



Weyermann® Malz liefert mehr als 85 Malzprodukte in 135 Länder und ist der Weltmarktführer im Spezialmalzbereich. Mit 190 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist Weyermann® Malz ein mittelständisches Bamberger Traditionsunternehmen, welches 1879 gegründet wurde und heute in vierter Generation geführt wird. Neben Bamberg gibt es weitere Standorte in Haßfurt, Clingen und Leesau.

Werden Sie Mitglied unseres engagierten Malzteams! Wir bieten ab sofort eine Stelle als

Betriebskontrollleur (m/w)

an unserem Standort in Bamberg.

Ihre Aufgaben bei Weyermann® Malz:

- Hygienerundgänge und interne Audits
- Schwachstellenanalytik im Produktionsprozess
- Überwachen von Produktionsabläufen hinsichtlich chemisch-technischen und mikrobiologischen Parametern
- Recherchetätigkeiten bei Reklamationsbehandlungen
- Erstellen von Arbeitsanweisungen und anderen QM-Dokumenten

Unsere Erwartungen bei Weyermann® Malz:

- Brauereiwissenschaftliche /-technische Ausbildung (Dipl. Ing. Brauwesen, Staatlich geprüfter Brau- und Getränketechnologe, Braumeister oder vergleichbar)
- Eine genaue und saubere Arbeitsweise
- Zuverlässigkeit und Gewissenhaftigkeit
- Strukturiertes, zielorientiertes und gut organisiertes Arbeiten
- Ein hohes Maß an Eigenmotivation und Ehrlichkeit
- Körperliche Belastbarkeit
- Sicherer Umgang mit MS-Office Anwendungen

Unser Angebot bei Weyermann® Malz:

Auf Sie warten ein hochmotiviertes Team, sowie ein interessanter und abwechslungsreicher Arbeitsplatz in einem modernen, weltweit tätigen, zukunftsorientierten Familienunternehmen! Ausgezeichnete Sozialleistungen runden unser Angebot ab.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Ihrer Gehaltsvorstellung und Ihres frühestmöglichen Starttermins. Bitte senden Sie diese an:

Weyermann® Malz
Frau Christina Kellner
Brennerstr. 17-19
96052 Bamberg
oder
bewerbungen@weyermann.de