

Wir sind die älteste Familien-Brauerei der Welt und brauen seit über 570 Jahren unsere Bierspezialitäten im wunderschönen Rettenberg am Fuße des Grünen. Bodenständig und unserer Tradition bewusst, schauen wir optimistisch und innovativ in die Zukunft. Zu unseren Kernkompetenzen zählen neben dem Herstellen von außerordentlich, charakterstarken Bieren und Limonaden, die Vermarktung und der Verkauf ebendieser.



Wir suchen ab sofort eine/n:

*Leiter*in*

Qualitätssicherung, Nachhaltigkeitsmanagement & Arbeitssicherheit

Stabstelle: Direkt dem GF unterstellt und damit hohe Dynamik bei den Entscheidungen

Dein Aufgabengebiet:

- Hauptverantwortliche Leitung der Qualitätssicherung im Produktions- und Abfüllbereich, u.a. mit folgenden Tätigkeiten:
 - Organisation sämtlicher geforderter Qualitätskontrollen
 - Festlegen von Qualitätsstandards und Freigabe von Produktspezifikationen
 - Mikroskopie und Auswertung der Laborproben
 - Pflege und Weiterentwicklung des Labormanagementsystem
 - Sicherstellung und Kontrolle der konstante Hefeführung in den Reinzuchtanlagen
 - Kontrollen beim Rohstoffeingang
- Steuerung und Optimierung der Prozesse im Verantwortungsbereich
- Hauptverantwortung für die Arbeitssicherheit in der gesamten Brauerei
- Mitglied im HACCP-Team
- Aufbau, Pflege und Weiterentwicklung eines zeitgemäßen Energiemanagementsystems
- Leitung im Bereich Nachhaltigkeitsmanagement (Qualitäts- und Umweltmanagement)
- Selbstständiges Planen, Durchführen und Verantworten von Projekten – auch bereichsübergreifend
- Personalführung von aktuell vier Mitarbeitenden
- Stellvertretung für Leitung Produktion und Leitung Abfüllung



Deine Chance, Teil der ältesten Familien-Brauerei der Welt zu werden!

Deine Qualifikationen:

- Abschluss als Braumeister/in oder Lebensmitteltechnologie/-technologin
- Berufserfahrung in mittelständischen Unternehmen, vorzugsweise Brauereien, in den Bereichen Produktion und Qualitätssicherung
- Erfahrung im Qualitäts- und Umweltmanagement
- Absolute Teamplayer-Mentalität
- Strukturierte, verlässliche und akribische Arbeitsweise

Deine Vorteile:

- Unbefristete Stelle, direkt dem Geschäftsführer unterstellt – und das in einer der schönsten Regionen Deutschlands
- Leistungsgerechte Vergütung einschließlich großzügiger „Haustrunkregelung“
- Intensive Einarbeitung und regelmäßiges Feedback
- Flache Hierarchien
- Modernste Arbeitsmittel
- Partnerschaftliche Zusammenarbeit im Team
- Raum für eigene Ideen
- Eigenständiges Arbeiten im Verantwortungsbereich bei gleichzeitiger familiärer, teamorientierter und professioneller Atmosphäre

Jetzt bewerben!

Wir freuen uns über Deine Bewerbung an personal@zoetler.de