

Internal German (HH)

Wir suchen zum **1. Januar 2027** einen neugierigen, engagierten und hochmotivierten **Labortechniker / Laboranten (m/w/d)** zur Verstärkung unseres Teams **Microbial Discovery & Bionutrients** im Bereich Innovation.

In dieser Position unterstützt Du die Entwicklung innovativer, hefebasierter Bionährstoffe und deren Anwendung in industriellen Fermentationsprozessen. Dein Aufgabenbereich umfasst vielfältige Labortätigkeiten mit einem besonderen Schwerpunkt auf **Mikrobiologie und Fermentation**. Dabei arbeitest Du eng mit unseren Technologen zusammen und übernimmst gleichzeitig eigenverantwortlich wichtige Aufgaben im Laboralltag.

Deine Rolle & Deine Aufgaben

- Herstellung von Kulturmedien und Laborreagenzien
- Pflege und Verwaltung von mikrobiellen Stammsammlungen, Laborgeräten und Beständen
- Vorbereitung und Handhabung mikrobieller Kulturen unter Einhaltung aseptischer Arbeitsweisen
- Aufbau, Bedienung und Wartung von Fermentationssystemen im Labormaßstab, z. B. Mikrotiterplatten, Schüttelkolben und Bioreaktoren
- Durchführung von Fermentationsversuchen in Fermentationssystemen im Labormaßstab nach etablierten Protokollen, einschließlich Probenahme, Prozesskontrolle und Datendokumentation
- Durchführung mikrobiologischer und physikochemischer Analysen, z. B. Zellzahlbestimmung mittels Ausplattierung auf Agar, Mikroskopie, pH-Wert-Messung, Messung der optischen Dichte und enzymatische Assays
- Erstellung, Überprüfung und Aktualisierung von SOPs und Laborarbeitsanweisungen
- Mitwirkung bei der Labororganisation, Einhaltung von Sicherheitsvorgaben sowie bei kontinuierlichen Verbesserungsmaßnahmen
- Enge und effektive Zusammenarbeit mit unseren multidisziplinären Teams im Bereich Innovation

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als **CTA oder BTA**, ein **Bachelorabschluss (B.Sc.)** oder eine vergleichbare Qualifikation mit Schwerpunkt Mikrobiologie, industrielle Biotechnologie, Biologie oder in einem verwandten Fachgebiet
- Praktische Erfahrung in der Mikrobiologie sowie im aseptischen Umgang mit Mikroorganismen
- Erfahrung mit Fermentationsprozessen oder der Bedienung von Bioreaktoren ist von Vorteil
- Ausgeprägtes Organisationstalent und eine sorgfältige, detailorientierte Arbeitsweise
- Zuverlässige, proaktive und teamorientierte Arbeitsweise
- Gute schriftliche und mündliche Englischkenntnisse; Deutschkenntnisse sind von Vorteil

Bist Du interessiert an dieser vielseitigen und herausfordernden Stelle? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung.

Wenn Du jemanden kennst, die/der zu unseren Anforderungen passt, empfehle diese Stelle bitte weiter und nimm an unserem Mitarbeiter-Empfehlungsprogramm teil.