



B(R)OUW MEE AAN DE TOEKOMST VAN OMER

Brouwerij Omer Vander Ghinste, een familiale brouwerij opgericht in 1892, is een belangrijke speler op de Belgische biermarkt. Belangrijkste bieren zijn OMER., Tripel LeFort en Lefort als speciaalbiere, en Bockor pils en Blauw Export bier als pilsbieren

Door de voortdurende groei zoeken wij een:

OPERATOR KOUDE BLOK / BROUWER (M/V)

FUNCTIE

Samen met andere collega's ga je alle activiteiten van het koude gedeelte van het brouwproces aansturen en uitvoeren. Hierbij sta je in voor o.a. opvolging van het gistingsproces, transfer van bieren tussen de respectievelijke productiestappen, filtratie van bieren, onderhoud en reiniging van de brouwinstallatie en tanks, enz. Daarnaast zal er tevens op termijn mogelijkheid zijn om specifieke taken binnen het warme gedeelte van het brouwproces uit te voeren.

PROFIEL

We zoeken een medewerker met een grote interesse in bieren en hun brouwwijze.

- Je bent bij voorkeur in het bezit van een bachelor diploma richting biochemie/biotechnologie, of hebt werkervaring als operator in een vergelijkbare functie
- Je bent vertrouwd te werken in een geautomatiseerde omgeving. Technische interesse en kennis zijn zeker een troef.
- Je draagt kwaliteit en nauwkeurigheid hoog in het vaandel
- Je kan zelfstandig werken
- Je bent flexibel qua job inhoud en werkuren (2-ploegensysteem)
- Je bent woonachtig in de regio Kortrijk

WIJ BIEDEN

- Een kans om actief mee te b(r)ouwen aan het verdere succes van onze brouwerij
- Een grondige interne opleiding omtrent producten en processen
- Een voltijdse gevarieerde job, met grote verantwoordelijkheid
- Een correcte verloning i.f.v. je opleiding en ervaring

Geïnteresseerd in deze job? Stuur je cv met recente foto naar Brouwerij Omer Vander Ghinste, t.a.v. Mario Decneudt, Human Resource, Kwabrugstraat 5 – 8510 Bellegem of mail naar: jobs@omer.be

Meer info over Brouwerij Omer Vander Ghinste vind je op www.omervanderghinste.be