



## WIR STELLEN EIN:

- **BRAUER / BRAUERIN (m/w/d). Vollzeit o. Teilzeit**
- **AUSHILFEN (m/w/d). Minijob-Basis, WerkstudentInnen, Praktikum**

Die First8 Kombucha Manufaktur ist eine kleine Brauerei in München Neuperlach, welche es sich zur Aufgabe gemacht hat, die bestehende Ordnung auf dem deutschen Getränkemarkt umzukrempeln. Ein probiotischer Wellnessdrink, roh und damit weder pasteurisiert noch gefiltert, hebt jetzt schon in Bayern und Berlin alkoholfreien Genuss auf ein neues Level. Sei auch du Teil der Bewegung, die unseren BIO-Kombucha, den Champagner der alkoholfreien Getränke, in ganz Deutschland zum Trendgetränk Nummer 1 machen soll.

### Was ist dein Aufgabenbereich:

Brauen und Verfeinern unseres BIO-Kombucha  
Management unserer Starterkulturen  
Abfüllen mit einer halbautomatischen Abfüllmaschine  
Labor, Qualitätssicherung und Betriebshygiene  
Versand und Abholungen vorbereiten

### Was erwarten wir von dir?

Handwerkliches Geschick  
Hygienisches Arbeiten ist für dich eine Selbstverständlichkeit  
Ein hohes Maß an Ordnung und Präzision  
Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein  
Flexibilität und Motivation  
Leidenschaft für handwerkliche Premiumgetränke  
Berufserfahrung in der Lebensmittel- und Getränkeherstellung ist von Vorteil

### Was bieten wir dir für den Engagement?

Sei Teil der gesunden Revolution auf dem deutschen Getränkemarkt  
Anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeiten, von der Warenannahme bis zum fertigen Produkt in der Flasche bist du an allen Prozessen beteiligt  
Einen wachsenden, zukunftsorientierten Arbeitsplatz  
Gestaltungsmöglichkeiten  
Freigetränke

Wir freuen uns auf deine Bewerbung unter [work@first8.de](mailto:work@first8.de)

[www.first8kombucha.de](http://www.first8kombucha.de)