STAMAG

Labortechniker in der Qualitätskontrolle (m/w/d)

38,5 Wochenstunden

Wien **unbefristet** **Vollzeit**

STAMAG: Ein Arbeitgeber mit Profil

Beste Qualität, innovative Produkte und hervorragender Service; so kennt und schätzt uns das Brau- und Backgewerbe als einen führenden Hersteller von Malz und Backzutaten mit Betriebsstätten in Wien und Graz, wo wir knapp 200 MitarbeiterInnen beschäftigen. Als österreichischer Traditionsbetrieb seit 1884, sind wir heute Teil eines erfolgreichen nahrungsmittelorientierten Familienunternehmens mit ca. 2.900 MitarbeiterInnen weltweit mit Hauptsitz in Deutschland. Für unser Labor am Firmenstandort in 1220 Wien suchen wir ab sofort in Vollzeit Verstärkung im Bereich der Qualitätskontrolle von Gerste und Malz.

Ihre Aufgaben

- Durchführung von getreidechemischen Untersuchungen im Rahmen der Rohstoffeingangskontrolle
- Untersuchungen im Bereich der Malzanalytik (EBC, Kjeldahl, MEBAK)
- Mitwirkung bei Audits und Zertifizierungen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Chemie (z.B. Fachschule Rosensteingasse oder HTL)
- Erste Berufspraxis in der Qualitätskontrolle wünschenswert
- Zuverlässigkeit und genaue Arbeitsweise sind uns wichtig

Unser Angebot

- Eine verantwortungsvolle Tätigkeit im Bereich Qualitätskontrolle in unserem hauseigenen Labor
- Wir leben den respektvollen Umgang im kleinen Team und bieten eine langfristige Anstellung in der Lebensmittelbranche
- Eine marktkonforme Überzahlung entsprechend Ihrer Qualifikation und Berufserfahrung ist vorgesehen. Aus gesetzlichen Gründen weisen wir darauf hin, dass für diese Position ein Bruttomonatsgehalt von mindestens € 2.091,19 gilt.

Interesse?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen bitte ausschließlich online.

STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH

Smolagasse 1
1220 Wien
Österreich

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung. Nachdem Sie Ihre Bewerbung abgeschlossen haben, erhalten Sie eine Eingangsbestätigung. Für Rückfragen steht Ihnen Frau Juliane Kerschl unter der Telefonnummer +43 1 288 08-269 gerne zur Verfügung.