

## Stellenanzeige 89

16.10.2020

**Wir sind** Das Max Rubner-Institut (MRI) ist eine Forschungs- und Beratungseinrichtung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Wir arbeiten insbesondere auf den Gebieten der Ernährung von Säuglingen, Kindern und Erwachsenen, der Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen, des Ernährungsverhaltens, der Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, der Mikrobiologie und Biotechnologie sowie der Sicherheit und Qualität bei Lebensmitteln. Forschungs- und Beratungsschwerpunkt sind gesundheitliche Aspekte und der gesundheitliche Verbraucherschutz in den Bereichen Ernährung und Lebensmittel. Als neuer Aufgabenschwerpunkt wird aktuell das Nationale Referenzzentrum für Authentische Lebensmittel (NRZ Authent) aufgebaut. Als selbstständige Bundesoberbehörde nehmen wir zudem Aufgaben nach dem Agrarstatistikgesetz und dem Strahlenschutzgesetz wahr. Neben dem Hauptsitz in Karlsruhe hat das MRI Standorte in Detmold, Kiel und Kulmbach. Bewerben Sie sich und werden Sie Teil dieses wissenschaftlichen Netzwerkes: [www.mri.bund.de](http://www.mri.bund.de).

**Wir suchen eine/einen** **Chemisch-technische Assistentin / Chemisch-technischen Assistenten bzw. Chemielaborantin / Chemielaboranten (w/m/d)**

**Ihr Aufgabengebiet** Am Standort Karlsruhe des Max Rubner-Instituts arbeiten Sie im Institut für Sicherheit und Qualität bei Obst und Gemüse und unterstützen dabei unsere Forschung in den Bereichen „Metabolismus“ und „Neue Produktionssysteme pflanzlicher Lebensmittel“. Diese umfasst u.a. die Untersuchung von Inhaltsstoffen (wertgebende Inhaltsstoffe sowie Pflanzentoxine) und Kontaminanten/Rückständen (z.B. Mykotoxine) in pflanzlichen Lebensmitteln sowie der Verstoffwechslung bioaktiver Pflanzeninhaltsstoffe und der für pflanzliche Lebensmittel relevanten Mykotoxine durch den Menschen und Tiere. Sie leisten dabei einen wichtigen Beitrag zu interdisziplinären Forschungsprojekten, in denen insbesondere Expertisen aus den Bereichen Chemie, Lebensmittelchemie, Biologie und Ernährungswissenschaften zusammenfließen.

Ihre Hauptaufgaben sind die selbstständige Durchführung quantitativer Analysen von pflanzlichen Lebensmitteln und Humanproben mit bereits etablierten Methoden sowie die Etablierung neuer Methoden unter wissenschaftlicher Anleitung. Diese Aufgaben beinhalten die Versuchsplanung, die Probenziehung, die Probenvorbereitung und die Probenmessung an den entsprechenden Geräten (v.a. an HPLC-Systemen) sowie die software-gestützte Datenauswertung und Dokumentation der Versuche. Daneben führen Sie Tätigkeiten der allgemeinen Laborroutine aus und unterstützen die Laborleitung in den Bereichen Arbeitssicherheit, Qualitätssicherung und, bei Bedarf, in der Betreuung und Wartung von Laborgeräten (z.B. HPLC-Systemen).

**Ihr Profil** Zwingend vorausgesetzt werden:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Chemisch-technische Assistentin/Chemisch-technischer Assistent bzw. Chemielaborantin/Chemielaborant, oder eine vergleichbare Qualifikation
- sehr gute Kenntnisse und umfassende Erfahrungen im Umgang mit HPLC-Systemen sowie
- sehr gute Kenntnisse und Erfahrungen im Bereich der Probenvorbereitung (z.B. Probenhomogenisation, Festphasenextraktion, Flüssig-Flüssig-Extraktion, Flüssig-Fest-Extraktion)

Wünschenswert sind:

- ein sicherer Umgang mit gängigen EDV-Softwares wie MS Office
- Erfahrungen auf den Gebieten der Arbeitssicherheit und Qualitätssicherung im chemisch-analytischen Labor,
- Erfahrungen in der Durchführung von Analysen an HPLC-MS Geräten,
- Erfahrungen in der Durchführung von Wartungen von HPLC-Systemen sowie
- gute Englischkenntnisse

Wir erwarten eine gute Ausdrucksfähigkeit in deutscher Sprache in Wort und Schrift. Darüber hinaus setzen wir neben einer selbstständigen und verantwortungsbewussten Arbeitsweise auch eine hohe Motivation, persönliches Engagement, Teamfähigkeit, Flexibilität und Kooperationsbereitschaft voraus.

