

LABORTECHNIKER/IN LEBENSMITTELBETRIEB

Informationen

Arbeitsort: Lallemand GmbH | Ottakringer Straße 89 | 1160 Wien | Austria

Beginn: So bald wie möglich

Status: Vollzeit

Arbeitszeit: Montag bis Freitag

Gehalt: Laut Kollektivvertrag, bei entsprechender Qualifikation Bereitschaft zur Überbezahlung

Lallemand Inc. ist ein Unternehmen in Privatbesitz, das Ende des 19. Jahrhunderts gegründet wurde und sich auf die Entwicklung, Produktion und Vermarktung von Hefen und Bakterien spezialisiert hat. Weltweit sind im Unternehmen über 3300 Mitarbeiter/Innen beschäftigt, davon 25 am Standort Wien. Für unser Team im Bereich Qualitätssicherung suchen wir einen motivierten Labortechniker der Interesse an einem breit aufgestellten Arbeitsbereich hat.

Aufgaben Labortechniker/In (m/w)

- Probenannahme und -vorbereitung
- Durchführung chemischer, physikalischer, physiologischer und mikrobiologischer Analysen
- Bereitstellung von sterilen Nährmedien für die Laborreinzucht
- Durchführung der Laborreinzucht nach Beauftragung durch die Betriebsleitung
- Ansatz und Überwachung von Bier-Testfermentationen
- Vorbereitung und Durchführung von Identifikationstests mittels Realtime- PCR
- Durchführung der Prüfmittelüberwachung im Labor
- Dokumentation aller untersuchter Parameter und Eingabe in die Analysendatenbank
- Erstellung von Arbeits- und Prüfanweisungen für den Laborbereich

Ihr Profil

Ausbildung: Abgeschlossene fachspezifische Ausbildung (Lehre, Matura, Fachschule)

Erfahrung: Idealerweise Berufserfahrung im Laborbereich, bestenfalls im Lebensmittelumfeld

Anforderungen: Erfahrung im Umgang mit MS Office, gute Englischkenntnisse, gute Organisationsfähigkeit, selbstständiges Arbeiten, Teamgeist.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Thomas Fauster, Leitung Qualitätsmanagement, Lallemand GmbH Wien, tfauster@lallemand.com

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

