

Als Grazer Traditionsunternehmen ist sich die **DESTILLERIE FRANZ BAUER** ihrer Wurzeln bewusst, verschließt sich jedoch nicht dem Neuen. Aus diesem Grund nimmt das kreative und innovative Arbeiten bei Bauer einen hohen Stellenwert ein. Stets mit offenen Augen und am Puls der Zeit kommen aus der Grazer Destillerie immer wieder neue Produkte, die sowohl dem hohen Qualitätsanspruch des Hauses als auch dem Zeitgeist Rechnung tragen.

Die **DESTILLERIE FRANZ BAUER** ist der älteste Lizenznehmer der **MAST-JÄGERMEISTER SE** und produziert und vertreibt seit über 45 Jahren die weltweit größte Kräuterspirituose **JÄGERMEISTER** in Österreich. Der Erfolg unseres Unternehmens beruht auf der Leistung von Menschen, die mit ihrer Persönlichkeit und ihren Ideen unser Geschäft prägen und täglich mit hohem Engagement an der Erreichung unserer Unternehmensziele arbeiten.

### **Leitung Bereich Herstellung lose Ware**

- Brennerei • Kellerwirtschaft • Labor -

#### **Aufgaben:**

- Produktionsplanung für den Herstellungsbereich
- Rezeptentwicklung und Rezepturoptimierung
- Rezepturwartung und Rezepturverwaltung, Rezepturkalkulation
- Aufbau bzw. Aktualisierung von QM Dokumenten (inkl. Rezepturen in Navision) für den Herstellungsbereich lose Ware
- Einholen bzw. Aktualisieren und Verwalten der Rohstoffspezifikationen
- Rohwarenbeschaffung/Preisverhandlungen; Bestellabwicklung durch SCM/WW
- Technische und technologische Verantwortung im Herstellungsbereich Keller und Brennerei, Weiter- bzw. Neuentwicklungen
- Einführung und Kontrolle der periodischen Umfeldreinigung im Kellerbereich/Brennerei
- Sensorikschulung von Mitarbeitern der Herstellung/Vertrieb, Aufbau eines Verkostungssystems zur Chargenfreigabe bzw. zur Produktbeurteilung bei Neuentwicklungen/Benchmarking

#### **Befugnisse und Pflichten:**

- Mitarbeiterführung und Arbeitseinteilung: Keller, Brennerei, Labor
- Gesetzeskonformität betreffend Produktkennzeichnung, Deklaration von Inhaltsstoffen am Etikett (in Absprache mit QM)
- Freigabe lose Ware (Sensorikteam)
- Erstmusterprüfung an den Abfüllanlagen

#### **Anforderungen:**

- Destillateur(-meister)ausbildung oder ähnliche Qualifikation, wie Studium der Lebensmittel- oder Getränketechnologie (Berufserfahrung im Bereich Produktentwicklung (Spirituose))
- Möglichst Berufserfahrung in der Produktentwicklung
- Kreatives Handeln, wirtschaftliches Denken und pragmatische Vorgangsweise
- Fähigkeit zum Lösungsorientierten Denken und Arbeiten

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: [destillerie@bauerspirits.at](mailto:destillerie@bauerspirits.at)