



Milchwirtschaftlicher Laborant (m/w/d)

Deine Ausbildung ab 01.August :

Dauer: 3 Jahre

Was wirst du lernen?

- > Qualitätssicherung
- > Durchführung aller Untersuchungen, inkl. chemisch/physikalischer und mikrobiologischer Untersuchungen von Käse, Butter, Milch- und Molkenkonzentraten
- > Umgang mit Untersuchungsgeräten
- > Entnahme von Proben sowie Hygienekontrolle ,Prüfmittelüberwachung
- > Dokumentation aller Daten, Aufzeichnungen und Auswertungen
- > Mitarbeit an kontinuierlichen Verbesserungsprozessen

Das solltest du mitbringen / Qualifikation:

- > Mindestens einen guten MSA, sowie gute Leistungen in Biologie und Chemie
- > Eigeninitiative und selbstständiges Arbeiten

Wir bieten dir:

- > Eine Ausbildung in einem modernen Industriebetrieb, nahegelegen an einer Bushaltestelle und einem Bahnhof
- > Einen zukunftsorientierten und krisensicheren Arbeitsplatz
- > Persönliche Entwicklungsmöglichkeiten
- > Betriebliche Altersvorsorge
- > Ein 13. Monatsgehalt als Weihnachtsgeld und zusätzlich Urlaubsgeld

Weitere Infos zur Ausbildung:



<https://milch-im-blut.de/>



<https://meierei-barmstedt.de/>

Bewerbung an:

Ansprechpartner:

Marius Bull | 04123 92 18 - 0

bewerbung@meierei-barmstedt.de

Wir freuen uns auf dich!

Meierei Barmstedt eG

Mühlenstraße 44

25355 Barmstedt