

31.05.2026

Aufgabenbereiche eines Braumeisters in der Huus-Braui

- Planung, Steuerung und Überwachung des gesamten Brauprozesses von der Rezeptentwicklung bis zur Abfüllung in Flaschen und Kegs
- Eigenverantwortliche Entwicklung neuer Biersorten und saisonaler Spezialitäten
- Sicherstellung der Einhaltung von Qualitätsstandards sowie Hygieneregeln
- Betreuung der Rohstofflagerung, Einkauf und Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten
- Durchführung von Laboranalysen und Auswertung der Ergebnisse zur Qualitätskontrolle
- Verantwortung für die Wartung, Pflege und Optimierung der Brauanlagen
- Ordnung und Übersicht in allen Lagern sowie in der Brauerei sicherstellen
- Mitarbeit bei der Vorbereitung und Planung von Events und Messen
- Mitwirkung an Marketing- und Verkostungsveranstaltungen zur Positionierung der Biere am Markt
- Dokumentation aller Brauvorgänge und Erstellung von Reports für die Geschäftsleitung
- eigenständige Absprache und Koordination mit der Geschäftsleitung und dem Barteam
- aktive Mitarbeit in der Kundenbetreuung von neuen und bestehenden Gastrokunden