

BROUWERIJ DURS ZOEKT EEN ZELFSTANDIG WERKEND BIERBROUWER (20 - 32 UUR)



Stadsbrouwerij Durs is een jong, groeiend bedrijf en heeft zich tot doel gesteld dé craftbier brouwerij van Arnhem en omstreken te zijn. Met ons ambachtelijk gebrouwen speciaalbier zoeken wij zoveel mogelijk de verbinding met onze omgeving zonder ons daarbij te willen beperken. We zijn duurzaam, maatschappelijk betrokken en streven circulariteit na. We willen vaker meedoen aan wedstrijden en een bierreeks van special/limited editions voor geselecteerde horeca en slijterijen door ontwikkelen.

Vanwege uitbreiding van ons team zijn we op zoek naar een:

ERVAREN BIERBROUWER (M/V)

Taken

Samen met één andere brouwer en een leerling-brouwer vorm je het brouwteam van Durs. Je bent verantwoordelijk voor het gehele brouwproces, het bottelen en andere voorkomende werkzaamheden in de brouwerij en daarbuiten. Je brouwt op een ordelijke en hygiënische wijze, neemt monsters en voert analyses uit om de kwaliteit van de Durs bieren op een zo hoog mogelijk niveau te houden. Je bent in staat innovatie en productverbetering verder vorm te geven en denkt met het team na over nieuwe recepten. Specifieke kennis aangaande innovatieve technieken en biestijlen en ontwikkeling hebben onze interesse. Daarbij verwachten we dat je actief kennis vergaart en daar waar gewenst toepast over nieuwe trends en ontwikkelingen ten behoeve van de brouwerij en onze bieren.

Functie-eisen

Voor deze functie is ervaring als brouwer een absolute pré. We stellen de volgende basiseisen aan je kennis en vaardigheden:

Je hebt bij voorkeur minimaal een afgeronde MBO-3 opleiding in de richting van levensmiddelentechnologie. Meerdere jaren ervaring met het brouwen van speciaalbier.

- Je bent fysiek sterk.
- Je hebt goed technisch inzicht en sterk probleemoplossend vermogen.
- Je kunt zowel zelfstandig als in teamverband werken.
- Je hebt kennis van HACCP, de hygiëncode voor bierbrouwerijen en kunt deze toepassen en implementeren.
- Je hebt kennis van regelgeving en wettelijke eisen die betrekking hebben op een bierbrouwerij.
- Je hebt een sterk waarnemend vermogen in geur en smaak.
- Je hebt kennis van grondstoffen en kunt deze op kwaliteit beoordelen.
- Je hebt kennis van MS office pakket.
- Je bent flexibel inzetbaar en bereid tot werken in de weekenden (mits noodzakelijk).
- Je bent communicatief vaardig.
- Je werkt nauwkeuring en hebt een oog voor veiligheid en kwaliteit.
- Je hebt een actieve houding in het vergaren van nieuwe kennis.
- Je vindt het leuk om processen te verbeteren.
- Je volgt trends en ontwikkelingen binnen de bierwereld en past het zo mogelijk ook toe.
- Je bent bereid om jezelf verder te ontwikkelen en daar waar nodig te scholen.
- Je vindt het leuk om op festivals en beurzen het gezicht van Durs te zijn.
- Je woont in of komt in de omgeving van Arnhem wonen.

Arbeidsvoorwaarden

- Een uitdagende functie in een snelgroeiend bedrijf.
- Werken in een team vol passie van bier.
- Persoonlijke ontwikkeling hebben wij hoog in het vaandel staan door te investeren in opleiding, workshops en congressen.
- Leuke collega's en een gezellig team.
- Lekkere biertjes.
- Een passend salaris in lijn met je ervaring.

Heb je interesse?

Ben jij geschikt voor deze functie en voldoe je aan de functie-eisen? Reageer dan door een motivatiebrief te schrijven waarin jouw passie voor het vak van brouwer in elk geval aan bod komt. Verder ontvangen we ook graag jouw curriculum vitae **vóór 14 februari 2022**. Stuur je brief en CV naar Angelo@durs.nl t.a.v. Angelo Driessen.

