

„Vom Feld in die Flasche“ ist die Philosophie von Doris und Josef Farthofer, denn das dynamische Ehepaar hat sich nicht nur mit seinen herausragenden Destillaten zum Aushängeschild des Mostviertels entwickelt, sondern baut sogar die Grundprodukte auf den eigenen Feldern an. Selbstverständlich kommen die intensiven Mostbirnen von den eigenen Bäumen, aber auch außergewöhnliche Getreide wie etwa Nackthafer oder alte Sorten von Roggen stammen aus der eigenen Biolandwirtschaft. Das klare Urgesteinswasser stammt aus der Quelle im eigenen Naturschutzgebiet. Der Nachhaltigkeitsgedanke zieht sich durch alle Produktionsprozesse. Wahrlich außergewöhnlich: Um über die gesamte Produktion die qualitative Kontrolle zu haben, errichteten Doris und Josef Farthofer sogar eine eigene Mälzerei. Somit können wirklich garantiert vollkommen biologisch hergestellte Destillate angeboten werden. Es sind insgesamt rund 40 verschiedene Brände, die aus der Destillerie im idyllischen Öhling ihren Weg in die feinsten Restaurants der Welt antreten.



## STELLENANZEIGE

# Brauer\*in und Mälzer\*in (Brau- und Getränketechniker\*in)



### Ihr Aufgabenbereich: Hier können Sie sich entfalten!

- Herstellung unserer qualitativ hochwertigen Malzspezialitäten inkl. Steuerung und Überwachung der Mälzerei
- Produktentwicklung sowie Bearbeitung und eigenständige Durchführung von Lohnverarbeitungsprojekten
- Warenein- und Warenausgangskontrolle der hochwertigen Rohstoffe
- Qualitätskontrolle und organisatorische Unterstützung in den Produktionsprozessen
- Sicherstellung der hygienischen Anforderungen (reinigen, warten, instandhalten)
- Mitarbeit in der Destillerie / Spirituosenerzeugung
- Unterstützung bei der Abfüllung und Etikettierung

### Ihr Profil: Das erwarten wir von Ihnen!

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich der Brau- und Getränketechnik oder der Lebensmitteltechnologie vorteilhaft
- Berufserfahrung im Bereich der Getränke- oder Lebensmittelbranche vorteilhaft
- Handwerkliches Geschick und Sinn für exzellente Produkte
- Lösungsorientiertes Denken und technisches Verständnis
- Hohes Qualitätsbewusstsein, hohe Leistungs- und Einsatzbereitschaft
- Eigeninitiatives Arbeiten, Flexibilität, Teamfähigkeit, Loyalität und Sozialkompetenz
- Ausgeprägtes projektorientiertes, strukturiertes Handeln und EDV-Kenntnisse

Wir bieten ein Brutto-Gehalt von EUR 2.500,00 pro Monat. Eine Überbezahlung ist selbstverständlich je nach Vorbildung und bei entsprechender Qualifikation möglich.

### Genau das Richtige für Sie? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bei Interesse an der Mitarbeit in unserem Familienbetrieb senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf und Zeugnisse) per E-Mail oder per Post zu.

E-Mail: [doris@destillerie-farthofer.at](mailto:doris@destillerie-farthofer.at)

Destillerie Farthofer, z. Hd. Doris Farthofer, Mostviertelplatz 5, 3362 Öhling

[www.destillerie-farthofer.at](http://www.destillerie-farthofer.at)