



De Danske Gærfabrikker



Kvalitetskoordinator

Til vores kvalitetsafdeling søger vi en *kvalitetskoordinator*, der med udgangspunkt i nedenstående jobbeskrivelse, kan bidrage til den fortsatte positive udvikling af De Danske Gærfabrikker.

Fabrikken i Grenaa beskæftiger 85 personer, heraf 10 i kvalitetsafdelingen. Der investeres løbende i udvikling af fabrikken, der fremstår som en moderne virksomhed i vækst. Vi beskæftiger os blandt andet med kvalitetssikring i produktionsprocesserne som omfatter fermentering, ekstraktion, inddampning, membranfiltrering samt fluid bed- og spray tørring af forskellige bage gær, vingær og andre specialgær samt gærekstrakter. Virksomheden råder desuden over eget rensningsanlæg, samt vand- og energiforsyning

Jobbeskrivelse:

- HACCP-teamleder og koordinator af virksomhedens HACCP-aktiviteter og opdatering af dokumentation.
- Bidrage til overholdelse af lovgivning og myndighedskrav.
- Medvirke til at sikre og udvikle virksomhedens kvalitetsstyringssystemer (ISO 9001, ISO 5001, FAMI-QS, IFS)
- Koordinering af kvalitetsaktiviteter imellem afdelingerne, samt sikre opdatering af kvalitetsdokumentation.
- Planlægge, gennemføre og rapportere audits og hygiejneinspektioner herunder udarbejdelse af auditplan.
- Bidrage ved certificeringsaudits, samt kunde og leverandøraudits efter behov.
- Gennemføre og registrere uddannelse og træning i hygiejne og fødevarer sikkerhed m.m.
- Behandling af kundespørgeskemaer og -reklamationer, samt medvirke til leverandør- og råvaregodkendelse.
- Oprette og behandle afvigelsesrapporter og Korrigerende handlinger.
- Koordinering af aktiviteter i forbindelse med skadedyrsbekæmpelse.

Kvalifikationer:

- Du har en relevant mellemlang uddannelse som eksempelvis laboratorietekniker, levnedsmiddeltekniker, procesteknolog, laboratorieassistent, tekniker eller bioanalytiker. Det er en fordel, hvis du har erfaring med fødevarerproduktion og har kendskab til fødevarer sikkerhed, mikrobiologi eller kemi samt standarder som ISO 9001, IFS ol. Samtidig er det vigtigt, at du trives med administrativt arbejde og har sans for systematik, struktur og orden.
- Er teamorienteret og har en god kollegial adfærd.
- Udviser en høj grad af engagement og selvstændighed

Som type er du "robust", da der er tale om et job med mange udfordringer og selvstændige beslutninger.

Vi tilbyder:

Et spændende og selvstændigt job på en dynamisk arbejdsplads med gode arbejdsforhold. Jobbet indeholder mange udfordringer og spændvidden i opgaverne er stor, og giver dermed gode faglige såvel som personlige udviklingsmuligheder. Derudover har vi et godt socialt arbejdsmiljø, hvor vi værdsætter en åben, respektfuld og ærlig kommunikationsform.

De Danske Gærfabrikker er en del af Lallemand koncernen, der har hovedkontor i Montreal, Canada. På www.lallemand.com og www.danskgær.dk kan du finde mere info om virksomheden og vores produkter.

Er du interesseret i stillingen, så send din ansøgning med CV til jobddgf@lallemand.com og hvis du vil vide mere om stillingen, er du velkommen til at kontakte kvalitetschef Max Møller Hansen på tlf. 2185 9593.

Ansøgningsfrist: 10. oktober 2017.