VACATURE BROUWER

Bierbrouwerij Breda | 40 uur | Breda

Bierbrouwerij Breda is een onafhankelijke Craft brouwerij
die zich volledig richt op het brouwen voor andere brouwers. Sinds onze start in 2016 hebben we meer dan 200 verschillende bieren gebrouwen en inmiddels produceren we zo'n 1 miljoen liter bier per jaar. Je vindt onze bieren dan ook door het hele land in de horeca, slijterij en supermarkt. Daarnaast wordt een groot deel van ons bier geëxporteerd, zowel binnen als buiten Europa.

We brouwen niet iedere dag hetzelfde bier, maar werken voor verschillende brouwers met uiteenlopende recepten, grondstoffen, bierstijlen en productiemethoden. Geen dag – en geen brouwsel – is hetzelfde. Juist die afwisseling maakt het werken bij Bierbrouwerij Breda interessant.

Je komt terecht in een jong en enthousiast team met korte lijnen, waarin we samen hard werken aan verdere groei en ontwikkeling van onze brouwerij.

Vanwege onze groei zoeken wij een Brouwer die ons team komt versterken.

Wat ga je doen?
Als brouwer ben je samen met je collega's verantwoordelijk voor het hele proces van grondstof tot het afgevulde bier. Zelfstandig brouw je, bewaak je het proces en zorg je ervoor dat onze verschillende bieren volgens recept en de afgesproken kwaliteit worden geproduceerd. Maar je bent bij ons niet alleen bezig met brouwen. Je denkt mee over nieuwe producten en recepten, technische verbeteringen en het slimmer en beter maken van onze productieprocessen. Je werkzaamheden bestaan onder andere uit:

- Zelfstandig uitvoeren en bewaken van het brouwproces;
- Monitoren van het vergistings- en lageringsproces;
- Uitvoeren van metingen en vastleggen van gegevens;
- Behandelen van bier, waaronder dryhoppen, centrifugeren en filtreren;
- Bieren gereedmaken voor afvullen, waaronder overdrukken en satureren;
- Reinigen en desinfecteren van tanks, leidingen en apparatuur;
- Ontwikkelen van recepturen en het brouwen van proefbatches;
- Doorrekenen van recepten ten behoeve van kostprijscalculaties;
- Bewaken van de kwaliteit gedurende het productieproces;
- Signaleren, analyseren en oplossen van technische knelpunten en storingen;
- Uitvoeren van klein onderhoud en ondersteunen bij groter onderhoud;
- Meedenken over verbeteringen van installaties en productieprocessen;
- Zorgen voor een schone, veilige en hygiënische werkomgeving.

Wie zoeken wij?

We zoeken een brouwer die enthousiast wordt van goed bier én van een goed beheerst productieproces. Iemand die graag praktisch bezig is, verantwoordelijkheid neemt en het leuk vindt om niet iedere dag hetzelfde te doen. Door de grote variatie aan producten zoeken we iemand die nieuwsgierig is, makkelijk kan schakelen en graag meedenkt over hoe een bier of proces nóg beter kan.

Je:

- Hebt een afgeronde MBO-opleiding niveau 3 of 4, bij voorkeur in een relevante richting zoals levensmiddelentechnologie of procestechniek;
- Hebt bij voorkeur enkele jaren ervaring in een brouwerij of vergelijkbare productieomgeving;
- Hebt kennis van en affiniteit met bier en het brouwproces;
- Hebt technisch inzicht en bent hands-on en oplossingsgericht;
- Werkt nauwkeurig, hygiënisch en kwaliteitsgericht en hebt kennis van HACCP;
- Kunt zelfstandig werken en verantwoordelijkheid nemen;
- Denkt graag mee over verbeteringen van processen en installaties;
- Bent enthousiast, nieuwsgierig en vindt het leuk om met verschillende recepten, bierstijlen en producten te werken;
- Werkt graag samen in een klein en enthousiast jong team.

Wat maakt werken bij Bierbrouwerij Breda anders?

Bij ons werk je niet iedere dag aan dezelfde paar bieren. We brouwen voor verschillende brouwers en werken daardoor continu met andere recepten, grondstoffen, bierstijlen en productiemethoden. Daarnaast beperken we ons niet alleen tot traditioneel craft bier. We ontwikkelen en produceren ook alcoholarme en alcoholvrije bieren, seltzers, RTD's, craft soda's en cocktails op fust en spelen graag in op nieuwe ontwikkelingen in de markt. Dat betekent dat je als brouwer veel kunt leren, breed ervaring opdoet en daadwerkelijk invloed hebt op het product en het productieproces. Heb je een idee voor een nieuw recept, een proefbatch of een slimmere manier van werken? Dan krijg je bij ons de ruimte om daarover mee te denken.

Wat bieden wij?

- Een fulltime functie van 40 uur per week;
- Werkuren van maandag t/m vrijdag tussen 07.00 tot 17.00 uur;
- Een salaris van € 2.750 – € 3.250 bruto per maand, passend bij je kennis en ervaring;
- 26 vakantiedagen op basis van een fulltime dienstverband;
- Een goede pensioenregeling;
- Een reiskostenvergoeding van € 0,25 per kilometer;
- Veel zelfstandigheid en verantwoordelijkheid in je functie;
- Ruimte om mee te denken over nieuwe producten en verbeteringen binnen de brouwerij;
- De mogelijkheid om je kennis en ervaring als brouwer verder te ontwikkelen;
- Een informele werkomgeving met korte lijnen;
- Een jong en enthousiast team (25+) waarin hard gewerkt wordt, maar ook veel gelachen.

Interesse?
Lijkt het je leuk om te werken bij een brouwerij waar je niet iedere dag hetzelfde bier brouwt en waar je van receptontwikkeling tot het afgevulde bier betrokken bent bij het product?

Dan maken we graag kennis met je.

Stuur je motivatie en cv naar **niels@bierbrouwerijbreda.nl**.

Wil je eerst meer weten over de functie of onze brouwerij?
Bel dan met Niels de Vos via 06-29531203.