

Die Karlsberg Brauerei ist eine der führenden Brauereien im Südwesten Deutschlands. Tradition und Innovation prägen von Beginn an die Entwicklungsgeschichte der im Jahr 1878 gegründeten Brauerei. Über das Biersegment hinaus bieten die Unternehmen des gesamten Verbundes mit 1350 Mitarbeitern Getränke und Dienstleistungen rund um den täglichen Genuss an.

Wir suchen für den Bereich Qualitätssicherung spätestens zum 01.09.2019

Betriebskontrolleur (m/w)

Die Analytik in der Brauerei dient der Betriebs- und Qualitätskontrolle und der fortlaufenden Prüfung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Sie haben Lust sich dieser verantwortungsvollen Aufgabe zu stellen?

Ihr Aufgabengebiet:

- Auswertung der mikrobiologischen Proben
- Sie entnehmen biologische Proben im gesamten Produktionsprozess und stellen die sterile Verarbeitung aller anfallenden Proben sicher
- Die Reinigung und Sterilisation aller für die Mikrobiologie benötigten Verbrauchsmaterialien ist dabei ebenso wichtig wie die Umfeldkontrolle im Betrieb und die Hefeherführung
- Sie führen Hygieneunterweisungen durch und Personalhygienemaßnahmen ein
- Sie führen verschiedene Analysen (z. B. Lagerkellerbier, Drucktank- und Tankwagenproben) selbstständig durch und helfen dabei bestehende Prozesse stetig zu optimieren
- Die Durchführung und Erfassung von Füllmengenkontrollen gehören dabei ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Konzentrationsbestimmungen in R&D-Mitteln oder die Justierung der Inline-Messungen
- Auch die Reinigung, Kalibrierung und Wartung der Labormessgeräte und die Durchführung von Sauerstoff- und Kohlenstoffdioxidmessungen im Betrieb sind ein wichtiger Bestandteil Ihrer Arbeit
- Sie dokumentieren und pflegen die Daten im Labordatenerfassungssystem (Qualifax)
- Sie übernehmen große Verantwortung, indem Sie über die Sperrung und Freigabe von Chargen entscheiden und bei der Wareneingangskontrolle unsere Roh- und Hilfsstoffe sowie Verpackungsmittel freigeben
- An unseren täglichen Verkostungen zur Sicherstellung der Produktqualität nehmen Sie teil

Anforderungen:

- Sie verfügen über ein abgeschlossenes Hochschulstudium (z. B. Diplom-Braumeister), einen Meistertitel oder einen vergleichbaren Abschluss mit Kenntnissen in der modernen Betriebskontrolle
- Von Vorteil sind Erfahrungen im Labor und der Qualitätsprüfung sowie handwerkliches Geschick
- Teamarbeit, analytisches Denken, selbstständiges und gewissenhaftes Arbeiten machen Ihnen Spaß
- Sie bringen ein hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein mit
- Neue Aufgaben empfinden Sie als herausfordernd und stehen diesen offen gegenüber
- Sie sind bereit im Schichtdienst zu arbeiten
- Ihre Freude an konzentriertem und genauen Arbeiten verbinden Sie mit Ihren sehr guten Kenntnissen im Bereich der Analytik und der Brauereimikrobiologie

Wir bieten:

- Eine abwechslungsreiche, interessante und verantwortungsvolle Vollzeitstelle
- Ein sehr gutes Lern- und Entwicklungsklima
- Selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten in einem mitarbeiterorientierten traditionsreichen Familienunternehmen in einer kollegialen Teamatmosphäre
Die Sicherheit eines Tarifvertrages

Richten Sie Ihre vollständigen Unterlagen bitte an:

Personalabteilung der
KARLSBERG SERVICE GMBH
Karlsbergstraße 62
66424 Homburg/Saarpfalz
☎ 06841/ 105-335

Ihre E-Mail-Bewerbung richten Sie bitte an: bewerbung@karlsberg.de

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen in einer Anlage im PDF-Format.

Wir weisen darauf hin, dass das Bewerbungsverfahren über die Karlsberg Service GmbH abgewickelt wird. Ihre Daten werden vertraulich und unter Beachtung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen behandelt.

Homburg, den 25.01.2019