HAINFELDER BIER

Werde Teil unseres Teams!

Die **Privatbrauerei** steht **seit 1757** für höchste handwerkliche Braukunst, regionale Verbundenheit und echte Leidenschaft für ein großartiges Produkt. Als unabhängiges Familienunternehmen verbinden wir jahrhundertelange Tradition mit modernster Technik und einem familiären Miteinander.
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir **ab sofort** eine/n motivierte/n:

Brauer_in oder Braumeister_in

Vollzeitbeschäftigung, Montag bis Freitag 07:00 Uhr – 15:30 Uhr

Ihre Aufgaben:

Prozesssteuerung:	Überwachung und Steuerung des gesamten Brauprozesses vom Sudhaus über den Gärkeller bis zur Filtration.
Rohstoffmanagement:	Annahme, Prüfung und Lagerung von Malz, Hopfen und Hefe sowie die Überwachung der Rezepturen.
Hygiene & Pflege:	Reinigung und Desinfektion aller Produktionsanlagen und Tanks nach strengen HACCP-Richtlinien.
Anlagenbedienung:	Selbstständiges Bedienen, Einrichten und Überwachen unserer modernen Glas- und Fassabfüllanlagen.
Wartung:	Durchführung kleinerer Wartungsarbeiten, Behebung von Störungen im laufenden Betrieb und Reinigung der Maschinen.

Qualitätssicherung & Prozesskontrolle

Ihr Profil:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als **Brauer_in** oder **Braumeister_in.**
- Einschlägige **Berufserfahrung** in der Produktion oder Verarbeitung, idealerweise in einer Brauerei.
- Ein hohes Maß an **Qualitäts- und Sicherheitsbewusstsein** im Umgang mit Lebensmitteln und Produktionsanlagen.
- Eine **eigenverantwortliche und lösungsorientierte** Arbeitsweise sowie die Bereitschaft, sich aktiv im Team einzubringen.

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen
(Lebenslauf mit Foto & Bewerbungsschreiben) senden Sie bitte an:

BRAUEREI HAINFELD
Karl Riedmüller GmbH & Co. KG
Wienerstraße 10
A-3170 Hainfeld
Tel.: 02764-2350
E-Mail: brauerei@hainfeld.com
www.brauerei-hainfeld.at