



De Danske Gærfabrikker
Siden 1881

A proud part of 

Laborant søges til vores fabrik i Grenaa

Du bliver en del af vores kvalitetsafdeling og vil indgå i et team med 7 erfarne og engagerede laboranter.

Vidste du at....

Fabrikken i Grenaa beskæftiger 110 medarbejdere, heraf 11 i alt 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 produktionsprocesser, som omfatter fermentering, pakning, ekstraktion, inddampning, membranfiltrering samt fluidbed og spraytørring af forskellige bagegær, vingær og andre specialgær samt gærekstrakter. Virksomheden råder desuden over eget vand- og energiforsyning

Jobbeskrivelse:

Som laborant varetages en lang række opgaver, hvoraf den primære opgave er udførelse af analyser på in-proces-prøver og færdigvarer. Analyserne er overvejende mikrobiologiske og kemiske analyser, som udføres i henhold til beskrevne kvalitetsaktivitetsplaner. Af andre opgaver i området kan nævnes modtagelse og forsendelse af prøver til ekstern analyse, review og registrering af analysedata samt kontrol og kalibrering af laboratorieudstyr.

Stillingen er en fuldtidsstilling, og du vil blive del af en vagtordning på weekender og helligdage.

Kvalifikationer:

- Du har en relevant uddannelsesmæssig baggrund, fx som laborant eller laboratortekniker.
- Du har erfaring med QC-analyser, både mikrobiologiske, fysiske og kemiske herunder HPLC, Kjeldahl, Spektrofotometri, pH, Titrering.
- Du har meget gerne erfaring med ISO 17025 eller et lignende kvalitetssikringssystem.
- Du behersker dansk og engelsk.
- Du har erfaring som bruger af MS Office-pakken.

Som person:

- Formår du sammen med dine kolleger at værdsætte hinandens indsats og skabe arbejdsglæde.
- Er du ansvarsbevidst og omstillingsparat, og med et smil på læben kan du navigere i en omskiftelig hverdag med varierende arbejdsmængde.
- Har du et godt overblik og kan prioritere og planlægge hverdagens opgaver.
- Er du positiv, engageret og initiativrig.
- Har du en god fysik og er mødestabil.
- Er du er imødekommende og arbejder med forretningen for øje.

Vi tilbyder:

Du bliver en del af et professionelt fællesskab, hvor du vil opleve at blive fagligt udfordret. Spændvidden i opgaverne er stor og giver dermed gode faglige, såvel som personlige udviklingsmuligheder.

Du vil møde sparring og støtte fra motiverede og engagerede kolleger. Derudover har vi et arbejdsmiljø, hvor vi værdsætter en åben, respektfuld og ærlig kommunikationsform.

Hver jobfunktion hos os er vigtig, vi samarbejder som teams, og sammen hæver vi niveauet.

På vores alsidige arbejdsplads er der blandt andet mulighed for at blive en del af vores sportsklub og en god kantineordning.

Løn er i henhold til Industriens overenskomster med pension og sundhedsordning.

Arbejdsstedet er hos De Danske Gærfabrikker, Bredstrupvej 33, 8500 Grenaa.

Er du interesseret?

Send din ansøgning og CV hurtigst muligt til jobddgf@lallemand.com.

Vi vil løbende behandle ansøgninger, indkalde til samtaler og besætter stillingen, når vi har fundet den rigtige kandidat. Tiltrædelse hurtigst muligt.

Alle ansøgninger behandles fortroligt.

Hvis du vil vide mere om jobbet, er du velkommen til at kontakte kvalitetschef Max Møller Hansen på tlf. 2185 9593.

De Danske Gærfabrikker er en del af Lallemand koncernen, der har hovedkontor i Montreal, Canada, med mere end 4.500 medarbejdere globalt. Lallemand er en organisation, som har fokus på sikkerhed, miljø og medarbejdere på deres lokationer fordelt i 40 lande på 5 kontinenter.

På www.lallemand.com og www.danskgær.dk kan du finde mere info om virksomheden og vores produkter.