



Schnapsbrennen ist unsere Leidenschaft! Seit drei Generationen betreiben wir dieses Handwerk und tragen mit einem vielfältigen Sortiment zum Erhalt der Schweizer Spirituosenkultur bei. Entdecken Sie unseren Familienbetrieb am idyllischen Lauerzersee am Fuss der Rigi im Herzen der Schweiz.

Brennmeister (100%)

Aufgaben

- Hauptverantwortung für die Spirituosenherstellung vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt
- Brennerei-Verantwortlicher: Destillation, Reinigung & Unterhalt
- Produktherstellung aufgrund von Rezepturen
- Mithilfe bei Produktionsabnahmen für das BAZG
- Abfallmanagement (z.B. Maische, Vorlauf & Nachlauf)
- Filtration und Reduktion von Destillaten auf Trinkstärke inkl. Alkoholmessung
- Konfektionierung von Bestellungen
- Diverse Kellereiarbeiten und Lagerbewirtschaftung
- Einhaltung der Produktqualität, Hygiene und Sicherheit
- Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit
- Führen des Betriebsjournals und Prüfen der Dampfanlage
- Mithilfe beim Unterhalt der Infrastruktur und der Maschinen

Gesuchtes Profil

- Freude an Spirituosen
- Hohe Eigenmotivation und unternehmerisch denkende Persönlichkeit
- Saubere Arbeitsweise und Sinn für Hygiene
- Handwerkliches Geschick
- Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie (idealerweise Getränkeindustrie)

Was wir Ihnen bieten

- Abwechslungsreicher Job mit einem spannenden Aufgabengebiet
- Angenehmes, familiäres Umfeld
- Attraktive Anstellungsbedingungen, selbstständiges Arbeiten
- 42-Stunden-Woche inkl. Kompensation der Mehrarbeit
- Weiterbildung on-the-job

Flexibler Stellenantritt nach Absprache voraussichtlich im **Winter 2023**. Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG

Telefon +41 41 811 55 22

info@zgraggen.ch