



BrauerIn gesucht - Ab August 2021

2016 hatten wir die Idee zu unserem eigenen Bier und haben gesagt: „Lass doch machen!“ So wurde das „Neulich“ geboren. Das erste Bier aus Hopfen, Malz und #MachDoch. Heute sagen wir „Prost“ zu allen, die sich selbst vertrauen, ermutigen sie vom Reden ins Tun zu kommen, Pioniere zu sein

Wir suchen ab sofort eine(n) MitarbeiterIn für unsere Brauerei und die Auswärtsproduktion.

Dein Profil

- Du kannst dich mit unseren Werten identifizieren. und dir sagt unser #MachDoch etwas.
- Du bist zuverlässig, flexibel und hast Lust in einem jungen wachsenden Unternehmen zu arbeiten.
- Du hast Lust, Leute von deinen Produkten zu begeistern und zu experimentieren.
- Du hast keine Probleme mit den physischen Anforderungen rund ums Bier brauen in unserer Gasthausbrauerei: Schwer (ca. 25 kg) heben, hohe Luftfeuchtigkeit, hohe Temperaturen, länger Zeit auf Füßen sein.

Deine Aufgaben

- Du managst die Brauerei und braust Bier - vom Korn bis ins Glas.
- Rohstoffversorgung sicherstellen.
- Sauberkeit und Funktionalität der Brauerei sicherstellen.
- Events "rund ums Bier" organisieren (Bspw. Verkostungen), womit wir unseren Gäste das Biererlebnis näher bringen.
- Schnittstelle Bar-Brauerei: Du bist für den Biernachschub verantwortlich und musst sicherstellen, dass die Barcrew immer auf dem neuesten Stand bezüglich Bier ist.
- Vermutlich auch Qualitätskontrollen in der Außer-Haus Produktion (Lohnbrau).

Was wir bieten

- Ein junges buntes Team mit flachen Hierarchien
- Flexible Arbeitszeiten und eigenverantwortliche Tagesplanung
- Team Events & Vergünstigungen in unserer Bar
- Jede Menge #MachDoch Spirit und die Möglichkeit dich in die kontinuierliche Entwicklung des Neulichs einzubringen

... und natürlich das beste Bier der Stadt, Prost!

Bitte schicke deine aussagekräftige Bewerbung an steffen@brauhaus-neulich.de.

Wir freuen uns auf DICH!

