, in Vollzeit – am Standort Nonnweiler

So bringst du dich ein

- Du analysierst Arbeitsabläufe entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette und deckst Verbesserungspotenziale auf.
- Du führst REFA-Studien durch und kennst dich mit Zeitaufnahmen und Arbeitsplatzanalysen aus, um fundierte Optimierungsansätze zu entwickeln.
- Du identifizierst Engpässe und Verschwendung in Prozessen und leitest daraus konkrete Verbesserungsmaßnahmen ab.
- Du sorgst für effizientere Material-, Informations- und Prozessflüsse nach Lean-Prinzipien.
- Du unterstützt die Standardisierung von Arbeitsabläufen und schaffst nachhaltige Best Practices.
- Du planst und realisierst Verbesserungsprojekte in Produktion, Logistik und angrenzenden Bereichen.
- Du setzt kontinuierliche Verbesserungsmethoden wie SMED, TPM und strukturierte Problemlösungsverfahren gezielt ein.
- Du moderierst Ursachenanalysen und unterstützt Teams dabei, nachhaltige Lösungen zu entwickeln.
- Du stellst sicher, dass Verbesserungsmaßnahmen wirksam umgesetzt werden und die gewünschten Ergebnisse erzielen.
- Du coachst Führungskräfte und Mitarbeitende bei der Einführung und Umsetzung von Verbesserungsinitiativen.
- Du arbeitest eng mit allen Fachbereichen zusammen und vernetzt Menschen über Bereichsgrenzen hinweg.
- Du moderierst Projektteams und interdisziplinäre Arbeitsgruppen zielorientiert und praxisnah.

So passen wir zusammen

- Du hast ein abgeschlossenes Studium im Bereich Maschinenbau/Wirtschaftsingenieurwesen oder eine vergleichbare abgeschlossene Ausbildung im Bereich Produktion Lebensmitteltechnologie, Wirtschaftsingenieurwesen, Lean Management
- Du hast bereits mehrjährige Erfahrung in Produktionsumfeld eines Lebensmittel- oder Industriebetriebes gesammelt und in einer ähnlichen Position gearbeitet
- Du bringst fundierte Kenntnisse in REFA-Methoden und Arbeitsplatzanalysen mit
- Du hast Erfahrung mit Bottleneck-Analysen und Wertstrombetrachtungen
- Du hast eine echte Hands-on-Mentalität und gehst Themen aktiv an.
- Du denkst analytisch, pragmatisch und lösungsorientiert.
- Du überzeugst durch Deine kommunikative Stärke und Deine Fähigkeit, Menschen mitzunehmen.
- Du hinterfragst Bestehendes, erkennst Chancen und machst Verbesserung messbar.
- Eigeninitiative, Durchsetzungs- und Umsetzungsvermögen sind deine Stärken
- Bereitschaft, flexibel in unterschiedlichen Schichten präsent zu sein, um Verbesserungen direkt vor Ort zu begleiten
- Du hast Grundkenntnisse in TPM (Total Productive Maintenance) und kannst Methoden wie SMED (u. a. Rüstzeitoptimierung) sicher anwenden
- Sicherer Umgang mit Methoden der strukturierten Problemlösung und Grundursachenanalyse

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.
- **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 Mail an jobs@pizzagroup.eu.

Dein Ansprechpartner ist Felix Mathieu, 06873-665-1604.

