



HET ANKER



Brouwerij Het Anker blijft met veel toewijding haar gamma verder uitbouwen. Ons klein maar enthousiast team is, in het kader van de groei, op zoek naar een voltijds (M/V) :

## Operator Brouwzaal

### Een brouwer @ Het Anker

#### **... werkt nauwgezet en met oog voor detail!**

Een brouwer kan elk recept van A tot Z brouwen. Hierbij ben je verantwoordelijk voor het opvolgen van een geautomatiseerde productie vanaf het malen van de mout totdat de gekoelde wort op de fermentatietank gaat. Dit gaat gepaard met staalnames, eerstelijnsanalyses en het toevoegen van hoppen en kruiden doorheen het productieproces. Uiteindelijk zorg je er ook voor dat alle groenbier na zijn gisting in perfecte staat de citernewagen op gaat. Deze levert het bier zorgvuldig af in onze lagerhal aan de bottelarij waar het team van biervoorbereiders de verdere zorg over het bier van je overneemt.

#### **... is gepassioneerd door de biochemie in een bier.**

De gist, ons belangrijkste ingrediënt, is een levend micro-organisme en heeft constant aandacht nodig!

Je volgt dan ook elke fermentatie op. Je neemt meermaals per dag stalen om samen in je team te analyseren. Met deze informatie stel je procesaanpassingen voor die ervoor moeten zorgen dat elk bier in onze splinternieuwe geautomatiseerde fermentatiekelder perfect vergist. Over twaalf fermentors en met meer dan 20 referenties is dit een hele uitdaging.

#### **... is een echte hygiëne-freak en krijgt de zenuwen van wanorde.**

Hygiëne is de sleutel tot het brouwen van goed bier. Zowel de binnenkant als de buitenkant van een brouwerij moet blinken! Elke tank, leiding, loop, pomp, klep dient ná elk gebruik EN vóór elk volgend gebruik gecipt te worden. Je bent dan ook een groot deel van je tijd bezig met het managen van CIP's doorheen de productie. Je zorgt ervoor dat het systeem te allen tijde paraat is om een volgende batch bier door te laten. En de buitenkant blijft ook niet achterwege. Je bent dan ook niet vies van een plens water of bier en deinst niet terug om je handen vuil te maken. Het brouwersteam werkt zo week na week een reinigingsplan af en werkt volgens de principes van 5S, onze mantra voor orde en netheid!

#### **... is handig en werkt met inzicht**

Een brouwer kent zijn installatie van binnen en van buiten en weet wanneer er onderhoud nodig is.

Je lost technische storingen op of helpt bij het lokaliseren ervan. Je kan zelf kleine reparaties uitvoeren maar beseft ook wanneer je de zaken best uit handen geeft aan onze interne of externe onderhoudsmedewerkers.



HET ANKER



### ... blijft bij zijn bier!

Niet elk brouwsel loopt even vlot, soms steekt het eens wat tegen. Dat kan gebeuren. Maar flexibel als je bent, breng je zelfs de slechtste brouwdag tot een goed einde. Ook al duurt het deze ene keer eens onverwacht wat langer.

### ... houdt van nieuwe uitdagingen

Je gooit al je kennis en creativiteit graag in de ring om mee te helpen aan de ontwikkeling van nieuwe bieren en om na te denken over verbeteringen van het proces in functie van kwaliteit en efficiëntie.

### ... zit bijna nooit stil maar staat zijn mannetje of vrouwtje ook achter de pc

Uiteindelijk moet de ganse productie ook verwerkt worden in ons ERP systeem Navision. Zo worden stock en traceerbaarheid overzichtelijk. Je dient onder andere aangekochte ingrediënten in het systeem te zetten, productieorders te verwerken en bieren administratief te transporteren naar de bottelarij. De verwerking voer je dagelijks uit aan het einde van de dag want als eerste schakel in de administratieve keten wil jij niet de anderen op jou doen wachten!

## Wat krijg je in ruil...

### ... toffe collega's

Een team van vier brouwers als kern en daarrond meer dan 100 fantastische collega's die samen Het Anker één maken.

### ... unieke werklocatie

De brouwerij ligt in het hart van Mechelen, midden in het historische begijnhof. Elke dag instagram-waardige momenten wanneer je onze binnenkoer binnenwandelt, die krijg je er gewoon gratis bij!

### ... ruimte voor verantwoordelijkheid en flexibiliteit

Het Anker is momenteel bezig met het leren Anders Organiseren. Hierbij werken we zo weinig mogelijk in een top-down werksfeer en krijgen alle collega's die willen ook de kansen en de ruimte om hun werk zelf te organiseren en eigen verantwoordelijkheid op te nemen binnen een welgesteld kader. Zo geloven we erin dat iedereen voldoende uitdaging kan krijgen in zijn/haar functie en als een happy trooper aan zijn werkdag kan beginnen!

### ... een vast werkschema, met ook een tikkeltje flexibiliteit.

Je werkt van maandag tot donderdag van 07:30u tot 16:30u, op vrijdagen van 08:00u tot 13:30u. Eerlijkheidshalve vragen we dat je ook minstens 1 maal per week beschikbaar bent om een latere shift op te nemen van 11:00u tot 20:00u. Alles opgeteld zou je dat in een 39-urige werkweek moeten brengen, waardoor je ook 6 ADV-dagen krijgt.



HET ANKER



### Bij voorkeur...

- ... Ben je een echte teamplayer
- ... Heb je ervaring met brouwen
- ... Genoot je een opleiding in brouwerijtechnieken, voedingstechnologie, procestechnieken, biochemie,...
- ... Werk je graag en goed zelfstandig, je "ziet" werk en kan als geen ander problemen oplossen
- ... Heb je ervaring met productie machines
- ... Kan je met Navision en Excel werken
- ... Woon je in (de buurt van) Mechelen

### Hoe deze job binnenhalen?

Stuur je cv en motivatiebrief door naar [vacatures@hetanker.be](mailto:vacatures@hetanker.be). Of, voor de echte dare devils, verras ons met een leuk filmpje van jezelf!

Kom naar hier om ons te ontmoeten, x 3 (want je collega's, leidinggevende en HR moeten uiteraard allemaal onder de indruk zijn!). Al het voorgaande afgevinkt? Welkom bij de club!

