



De Danske Gærfabrikker
Siden 1881

A proud part of 

Procesingeniør til De Danske Gærfabrikker i Grenaa

Har du lyst til at arbejde med optimering og udvikling af produktionsprocesser i en veldrevet fødevarer virksomhed? Vil du være en del af et stærkt team, der både lokalt og globalt arbejder på at forbedre produkter og processer? Så er stillingen som procesingeniør hos De Danske Gærfabrikker i Grenaa måske noget for dig.

Lallemand søger en procesingeniør, der vil være med til at videreudvikle vores produktion af gær og gærspecialiteter. Du vil få mulighed for at arbejde i et højteknologisk miljø, hvor innovation og kvalitet er nøgleord. Med stor faglig sparring og vidensdeling vil du blive en del af et dedikeret Operation Excellence Team bestående af 6 medarbejdere, hvor du både arbejder selvstændigt og i tæt samarbejde med kolleger på tværs af organisationen.

Stillingen:

Som procesingeniør i Operation Excellence Teamet vil du referere til Regional OE Manager og arbejde tæt sammen med både produktions- og forsknings- og udviklingsafdelinger. Du vil få en bred kontaktflade internt i virksomheden, hvor du vil samarbejde med kolleger på tværs af afdelinger samt med Lallemands globale netværk.

En del af dit arbejde vil være at fungere som projektleder, hvor du faciliterer dialogen med relevante interne interessenter som produktions- og kvalitetslederen. Du sikrer, at projekterne forløber bedst muligt, overholder tidsplaner og opfylder målsætningerne. Du vil samarbejde på tværs af organisationen for at sikre, at de nødvendige afdelinger bidrager til udviklingen og optimeringen af produktionsprocesser.

Dine primære opgaver vil inkludere:

- Planlægning, gennemførelse og dokumentation af testproduktioner i storskala samt i vores pilot plant.
- Hjælp til implementering af nye eller optimerede produkter på fabrikken i Grenaa, herunder at bidrage med informationer til instruktioner og anvisninger.
- Trouble shooting og problemløsning i forbindelse med kvalitetsudfordringer og tekniske problemstillinger i produktionen.
- Sikre løbende optimering af processer og udstyr på fabrikken for at sikre høj effektivitet og produktkvalitet.
- Samarbejde med R&D om udvikling af nye produkter samt brug af nye ingredienser og hjælpestoffer.
- På sigt deltagelse i tværfaglige innovationsteams, der arbejder med at udvikle fremtidens løsninger inden for gær og gærspecialiteter.
- Indkøring af nye analysemetoder og standarder samt træning af produktionsmedarbejdere i disse.
- Sørge for overholdelse af virksomhedens mål, politikker, instruktioner og retningslinjer, herunder fødevarer sikkerhed, hygiejne, ryddelighed og orden.

Din profil:

Vi forestiller os, at du har en relevant uddannelsesmæssig baggrund som ingeniør i kemi og bioteknologi, fødevareteknologi eller lign., og at du har en god teknisk forståelse. Du trives i et produktionsmiljø, og så er det en fordel, hvis du har erfaring fra fødevarerproduktion, men det er ikke et krav.

Vi søger en person, der er analytisk og detaljeorienteret, og som kan arbejde struktureret med sine opgaver. Du skal kunne håndtere flere projekter og opgaver på én gang og trives i et dynamisk arbejdsmiljø, hvor dagen kan skifte mellem fokuseret fordybelse og hektiske perioder med mange opgaver i gang samtidig. Gode samarbejdsevner er afgørende, da succes i jobbet ofte afhænger af et tæt samspil med kolleger og samarbejdspartnere.

Hvis du har erhvervserfaring inden for fermentering, hydrolyse, filtrering, centrifugering, varmebehandling og spraytørring er det en fordel.

Du skal kunne begå dig flydende på både dansk og engelsk i skrift og tale og være komfortabel med at præsentere og formidle teknisk information til forskellige interessenter i organisationen nationalt og internationalt.

Vi tilbyder:

Vi tilbyder en spændende og alsidig stilling, hvor du får indflydelse på både produktionsprocesser og produkter. Du vil få mulighed for at arbejde med avancerede teknologier og bidrage til optimering af processer i en højteknologisk produktion. Du bliver en del af et stærkt og velfungerende team, hvor vidensdeling og samarbejde er i fokus. Vores flade organisationsstruktur med korte beslutningsveje giver dig mulighed for at påvirke både projekter og processer. Derudover tilbyder vi en konkurrencedygtig løn, pensionsordning og sundhedsforsikring samt fleksible arbejdstider og mulighed for hjemmearbejdsdage, når det er passende for dine opgaver.

Rekrutteringen sker i samarbejde med PEAK Rekruttering ved Allan Jessen. Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Allan på +45 27 79 54 49.

For mere information om Lallemand og deres produkter, besøg www.lallemand.com og www.danskgaer.dk.

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). I begyndelsen vil dit arbejde primært være centreret om fabrikken i Grenaa, men der er mulighed for rejseaktivitet – som øges i takt med, at dine kompetencer udvikles, og du får mulighed for at supportere flere sites.