

Präzise Analysen. Echte Verantwortung

DRY THE DIFFERENCE. DRY WITH PASSION. Unser Anspruch, der mit Engagement und Kompetenz auf höchstem Niveau tagtäglich von 480 Suwelacker*innen realisiert wird. Seit 140 Jahren international erfolgreich in der Lebensmittelindustrie beliefern wir unsere Kunden im B2B-Geschäft mit exklusiven getrockneten Ingredients aus den Bereichen Coffee, Milk und Bakery.

Unser aktives Bestreben nach Innovation und Wachstum gepaart mit erstklassigen Qualitätsstandards macht uns zum verlässlichen Partner von heute und morgen.

Miteinander und füreinander leben wir Verantwortung für unsere Zukunft als **THE BRAND BEHIND YOUR BRAND.**

Teilzeit – mindestens 25 Stunden/Woche | Start: sobald du bereit bist

Mitarbeiter mikrobiologisches Labor

(m/w/d)

DEIN REVIER: KEIME VERSTEHEN, QUALITÄT SICHERN, WISSEN TEILEN

- Umsetzung und Überwachung der Laborsicherheit in unserem mikrobiologischen Labor (Schutzstufe 2)
- Überprüfung, Pflege und Weiterentwicklung mikrobiologischer Untersuchungsmethoden
- Planung, Durchführung und Auswertung des Hygienemonitorings im Betrieb
- Bearbeitung lebensmittelrechtlicher Fragestellungen
- Schulung und fachliche Unterstützung unserer Mitarbeiter*innen im mikrobiologischen Bereich
- Erstellung und Pflege von Rohwaren- und Fertigwarenspezifikationen
- Mitarbeit und Leitung verschiedener HACCP Teams
- Saubere Dokumentation und Arbeiten nach unseren Qualitäts- und Hygienestandards

BASICS & BENEFITS

- Unbefristetes Arbeitsverhältnis in Teilzeit
- Planbare Arbeitszeiten und gute Vereinbarkeit von Beruf & Privatleben
- 30 Tage Jahresurlaub (anteilig)
- 13. Bruttomonatslohn & Urlaubsgeld
- Betriebliche Altersvorsorge
- Dienstradleasing
- Brot2Go von unserem Bäcker, Wasser & Kaffee for free
- Strukturierte und umfassende Einarbeitung
- Wertschätzendes Miteinander und moderne Unternehmenskultur
- Firmenparkplatz, E-Bike-Ladestationen & E-Auto-Ladesäulen for free
- Steuerfreie Zuwendungen über Gutscheinkarte möglich
- Attraktive Angebote über das Corporate Benefits Vorteilsportal

SOFT CONDITIONS

- Du wirst umfassend und strukturiert auf deiner neuen Position eingearbeitet.
- Keine Sorge: Wir erwarten keine Superkräfte – sauberes Arbeiten, gesunder Menschenverstand und Teamgeist reichen völlig aus
- Entfalte dich individuell und im Team, indem du aktiv deine Ideen einbringst.
- Freue dich auf ein wertschätzendes Miteinander und eine moderne Unternehmenskultur.

DEIN RÜSTZEUG FÜR UNSEREN QUALITÄTSANSPRUCH

- Abgeschlossenes naturwissenschaftliches Studium mit mikrobiologischem Schwerpunkt
- Sachkenntnis für die S2 Zulassung gemäß §§ 44, 47 IfSG
- Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie, idealerweise in Qualitätssicherung oder Laborumfeld
- Sicherer Umgang mit MS Office, SAP Kenntnisse sind ein Plus
- Strukturierte, sorgfältige und eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Freude an Teamarbeit sowie an Schulungs- und Schnittstellenaufgaben
- Gerne auch Wiedereinsteiger*innen

**WENN DU WEISST, DASS KEIME NICHTS FÜR NACHLÄSSIGKEIT SIND,
HUMOR ABER TROTZDEM ERLAUBT IST –
DANN PASSEN WIR ZIEMLICH GUT ZUSAMMEN.**

Sende uns deine Bewerbung inkl. Gehaltsvorstellung
und frühestem Eintrittsdatum an nextlevel@suwelack.de

Deine Ansprechpartnerin
Anett Thürmer
Tel. 02543-72224

