



Oleificio Sabo ist ein traditionelles Familienunternehmen in der Lebensmittelbranche mit Hauptsitz in Lugano und Produktionsstandort in Horn (TG). Wir produzieren und veredeln hochwertige Speiseöle aus sorgfältig ausgewählten pflanzlichen Zutaten, die sowohl unter der Marke Sabo als auch als Eigenmarkenprodukte vermarktet werden. Wir beschäftigen rund 90 Mitarbeitende, davon etwa 70 in Horn am Bodensee.

Laborant/in EFZ (Chemie) – Lehrbeginn 2025

Standort: Horn (TG)

Deine Ausbildung umfasst

- Qualitätsprüfung von Ölsaaten, Speiseölen und Nebenprodukten
- Vorbereitung und Analyse von Proben (Extraktion, Filtration, Verdünnung)
- Durchführung chemischer und physikalischer Tests mit modernen Analysemethoden (z. B. Titration, Gaschromatographie, Spektroskopie)
- Sicherer Umgang mit Reagenzien und Chemikalien unter Einhaltung der Labor- und Sicherheitsvorschriften
- Bedienung, Pflege und Kalibration von Laborgeräten
- Erfassung, Auswertung und Verwaltung von Analyseergebnissen

Das bringst du mit

- Sekundarschulabschluss (Niveau E) mit guten Leistungen in Mathematik & Naturwissenschaften
- Begeisterung für Chemie, Lebensmittelanalytik & naturwissenschaftliche Zusammenhänge
- Interesse an moderner Technik & digitaler Datenverarbeitung
- Sorgfältige, präzise und zuverlässige Arbeitsweise
- Geduld, Ausdauer & Teamgeist für die Arbeit im Labor

Das bieten wir dir

- Spannende & abwechslungsreiche Aufgaben in einem erfolgreichen Unternehmen
- Moderne Laborinfrastruktur & innovative Analysetechnik
- Engagiertes & unterstützendes Team mit familiärer DU-Kultur
- Attraktive Nebenleistungen

Bewirb dich jetzt!

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an jobs@sabo1845.ch.

Fragen?

Unsere Ausbildungsverantwortliche **Claudia Hauber** hilft dir gerne weiter unter **Telefon 071 844 55 69**.