



**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 der Rohstoffqualität suchen wir eine:n

## **Mitarbeiter:in Rohstoffqualität – Schwerpunkt Fremdkörpermanagement (m/w/d)**

**Befristet als Elternzeitvertretung bis 31.01.2026, in Vollzeit – am Standort Nonnweiler**

### **So bringst du dich ein**

- Du stellst die Rohstoffqualität entsprechend der spezifizierten Qualitätsanforderungen sicher. Dies beinhaltet u.a. den Umgang mit fehlerhaften Rohstoffen, statistische Auswertungen sowie die Ableitung geeigneter Präventiv- und Korrekturmaßnahmen mit internen und externen Schnittstellen.
- Du bist außerdem verantwortlich für die Lenkung von Rohstoffen mit Qualitätsabweichungen. Hierzu zählt die Prüfung, Bewertung und Entscheidung unter Qualitätsaspekten über den Quarantäne-Status sowie das Sperren fehlerhafter Produkte sowie das Sicherstellen des ordnungsgemäßen Behandelns gesperrter Ware inkl. Überwachung von Maßnahmen und Entscheidungsfindung hierzu.
- Darüber hinaus arbeitest du hinsichtlich der Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen aktiv mit unseren Lieferanten zusammen, ermittelst diesbezüglich Kennzahlen, wertest Fehler aus und beteiligst dich an der Vorbereitung und Durchführung von Lieferanten-Besuchen (Audits).
- Du arbeitest bei der Musterbeschaffung (Rohstoffmusterprüfung) mit und bringst dich aktiv in Projekten im Bereich der Rohstoffqualität ein.
- Auch die Unterstützung und Schulung aller angrenzenden Fachabteilungen bei Fragen zu den Themen Fremdkörpermanagement, Rohstoffqualität, qualitätssichernde Maßnahmen, korrekte Durchführung von Prüfungen gehören zu deinen Aufgaben.

### **So passen wir zusammen**

- Du hast eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich, idealerweise ergänzt um ein Studium oder eine Weiterbildung
- Außerdem verfügst du bereits über mehrere Jahre Berufserfahrung im Rohstoffbereich und in der Zusammenarbeit mit Lieferanten, davon idealerweise 1-2 Jahre in einer ähnlichen Funktion.
- Du bringst außerdem gute Kenntnisse im Umgang mit MS Office sowie gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift mit
- Eine verantwortungsbewusste, strukturierte und ergebnisorientierte Arbeitsweise zeichnet dich aus.
- Flexibilität, Aufgeschlossenheit, Teamorientierung und ein ausgeprägtes Kommunikationsvermögen sind ebenfalls erforderlich.

## 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 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.

