



Brouwer

Van brouwzaal tot labo, met focus op kwaliteit en proces

Sint-Gillis-Waas

The Musketeers – Bier dat doet praten.

België en bier gaan al eeuwen hand in hand. Bij Brouwerij The Musketeers bouwen we daar al meer dan 25 jaar verder aan, op onze eigen manier. Met karaktervolle bieren die nét dat tikkeltje anders zijn. Onze bieren worden niet alleen gebrouwen om te drinken, maar om te beleven. Thuis met vrienden, op een zonnig terras, bij een goed gerecht of tijdens een gezellige babbel die blijft duren. Want goed bier brengt mensen samen en zet gesprekken in gang. Dat is waar wij voor staan. Bier dat doet praten.

Om ons team te versterken, zoeken we een brouwer die mee wil bouwen aan bieren met een eigenzinnig karakter en graag nauwkeurig werkt aan een sterk eindresultaat.



Wat ga je doen?

Als brouwer ben je van A tot Z betrokken bij het brouwproces. Je combineert werken op de installatie met kwaliteitsopvolging en laboactiviteiten. Je maakt deel uit van het productieteam en werkt nauw samen met de productieverantwoordelijke en productiemanager. Het grootste deel van je tijd sta je in de brouwerij zelf. Ongeveer 70% van je job bestaat uit actief meewerken aan het brouwproces, aangevuld met kwaliteitscontrole en labo-opvolging.

Je rol is hands-on, maar met impact. Wat jij doet, proef je later in elk glas.

In de brouwerij

- Je bedient en volgt het volledige brouwproces op, van brouwzaal tot fermentatie en processing
- Je weegt grondstoffen af en voegt ze correct toe volgens receptuur
- Je bereidt gist voor en volgt de fermentatie nauwgezet op
- Je zorgt voor het reinigen van installaties, tanks en leidingen (CIP)
- Je houdt procesgegevens correct bij en volgt installaties en nutsvoorzieningen op

Kwaliteit en smaak

- Je neemt stalen en voert kwaliteitscontroles uit
- Je analyseert resultaten en zorgt voor een correcte registratie
- Je organiseert en neemt deel aan degustaties
- Je helpt mee om onze kwaliteitsaanpak en analysemethoden verder te verfijnen

Labo en ondersteuning

- Je zorgt voor orde en netheid in het labo
- Je volgt onderhoud en kalibratie van meettoestellen op
- Je beheert de voorraad van laboartikelen
- Je ondersteunt bij de ontwikkeling van nieuwe bieren en recepten

Wie ben jij?

Je hoeft geen doorwinterde brouwer te zijn. Wat voor ons telt, is hoe je werkt, hoe je denkt en waar je energie van krijgt.

- Je hebt een bachelor in chemie, biochemie of laboratoriumtechnieken, of je hebt relevante ervaring in een labo- of kwaliteitsomgeving
- Je werkt nauwkeurig en hebt een sterk gevoel voor kwaliteit
- Je hebt een echte hands-on mentaliteit en steekt zonder aarzelen mee de handen uit de mouwen
- Je hebt interesse in smaak, aroma en productontwikkeling
- Je hecht veel belang aan veiligheid en hygiëne en volgt deze strikt op
- Je werkt vlot samen, maar organiseert ook zelfstandig je werk
- Je kan vlot overweg met MS Office

Wat deze rol extra interessant maakt, is dat je meewerkt aan innovatie en procesoptimalisatie.

Wat mag je verwachten?

Hier brouw je niet alleen bier, je bouwt mee aan een verhaal. Je komt terecht in een brouwerij waar je niet aan de zijlijn staat, maar mee bouwt aan het eindproduct.

- Een gevarieerde rol in de brouwerij en het labo, waarbij je mee het resultaat proeft
- Een team waar samenwerking vanzelfsprekend is
- Ruimte om te leren, initiatief te nemen en jezelf te ontwikkelen
- Een voltijds contract (39u/week met 6 ADV-dagen)
- Werk in daguren met een goede work-life balans
- Hospitalisatieverzekering
- Maaltijdcheques
- Mogelijkheid tot fietslease
- Een correct en marktconform salarispakket

Interesse? Mail naar jobs@themusketeers.be

JACK'S
Precious IPA

Troubadour

ANTIGOON
Courageous WIPA

Brouwerij The Musketeers, Reepstraat 208, B - 9170 Sint-Gillis-Waas
tel +32 (0)3 344 02 31 | info@themusketeers.be | www.themusketeers.be