

TAPPEANSVARLIG

Svaneke Bryghus

Ansøgning sendes til vores Brygmester
Peter Schrøder: ps@svanekebryghus.dk



Svaneke

Tappeansvarlig Svaneke Bryghus.

Vil du være en del af et stærkt team, hvor du som tappeansvarlig er helt tæt på vores produktion.

Årligt brygger og tapper vi mere end **2 millioner liter økologisk specialøl**. Som ansvarlig for tapning bliver du et essentielt led, der skal sikre at vi opretholder vores høje kvalitet på tværs af varianter og emballagetyper.

Hos Svaneke Bryghus på Bornholm får du muligheden for at blive en del af et ambitiøst, dedikeret og humørfyldt hold, hvor passionen for øl og bæredygtighed præger hverdagen.

Vi værner om vores håndværk og går op i detaljerne fra råvarer til færdigt bryg, og du vil opleve et miljø, hvor samarbejde og læring går hånd i hånd med udvikling og nytænkning.

Hvad kan vi tilbyde dig?

Som en del af vores produktionsteam får du mulighed for at arbejde i et passioneret miljø, hvor kvalitet, håndværk og innovation er i centrum.

Vi leder efter en kollega, der både trives i et team, men også kan tage selvstændigt ansvar, planlægge opgaver og sikre, at vi altid leverer øl i højeste kvalitet.

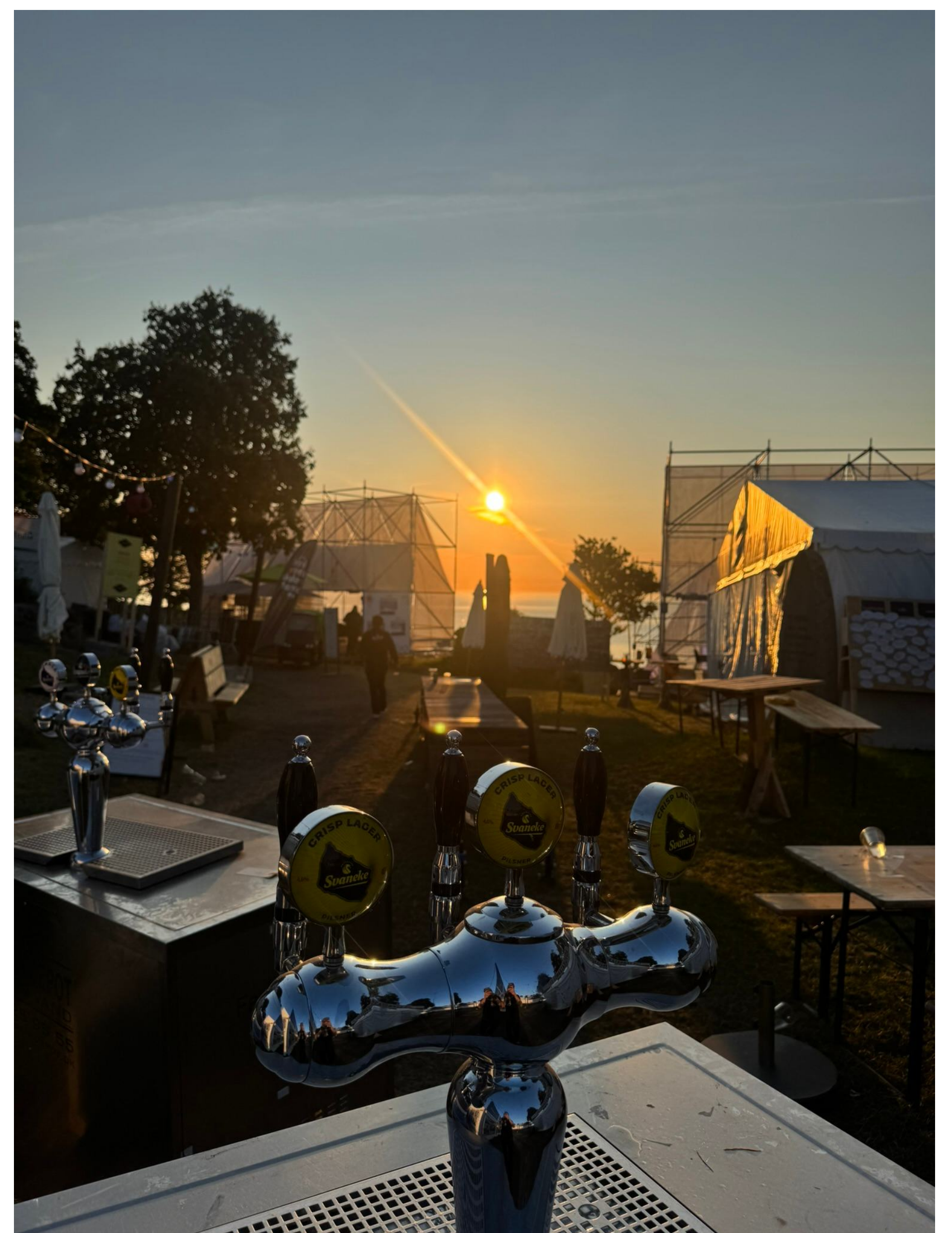
Stillingen er en tapperrolle, hvor der med tiden også vil kunne blive mulighed for at indgå i bryggerteamet.

Som tapper sørger du for, at vores øl tappes korrekt på flasker, dåser og fustager, og er med til at sikre at vores høje kvalitetsprodukter bevares hele vejen frem til forbrugeren.

Grundet øget produktion er vi i gang med at udvide vores produktion. Arbejdstiden vil som udgangspunkt være imellem kl. 7.00 og 15.00, men der kan forekomme arbejdstider uden for dette tidsrum, da vi er en sæsonpræget sommervirksomhed, hvorved fleksibilitet forventes.

Som tapper vil du ligeledes indgå i et vagtrul, hvor du ca. hver 4./5. uge har weekendvagt. Vagten har en vagttelefon og kan have udkald til at servicere vores kunder ved behov. Vi sørger for at sætte dig godt ind i opgaverne og sikrer en grundig oplæring.

Stillingen er en fuldtidsstilling på 37 timer ugentligt.
Alle ansatte i Svaneke Bryghus bruger tidsregistrering via Besoft.





Dine ansvarsområder som tappeansvarlig

- Klargøring og drift af tappe- og dåselinje
- CIP-rengøring af tappeudstyr
- Korrekt påfyldning, etikettering og datomærkning
- Pallehåndtering og kassepakning
- Procesovervågning, registrering og fejlfinding

Det er en fordel, hvis du har

- Gennemført en videregående uddannelse, som studentereksamen eller tilsvarende
- Grundlæggende kendskab til at benytte Office-programmer, som bl.a. Excel og Word
- Interesse for og viden om øl
- Motivation til på sigt at lære mere om bryggeridrift
- Evne til både at arbejde teambaseret og selvstændigt
- Evne til at løse udfordringer med et positivt blik, til at tage ansvar og være nysgerrig
- Blik for overholdelse af deadlines og arbejder tillidsfuldt i alle henseender
- Gode engelskkundskaber

Er du klar til at tappe hos os.

Send din ansøgning og dit CV til brygmester:
Peter Schrøder – ps@svanekebryghus.dk

Har du spørgsmål til stillingen så kontakt produktionsleder:
Kau Root på mobil: 52 52 81 31

Ansættelse 3. november.
Vi afholder samtaler løbende, så send din ansøgning snarest.

Læs mere på www.svanekebryghus.dk