

Neumarkter Lammsbräu



Schon vor mehr als 40 Jahren stellte die Neumarkter Lammsbräu die Weichen für ein komplett nachhaltiges Unternehmenskonzept. Bereits seit 1995 ist das gesamte Biersortiment 100% BIO. Als Familienunternehmen und Pionier in der Bio-Getränkebranche leisten wir einen aktiven Beitrag zu einer lebenswerten Zukunft für unsere Kinder und Enkel.

Für uns als Team bedeutet das:

Aus Liebe zu Produkt, Natur und Mensch schaffen wir gemeinsam die Verbindung von höchstem Genuss, ökologischem Landbau und enkeltauglichem Leben. Dafür übernimmt jeder von uns gerne die Verantwortung.

Brauer & Mälzer (m/w/d)

Eigenes Bio-Malz, selbst gezüchtete Brauhefe und der Saft echter Früchte – wusstest Du, dass es bei der Herstellung unserer Getränke viele Besonderheiten gibt, die uns von anderen unterscheiden? Wir legen größten Wert darauf, dass unsere Zutaten natürlich sind. Wir verzichten auf Hilfsmittel und Zusatzstoffe. Wir lassen unserem Bier Zeit zu reifen und setzen bei unseren now Bio-Limonaden auf regionalen Rübenzucker. Das alles trägt nicht nur zum Umweltschutz bei. Es verleiht unseren Spezialitäten auch ihren einzigartigen Geschmack.

Du bist leidenschaftlicher Brauer & Mälzer...

- ... bei der handwerklichen Herstellung von Bieren in Sudhaus, Gär- und Lagerkeller, Filtration
- ... bei allen gängigen Arbeiten bei der Herstellung von unter- und obergärigen alkoholfreien Bieren
- ... bei der Steuerung und Überwachung des Brauprozesses
- ... bei der Bedienung des vollautomatisierten Drucktankkellers
- ... bei der Bedienung der teilautomatisierten Bierfiltration
- ... bei der Bedienung der CIP- und KZE-Anlage
- ... bei der Herstellung unserer now Bio-Limonaden
- ... bei der Bereitstellung von Fertigprodukten für die Abfüllung in Flasche und KEG
- ... bei der Bedienung der KEG-Anlage
- ... bei der selbständigen Betreuung und Durchführung der Aufgabenstellung Lagerkeller
- ... bei Staplertätigkeiten (Staplerschein kann erworben werden)
- ... bei der Durchführung von Reinigungs- und Hygienemaßnahmen
- ... bei der Dokumentation und Einhaltung von Qualitätsparametern

Du bringst mit...

- ... eine abgeschlossene Ausbildung zum Brauer/Mälzer (m/w/d)
- ... die Bereitschaft zur Schichtarbeit und saisonaler Mehrarbeit
- ... fundiertes Fachwissen
- ... technisches Verständnis
- ... die Fähigkeit zur Teamarbeit
- ... Verantwortungsbewusstsein
- ... ein hohes Maß an Eigenmotivation
- ... eine ausgeprägte selbständige und flexible Arbeitsweise
- ... Bio-Affinität

Du möchtest...

- ... nicht nur Deinen Job machen, sondern die Möglichkeit haben in einem familiären Miteinander das Unternehmen aktiv mitzugestalten
- ... Teil eines wirtschaftlich erfolgreichen Unternehmens sein mit konsequent enkeltauglicher Philosophie
- ... nicht nur fachlich ausführlich eingearbeitet werden, sondern auch herzlich in unser LammsTeam aufgenommen werden
- ... Dich durch spannende und vielseitige Aufgaben sowie (berufsrelevante) Weiterbildungen weiterentwickeln
- ... einen fürsorglichen und verantwortungsvollen Arbeitgeber
- ... einen Job mit Sinn

***Du hast jetzt richtig Lust bekommen,
Teil unseres LammsTeams zu werden?***

***Dann begeistere uns
mit Deiner Bewerbung!***

*Aus Gründen der Nachhaltigkeit
bitten wir Dich, Deine Bewerbung
ausschließlich per Mail an
bewerbung@lammsbraeu.de
zu senden.*

*Deine Ansprechpartnerin
bei der Neumarkter Lammsbräu:
Melanie Rothenwolle*