



## **BRYGGER OG TAPPER TIL SVANEKE BRYGHUS**

English below

Vil du være med til at brygge mere end 1,7 mio. liter økologisk craft beer for Svaneke Bryghus? Vores øl er alsidige og spænder fra undergærede specialiteter til alle kategorier af overgærede øl. Bryggeriet går meget op i grøn omstilling, og har derfor stort fokus på vores CO2 aftryk.

I denne fuldtidsstilling vil du blive en del af vores bryggerteam, der brænder for at producere de bedst mulige økologiske øl til de danske ølhylde. Vi har øje for kvalitet, og lysten til at levere den allerbedste øl er et must. Vi søger en person, der både er en teamplayer, men som også kan arbejde selvstændigt, og som har øje for at planlægge og prioritere opgaverne, som de kommer.

### **Om stillingen**

Vores brygger står for brygning af hele det nuværende udvalg af øl, tager sig af gæringstanke, overvåge gæring og alt det papirarbejde, der er nødvendigt for kvalitetsstyring. I fremtiden søger vi at udvide vores produktion til at omfatte et vekslende dag- og aftenhold.

Som tapper vil du naturligvis tappe ugeplanens øl til aftalt tid og bevare øllets integritet under tapning. Det kræver, at vores tappemaskine fyldes med flasker, at etiketterne placeres korrekt, og den korrekte mængde øl går ind i hver kasse øl. Der vil også være omstilling af maskinerne til flasker i forskellige størrelser. Det samme kan siges om vores dåselinje.

### **Stillingsansvar**

Denne liste er ikke udtømmende, da forfaldende arbejde kan forekomme.

#### **Brygger**

- Brygning i henhold til vores opskrifter
- CIP (rengøring på plads) af vores bryggeri
- CIP af vores gæringstanke og urtlinje
- Gærhøst fra tanke til en desinficeret beholder
- Gærformering med rengøring af pladevarmeveksler
- CO<sub>2</sub>-målinger og justeringer, hvis nødvendigt
- Dry Hopping af vores gæringstanke
- Ingredienshåndtering med lejlighedsvis tunge løft på op til 25 kg.
- Procesovervågning og daglig registrering
- Fejlfinding af udstyrsfejl med vores teknikere

#### **Tapper**

- Flaske-/dåsefodring og placering af paller
- Start og luk CIP af tappemaskine med alle slanger og tilslutninger
- Korrekt påfyldning af flasker/dåser inklusive volumener og DO/CO<sub>2</sub>-regulering
- Mærkning med den korrekte dato
- Fodre kasserejseren
- Korrekt dato på kasserne
- Procesovervågning og daglig registrering

- Fejlfinding af udstyrsfejl med vores tekniker

#### **Grundlæggende krav**

- Studentereksamen eller højere
- Grundlæggende praktisk kendskab til Excel og Word
- En interesse og viden om øl
- Stærkt ønske om at lære mere om bryggeridrift
- Evne til at arbejde selvstændigt og som en del af et hold
- Lyst til at bo på Bornholm
- Kan kommunikere på engelsk

#### **Foretrukne krav**

- Erhvervserfaring fra et bryggeri eller uddannelse inden for brygning. Anden relateret erfaring med føde- og drikkevareproduktion er også acceptabelt
- Gaffeltruck certificering
- Arbejdskendskab til et Braukon-system eller lignende automatiseringssystemer
- Grundlæggende teknisk flair
- Grundlæggende kendskab til Egenkontrol og Fødevarestyrelse krav til produktion
- Problemløsningsorienteret og ikke bange for at stille spørgsmål og tage ansvar.
- Punktlig og pålidelig.

#### **Brygger du en ansøgning?**

Send venligst din detaljerede ansøgning og CV til vores brygmester:

Peter Schrøder, [ps@svanekebryghus.dk](mailto:ps@svanekebryghus.dk)

+45 24 22 14 16

Ansættelse hurtigst muligt. Vi holder løbende samtaler, så send din ansøgning til os, hurtigst muligt.

Læs mere om bryggeriet på [www.svanekebryghus.dk](http://www.svanekebryghus.dk)

## **BREWING AND BOTTLING POSITION**

We're a craft brewery on a small Danish Island, Bornholm, in the Baltic Sea. We're 100% organic and have an annual output of about 1,7 million liters of beer. Our beers are diverse and ranges from bottom-fermented specialties to all categories of top-fermented beers. In addition, we focus very strongly on our CO2 balance and our production processes are therefore already CO2-negative.

In this full-time position, you will be taking part in our team to produce the best organic beers possible, so an eye for quality and a drive to deliver the very best beer is a must. Therefore, we are looking for someone that can work in a team, but also is self-sufficient enough to look ahead, prioritize, and work independently.

### **The position**

As a brewer at our facility, you will be brewing all of current range of beers, taking care of the fermentation vessels, yeast management, and all the paperwork that is needed for quality management. In the future, we are looking to expand our production to include an alternating day and an evening shift.

As a bottler you will naturally be bottling the week's production goals and maintain the integrity of the beer while making sure that the bottles are being feed into the filler properly, the labels are place correctly and the correct amount of beer goes into each case. There will also be change overs from the different sized bottles. The same can be said of our canning line.

### **Position responsibilities**

This list is not exhaustive.

#### **Brewer**

- Brewing according to our recipes
- CIP (Cleaning in place) of our brewhouse
- CIP of our fermentation vessels and wort line
- Yeast harvest from tanks into a sanitized vessel
- Yeast propagation with plate heat exchanger cleaning
- Co2 measurements and adjustments if necessary.
- Dry Hopping of our fermentation tanks
- Ingredient management with occasional heavy lifting of up to 25 kg.
- Process overwatch and daily record keeping
- Troubleshooting equipment errors with our technician

#### **Bottler**

- Bottle/Can feeding and pallet placement
- Start up and closing CIP of filler with connections.
- Correct filling of bottles/cans including volumes and DO/CO2 regulation
- Labeling with the correct date
- Feed the box erector
- Correct date on the boxes
- Process overwatch and daily record keeping
- Troubleshooting equipment errors with our technician

### **Basic Requirements**

- High School diploma or higher
- Basic working knowledge of Excel and word
- An interest and knowledge of beer styles
- Strong desire to learn more about brewery operations
- Ability to work independently and as part of a team
- Desire to live on Bornholm and learn Danish in the future
- Intermediate level of English as a minimum

### **Preferred Requirements**

- Working experience from a brewery or education in brewing. Other related food and beverage production experience is also acceptable.
- Forklift certification
- Working knowledge of a Braukon system or similar automation systems
- Basic technical flair
- Basic knowledge of Regulative self-governance systems.
- Problem solving orientated and not afraid to ask questions and take responsibility.
- Punctual and reliable.

Find more information at [www.svanekebryghus.dk](http://www.svanekebryghus.dk)

Please send your detailed application and CV to our master brewer:

Peter Schrøder

[ps@svanekebryghus.dk](mailto:ps@svanekebryghus.dk)

+45 24 22 14 16