



Analysekemiker til flavouranalyse

A/S Einar Willumsen

A/S Einar Willumsen (EW) blev grundlagt i 1901 og er i dag den førende Nordiske leverandør af flavours, ekstrakter, distillater og compounds til den skandinaviske og internationale fødevarer- og drikkevarerindustri. Virksomheden har hovedkontor i Danmark og et datterselskab i Sverige. På koncernniveau beskæftiger EW pt. ca. 80 medarbejdere.

Som følge af virksomhedens vækststrategi og en deraf følgende travle hverdag og ambitioner søger EW nu en engageret og dygtig medarbejder til vores analyselaboratorium på koncernens hovedkontor i Brøndby.

Arbejdsområde og -opgaver

Du bliver en del af virksomhedens udviklingsafdeling, der består af 13 medarbejdere i Brøndby og 4 i Malmø. Udviklingsafdelingens primære opgave er i samarbejde med vores kunder at skabe nye flavours samt applikationer, hvori disse indgår. Som analysekemiker hos EW vil du indgå i et team, der har til formål at supportere denne udvikling, og dine opgaver vil omhandle varetagelse af vores analyselaboratorium, hvor vi bl.a. arbejder med GC-MS og HPLC.

Dit primære ansvar vil være at sikre, at de metoder, du er ansvarlig for, er robuste og opdaterede samt korrekt implementeret i laboratoriet i henhold til vores kvalitetsprocedurer, så vi til enhver tid overholder gældende kvalitetskrav og leverer resultater til vores kunder til aftalt tid. Du vil supportere vores flavourister samt applikationsudviklere med de analyser, de har behov for i deres udviklingsarbejde. Du vil i denne stilling ligeledes blive involveret i optimeringsprojekter samt diverse problemløsningsopgaver. Du bliver ansvarlig for den daglige drift af vores analyselaboratorium, herunder kalibrering af udstyr, kontakt til serviceudbydere, bestilling af laboratorieforsyninger m.v.

Vi har store ønsker til udviklingen af vores analysekompetencer, og den rette kandidat er i stand til at løfte vores analyselaboratorium til det næste niveau.

Faglige og personlige kvalifikationer

Vi forventer, at du har en uddannelse som analysekemiker eller tilsvarende, og at du har en solid erfaring indenfor HPLC og GC-MS analyser samt optimering af metoder. Du har ligeledes erfaring med opsætning, validering og indkøring af analysemetoder på GC instrumenter. Du har desuden flair for teknik og erfaring med reparation af analyseudstyr.

Personlige kvalifikationer:

- Du har et godt overblik og evner at arbejde systematisk og effektivt
- Du kan arbejde selvstændigt
- Du er resultatorienteret og brænder for analytisk kemi, trouble shooting og optimeringer
- Du kan eksekvere og fastholde fokus på afslutning af dine opgaver
- Du har gode samarbejds- og formidlingsevner, herunder dokumentation af dit arbejde
- Du er åben, ærlig og god til at dele viden og formidle fagligt stof på et niveau, der er tilpasset målgruppen
- Som person er du udadvendt, engageret og har et godt humør
- Du taler og skriver flydende engelsk

Du tilbydes

Du tilbydes en alsidig stilling i en spændende virksomhed med en lang historie og en generelt høj anciennitet, hvor du vil blive en del af et uformelt og professionelt team inden for udvikling af flavours til fødevarer- og drikkevarerindustrien. Du vil indgå i et udviklingslaboratorium med kolleger, der spænder bredt både aldersmæssigt, erfaringsmæssigt og uddannelsesmæssigt, og som alle bidrager til udviklingen af fremtidens smagsløsninger. Du tilbydes løn efter kvalifikationer, en god pensionsordning samt sundhedsforsikring og kantineordning. Stillingen er en fuldtidsstilling på koncernens hovedkontor beliggende i Brøndby.

Ansøgning

Hvis du er interesseret i jobbet, ser vi frem til at modtage din ansøgning og CV samt anden relevant dokumentation via e-mail på job@ewflavours.com. Vi søger tiltrædelse snarest muligt og vil derfor løbende indkalde relevante kandidater til jobsamtale. Yderligere information om stillingen kan fås hos R&D Director Heidi Munck Graversen på telefon 29213595.