



Wir sind ein führendes Unternehmen in der Herstellung von qualitativ hochwertigen Bio-Mehlen für Bäckereien und industrielle Mehlerarbeitungsbetriebe. Unsere Bio-Mühle zeichnet sich durch Kompetenz, Zuverlässigkeit und erstklassigen Kundenservice aus. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Termin einen

Laboranten (m/w/d) in Vollzeit (38 Stunden pro Woche)

Ihr Aufgabenbereich

- Getreideeingangskontrolle (Weizen, Roggen, Dinkel)
- Getreideuntersuchung
- Mehlintersuchung
- Mehlausgangskontrolle
- Sicherstellung termingerechter Freigaben von Rohstoffen und Fertigprodukten mit der notwendigen Dokumentation
- Anwendung von verschiedenen Analyseverfahren
- EDV-Erfassung der Ergebnisse
- Ansprechpartner für die Produktion in Fragen zur Qualität
- Überprüfung lebensmittelrechtlicher Vorgaben

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Laborant/in oder vergleichbare Ausbildung bzw. mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Labor
- Idealerweise Kenntnisse der Laboranalytik im Lebensmittelbereich
- Zuverlässigkeit, hohes Qualitätsbewusstsein, Teamfähigkeit
- Selbständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Gute MS-Office-Kenntnisse

Wir bieten

- Eine krisensichere Arbeitsstelle im Bereich der Lebensmittelherstellung
- Fortbildungsmöglichkeiten
- Ein gutes Betriebsklima in einem engagierten und serviceorientierten Team
- Leistungsgerechte, tarifliche Bezahlung sowie überdurchschnittliche Sozialleistungen
- Vielseitige und verantwortungsvolle Aufgaben
- 30 Tage Urlaub
- Betriebliche Altersversorgung, Job-Rad etc.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins sowie Ihrer Gehaltsvorstellung bevorzugt per Mail an BewerbungMM@meyermuehle.bio.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!