

Wir suchen für unser Team zum nächstmöglichen Zeitpunkt, in Vollzeit, eine/n

Biologisch-technische/n Laborant/in, Chemielaborant/in oder vergleichbare Qualifikation (m/w/d)

Über uns

Das Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität ist eine wissenschaftliche Betriebseinheit der Technischen Universität München. Es leistet den Transfer zwischen Wissenschaft und Praxis, mit der Aufgabe, die Brau- und Getränkeindustrie sowie deren Zulieferer in technischer, technologischer und wirtschaftlicher Hinsicht unter Verwertung aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse und praktischer Erfahrungen zu unterstützen.

Wir suchen zunächst befristet auf 2 Jahre, zum nächstmöglichen Termin eine/n analytisch versierte/n Biologisch-technische/n Laborant/in (BTA), Chemisch-technischen Laborant/in (CTA), Milchwirtschaftlichen Laborant (m/w/d) oder äquivalente Qualifikation in Vollzeit (40,1 Stunden) für den Bereich mikrobiologischen Labor und Hefezentrum (Fokus Brauereimikrobiologie, Getränkemikrobiologie, Hefestarterkulturherstellung, Wassermikrobiologie, Molekularbiologie).

Anforderungen

- Abgeschlossene Berufsausbildung: BTA, Chemielaborant oder vergleichbare Qualifikation (m/w/d)
- Fachkenntnisse: mikrobiologische und molekularbiologische Kenntnisse, Kenntnisse im Bereich Mikroskopie, Erfahrung mit Identifizierung und Differenzierung von Mikroorganismen
- Berufserfahrung im Bereich Wasser-, Brauerei- und Getränkemikrobiologie ist von Vorteil
- Vertiefte Kenntnisse im Bereich Mikrobiologie, Hefe/Hefetechnologie, ggf. chemisch-technische Analytik sowie Kenntnisse in Arbeitssicherheit wünschenswert
- Einschlägige Erfahrungen im Qualitätsmanagement (optimalerweise DIN EN ISO 17025, ähnliche Normen) sind vorteilhaft
- Voraussetzungen: Sicherer Umgang mit MS-Office notwendig, Führerscheinklasse B oder BE erwünscht
- Softskills: Schreibfähigkeit, Kontaktfreudigkeit, Leistungsbereitschaft, Motivation, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise, Teamfähigkeit, Lehr- und Lernfähigkeit
- Sprachkenntnisse: sehr gute Englischkenntnisse (oder eventuell auch andere Fremdsprachenkenntnisse)

Aufgaben

- Durchführung von mikrobiologischer Analytik an Wasser, Würzen, Bieren und alkoholfreien Getränken nach den einschlägigen Versuchsvorschriften der MEBAK bzw. EBC sowie hausinternen Methoden, Freigabe bzw. Verifizierung der Analyseergebnisse
- Stammpflege von Mikroorganismen, Herstellung von Hefestarterkulturen, Anzucht von Bakterien- und Hefestarterkulturen

- Annahme von Wasser, Bier- und Getränkeproben und Getränkeprozessproben, Zuordnung von Analysencodes, Verwaltung der Proben sowie Kundendaten in der Labordatenbank, ggf. Erstellen von Angeboten und Analysenplänen
- Annahme Kundenanfragen und Aufträgen in der Abteilungen Mikrobiologie und Hefezentrum, Abwicklung von Bestellungen
- Weiterverarbeitung des Materials: Direktmikroskopie, Membranfiltration, Gussplatten, Ausstrichplatten, Flüssiganreicherungen, PCR, phänotypische Tests
- Auswertung der Proben: Makroskopische visuelle Auswertung von Kolonien und Flüssiganreicherungen, Mikroskopie (Hellfeld, Dunkelfeld, Polarisation, DIC, Fluoreszenz)
- Auswertung von Real-Time-PCR, Standard-PCR, PCR-Fingerprinttechniken, PCR-Sequenzierungen, photometrische Messungen
- Bioinformatische Auswertung von DNA-Bandenmustern und DNA-Sequenzdaten
- Wasseranalytik nach Trinkwasserverordnung und Mineral- und Tafelwasserverordnung
- Routinearbeiten, Wartung und Instandhaltung der Laborausstattung
- Qualitätssicherung nach DIN EN ISO 17025 (Akkreditierungsnorm)
- Einarbeitung von Auszubildenden, Bacheloranden, Masteranden, Unterstützung studentischer Arbeiten
- ggf. Unterstützung bei vor-Ort Probenahme bei Kunden (Fokus Mikrobiologie), ggf. Unterstützung unserer Betriebsingenieure bei Betriebsberatungen und Abnahmen
- Kundenkommunikation bzw. -rückfragen bzgl. spezifischer Proben

Wir bieten eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit an. Die Vergütung erfolgt nach dem Tarifvertrag für den öffentlichen Dienst der Länder (TV-L).

Die TU München strebt eine Erhöhung des Frauenanteils an. Qualifizierte Frauen werden deshalb nachdrücklich gebeten, sich zu bewerben.

Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung und Qualifikation bevorzugt.

Bewerbung

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Senden Sie diese bitte bis spätestens 30. Juni 2023 bevorzugt per E-Mail – unter Angabe des Stichworts “Mikrobiologische Analyse“ – an

Technische Universität München

Forschungszentrum Weihenstephan
für Brau- und Lebensmittelqualität

Alte Akademie 3

85354 Freising

natalie.boeck@tum.de

<https://www.blq-weihenstephan.de>

(Bei einer Mail-Bewerbung bitten wir Sie, die Unterlagen in einer einzigen pdf-Datei gesammelt zu schicken. Postalisch eingesendete Unterlagen werden nicht zurückgeschickt, sondern datenschutzgerecht vernichtet.)

Hinweis zum Datenschutz:

Im Rahmen Ihrer Bewerbung um eine Stelle an der Technischen Universität München (TUM) übermitteln Sie personenbezogene Daten. Beachten Sie bitte hierzu unsere Datenschutzhinweise gemäß Art. 13 Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) zur Erhebung und Verarbeitung von personenbezogenen Daten im Rahmen Ihrer Bewerbung. Durch die Übermittlung Ihrer Bewerbung bestätigen Sie, dass Sie die Datenschutzhinweise der TUM zur Kenntnis genommen haben.