

Til vores proteinfabrik i Hobro

# Stærk laborant med erfaring inden for kvalitet

Brænder du for at arbejde med kvalitet – herunder at udvikle kvalitetssikringen og kvalitetssystemerne i en international virksomhed? Har du en baggrund som laborant og har fokus på at levere den bedste service, er jobbet på vores laboratorium i Hobro måske noget for dig.

Laboratoriet er ansvarlig for kvalitetskontrol og udfører mere end 60.000 kemiske analyser af de funktionelle proteiner, der produceres i Hobro og på vores øvrige fabrikker.

Du vil blive en del af et konstruktivt sparringsmiljø med afdelingens øvrige laboranter og løse opgaver i tæt samarbejde med Laboratoriechefen, som har det overordnede ansvar på laboratoriet.

Gennem konstant fokus på kvalitet og værdiskabelse i alt, hvad vi foretager os, er det vores mål at være den foretrukne partner inden for animalske proteiningredienser. Vi søger derfor en åben og ærlig kollega, som har fokus på høj faglig kvalitet og som kan levere førsteklasses service over for vores interne såvel som eksterne kunder.

## Primære arbejdsopgaver

- Daglig og overordnet kvalitetssikring af laboratoriet
- Videreudvikling og implementering af kvalitetssystemer i henhold til ISO 17025
- Godkendelse af produkter i LIMS
- Usikkerhedsberegning og statistik på analyser
- Kemiske produktanalyser på laboratoriet
- Div. administrative opgaver som f.eks. behandling af resultater og action herpå

## Personlige kompetencer

- Laborant eller laboratorietekniker - gerne med min. 5 års erfaring
- Erfaring og lyst til at arbejde med kvalitet, gerne med kendskab til ISO 17025
- Fuldt fortrolig med standard IT-værktøjer
- Gerne erfaring i kemiske analyser såsom protein, fedt, collagen, viskositet og salt
- Gode samarbejdsevner og god til at formulere dig på skrift
- Systematisk med sans for detaljer
- Åben, ærlig og god til at dele viden og erfaring
- Positiv og humoristisk sans
- Rejseaktivitet kan forekomme, men vil være minimalt

## Vi tilbyder

Der er tale om et job i et velfungerende team, som er præget af høj trivsel og godt humør. Vores værdier kommer til udtryk i måden, hvorpå vi deler viden og kontinuerligt har fokus på kvalitet, service og udvikling. Vi samarbejder og trives sammen og er meget stolte af vores fælles arbejdsplads.

Stillingen er berammet til 37 timer, men færre timer kan imødekommes med den rette kandidat.

Du er velkommen til at indhente yderligere information ved at kontakte Laboratoriechef Anne Marie Bilde på telefon 2043 4354. Din ansøgning og dit cv bedes sendt via e-mail til [hr.eu@essentiaproteins.com](mailto:hr.eu@essentiaproteins.com) senest tirsdag, den 4. april 2017. Vi afholder samtaler i uge 16 og 17, 2017.

---

## Om Essentia Protein Solutions

Til den globale fødevarerindustri fremstiller og markedsfører vi proteinløsninger og naturlige smagskoncentrater. I tæt samarbejde med vores kunder udvikler vi løsninger, som forbedrer smagsoplevelsen, styrker teksturen og fremmer produkternes holdbarhed og kvalitet.

Essentia Protein Solutions er i lighed med BHI A/S ejet af den amerikanske koncern The Lauridsen Group Inc. (LGI). Læs mere om os og vores historie, vores forretningsområder og vores teams på [essentiaproteins.com](http://essentiaproteins.com).