



Mitarbeiterin / Mitarbeiter Labor Geflügel (80-100%)

Am Standort Zell betreiben wir ein eigenes Labor für die Hygiene- und Qualitätskontrolle des Betriebes (Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb inkl. Convenience-Produktion) sowie für die Gesundheitsüberwachung in der Tierproduktion (Proben von Tieren, Ställen und Brütereien). Die klassischen bakteriologischen Methoden, werden ergänzt durch Nachweise mittels PCR und automatisierten Keim und Resistenzbestimmungen. Als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter des Labors Zell führen Sie Labor-Analysen durch unter Anwendung der Prozessorientierung und den gesetzlichen Grundlagen.

Bell Schweiz AG
Zelgmatte 1
6144 Zell

Vertragsart
Pensum
Stellenantritt
Sprache

Unbefristet
80% - 100%
ab Sofort
Deutsch

Hast du noch Fragen?



Claudio Schwizer
Stv. Leiter HR Zell
+41 58 326 8625

Online Bewerben



Alle Details findest du online sowie die Möglichkeit dich direkt zu bewerben.

Deine Aufgaben

- Eigenständige Durchführung klassischer mikrobiologischer Analysen sowie Analysen mit MPN-basierten Systemen
- Identifikation von Mikroorganismen und Bestimmung von Resistenzen mithilfe eines automatisierten Diagnosesystems
- Durchführung von Nachweismethoden mittels PCR
- Anwendung serologischer Tests zur Analyse von Proben
- Präzise Dokumentation von Labordaten im LIMS (Labor-Informations-Management-System)
- Mithilfe bei der Organisation und Bestellung von Verbrauchsmaterialien
- Vorbereitung und Bereitstellung von Materialien für Probenahmen
- Herstellung von Nährmedien und Laborreagenzien gemäss Vorgaben
- Mitverantwortung für die Wartung und Überwachung der Prüfmittel
- Mitarbeit bei der Optimierung und Weiterentwicklung von Arbeitsprozessen
- Unterstützung bei der Überarbeitung, Optimierung und Verifizierung von Prüfanweisungen
- Assistenz der Laborleitung bei administrativen und organisatorischen Aufgaben

Wir können nur Bewerber berücksichtigen, die in der Schweiz arbeitsberechtigt sind (EU/EFTA).

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Berufslehre als Laborant/Laborantin oder Berufserfahrung in Qualitätssicherungslabor (idealerweise in Mikrobiologie und in Lebensmittelbranche)
- Sorgfältige und selbstständige Arbeitsweise
- Sinn für Ordnung und Hygiene (steriles Arbeiten)
- Analytische Arbeitsweise mit hohem Qualitätsbewusstsein
- Gute PC-Erfahrung (MS Office) und sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (mind. B2)
- Die Bereitschaft für einen Einsatz an Samstagen (ca. 2x im Monat) sowie in seltenen Fällen an Sonntagen wird vorausgesetzt.

Das bieten wir



Work-Life-Balance

Bei uns profitierst du von mind. 25 Ferientagen. Ausserdem haben wir eine elektronische Zeiterfassung, sodass du deine Überstunden mit zusätzlichen freien Tagen kompensieren darfst.



Verpflegung

Kulinarik ist bei uns gross geschrieben: frisch zubereitetes Essen in unserem Personalrestaurant, ein Mittagsmenu inkl. Suppe und Salat, Wasser & Tee und gratis Früchte wie auch hochwertige Produkte zu stark reduzierten Preisen erwarten dich in unserem Outlet.



Mobilität

Profitiere von bequemer Anbindung an den ÖV, attraktiven Zuschüssen für Tickets und ausreichenden Parkmöglichkeiten im Parkhaus.



Berufliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Erweitere dein Wissen durch umfangreiche Weiterbildungsangebote, hochwertige Schulungen im Coop Bildungszentrum und vielfältige persönliche Entwicklungsmöglichkeiten.