



Mitarbeiter Qualitätskontrolle (m/w/d) – Teil- oder Vollzeit

Du bist ein kreativer Geist, hast den Blick fürs Detail und behältst auch unter Stress einen kühlen Kopf? Du hast Erfahrung im Bereich der Qualitätssicherung in einer Brauerei und das Wort IPA ist für dich nicht nur eine Aneinanderreihung von Buchstaben? Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir bei BrewDog haben eine Mission: Wir möchten alle Menschen mit unserer Leidenschaft zu großartigem Bier begeistern. In unseren Brauereien leben wir jeden Tag mit voller Passion für die Qualität und den hohen Anspruch, den wir an uns selbst und unser Bier haben.

Für unser europäisches Flagship in Berlin Alt-Mariendorf suchen wir deshalb zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n Mitarbeiter/in in der Qualitätskontrolle. Nutze also deine Chance und werde zur Schlüsselfigur der QC in unserer Brauerei!

DEINE AUFGABEN

- Überprüfung und Überwachung der einzelnen Produktionsschritte, die während des Brauprozesses anfallen
- Probenahme für die mikrobiologische, chemisch-technische sowie sensorische Analyse sowie die eigenständige Probenverarbeitung, Auswertung und Kommunikation entsprechender Ergebnisse
- Sicherstellung, Aufbewahrung und Verwaltung aller Rückstellmuster
- Identifikation von allen möglichen Gefahrenquellen vor Ort und Erarbeitung von Korrektur- und Verbesserungsmaßnahmen in Zusammenarbeit mit dem Produktionsteam
- Wareneingangskontrolle
- Prüfmittelüberwachung
- Qualifizierung von Labor-Equipment
- Instandhaltung, Datenpflege & Verwaltung aller Laborergebnisse
- Erstellung und Bearbeitung von SOPs und Arbeitsanweisungen
- Durchführung und Verwaltung von Probenahmen gemäß gültiger Anweisungen
- Erstellen von Routine- und Ad-hoc Berichten
- Kommunikation und Abwicklung externer Service-Leistungen und Prozesse
- Mikrobiologische Identifizierung von Keimen
- Generieren sowie Kommunikation von Qualitäts-Reports an das Senior-Team
- Durchführung von internen Qualitäts-Rundgängen
- Entwicklung und Optimierung von Analysemethoden und Produktionsprozessen
- Budget-Pflege und Verwaltung der für Laborbedarf anfallenden Kosten
- Sicherstellung der Ordnung und Sauberkeit im Labor (5S)

DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung als Chemielaborant/in, PTA, BTA, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, abgeschlossenes naturwissenschaftliches Studium oder ähnliche Ausbildung
- Erfahrung in der Qualifizierung und der Validierung von Labor-Equipment
- Berufserfahrung im Bereich der Qualitätssicherung & Mikrobiologie
- Gute EDV-Kenntnisse, insbesondere MS-Office
- Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sind von Vorteil
- Zuverlässige & selbstständige Arbeitsweise
- Passion für Craft Beer



WAS WIR DIR DAFÜR BIETEN

- Eine vielfältige Aufgabe, in die du deine eigenen Ideen einbringen kannst
- Ein ambitioniertes Team mit flachen Hierarchien
- Ein spannendes, stetig wachsendes internationales Arbeitsumfeld
- Eine hochmoderne Brauerei mit unserem atemberaubenden Taproom „DogTap“ direkt nebenan!
- Die Möglichkeit, schnell eigenständig Verantwortung zu übernehmen und zusammen mit der Brauerei zu wachsen
- Ein attraktives Leistungspaket inklusive monatlichem Hastrunk
- Die Möglichkeit durch deinen Input unsere Produkte stets auf höchstem Qualitätsniveau zu halten
- Und natürlich einen detaillierten Einblick in die faszinierende Welt des Craft Beers!

Bewerbung inklusive Bewerbungsunterlagen an: Andrea.Kauffeld@brewdog.com oder jan@brewdog.com



WIR TUN ALLES VOLLER HINGABE. AUS EIGENER KRAFT. VON GRUND AUF.