

Stellenausschreibung

Chemisch-Technische/r Assistent/in bzw. Chemielaborant/in oder vergleichbare Qualifikation (m/w/d)

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover, Dienstort Braunschweig, Fachbereich 32 – Obst- und Gemüseerzeugnisse, Nahrungsergänzungsmittel

Vergütung:	Je nach persönl. Voraussetzungen bis EG 9a Tarifvertrag für den öffentlichen Dienst der Länder
Arbeitszeit:	39,8 Stunden/Woche - Teilzeiteignung
Vertragsdauer:	Befristet im Rahmen des Mutterschutzes und sich ggf. anschließender Elternzeit
Beginn:	06.01.2026
Bewerbungsfrist:	19.12.2025
Verfahrenskennziffer:	LVI BS/H – TA – FB 32

Wir über uns

Im Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit – kurz: LAVES – arbeiten rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für den gesundheitlichen Verbraucherschutz.

Gesundheitsrisiken frühzeitig erkennen und wirksam bekämpfen, das ist unser Ziel. Zuverlässige Kontrollen, sichere Untersuchungen sowie unabhängige Informationen sind dabei die wichtigsten Instrumente. Das Bündeln aller Kompetenzen sorgt für Sicherheit und Transparenz „vom Feld auf den Tisch“. Zum LAVES gehören niedersachsenweit sechs Untersuchungsinstitute, die jährlich rund zwei Millionen Untersuchungen durchführen. Der Sitz der Zentrale ist in Oldenburg, wo auch die Fachabteilungen angesiedelt sind. Diese übernehmen unmittelbare Vollzugsaufgaben und stehen den Behörden der Landkreise beratend zur Seite.

Hier finden Sie weitere Informationen zum [LAVES](#) und zum [Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover](#)

Das bieten wir Ihnen

- Eine interessante, abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit, in einem zukunftsweisenden und lebendigen Arbeitsumfeld in einem Amt, welches für Themen zuständig ist, die uns alle betreffen
- Interdisziplinäres Arbeiten in einer offenen und freundlichen Arbeitsatmosphäre
- 30 Tage Urlaub
- Flexible Arbeitszeitmodelle für einen optimalen Ausgleich von Arbeit, Familie und Freizeit
- Zusätzliche Altersvorsorge sowie die Möglichkeit zu Bildungsurlaub für Tarifpersonal
- Individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- [Gesundheitsmanagement](#)
- Umfangreiche Hospitationsmöglichkeiten

Ihre Aufgaben

Sie führen selbständig chemische und chemisch-physikalische Untersuchungen in Obst- und Gemüseerzeugnissen, Würzmitteln, Aromen, Gewürzen und Nahrungsergänzungsmitteln durch. Die angewandten Prüfverfahren schließen neben der klassischen nasschemischen Analytik auch die automatisierte Enzymatik und HPLC-Verfahren ein.

Ihre Tätigkeit umfasst weiterhin die eigenverantwortliche Betreuung der Analysengeräte (Funktionskontrolle, Troubleshooting, Wartung, etc.).

Zu Ihren Aufgaben gehören hierüber hinaus die Erstellung von Arbeitsanweisungen, die Methodenentwicklung einschließlich Validierung und Verifizierung sowie die Durchführung von weiteren qualitätssichernden Maßnahmen.

Bei Ihrer Arbeit nutzen Sie verschiedene Auswertesoftware und ein Labormanagementsystem (LIMS) u.a. zur Dokumentation von Probanden und Untersuchungsergebnissen.

Eine Änderung des Aufgabenzuschnittes bleibt vorbehalten.

Das bringen Sie idealerweise mit

Sie besitzen analytisches Interesse, technisches- und organisatorisches Geschick, finden Gefallen an der Erprobung neuer Methoden und deren Validierung.

Sie bringen zudem große Einsatzbereitschaft mit, besitzen ein hohes Maß an Team- und Kommunikationsfähigkeit und verfügen über ein freundliches und verbindliches Auftreten. Sie zeichnen sich darüber hinaus durch Ihr Einfühlungs- und Durchsetzungsvermögen, Ihre Überzeugungskraft sowie eine verantwortungsbewusste und sorgfältige Arbeitsweise aus. Sind Sie in der Lage, komplexe Sachverhalte allein und im Team zu bearbeiten, folgerichtige Entscheidungen zu treffen und termingebundene Arbeitsabläufe zu organisieren, dann sind Sie der / die Richtige für uns.

Erforderlich für Ihre Bewerbung ist

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Chemisch-Technische/r Assistent/in bzw. Chemielaborant/in oder vergleichbare Qualifikation

Wünschenswert sind folgende Qualifikationen

- Kenntnisse und praktische Erfahrung in der Untersuchung von Lebensmitteln
- Kenntnisse im Bereich des Qualitätsmanagements- und -sicherung
- Gute Kenntnisse im Umgang mit Labormanagementsystemen (LIMS)
- Gute Kenntnisse in MS-Office-Anwendungen (v.a. Word, Excel, Outlook)
- Gute Englischkenntnisse

Da das LAVES eine Vielzahl von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den verschiedensten Berufsgruppen beschäftigt, bietet sich für zunächst befristet eingestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter oftmals die Möglichkeit, sich innerhalb des LAVES auf unbefristete Arbeitsplätze zu bewerben.

Schwerbehinderte Bewerberinnen und Bewerber werden bei gleicher Eignung und Befähigung bevorzugt berücksichtigt. Bitte fügen Sie zur Wahrung Ihrer Interessen der Bewerbung einen Nachweis über eine bestehende Schwerbehinderung oder Gleichstellung bei.

Das LAVES strebt in allen Bereichen und Positionen an, Unterrepräsentanzen im Sinne des Niedersächsischen Gleichberechtigungsgesetzes (NGG) abzubauen. Bewerbungen von Männern werden daher besonders begrüßt.

Bewerbungen von Menschen aller Nationalitäten beziehungsweise von Menschen mit Migrationshintergrund sind willkommen.

Für Rückfragen zu den Aufgaben steht Ihnen Frau Burmeister, Tel.: 0531 6804-335 zur Verfügung. Fragen zum Auswahlverfahren richten Sie bitte an Herrn Peters, Tel.: 0441 57026-201.

Für Auswahlverfahren relevante Datenschutzrechtliche Informationen für Bewerberinnen und Bewerber finden Sie [hier](#).

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich online über das [Karriereportal](#) des Landes Niedersachsen (www.karriere.niedersachsen.de) oder per E-Mail an bewerbungen@laves.niedersachsen.de.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte – mit den üblichen Unterlagen sowie ggf. einer Einverständniserklärung zur Einsichtnahme in Ihre Personalakte – unter oben angegebener **Verfahrenskennziffer** an das

**Niedersächsische
Landesamt für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit (LAVES)**



Niedersachsen