



WELDE SUCHT:

BRAUER & MÄLZER (M/W/D)

Welde ist eine in neunter Generation familiengeführte Braumanufaktur, die seit 1752 in der Metropolregion Rhein-Neckar für innovative, traditionelle und handwerkliche Braukunst steht.

DAS SIND DEINE AUFGABEN:

- Überwachung und Steuerung des Brauprozesses von der Maische im Sudhaus bis zur Abfüllung
- Durchführung von Qualitätskontrollen & Verkostungen, um sicherzustellen, dass unsere Biere immer top sind
- Überwachung und Steuerung des Filtrationsprozesses vom Anschwemmen bis zur Trübungsmessung
- Ausmischen von alkoholfreien Getränken
- Wartung und Reinigung der Brauanlagen und -geräte, damit alles rund läuft
- Zusammenarbeit mit dem Logistikteam, um sicherzustellen, dass unsere Biere pünktlich und in bestem Zustand bei den Kunden ankommen

DEINE BENEFITS:

- 12 Monatsgehälter plus Weihnachtsgeld (lt. Betriebsvereinbarung)
- Haustrunk (ca. 6 Kisten Getränke pro Monat), Wasser- und Kaffeeflatrate
- Mitarbeitervergünstigungen in ausgewählter Gastronomie
- Mitarbeitervergünstigungen in den Fitnessstudios der Kette Pfitzenmeier
- Restaurantgutschein zum Geburtstag
- Weiterbildung über die Welde Academy
- Sicherer Arbeitsplatz in einem etablierten Unternehmen
- Möglichkeit eines Jobrads
- Weihnachtsfeier, Frühlingsfest, Herbstfest, Betriebsausflüge

DAS BRINGST DU MIT:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Brauer und Mälzer (m/w/d)
- Begriffe wie Schlauchen, Aufkräusen oder Anschwemmen kannst du im Schlaf buchstabieren
- Du hast ein gutes Bewusstsein für Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung
- Du bist bereit abwechselnd mit deinen Kollegen Bereitschaftsdienste auch am Wochenende zu übernehmen
- Grundkenntnisse in den gängigen MS-Office-Anwendungen sowie Erfahrungen im Umgang mit Prozessleit- und Labordatensystemen
- Du hast Leidenschaft für Bier!

BEWIRB DICH JETZT UND WERDE TEIL UNSERES TEAMS. SCHICKE DEINE BEWERBUNG PER E-MAIL AN SABINE PFLUGBEIL SPFLUGBEIL@WELDE.DE. WIR FREUEN UNS AUF DICH!

WELDE
BRAUMANUFAKTUR SEIT 1752