



Quality Coordinator hos Lallemand i Lunderskov

Vi søger en Quality Coordinator til Lunderskov teamet med tiltrædelse snarest muligt. En spændende stilling med mange selvstændige og varierende opgaver. Det er en mindre fabrik, hvor alle er en del af holdet, og du vil være bindeled mellem kvalitet og produktion i forhold til prøver og analyser.

Du vil referere til kvalitetschefen på lokationen.

Den rette kandidat er selvstændig og kvalitetsbevidst og trives med forskelligartede opgaver i en travl og til tider uforudsigelig arbejdsdag. Du er struktureret og systematisk i din tilgang til opgaverne. Du besidder både robusthed og vedholdenhed samt gode samarbejdsevner på tværs af organisationen. At indgå i et samarbejde med kolleger i kvalitetsteamet prioriteres højt.

Af standarder har vi BRC og FAMI-qs.

Din hverdag:

Du vil blive en del af et kvalitetsteam på 3 medarbejdere, og nogle af dine opgaver vil være følgende:

- Koordinering og afsendelse af prøver til internt/eksternt laboratorium.
- Vurdering af analyseresultater med henblik på frigivelse og monitorering.
- Udførelse af kvalitetskontrol og -test i laboratoriet.
- Udarbejdelse af COA og frigivelse af produkter i forhold til interne specifikationer.
- Udarbejdelse af instruktioner inden for dit arbejdsområde.
- Vejledning af produktionspersonalet i brugen af udstyr.
- Sikring af optimal drift af det enkelte apparat og kontakt til leverandør, hvis der opstår problemer.
- Indkøb af diverse materialer til laboratoriet.
- Optimering af analyser på NIR i samarbejde med kvalitetschefen.
- Ansvar for at nyudviklede produkter indarbejdes i kvalitetsafdelingen.
- Deltagelse i behandling af interne afvigelser.
- Diverse ad hoc-opgaver.

Hvem er du?

Vi forestiller os, at du har en relevant uddannelsesbaggrund som laborant, procesteknolog med speciale i fødevarer, professionsbachelor i fødevareteknologi, gerne med erfaring fra en stilling i fødevarerindustrien, og at du har gode kommunikationsevner og kan samarbejde med forskellige teams. Derudover begår du dig på dansk og engelsk i skrift og tale.

Hvorfor arbejde hos os?



De Danske Gærfabrikker
Siden 1881

A proud part of LALLEMAND

Vi tilbyder et afvekslende og udfordrende job med både praktiske og administrationsmæssige opgaver. Hertil kommer et åbent og uformelt arbejdsmiljø samt gode ansættelsesforhold.

Du bliver en del af en alsidig arbejdsplads med spændende arbejdsområder. Du får engagerede, dygtige kolleger i et professionelt og humoristisk arbejdsmiljø med en flad og uformel struktur.

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

Løn i henhold til kvalifikationer, god pension og sundhedsordning.

Arbejdsstedet er hos De Danske Gærfabrikker en del af Lallemand, Stændergårdsvej 12, 6640 Lunderskov.

Er du interesseret?

For yderligere information om jobbet, opgaverne og virksomheden kan du kontakte Lisette Pelck Albrecht på tlf. +45 29424213.

Vi behandler ansøgninger løbende og opfordrer dig til at sende din ansøgning og CV hurtigst muligt til jobddgf@lallemand.com. Tiltrædelse snarest muligt efter aftale.

Alle ansøgninger behandles fortroligt.

Om virksomheden

Lallemand er en verdensførende producent inden for gær, bakterier og specialingredienser til fødevarerindustrien. Med hovedsæde i Montreal, Canada, har virksomheden mere end 6.000 ansatte fordelt på 40 lande og fem kontinenter. I Danmark er Lallemand kendt som De Danske Gærfabrikker og har fem forskellige sites med i alt 180 medarbejdere. Deres største site ligger i Grenaa og beskæftiger ca. 110 medarbejdere.

Lallemand Bio-Ingredients (LBI) Operation Excellence Teamet supporterer fire fabrikker i Europa, herunder vores lokationer i Grenaa, Lunderskov (DK), Salutaguse (Estland) og Tromsø (Norge).