



De Danske Gærfabrikker
Siden 1881

A proud part of 

Laborant

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

Fabrikken i Grenaa beskæftiger 110 medarbejdere, heraf 11 i kvalitetsafdelingen. Der investeres løbende i udvikling af fabrikken, der fremstår som en moderne virksomhed i vækst. Vi beskæftiger os bl.a. 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:

Som laborant varetages en lang række opgaver, hvoraf den primære 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.

Du vil indgå i et team af 7 erfarne laboranter, som tilsammen bemande det daglige arbejde, samt indgå i vores weekend vagtordning.

Kvalifikationer:

- Du har en relevant uddannelsesmæssig baggrund, fx som laborant eller laboratorietekniker
- 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:

Et spændende og selvstændigt fuldtidsjob 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 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 og CV med det samme til jobddgf@lallemand.com, vi afholder løbende samtaler og besætter stillingen, når vi har fundet den rigtige kandidat. Hvis du vil vide mere om jobbet, er du velkommen til at kontakte kvalitetschef Max Møller Hansen på tlf. 2185 9593.