



Die Familienbrauerei Schwarzbräu verbindet als Traditionsunternehmen modernste Technik mit handwerklicher Braukunst. Speziell durch Malz aus eigener Herstellung steht Schwarzbräu seit Generationen für Spitzenqualität und ist Deutschlands meistprämierte Brauerei.

Komm zu uns als

Laborant & Qualitätsexperte/Betriebskontrollleur (m/w/d) für unser Mälzerei- und Brauereilabor

Deine Aufgaben:

- Zuverlässige Durchführung von mikrobiologischen und chemisch-technischen Analysen
- Pflege und Weiterentwicklung unseres Qualitätssicherungssystems
- Erstellung von Dokumentationen und Organisation von Verkostungen
- Mitwirkung bei Projekten und enge Zusammenarbeit mit dem Braumeisterteam

Dein Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Laborant, Brauer & Mälzer oder ein Abschluss als Techniker/Meister der Fachrichtung Getränketechnologie
- Erfahrung in der Qualitätssicherung eines Lebensmittelunternehmens
- Sicherer Umgang mit dem MS Office-Paket
- Freundliches, sympathisches Wesen
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Freude an eigenverantwortlichem Arbeiten
- Leidenschaftliches Engagement und großes Verantwortungsbewusstsein
- Ausgeprägte Hands-on-Mentalität

Wir bieten:

- Vielseitige und interessante Aufgaben mit großer Eigenverantwortung, auch im Rahmen von Projekten
- Modernste Laborausstattung
- Aktive Mitarbeit in einer modernen Brauerei und Mälzerei mit stetigem Streben nach Prozess- und Qualitätsverbesserung
- Leistungsgerechte Vergütung und Sozialleistungen
- Ein dynamisches, familiäres Arbeitsumfeld sowie Haustrunk
- Möglichkeit zum Direkteinstieg für Absolventen

Haben wir Dein Interesse geweckt? Bitte sende uns Deine aussagekräftige Bewerbung an karriere@schwarzbraeu.de.

Wir freuen uns auf Dich!

Leopold Schwarz

