

Brouwerij St. Bernardus – Meewerkend Brouwer (m/v/x) - Kwaliteit & Dagelijkse opvolging

Ben jij technisch aangelegd, heb je sterke interesse in voedingsprocessen & de bierbrouwerij en neem je van nature graag het voortouw? Lees dan zeker verder!

In deze functie heb je een dubbele rol:

1. Dagelijkse werking van de brouwerij (+/- 85%)

Als rechterhand van de Verantwoordelijke Brouwerij speel jij een centrale rol in de dagelijkse organisatie. Je zorgt dat alles vlot, gestructureerd en veilig verloopt in de brouwerij. Je bent het eerste aanspreekpunt voor collega's, schakelt snel tussen afdelingen en houdt altijd de kwaliteit en efficiëntie in het vizier.

Je dag ziet er ongeveer zo uit:

- Je zorgt voor een vlotte opstart en afsluit.
- Je verdeelt de taken binnen het team volgens de planning.
- Je organiseert het dagelijks overleg en volgt de incidentenlijst proactief op.
- Je bent het eerste aanspreekpunt in de brouwerij bij vragen rond uitvoering, materiaal of andere operationele zaken.
- Je neemt de lead in first problem solving: kleine issues hou jij klein.
- Je overlegt vlot met de Technische Dienst, Bottelarij & Vatenlijn, Planning en andere afdelingen.
- Je volgt de kwaliteit, orde en netheid van nabij op.
- Je begeleidt testen of proeven in samenwerking met het labo.
- Je noteert werkinstructies en zorgt dat alles helder en bruikbaar gedocumenteerd wordt.
- Je denkt actief mee na over procesverbeteringen en efficiëntie & werkt actief mee bij de implementatie hiervan.
- Je hebt dagelijks overleg met de Verantwoordelijke Brouwerij, waarbij je info deelt en afstemt.

2. Meewerkend brouwer – back-up van onze 2 vaste brouwers (+/- 15%)

Wanneer nodig, neem jij met plezier de rol van meewerkend brouwer op. Je staat letterlijk tussen de ketels en zorgt mee voor een feilloos brouwproces. Wat houdt dat concreet in?

- Je zet de juiste grondstoffen klaar met oog voor detail en hygiëne.
- Je doorloopt het volledige brouwproces volgens de recepten en planning.
- Je vult de brouwfiches nauwkeurig in zodat alles perfect traceerbaar is.
- Je zorgt voor een propere brouwzaal en kraaknette tanks – want een kwalitatief bier begint bij een kraaknette omgeving.

Herken je je in onderstaand profiel?

Je bent iemand die niet aan de zijlijn staat, maar zelf graag mee de handen uit de mouwen steekt. Tegelijk hou je het overzicht, denk je actief mee over verbeteringen en voel je je verantwoordelijk voor een vlot verloop in de brouwerij. Dankzij jouw betrokkenheid, technische kennis én oog voor kwaliteit ben je een echte meerwaarde voor het team.

Je hebt een eerste ervaring in de voedingsindustrie, bij voorkeur in een brouwerij of gelijkaardige productieomgeving, maar ook gemotiveerde schoolverlaters zijn welkom !

Je hebt affiniteit met brouwen, hygiëne, kwaliteit en weet hoe belangrijk nauwkeurigheid en orde & netheid zijn in het productieproces.

Je bent technisch aangelegd, leert snel bij en werkt graag volgens duidelijke procedures.

Je helpt collega's verder, werkt vlot samen en kan kleine problemen zelfstandig aanpakken.

Je voelt je goed in een meewerkende rol met verantwoordelijkheid en durft initiatief nemen wanneer nodig.

Je bent leergierig en denkt actief mee over verbeteringen in de werkprocessen.

Je communiceert helder met collega's van de kwaliteitsdienst, productie, technische dienst en planning.

Wat mag je van ons verwachten ?

Bij ons krijg je meer dan alleen een job – je komt terecht in een warme, familiale brouwerij waar vakmanschap, collegialiteit en kwaliteit hand in hand gaan.

Een voltijdse arbeidersfunctie met een vast contract en toekomstperspectief.

Dagwerk gedurende +/- 85% van de tijd. Tijdens je rol van meewerkend brouwer (+/- 15%) werk je tussen 6u30 en 19u30

Een intensieve opleiding tot brouwer: je leert het vak van ervaren collega's en groeit stap voor stap in je rol.

Een fijne werksfeer binnen een hecht team waar samenwerken en elkaar helpen vanzelfsprekend is.

Een marktconform loon, afgestemd op jouw profiel en ervaring.

Een goed bereikbare werkplek

Een familiale bedrijfscultuur met regelmatig teamactiviteiten en ruimte voor een babbel en een pint.

<https://www.sintbernardus.be/>