



www.biomay.com

Die Wiener **Biomay AG** ist ein expandierender **GMP-Hersteller** von innovativen biopharmazeutischen Produkten wie etwa **Plasmid DNA, rekombinante Proteine und mRNA**.

Zu unseren Kunden zählen sowohl internationale Biotech-Startups, als auch renommierte multinationale Unternehmen in den Bereichen **Impfstoffentwicklung, personalisierte Tumortherapien, Gentherapie und Gene-Editing**

Zur Verstärkung des Bereichs **GMP-Produktion** suchen wir eine/n

Studentische/n Mitarbeiter/in (20 Wochenstunden) Biotechnologie / Fermentation / GMP-Produktion

Ihr Profil:

- StudentIn mit Fachrichtung Biotechnologie, Mikrobiologie oder Chemie oder vergleichbar
- Kenntnisse in der Fermentation (z. B. Proteine und/oder Plasmide) von Vorteil
- Gutes Prozess- bzw. technisches Verständnis und Hands-on-Mentalität
- Selbständige sowie genaue und zügige Arbeitsweise
- Sorgfältiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten sowie Flexibilität und Teamgeist
- Qualifizierte EDV-Anwenderkenntnisse (MS-Office)
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Ihr Aufgabengebiet:

- Unterstützung in der Fermentation und bei der Aufreinigung von rekombinanten Proteinen und Plasmiden
 - Medien- und Pufferherstellung
 - Autoklavieren
 - Prozess Vor- und Nachbereitung
 - Prozessüberwachung
 - Probenzug und einfache Analytik
 - Dokumentation
 - Zusammenstellung und Auswertung der Prozessdaten
- Reinigung von Laborgeschrir
- Instandhaltung von Geräten
- Lagerverwaltung von Rohstoffen und Verbrauchsmaterialien

Für die ausgeschriebene Position gilt ein Gehalt jährlich 14.523, bzw. monatlich 1037,- (14x) inklusive SEG-Zulage. (Basis 20 Wochenstunden).

Eintritt ab sofort möglich, Arbeitsort ist der Standort Seestadt in der Ada-Lovelace-Strasse 2.

Wir bieten Ihnen ein interessantes Aufgabengebiet, vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten und ein ausgezeichnetes Arbeitsklima in einem motivierten Team.

Wir freuen uns über Ihre E-Mail-Bewerbung an: Biomay AG, Michael Wozonig, MSc. (info@biomay.com), Biomay AG • A-1220 Wien, Ada-Lovelace-Strasse 2

März 2023