



# Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee AG

## Interne Stellenausschreibung

Tegernsee, 27.03.2026

Im Zuge einer Nachbesetzung suchen wir für unsere Produktion spätestens zum 01.10.2026, gerne auch früher, einen

### **Braumeister (m/w/d)**

als Brauführer

#### **Ihr Profil**

- Abgeschlossene Ausbildung im Brauwesen, in der Sie bereits erste Erfahrungen mit Prozessleitsystemen und modernen Steuerungsanlagen gesammelt haben.
- Fortbildung bzw. Studium zum Brau- und Getränketechnologen, Dipl.-Braumeister oder eine vergleichbare Qualifikation, in der Sie Ihre Kenntnisse in MSR/ET und Brauereitechnologie vertieft haben.
- Ausgeprägtes Hygiene- und Qualitätsbewusstsein.
- Strukturierte, zielorientierte Arbeitsweise sowie ein hohes Maß an Disziplin und Motivation.
- Freude an der Führung und Anleitung von Mitarbeitenden.

Sie sind mitverantwortlich für die fachgerechte Herstellung unserer Qualitätsbiere im HTB.

#### **Ihre Einarbeitung**

Im Rahmen einer mehrwöchigen, aktiven Einarbeitungsphase in unseren Produktionsabteilungen lernen Sie unser Herstellungsverfahren, unsere Anlagen und unsere Qualitätsvorgaben im Detail kennen. Anschließend übernehmen Sie als verantwortliche/r Brauführer/in die Umsetzung dieser Vorgaben und führen die Ihnen zugeordneten Mitarbeitenden fachlich versiert und wertschätzend. Sie berichten direkt an den Technischen Betriebsleiter.

#### **Ihre Aufgaben**

In Ihrem Verantwortungsbereich übernehmen Sie insbesondere:

- Führung und Organisation
  - Einteilung und Anleitung des Produktionspersonals
  - Erstellung von Arbeitsanweisungen
  - Wertschätzende, fachlich kompetente Führung eines Teams von bis zu 6 Mitarbeitenden
- Produktionssteuerung und -optimierung
  - Verantwortung für die Einhaltung der Produktionsziele
  - Optimale Steuerung, Organisation und Wirtschaftlichkeit des laufenden Produktionsbetriebs
  - Überwachung und Koordination von Reinigungs-, Wartungs- und Pflegemaßnahmen sowie Anlagenrevisionen
- Qualität, Hygiene und Rechtssicherheit
  - Sicherstellung der Einhaltung aller Hygienevorgaben
  - Beachtung der geltenden Lebensmittelgesetze
  - Qualitätskontrolle in allen Produktionsschritten
  - Verantwortliches Hefemanagement

- Rohstoffe und Technik
  - Bestellung und Wareneingangskontrolle von Roh- und Hilfsstoffen
  - Betreuung der Prozess- und Anlagensteuerung einschließlich Störungsbehebung

#### **Arbeitszeit und Rahmenbedingungen**

- Einsatz im **wechselnden 2-Schicht-System** (Früh-/Spätschicht; 2-Wochendienst in rollierender Besetzung)
- Rollierende Bereitschaft mit Wochenenddienst
- Wöchentliche Arbeitszeit: **38 Stunden**, dabei kann teilweise Wochenendarbeit anfallen
- Einstellung als **Angestellte/r Braumeister/in**; Weiterentwicklungsmöglichkeit zum Produktionsleiter/2. Braumeister/in und stellvertretend 1. Braumeister/in
- **Leistungsgerechte Vergütung** nach Vereinbarung

Wenn Sie Freude an moderner Brauereitechnik, der Herstellung von Qualitätsbieren und der Führung eines kleinen Teams haben, passen Sie sehr gut zu dieser Position.

#### **Wir haben Ihr Interesse geweckt und Sie möchten Teil der Tegernseer Bierkultur werden?**

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, gerne per Mail oder analog an

Herzoglich Bayerische Brauhaus Tegernsee KG, Personalabteilung, Am Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee,  
oder per Mail unter: [personal@brauhaus-tegernsee.de](mailto:personal@brauhaus-tegernsee.de)