

Brauer:in / Kombucha Brewer (m/w/d)

Wir wachsen und suchen dich.

Unser Kombucha entsteht mit Zeit, Sorgfalt und Handarbeit. Jeder Batch ist das Ergebnis aus guten Rohstoffen, kontrollierter Fermentation, sauberer Arbeit und Verantwortung für das Produkt. Für unsere Produktion suchen wir eine Person, die fundierte praktische Erfahrung in der Getränkeherstellung mitbringt, verantwortungsvoll arbeitet und Lust hat, ein handwerkliches Produkt aktiv mitzugestalten.

Deine Aufgaben

- Eigenständige Herstellung von Kombucha (Teeansatz bis Abfüllung)
- Probenahme & Qualitätsmessungen (pH, Brix, Ethanol, Sensorik)
- Bestellung, Annahme und Kontrolle von Rohstoffen
- Dokumentation der Produktionsschritte (MES)
- Reinigung & Desinfektion von Tanks, Anlagen und Produktionsbereichen

Was uns wichtig ist

- 1–2 Jahre praktische Erfahrung in der Getränkeherstellung (z. B. Brauerei, Winzerei, Safftherstellung)
- Sehr saubere, sorgfältige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Verständnis für Produktionsabläufe, Hygiene und Qualität
- Eigenständiges Arbeiten & Mitdenken im Prozess
- Interesse an Fermentation & handwerklicher Produktion

Was wir bieten

- Verantwortung für ein handwerkliches Produkt
- Kurze Entscheidungswege & kleines Team
- Raum zur Mitgestaltung von Prozessen
- Faire Vergütung

Interesse?

Alle Infos & Bewerbung: www.erfrischerling.de/jobs

