

Qualität ist das A und O der Braukunst. Deshalb suchen wir für den Bereich Qualitätssicherung einen

# BETRIEBSKONTROLLEUR (M/W/D)

FAMILIENTRADITION  
Seit 1864

**Schimpfle**  
BRAUEREI UND MINERALBRUNNEN



## VON AUGSBURG NACH GANZ BAYERN – UND DARÜBER HINAUS. WIR STELLEN UNS VOR.

Lösch-Zwerg, Bazi Cola-Mix und Freiherr von Zech – unsere Marken erfreuen sich auch weit über die Grenzen Bayerns hinaus großer Beliebtheit. Aber haben Sie gewusst, dass die Brauerei Schimpfle aus Gessertshausen hinter diesen qualitativ hochwertigen Produkten steckt?

Gegründet im Jahr 1864, befindet sich das Unternehmen auch heute noch in Familienhand in Form von Thomas Schimpfle in vierter Generation. Im Laufe der Jahre haben wir uns, wie auch die gesamte Branche, kontinuierlich weiterentwickelt, ohne dabei den Blick für das Wesentliche zu verlieren:

Die Leidenschaft für das Brauhandwerk und größte Sorgfalt bei der Rohstoffauswahl. Als IFS-zertifizierter Betrieb führen wir regelmäßig interne und externe Audits durch, um unseren hohen Qualitätsansprüchen stets gerecht zu werden und stetig weiterzuwachsen.

## PRÄZISION, QUALITÄT, VERANTWORTUNG – IHRE ARBEIT MACHT DEN UNTERSCHIED.

Für eine Top-Qualität geben Sie alles und noch mehr. Ihre Aufgaben als Betriebskontrolleur (m/w/d):

- In enger Abstimmung mit dem technischen Betriebsleiter sind Sie verantwortlich für die Einhaltung und Weiterentwicklung unserer Qualitätsstandards
- Sie kümmern sich um den Ausbau unseres brauereieigenen Labors
- Sie unterstützen unsere Qualitätsmanagement-Beauftragte in IFS-relevanten Themen und sind ein wichtiges Mitglied des HACCP Teams
- In Ihrer verantwortungsvollen Funktion sind Sie zuständig für die Entnahme von Proben im gesamten Produktions- und Abfüllprozess und führen selbstständig notwendige Laboranalysen durch
- Sie dokumentieren und pflegen Daten im Labordatenerfassungssystem und stimmen sich regelmäßig mit unserem externen Labor ab
- Die Schulung und Sensibilisierung der Mitarbeiter hinsichtlich Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten gehört zu einer Ihrer wichtigsten Aufgaben
- Sie übernehmen die Verantwortung für die Qualitätskontrolle von Roh- und Hilfsstoffen
- Der Aufbau eines Frühwarnsystems zur vorzeitigen Erkennung von Prozessabweichungen ist ein wichtiger Bestandteil Ihrer Arbeit

## WIR LEGEN DIE QUALITÄT UNSERER BELIEBTEN GETRÄNKE IN IHRE HÄNDE. SIE BRINGEN DAFÜR EINIGE QUALIFIKATIONEN MIT.

- Sie verfügen über ein abgeschlossenes Studium als Diplom-Braumeister oder Studienabschluss mit Ausrichtung Brauwesen/Getränketechnologie, Lebensmitteltechnologie, einen Braumeistertitel oder einen vergleichbaren Abschluss
- Sie haben optimalerweise bereits Erfahrungen mit Zertifizierungen wie IFS oder vergleichbaren Standards gesammelt
- Sie sind bereit, Verantwortung zu übernehmen
- Sie zeichnen sich durch Eigeninitiative und ein hohes Maß an Einsatzbereitschaft aus

## WER VIEL WILL, SOLLTE EINIGES ZU BIETEN HABEN. HABEN WIR. UNSERE BENEFITS:



**Attraktives Gehalt**



**Super Arbeitsatmosphäre und mehrfach ausgezeichnete Arbeitgeber**



**Attraktive Region: Brauerei-Standort mitten im Naherholungsgebiet Augsburg Westliche Wälder**



**Entwicklungsmöglichkeiten**

## IHNEN GEFÄLLT, WAS SIE LESEN?

Dann würden wir Sie gerne kennenlernen. Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen gerne an **gf-assistenz@brauerei-schimpfle.de**.



Website: [www.brauerei-schimpfle.de/karriere](http://www.brauerei-schimpfle.de/karriere)