



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Wissenschaftlich-technische/r Mitarbeiter/in Käserei

Agroscope

3097 Liebefeld (Geplanter Arbeitsort ab 01.07.2026: 1725 Posieux) | 80-100%

Eintrittsdatum:	01.05.2026
Anstellungsart:	unbefristet
Referenz-Nr.:	JRQ\$540-16586
Arbeitsort:	Schwarzenburgstrasse 161, 3097 Liebefeld

Diesen Beitrag können Sie leisten

- Bearbeitung von anwendungsortorientierten Forschungsprojekten und Fragestellungen
- Fachliche Bearbeitung von Anfragen aus der Praxis
- Durchführen von Versuchen in der Forschungskäserei
- Auswerten von Versuchen, Experimenten und Analysen
- Erarbeiten von Beiträgen für Fachzeitschriften, sowie Präsentationen
- Stellvertretung in der Produktion von mikrobiologischen Nährmedien

Das macht Sie einzigartig

- Berufsabschluss als Milchtechnologe
- BSc in Lebensmittelwissenschaften oder gleichwertig
- hohe Eigenverantwortung
- Selbständigkeit, vernetztes Denken und Kreativität
- Kenntnisse zweier Amtssprachen und des Englischen

Fragen zur Stelle

Thomas Aeschlimann

Teamleiter Forschungskäserei

+41 58 48 17167

Auf den Punkt gebracht

In unserer Forschungskäserei arbeitest du dort, wo Tradition und Innovation aufeinandertreffen.

Wir unterstützen die Schweizer Käsebranche bei Fragen rund um Qualität und Sicherheit und entwickeln neue Prozesse – auch mit innovativen Rohmaterialien. Als Teil unseres Teams trägst du dazu bei, die Verarbeitung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen aus Schweizer Herkunft weiterzuentwickeln.

Gutes Essen, gesunde Umwelt

Agroscope ist das Kompetenzzentrum des Bundes für die Forschung in der Land- und Ernährungswirtschaft. Die Forschenden üben ihre Tätigkeiten an verschiedenen Standorten in der Schweiz aus. Hauptsitz ist Bern-Liebefeld (ab 2026: Posieux FR). Angesiedelt ist Agroscope beim Eidg. Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF.

Zusätzliche Informationen

Die Forschungsgruppe Angewandte Verarbeitungstechnologie vereint praktisches Fachwissen mit fundiertem Know-how der Milchwissenschaft, Fleischtechnologie und allgemeinen Lebensmitteltechnologie. Zentrale Aufgaben der Gruppe sind die Durchführung von Versuchen in der Forschungskäserei sowie die Beratung von milchverarbeitenden Betrieben. Im Fokus steht das Klären von Fragestellungen aus der Praxis unter wissenschaftlich kontrollierten Bedingungen. Daraus abgeleitete Erkenntnisse fließen über die Beratung direkt zurück in die Praxis.