



Schaf Ziege Kuh: Der Name ist Programm: Unser Herz schlägt für die Erzeugung und Verarbeitung von Bio-Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch. Seit 2019 produzieren wir unsere frischen Bio-Milchprodukte in Velten am nördlichen Stadtrand von Berlin. Wir verarbeiten Bio-Milch unseres eigenen landwirtschaftlichen Betriebs in Wiebendorf/Elbe und die Milch weiterer engagierter Landwirte in der Region. Wir sind kleines dynamisches Team, das sich auf tatkräftige Unterstützung freut. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n weitere/n

Milchwirtschaftliche/n Laborant/in

Ihre Aufgaben:

- Chemisch-physikalische sowie sensorische Untersuchungen
- Unterstützung beim Aufbau des mikrobiologischen Labors, mikrobiologische Untersuchungen
- Probenbereitstellung für die externen Labore
- Überwachung und Kalibrierung der Messgeräte
- Unterstützung des Qualitätsmanagements, u.a. im Bereich der Vorbereitung von Zertifizierungen

Mitzubringen sind:

- Abgeschlossene Berufsausbildung zur/m Milchwirtschaftlichen Laborant/in oder vergleichbare Ausbildung
- Berufserfahrung wünschenswert, aber nicht Bedingung
- Erfahrung im Umgang mit MS-Office

... und natürlich Begeisterung für Bio-Lebensmittel.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bei Interesse: Berliner Milch & Käse Manufaktur GmbH
Dr. Kirsten Böhmman
Parkallee 1, 16727 Velten
jobs@milchmanufaktur.berlin / 03304 244 31 0

www.milchmanufaktur.berlin