

Döhler ist ein globaler Hersteller von natürlichen Ingredients und umfassenden Lösungen für die Lebensmittel-, Getränke-, Lifestyle- und Ernährungsindustrie. Mit innovativer Technologie stellen wir pflanzliche Rohstoffe für Produkte wie Lifestyle-Getränke, Cerealien, Molkereiprodukte und Süßwaren für viele bekannte Marken her.

Wir glauben an die Menschen, die bei uns arbeiten, und das zeigt sich in allem, was wir tun. Wir inspirieren und fördern unsere Mitarbeitenden und laden dich ein, Teil unseres Teams zu sein: together WE BRING IDEAS TO LIFE.

## Laborassistent (m/w/d) Analytical Science - Kontaminanten und Rückstände

### Deine Rolle

- Analytische Untersuchungen von Lebensmitteln, Rohwaren und Halbfabrikaten führst du eigenständig durch und wendest dabei verschiedenste Probenaufarbeitungen im Bereich der Elementanalytik, Pestizide und Mykotoxine an
- Du kümmerst dich selbständig um die Probenvorbereitung, Gerätebedienung und Messung nach vorgegebenen Standardarbeitsanweisungen
- Die Probenregistrierung und Eingabe von Daten ins Labormanagementsystem (LIMS) gehören ebenfalls zu deinen Aufgaben
- Laborprüfmittel und -geräte wartest und reinigst du regelmäßig
- Du unterstützt aktiv bei der Sicherstellung der Qualität unserer Rohstoffe und Produkte sowie bei der Implementierung neuer Analysemethoden
- Interne Kunden verlassen sich auf dich bei der Bereitstellung von Analyseergebnissen

### Dein Profil

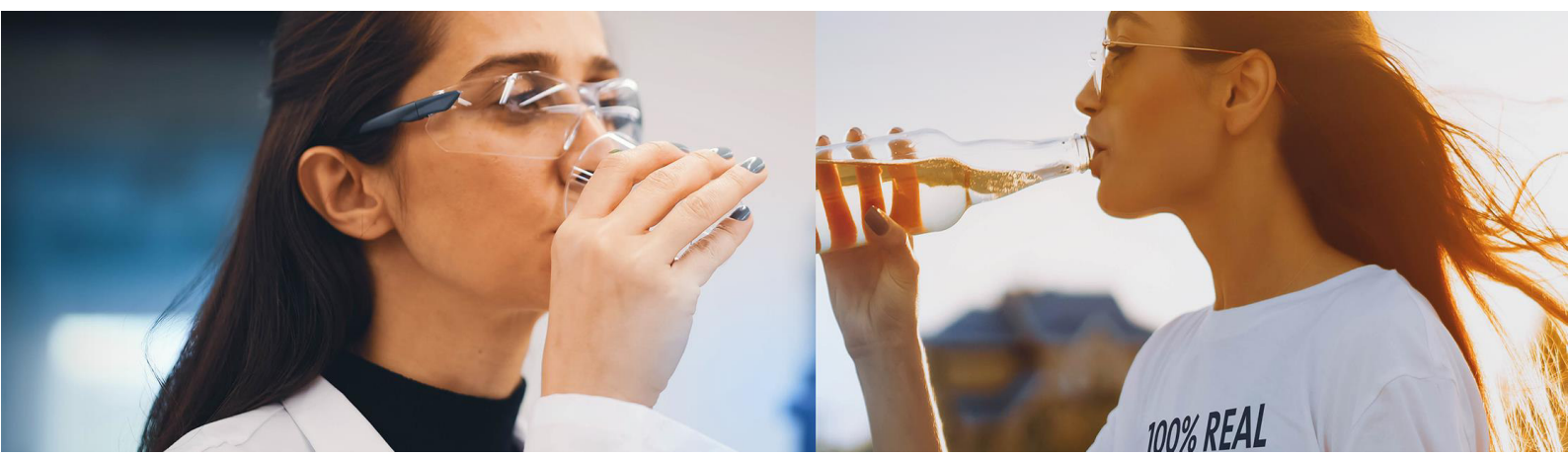
- Du hast eine gut oder besser abgeschlossene Ausbildung als Chemielaborant, CTA oder vergleichbar und konntest idealerweise bereits 1-3 Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie sammeln
- Erste Erfahrungen aus der Analytik von Kontaminanten und Rückständen sind wünschenswert
- Deine Kollegen (m/w/d) schätzen deine zuverlässige, präzise Arbeitsweise und Dokumentation, sowie eine offene Kommunikation
- Du behältst in stressigen Situationen einen kühlen Kopf und passt dich der Situation flexibel an
- Dich zeichnet deine Affinität zur Lebensmittelanalytik aus und du arbeitest dich mit Freude in neue Themen ein
- Erfahrungen mit einem Laborverwaltungssystem sowie ein sicherer Umgang mit den gängigen MS-Office-Anwendungen bereichern dein Profil
- Du verfügst über sehr gute Deutschkenntnisse; idealerweise gute Englischkenntnisse

Mehr Infos zu uns und Deiner neuen beruflichen Herausforderung findest Du unter [www.doehler.de/karriere](http://www.doehler.de/karriere).

Dort kannst Du Dich auch sofort online bewerben. Wir freuen uns auf Dich und Deine Ideen!

### DÖHLER GMBH

Riedstraße | 64295 Darmstadt | Deutschland  
Telefon +49 6151 306-0 | Fax +49 6151 306-278



Döhler ist ein globaler Hersteller von natürlichen Ingredients und umfassenden Lösungen für die Lebensmittel-, Getränke-, Lifestyle- und Ernährungsindustrie. Mit innovativer Technologie stellen wir pflanzliche Rohstoffe für Produkte wie Lifestyle-Getränke, Cerealien, Molkereiprodukte und Süßwaren für viele bekannte Marken her.

Wir glauben an die Menschen, die bei uns arbeiten, und das zeigt sich in allem, was wir tun. Wir inspirieren und fördern unsere Mitarbeitenden und laden dich ein, Teil unseres Teams zu sein: together WE BRING IDEAS TO LIFE.

## Laborassistent (m/w/d) Mikrobiologie

### Deine Rolle

- Als Teil des Quality Control Teams der Mikrobiologie stellst du auf Basis von funktionellen Prüfungen eine optimale Qualität unserer Produkte und deren Produktionsprozessen mit Schwerpunkt im Bereich des Nährbodenportfolios sicher
- Du erarbeitest Maßnahmen zur Fehlervermeidung und stimmst diese mit Schnittstellen ab
- Du unterstützt das Reklamationsmanagement bei der Bearbeitung von Kundenreklamationen
- Durch Vorbereitungen und Unterstützungen von Kundenaudits im Werk treibst du im Anschluss die Umsetzung der daraus abgeleiteten Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung voran

### Dein Profil

- Du hast deine Ausbildung als Medizinisch-technischer Assistent (m/w/d), Biologisch-technischer Assistent (m/w/d) oder dein Studium im Lebensmittelbereich, Brauereiwesen, der Biologie oder fachlich vergleichbar erfolgreich abgeschlossen
- Du besitzt grundlegende Kenntnisse im Bereich Mikrobiologie
- Im Optimalfall konntest du deine theoretischen Fachkenntnisse bereits in einer Anstellung umsetzen
- Eine zuverlässige, gewissenhafte und sorgfältige Arbeitsweise ist für dich selbstverständlich
- Du verfügst über ein herausragendes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Du willst deine analytischen Fähigkeiten in ein motiviertes Team einbringen
- Es macht dir Spaß wechselnde Herausforderungen zu meistern und die passenden Lösungen zu erarbeiten
- Du verfügst über fließende Deutschkenntnisse, Englisch ist wünschenswert

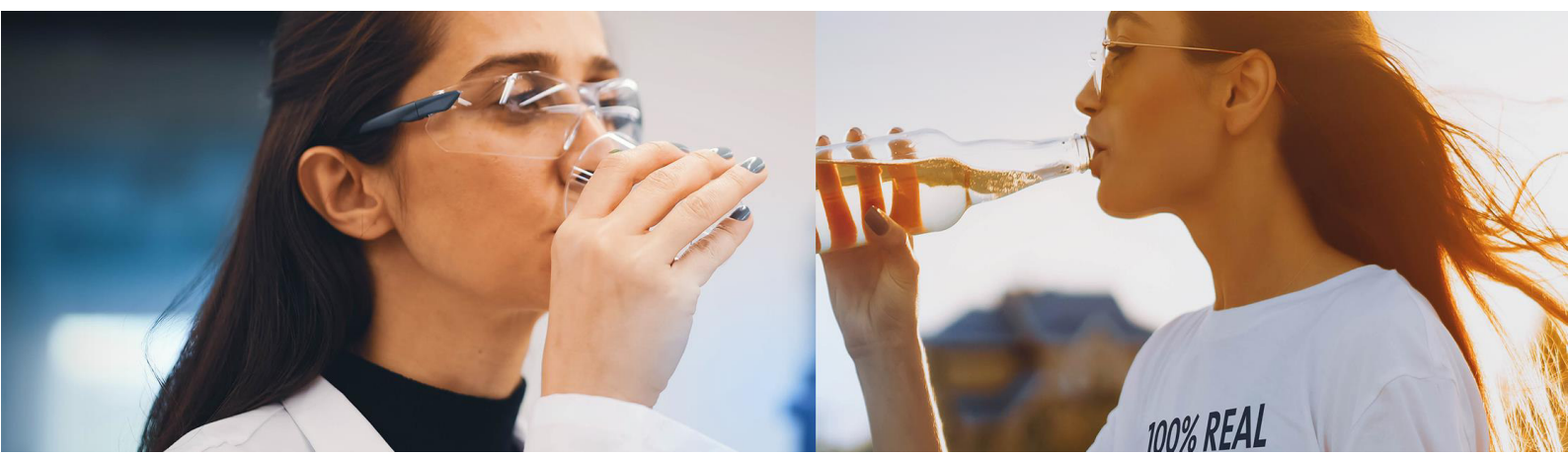
Mehr Infos zu uns und Deiner neuen beruflichen Herausforderung findest Du unter [www.doehler.de/karriere](http://www.doehler.de/karriere).

Dort kannst Du Dich auch sofort online bewerben. Wir freuen uns auf Dich und Deine Ideen!

### DÖHLER GMBH

Riedstraße | 64295 Darmstadt | Deutschland

Telefon +49 6151 306-0 | Fax +49 6151 306-278



Döhler ist ein globaler Hersteller von natürlichen Ingredients und umfassenden Lösungen für die Lebensmittel-, Getränke-, Lifestyle- und Ernährungsindustrie. Mit innovativer Technologie stellen wir pflanzliche Rohstoffe für Produkte wie Lifestyle-Getränke, Cerealien, Molkereiprodukte und Süßwaren für viele bekannte Marken her.

Wir glauben an die Menschen, die bei uns arbeiten, und das zeigt sich in allem, was wir tun. Wir inspirieren und fördern unsere Mitarbeitenden und laden dich ein, Teil unseres Teams zu sein: together WE BRING IDEAS TO LIFE.

## Laborspezialist (m/w/d) für Fruchtzubereitungen in Schokoladen- und Backwaren

### Deine Rolle

- Unterstützung bei der Entwicklung neuer Produkte im Bereich Zuckerwaren, Schokolade und Backwaren mit Schwerpunkt auf Fruchtzubereitungen.
- Arbeit mit einer Vielzahl unterschiedlicher Rohstoffe zur Entwicklung innovativer Produkte.
- Eigenverantwortliche Durchführung praktischer Tätigkeiten im Labor, einschließlich Kochen von Fruchtzubereitungen, Aroma- und Farbversuchen, Bedienung und Pflege von Laborgeräten sowie Organisation der Rohstoffbeschaffung.
- Abwechslungsreicher Arbeitsalltag mit Tätigkeiten im Labor, im Technikum sowie im Austausch mit Kolleginnen und Kollegen.
- Durchführung von Laborversuchen zu Fruchtzubereitungsrezepturen, die im Entwicklungsteam erstellt wurden.
- Unterstützung bei der Skalierung von Prozessen in den Pilotanlagen des Technical Centers.

### Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Konditor, Süßwarentechnologe, Koch, Bäcker oder in einem vergleichbaren Beruf.
- Idealerweise Erfahrung in der Entwicklung von Lebensmittelprodukten.
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein sowie handwerkliches Geschick im jeweiligen Fachgebiet.
- Geschätzt im Team für eine positive, innovative und ergebnisorientierte Arbeitsweise.
- Selbstständige, sorgfältige Arbeitsweise sowie enge Zusammenarbeit mit Produktentwicklern.
- Sicherer Umgang mit gängigen MS-Office-Anwendungen (Word, PowerPoint, Outlook).
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

Mehr Infos zu uns und Deiner neuen beruflichen Herausforderung findest Du unter [www.doehler.de/karriere](http://www.doehler.de/karriere).

Dort kannst Du Dich auch sofort online bewerben. Wir freuen uns auf Dich und Deine Ideen!

### DÖHLER GMBH

Riedstraße | 64295 Darmstadt | Deutschland  
Telefon +49 6151 306-0 | Fax +49 6151 306-278



Döhler ist ein globaler Hersteller von natürlichen Ingredients und umfassenden Lösungen für die Lebensmittel-, Getränke-, Lifestyle- und Ernährungsindustrie. Mit innovativer Technologie stellen wir pflanzliche Rohstoffe für Produkte wie Lifestyle-Getränke, Cerealien, Molkereiprodukte und Süßwaren für viele bekannte Marken her.

Wir glauben an die Menschen, die bei uns arbeiten, und das zeigt sich in allem, was wir tun. Wir inspirieren und fördern unsere Mitarbeitenden und laden dich ein, Teil unseres Teams zu sein: together WE BRING IDEAS TO LIFE.

## Specialist (m/w/d) Quality Control Rohstoffkontrolle

### Deine Rolle

- Prüfung eingehender Rohstoffe
- Durchführung chemischer physikalischer Analysen (z.B. Brix, Säure, pH-Wert, Extinktion, Dichte, Trübung)
- Sensorische, optische, chemische und physikalische Beurteilung von Roh-, Halb- und Fertigwaren
- Bewertung der Ergebnisse unter Berücksichtigung von Foodsafety-Parametern
- Organisation und Verwaltung der Proben
- Kalibrierung und Pflege der Messgeräte
- Dokumentation der Arbeitsschritte und Ergebnisse in SAP

### Dein Profil

- Ausbildung als Chemielaborant, CTA, BTA, PTA oder Lebensmittelfachkraft (m/w/d)
- Idealerweise Erfahrung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie Laborarbeit
- Selbstständige und gewissenhafte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit, Lösungsorientierung und Flexibilität
- Kenntnisse in MS-Office und Grundkenntisse in SAP

Mehr Infos zu uns und Deiner neuen beruflichen Herausforderung findest Du unter [www.doehler.de/karriere](http://www.doehler.de/karriere).

Dort kannst Du Dich auch sofort online bewerben. Wir freuen uns auf Dich und Deine Ideen!

### DÖHLER GMBH

Riedstraße | 64295 Darmstadt | Deutschland

Telefon +49 6151 306-0 | Fax +49 6151 306-278

