



Klosterbrennerei Wöltingerode

Wir suchen
Destillateurmeister oder Brennmeister
(w/m/d)
zur Ergänzung unseres Teams

Die Klosterbrennerei

Das Kloster Wöltingerode liegt im niedersächsischen Goslar im nordwestlichen Harzvorland. Seit 1682 wird in der Klosterbrennerei nach alter Tradition Korn aus eigenem Anbau gebrannt und zu Edel-Korn und Likören verarbeitet. Die hochwertigen Spirituosen werden aus Brennerei-Weizen von den eigenen Feldern und ausgezeichnetem Gerstendarmalz unter sorgfältiger Kontrolle in kupfernen Brenngeräten gebrannt. Das Produktportfolio umfasst neben Edel-Likör, Edel-Korn, Edel-Bitter seit einiger Zeit auch verschiedene Geister und einen Gin. Es werden stetig neue Spirituosen entwickelt und verfeinert. Die Traditionsbrennerei möchte zu einem der führenden und innovativsten Anbieter von Spirituosen in Deutschland werden.

Ihre Aufgaben

- Auswahl, Bestellung und Annahme von Rohstoffen und Zutaten zur Verarbeitung von Spirituosen
- Herstellen (von der Maische, über den Roh- bis zum Feinbrand) Kontrolle des Gärprozesses, und Destillation
- Eigenständige Entwicklung innovativer Rezepturen
- Kenntnisse des Spirituosenmarktes sowie in der Produktentwicklung
- Führen und Organisieren des Lagers
- Pflege, Reinigung und Wartung der technischen Anlagen





Klosterbrennerei Wöltingerode

Wir erwarten

- Eine abgeschlossene Ausbildung zum Destillateur, alternativ zum Brenner (Mehrjährige Berufserfahrung ist von Vorteil)
- Selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
- Kreativität in der Entwicklung neuer Produkte
- Einhaltung unseres ausgezeichneten QM-Standards
- Ideen, gute Kommunikationsfähigkeit, Belastbarkeit
- Technisches Verständnis
- Interesse an chemisch-biologischen Vorgängen
- Genauigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Sorgfalt

Wir bieten

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen und sympathischen Team
- Intensive Einarbeitung
- Ein gutes Gehalt in einer unbefristeten Anstellung
- Eine attraktive Tantieme Regelung
- Eigenständiges und eigenverantwortliches Arbeiten in flachen hierarchischen Ebenen
- Ein Arbeitsplatz in einem ausgezeichneten Qualitätsunternehmen
- Ein grundsolides Unternehmen dessen Eigentümer eine Sonderbehörde des Landes Niedersachsen ist

Die Beschreibung passt zu Ihnen, Sie lieben Ihren Beruf und sind an der Entwicklung neuer Produkte und Rezepturen interessiert?

Sie arbeiten gerne in einem dynamischen und sympathischen Team? Dann senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

fb@agere.de

Wir freuen uns auf Sie!

