

In der Serviceeinrichtung BOKU Core Facilities, Abteilung Core Facility Food & Bio Processing kommt es zur Besetzung einer Stelle als:

Lebensmitteltechniker*in / Biologisch-technische*r Assistent*in

(Kennzahl 113)

Beschäftigungsausmaß: 40 Wochenstunden
Dauer des Dienstverhältnisses: ab sofort - unbefristet

Arbeitsort: 1190 Wien, Muthgasse 18

Einstufung gem. Univ.-KV, Verwendungsgruppe: IIIb

Bruttomonatsgehalt (abhängig von der anrechenbaren Vorerfahrung) mind.: € 2.709,60 (14x jährlich, zusätzlich bieten wir ein attraktives Personalentwicklungsprogramm und umfassende Sozialleistungen)

Aufgaben

- Selbstständige und eigenverantwortliche Betreuung und Koordination der Technikumsversuche der BOKU Core Facility Food & Bio Processing
- Prozessierung von Lebensmitteln und biologischen Materialien, u.a. Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe, Obst- und Gemüsetechnologie, Getränketechnologie, Getreide- und Backwarentechnologie, Verarbeitung mikrobieller Lebensmittelrohstoffe
- Verantwortliche, selbstständige Ausführung von Versuchen an den Technikumsanlagen im Rahmen von Projekten und Aufträgen
- Versuchsplanung und -vorbereitung (Sicherstellung Betriebsbereitschaft und Verfügbarkeit von Rohstoffen und Betriebsmedien), Versuchsdurchführung (Bedienung der Geräte) und Versuchsnachbereitung (Erfassung und Analyse von Prozessdaten, Ergebnisauswertung und Berichterstellung)
- Betreuung der Anlagentechnik im Rahmen von Trainings und Weiterbildungsmaßnahmen
- Anleitung und Unterweisungstätigkeit zur Anlagenbedienung und -sicherheit, Erstellung von Spezifikationen und Arbeitsanweisungen
- Abstimmung der Versuchsdurchführung im Technikum sowie der zugehörigen Analysen
- Selbstständige und eigenverantwortliche Instandhaltung (Pflege, Wartung, Organisation von Reparaturen) und Weiterentwicklung der Geräte und komplexen Anlagen der Core Facility (vgl. <https://boku.ac.at/cf/fbp/equipment-and-services>)
- Übernahme von Aufgaben hinsichtlich Dokumentation und Abwicklung im Bereich Arbeitssicherheit (ISO 45001)

Erwünschte Qualifikationen

- Fachmatura (HBLVA, HTL oder vergleichbar) bzw. fundierte Berufsausbildung und -erfahrung
- Fundierte praktische Erfahrung und Routine im Technikumsbetrieb inkl. Koordination von Versuchen und Durchführung von Prozessen der Lebensmittel- und Biotechnologie
- Vertieftes Hintergrundwissen der Lebensmittel- und Bioprozesstechnik
- Selbstständiges und eigenverantwortliches sowie gewissenhaftes, verantwortungsbewusstes und sorgfältiges Arbeiten
- Belastbarkeit im komplexen Technikumsalltag, Flexibilität, Lösungsorientierung, Organisationsfähigkeit, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit
- Sicherer Umgang mit Microsoft Office Produkten
- Freundliche und offene Art im Umgang mit dem Team sowie mit Forschungs- und Industriepartner*innen

- Freude an der Umsetzung wissenschaftlich-technischer Fragestellungen und Interesse an der lebensmitteltechnologischer Forschung und Entwicklung
- Bereitschaft zur Qualifizierung als Brandschutzwart*in und Ersthelfer*in
- Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch

Weitere Informationen zur BOKU Core Facility Food & Bio Processing finden sich auf <https://boku.ac.at/cf/fbp>

Erscheinungstermin: 12.06.2023

Bewerbungsfrist: 03.07.2023

Die BOKU strebt eine Erhöhung des Frauenanteils an und fordert daher qualifizierte Frauen ausdrücklich zur Bewerbung auf. Bewerberinnen, die gleich geeignet sind wie der bestgeeignete Mitbewerber, werden vorrangig aufgenommen, sofern nicht in der Person eines Mitbewerbers liegende Gründe überwiegen.

Menschen mit Behinderung und entsprechender Qualifikationen werden ausdrücklich zur Bewerbung aufgefordert.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung inkl.

- Motivationsschreiben
- Lebenslauf

an das Personalmanagement, **Kennzahl 113**, der Universität für Bodenkultur, Peter-Jordan-Straße 70, 1190 Wien; E-Mail: kerstin.buchmueller@boku.ac.at; **Bitte Kennzahl unbedingt anführen!**

Die Bewerber*innen haben keinen Anspruch auf Abgeltung aufgelaufener Reise- und Aufenthaltskosten, die aus Anlass des Aufnahmeverfahrens entstanden sind.

www.boku.ac.at