

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 ca. 1300 Mitarbeitern Getränke und Dienstleistungen rund um den täglichen Genuss an.

Im Rahmen einer Nachbesetzung und Neustrukturierung suchen wir für den Bereich Qualitätssicherung bevorzugt zum 01.12.2019 zunächst für ein Jahr befristet einen

Betriebskontrolleur (m/w/d)

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:

- In dieser Funktion entnehmen Sie biologische und chemisch-technische Proben im gesamten Produktionsprozess und stellen die Verarbeitung und Auswertung aller anfallenden Proben sicher
- Sie führen verschiedene Analysen (z.B. Lagerkellerbier, Drucktank- und Tankwagenproben) selbstständig durch und helfen dabei bestehende Prozesse stetig zu optimieren
- Konzentrationsbestimmungen der Reinigungs- und Desinfektionslösungen und das Justieren der Inline-Messgeräte in der Produktion werden ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet gehören
- Auch die Reinigung, Kalibrierung und Wartung der Labormessgeräte ist ein wichtiger Bestandteil Ihrer Arbeit
- Sie dokumentieren und pflegen die Daten im Labordatenerfassungssystem (Qualifax)
- Die Membranfiltration der täglich anfallenden biologischen Proben gehört auch zu Ihren Tätigkeiten
- 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 Verkostungen zur Sicherstellung der Produktqualität nehmen Sie täglich teil
- Sie stellen sicher, dass sämtliche Prüfmittel die aktuellen Qualitätsstandards einhalten

Anforderungen:

- Sie sind entscheidungsfreudig und können mit Verantwortung gut umgehen
- Sie verfügen über eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer, ein abgeschlossenes Hochschulstudium (z. B. Diplom-Braumeister), einen Meistertitel oder einen vergleichbaren Abschluss mit Kenntnissen in der modernen Betriebskontrolle
- Idealerweise bringen Sie Erfahrung in den Bereichen Herstellung, Abfüllung und Qualitätssicherung mit. Handwerkliches Geschick ist von Vorteil
- Analytisches Denken "über den Tellerrand hinaus" sowie Eigeninitiative und ein hohes Maß an Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus
- 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
- Organisationstalent und die Fähigkeit, komplexe Sachverhalte strukturiert lösen zu können, runden Ihr Profil ab

Was wir Ihnen bieten:

- Eigenverantwortliches Arbeiten von Anfang an mit der Möglichkeit etwas zu gestalten

- Ein dynamisches und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Mitarbeit in einem engagierten Team mit tollem Arbeitsklima
- Kurze, direkte Entscheidungswege
- Eine leistungsgerechte Vergütung und weitere attraktive Zusatzleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und dem gewünschten Eintrittstermin an:

Personalabteilung der
KARLSBERG SERVICE GMBH
Nadine Beitz
Karlsbergstraße 62
66424 Homburg
Telefon: 06841/ 105-301
E-Mail: bewerbung@karlsberg.de

Bitte schicken Sie uns 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.