



# WIR SUCHEN DICH!



Die SUISAG ist das Unternehmen für die Schweizer Schweineproduzenten und internationale Genetik-Kunden. Mit unseren diversen Leistungen unterstützen wir die Schweinehalter in ihrer zukunftsgerichteten Produktion!

Arbeiten in der Forschung und Entwicklung der SUISAG bedeutet unser Produkt in Qualität und Nachhaltigkeit weiterzuentwickeln. Laboranalysen zur Lebensmittelsicherheit sowie Qualitätsprüfung des Schweinefleisches gehören zu unserem spannenden Alltag. Dich verbindet mit uns die «Faszination Schwein» – und das Anliegen gesunde und gleichzeitig gesellschaftlich verantwortungsvoll Schweine zu produzieren. Dann suchen wir genau dich als

## Wissenschaftliche:r Mitarbeiter:in F&E Schlachtkörper und Fleischqualität 40–60% (m, w, d)

### Deine Aufgaben

- ✓ Du arbeitest eigenverantwortlich in einem Projekt über Phosphorverwertung und Knochenstabilität beim Schwein.
- ✓ Du entwickelst Prozesse und Methoden weiter.
- ✓ Du arbeitest in weiteren Projekten mit.

### Du ...

- ✓ verfügst über einen Hochschulabschluss im Bereich Agrar- oder Lebensmittelwissenschaften?
- ✓ hast Erfahrung in der Analytik (Laboranalysen und statistische Auswertungen)?
- ✓ besitzt ein Faible für Nutztiere und Produkte tierischer Herkunft?
- ✓ bist interessiert an Arbeiten an der Schnittstelle vom Tier zum Lebensmittel?
- ✓ verfügst über Vernetzungen in der Branche oder die Bereitschaft diese aufzubauen?
- ✓ möchtest dich weiterbilden und neue Projekte initiieren?

### Entwicklungsmöglichkeit

Die Stelle ist befristet bis zum Abschluss des Projektes Ende 2027. Da der Leiter F&E jedoch in den nächsten Jahren pensioniert wird, besteht die Möglichkeit auf eine unbefristete Anstellung in leitender Funktion.

Begeistere uns mit Deiner Bewerbung – [bewerbung@suisag.ch](mailto:bewerbung@suisag.ch)  
Wir freuen uns, Dich persönlich kennenzulernen!

Einen Überblick über die SUISAG und unsere interessante Arbeit findest du hier



### HAST DU FRAGEN?

Unser Leiter F&E  
**Martin Scheeder** steht Dir  
für weitere Auskünfte  
unter 041 462 65 39  
gerne zur Verfügung.

