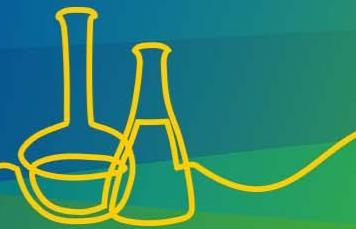




Bring your passion. Build the future.



DSM – Bright Science. Brighter Living.™

Royal DSM ist ein globales, wissenschaftlich orientiertes Unternehmen, welches besonders in den Bereichen Ernährung, Gesundheit und nachhaltigem Leben tätig ist. Das Ziel von DSM ist es, die Lebensqualität aller Menschen zu verbessern. Mit seinen Produkten und Lösungen nimmt DSM einige der weltweit grössten Herausforderungen ins Visier und schafft gleichzeitig für alle Stakeholder – Kunden, Mitarbeiter, Aktionäre und die Gesellschaft als Ganzes – wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Mehrwert. DSM liefert innovative Lösungen für die Bereiche Ernährung, Tierernährung, Körperpflege- und Aromastoffe, Medizinprodukte, umweltfreundliche Produkte und Anwendungen sowie neue Mobilität und Vernetzung. DSM beschäftigt zusammen mit seinen verbundenen Unternehmen über rund 23.000 Mitarbeitende und erwirtschaftet einen jährlichen Nettoumsatz in Höhe von etwa 10 Mrd. EUR. Das Unternehmen wurde 1902 gegründet und ist an der Euronext Amsterdam gelistet. Weitere Informationen finden Sie unter www.dsm.com.

DSM ist die neue Heimat von BIOMIN. Mit dieser Akquisition haben wir unsere Rolle im Bereich innovativer nachhaltiger Lösungen für Mykotoxin-Risikomanagement, Darm-Gesundheit und Tierernährung gestärkt. Was zeichnet die Arbeit bei DSM aus? Durch nachhaltige und sichere Ernährung wollen wir die Gesundheit der Menschen und des Planeten verbessern. DSM bietet Raum zu lernen, zu wachsen und sich weiter zu entwickeln. Hier ist jeder Tag Ihrer Karriere so spannend wie der erste.

LABORTECHNIKER / LABORANT – R&D (M/W/D)

Darum geht es:

Sie begleiten die Entwicklung unserer Produkte von Anfang an: über den gesamten Fermentationsprozess, die weitere Formulierung der Substanz bis hin zur Bewertung der Wirkungen durch *in vitro*-Methoden und *in vivo*-Versuche an Hühnern, Schweinen oder Wiederkäuern. Sie lernen alle Bereiche von R&D kennen und unterstützen mehrere Forschungsteams bei der Erarbeitung von innovativen Produkten!

Das ist Ihr Aufgabenbereich:

- Vorbereitung und Durchführung von Fermentationen und nachgeschalteten Verarbeitungsschritten (z. B. Kalibrierung von Sonden, Mediovorbereitung, Organisation von Labor Equipment, etc.)
- Trocknung von Materialien nach der Fermentation und nachgeschalteter Verarbeitung (z. B. Gefriertrocknung, Sprühtrocknung oder Wirbelschichtverfahren) inkl. Produktformulierung
- Vorbereitung von Futtermittelmischungen zur Untersuchung der Auswirkungen von Futtermittelzusätzen *in vitro* und *in vivo*
- Unterstützung der Wissenschaftler in den verschiedenen Forschungsteams und Durchführung experimenteller Studien

Ihr Dienstort: Tulln (Österreich)

Art Ihrer Anstellung: 38,50 Stunden/Woche, Vollzeit, unbefristeter Vertrag

Diese Position ist ab sofort verfügbar (gerne berücksichtigen wir Ihre Kündigungsfrist bzw. Ihren Wunschtermin)

Je nach Einstufung in unser Karrieremodell, Ihrer Berufserfahrung und Qualifikation bieten wir Ihnen für diese Position ein attraktives Gesamtvergütungspaket ab € 33.000 brutto p.a. auf Vollzeitbasis Marktgegebenheiten.

Diese Erfahrung bringen Sie mit:

- Abgeschlossene naturwissenschaftliche Ausbildung
- Erfahrung in der Arbeit mit Mikroben
- Erfahrung mit Fermentationen mikrobieller Produkte von Vorteil, aber kein Muss
- Bereitschaft zur Arbeit mit Proben von Nutztieren wie Kot, Blut oder Gewebe
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeit und gute Englischkenntnisse
- Bereitschaft Team oder Projekt übergreifend zu arbeiten

Was wir bieten:

- Die Möglichkeit an innovativen Produktideen zu arbeiten, welche auf die Verbesserung der Gesundheit und Leistung von Nutztieren abzielt
- Ein Team, das sich wirklich um Nachhaltigkeit, um das Miteinander und um unsere Kunden kümmert
- Attraktive Benefits wie Klimaticket, gestützte Kantine, Firmensportprogramme, frisches Obst und gratis Kaffee/Tee
- Modernste Laborausstattung in unseren Forschungseinrichtungen
- Parkplatz und öffentliche Anbindung (Schnellbahn Wien – Tulln – Getzersdorf – St. Pölten)

Unser Rekrutierungsprozess:

Interessiert an dieser Rolle? Dann bewerben Sie sich bitte online über unser [Karriereportal](#). Ihre Recruiterin: Vanessa Kolm, vanessa.kolm@dsm.com

Das Verfahren richtet sich grundsätzlich nach dem DSM-Bewerbungsverfahren, das auf der DSM-Karriere-Website beschrieben ist. Aus Datenschutzgründen können wir nur Bewerbungen über unser Karriereportal annehmen und bearbeiten.