



**VIELANKER**

**Sie fehlen uns  
zur vollen Stärke**



**Verstärken Sie uns**

**und werden Sie unser/e Brauer/in (m/w/d).**

(Vollzeit/Teilzeit, Festanstellung in Vielank zum nächstmöglichen Zeitpunkt)

#### **Ihre Aufgaben**

- Brauen von ober- und untergärigen Bieren in unserem Sudhaus
- Erledigen aller anfallenden Tätigkeiten im Gär- und Lagerkeller
- Reinigen und Füllen von Fässern
- Pflege der Schankanlagen
- Dokumentation der Prozesse im Rahmen von HACCP

#### **Ihr Profil**

- Zuverlässige Arbeitsweise und Freude am Arbeiten im Team
- Bereitschaft zum Arbeiten im 2-Schicht-System
- Begeisterung für die Marke Vielanker mit hohem Qualitätsbewusstsein
- eine abgeschlossene Ausbildung zum Brauer und Mälzer

#### **Wir bieten Ihnen**

- Ein motiviertes Team und ein positives Arbeitsklima
- Kostenfreie Bereitstellung von Dienstkleidung
- Planbare Arbeitszeiten im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben, wechselnde Früh- und Spätschichten
- Attraktive Vergütung
- Fahrtkostenzuschlag oder Tankgutschein
- Vielfältige Tätigkeit mit Weiterentwicklungsperspektiven

**VIELANKER steht für norddeutsche Ehrlichkeit und echte Handarbeit.**

Unsere Brauerei liegt im Süd-Westen Mecklenburgs im Biosphärenreservat Flusslandschaft-Elbe-MV. Das dazugehörige Restaurant gliedert sich in unterschiedlich große Gasträume, die für das à la Carte und Bankett Geschäft bis zu 150 Personen bestens geeignet sind. Im Sommer stehen uns zudem ein urgemütlicher Biergarten für ca. 200 Personen zur Verfügung. Der Hotelbereich verfügt über 34 urig eingerichtete Zimmer in unmittelbarer Nachbarschaft zu unserem Restaurant.

Unser Restaurant ist ein Leuchtturm in unserer Region und zieht ein bunt gemischtes, qualitätsorientiertes Publikum an. Hier wird unser selbst gebrautes Bier frisch vom Fass gezapft und neben Brauhaus-Klassikern werden weitere hochwertige Gerichte angeboten. Unsere Gäste können bei uns gesellige Momente im echt ursprünglichem Ambiente erleben, sei es bei einem einfachen Restaurant-Besuch, bei Firmen- oder Privatevents, oder Brauereiseminaren. Zudem verfügen wir über eine Auerochsenherde, die zu einer Safari einlädt und hochwertige Produkte hervorbringt.

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!**

**Bitte senden Sie diese an [bewerbung@vielanker.de](mailto:bewerbung@vielanker.de)**

**Oder kontaktieren Sie uns unter 0151 72128337 direkt telefonisch.**