



DOC Kaas is een toonaangevende Nederlandse kaasproducent. De onderneming produceert jaarlijks op twee locaties in Hoogeveen een ruim assortiment kaas dat wereldwijd wordt afgezet. Van de wei die ontstaat tijdens de productie van kaas, worden hoogwaardige ingrediënten gemaakt voor onder meer de voedingsindustrie. De melk wordt geleverd door de ledenmelkveehouders van coöperatie DOC Kaas B.A. Op het hoofdkantoor en de twee productielocaties werken circa 250 medewerkers. DOC Kaas is een dochter van de Duitse zuivelonderneming DMK Group.

Om ons daarbij te ondersteunen, zijn wij ivm zwangerschapsverlof op tijdelijke basis op zoek naar een:

Medewerker microbiologisch laboratorium

(full time, minimaal een half jaar)

De functie

Je bent samen met je collega's van de afdeling kwaliteitscontrole verantwoordelijk voor het bewaken en verbeteren van de kwaliteit van grondstoffen, halffabricaten en eindproducten door het verrichten van controlewerkzaamheden en het rapporteren en analyseren van afwijkingen.

Kerntaken

- Voorbereiden en uitvoeren van routine onderzoek op het microbiologisch laboratorium.
- Verwerken van resultaten van de onderzoeken.
- Vraagbaak voor productie over microbiologie.
- Uitvoeren van verbetervoorstellen

Profiel

- MBO+ Laboratoriumtechniek
- Ervaring in de zuivel is een nadrukkelijke pre.
- Bereidheid om op onregelmatige tijden te werken.
- Zelfstandig en in teamverband kunnen werken.

Arbeidsvoorwaarden

Naast een prettige werkomgeving waar in een goede sfeer wordt samengewerkt, bieden wij onze medewerkers ontplooiingsmogelijkheden, goede arbeidsomstandigheden en arbeidsvoorwaarden conform de CAO Zuivel.

Aanvullende informatie

Je sollicitatie en CV kan je voor 17 januari zenden naar:

E-mail: monique.compagner@wheyco.nl

Acquisities stellen we niet op prijs.