



## WISSENSCHAFTLICHER MITARBEITER IN DER FORSCHUNG & ENTWICKLUNG m/w/d

Möchten Sie Ihre Ideen in neue Produkte verwandeln? Neuen Herausforderungen in der Entwicklung begegnen Sie mit ausgeprägtem Innovationsgeist. Sie schätzen Qualität sowie die gute Zusammenarbeit im Team und wollen gemeinsam mit uns die nächsten Meilensteine setzen? Wir produzieren und vermarkten gesunde und umweltschonende Produkte aus Bierhefe für Mensch, Tier und Landwirtschaft. Möchten Sie durch Ihren motivierten Einsatz aktiv mitgestalten? Dann schreiben Sie Ihre Erfolgsgeschichte bei Leiber!

### Bei uns können Sie:

- Existierende und neue Prozesse auf Basis von hochwertigen Rohstoffen wie Bierhefe optimieren und entwickeln
- Selbstständig Versuche im Labor- und Pilotmaßstab planen und eigenständig durchführen
- Biotechnologische und lebensmitteltechnologische Fragestellungen beantworten
- Bei prozess- und produktbezogenen Problemlösungen innerhalb unserer Produktionswerke helfen
- In Abstimmung mit der Produktions- und Werkleitung neue Erkenntnisse aus dem Labor in die Produktion bringen
- Ergebnisse aufarbeiten und intern präsentieren
- Externe Projekte mit nationalen und internationalen Partnern betreuen
- Mit einer Vielzahl von Personen innerhalb von Leiber kollegial zusammenarbeiten

### Bei uns gibt es:

- Einen verlässlichen Arbeitgeber mit interessanten Aufgabenfeldern
- Faire Arbeitsbedingungen
- Gesundheitsförderung und Weiterbildungsangebote
- Nachhaltiges Wirtschaften mit dem Grundgedanken von Upcycling in allen Sparten der Bierhefeveredelung
- Arbeiten in einem kollegialen und leistungsstarken Team unter dem Motto „**Wir bei Leiber**“
- Umfangreiche Einarbeitung in Ihr künftiges Aufgabengebiet
- Leistungsgerechte Vergütung inklusive einer betrieblichen Altersvorsorge

### Das ist uns für die Position wichtig:

- Erfolgreich abgeschlossenes Studium der Bioverfahrenstechnik, Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie oder verwandter Studiengänge, idealerweise mit erster Berufserfahrung
- Sehr gute Kenntnisse im Bereich der Prozesstechnik und der Herstellung von Lebensmitteln
- Sehr gute Kenntnisse im Bereich der Fermentation sowie biochemischer und mikrobiologischer Arbeitstechniken
- Eigenständige Arbeitsweise, Kreativität, Flexibilität und Teamfähigkeit
- Ein hohes Maß an Eigeninitiative und Eigenverantwortlichkeit
- Bereitschaft zu gelegentlicher Reisetätigkeit
- Gute Kenntnisse in MS-Office Anwendungen und Erfahrungen im Umgang mit ERP-Systemen
- Sicheres Beherrschen der deutschen und englischen Sprache in Wort und Schrift

## So bewerben Sie sich:



Seit 1954 produziert **Leiber** im niedersächsischen Bramsche als unabhängiges Familienunternehmen, inzwischen in dritter Generation. Unser Know-how und unsere Qualität machen es möglich, aus Bierhefe, die beim Brauprozess entsteht, neue Rohstoffe zu gewinnen, die in den Bereichen der Lebensmittelindustrie, der Tierernährung, der Nahrungsergänzung und der Biotechnologie zum Einsatz kommen. An zwei Standorten in Niedersachsen sowie weiteren Produktionsstätten in Polen und Russland tragen über 200 Mitarbeiter\*innen mit ihrem täglichen Engagement wesentlich zum Erfolg von **Leiber** bei.

Werden Sie Teil von **Leiber** und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, gerne inkl. Gehaltsvorstellung und Verfügbarkeit, an [bewerbung@leibergmbh.de](mailto:bewerbung@leibergmbh.de). Rufen Sie uns gerne an: 05461-9303-744. Für Rückfragen steht Ihnen Magdalena Brosda zur Verfügung.