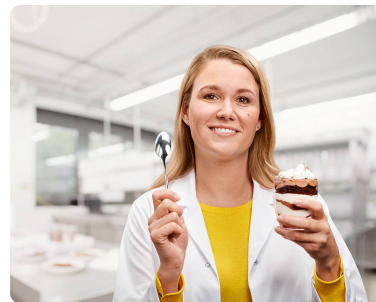


Genuss beginnt lange bevor ein Produkt bei den Kunden ankommt. Mit Präzision, Qualitätsbewusstsein und Begeisterung für Lebensmittel trägst Du dazu bei, hochwertige Produkt- und Verkostungsmuster zu entwickeln und bekommst die Möglichkeit Millionen Menschen zu begeistern. Dafür suchen wir Dich für unseren Standort Halle (Westf.) als



Laborhilfskraft (m/w/d)

Deine Ansprechperson



Jean Philippe Demmer
Personalabteilung
Tel: [+49 5201 129553](tel:+495201129553)



Standort

Halle (Westf.)



Bereich

Forschung & Entwicklung



Einstieg

Fachkraft

Einleitung

Die CONDETTA GMBH & CO. KG entwickelt hochwertige Grundstoffe für die Lebensmittelbranche. Das Portfolio umfasst unter anderem funktionelle Mischungen für Molkereiprodukte, Backwaren oder Speiseeis. Als professioneller und verlässlicher B2B-Partner der Industrie liefert das Unternehmen in über 50 Länder weltweit und bietet seit über 80 Jahren erfolgreich einen individuellen Service für die Lebensmittelindustrie. CONDETTA gehört zur Storck Gruppe, einem der führenden Hersteller internationaler Marken-Süßwaren mit Sitz in Halle (Westf.).

Genuss beginnt lange bevor ein Produkt bei den Kunden ankommt. Mit Präzision, Qualitätsbewusstsein und Begeisterung für Lebensmittel trägst Du dazu bei, hochwertige Produkt- und Verkostungsmuster zu entwickeln und bekommst die Möglichkeit Millionen Menschen zu begeistern. Dafür suchen wir Dich für unseren Standort Halle (Westf.) als Laborhilfskraft (m/w/d)

Aufgabenschwerpunkte

- Du unterstützt das Laborteam bei der Entwicklung und Bereitstellung hochwertiger Produktmuster und wirkst an einem reibungslosen Arbeitsablauf mit
- Sorgfältige Herstellung von Verkostungsmustern unter Einhaltung hoher Qualitätsstandards
- Vorbereitung von Grundrohstoffmuster mit dem Labormischer sowie Koordination des Musterversands an Kunden werden von dir begleitet
- Verantwortung für die selbständige Organisation, Kontrolle, und Sortierung von Rückstellmustern gehören zu deinen Aufgaben
- Aktive Begleitung von Versuchen an der Technikumsanlage und Sicherstellung einer präzisen Durchführung runden dein Aufgabenbereich ab

Qualifikationen

- Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich
- Sicherer Umgang mit Labor- und Technikumsanlagen sowie Begeisterung für das Arbeiten im technischen Umfeld
- Kommunikationsstärke, Teamgeist und eine selbstständige Herangehensweise zeichnen dich aus
- Du hast ein ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Grundkenntnisse in der Anwendung von MS-Office Programmen sind wünschenswert

Was wir bieten

- 30 Tage Urlaub pro Jahr sowie zusätzlich Heiligabend und Silvester frei
- Flexible Arbeitszeiten mit Arbeitszeitkonto bei einer 38-Stunden-Woche
- Profitiere von einer attraktiven Vergütung mit Weihnachts- und Urlaubsgeld sowie regelmäßigen Tarifierhöhungen
- Umfangreiche Zusatz- und Sozialleistungen (z. B. Teilhabe am Unternehmenserfolg dank unserer lukrativen Storck Mitarbeiterbeteiligung, betriebliche Altersvorsorge und vermögenswirksame Leistungen)
- Egal, ob ein bezuschusstes ÖPNV-Deutschlandticket oder ein JobRad-Angebot - wir freuen uns, beides zu unterstützen
- In unserem familiengeführten Unternehmen schaffen wir eine Arbeitsatmosphäre, die von Wertschätzung und Hilfsbereitschaft geprägt ist
- Unseren tollen Teamzusammenhalt stärken wir auch bei unseren Betriebsfesten und abwechslungsreichen Team- und Sportevents
- Durch kontinuierliches Wachstum bieten wir einen sicheren Arbeitsplatz mit guten Zukunftsperspektiven
- Zahlreiche Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten, um dein eigenes Know-how stetig zu erweitern
- Die Gesundheit unserer Mitarbeitenden liegt uns am Herzen, weshalb wir ein vielfältiges Angebot für deine Gesundheit und dein Wohlbefinden bieten, wie z. B. 50% Zuschuss zu einer Sportnavi Mitgliedschaft
- Neben unserer Nasch-Flatrate gibt es in unserem bezuschussten Betriebsrestaurant täglich wechselnde Gerichte
- Entdecke unsere Mitarbeiterrabattportale und unseren Personalverkauf und profitiere von exklusiven Preisvorteilen