

Brygger til Nørrebro Bryghus

Til vores team på bryggeriet søges en brygger.

Du vil komme til at indgå i teamet, som løser alle opgaver på bryggeriet, fra bryg til tapning..

Vi har en uformel omgangstone, som den nu kan være på et bryggeri, det skal jo være sjovt at gå på arbejde.

Den nye kollega vi søger skulle gerne have erfaring fra arbejde i et bryggeri, du skal være kvalitetsbevidst og gerne have minimum en diplombrygger uddannelse, men erfaringen tæller også højt her.

Hvis du har erfaring i et tapperi er det yderligere et plus, lige som et truckcertifikat heller ikke vil ligge dig til last.

Du skal være indstillet på at kunne arbejde både på vore bryggeri i Baldersbrønde,
samt på vores lille bryggeri på Reffen (Refshaleøen)

Vi sætter stor pris på at du kan arbejde selvstændigt, men selvfølgelig under ansvar for hvad du har med at gøre, ligesom ordens og rengøringssans falder dig helt naturligt.

Vi kan tilbyde en arbejdstid der normalt vil være lagt mellem kl 06.00 og 18.00, en god løn selvfølgelig med pension.

Vi har igennem de seneste par år været i en rivende udvikling, både med implementering af nye øltyper, samt fastholdelse af et højt niveau på de gamle kendinge, til eksempel New York Lager og Bombay IPA, vi kalder det arvesølvet

Send os en ansøgning bilagt dit CV, så kunne det jo være vi inviterede dig på en snak og en kop kaffe.

Om Nørrebro Bryghus

Nørrebro Bryghus åbnede dørene i 2003 og var fra starten et fyrtårn i udviklingen af den danske ølkultur.

Nørrebro Bryghus har været med til at flytte danskernes interesse og holdning til specialøl, og i dag er der mere 250 mikrobryggerier i Danmark.

Igennem 18 år har vi haft vokseværk, og vores økologiske øl sælges nu i mere end 1.000 detail butikker og i 100 barer og restauranter fordelt over hele landet.

Dertil kommer vores eget bryghus i hjertet af Nørrebro, hvor vi driver både bar og restaurant med fokus på at samle folk til oplevelser ned øl som nøgleord; Øl og mad, Øl-Yoga og Øl-kor som et par eksempler ligesom vi også driver vores eget bryggeri og bar på Reffen.

Vi tilbyder

Et spændende og udviklende job i en dynamisk virksomhed med en uformel omgangstone og dygtige erfarne kolleger. Og den bedste fyraftens-øl....

Tiltrædelse februar 2022 – eller tidligere.

Vi glæder os til at høre fra dig hvis dine personlige ambitioner og lyst lever op til ovenstående.

Send din ansøgning til mra@noerrebrobryghus.dk

For nærmere information er du velkommen til at kontakte:

Michael Rahbek, Bryggerichef | mra@noerrebrobryghus.dk | Tlf. 20 6087 54

