

MORITZ FIEGE – Familienbrauerei seit 1878

Im Zentrum von Bochum und dem Ruhrgebiet liegt die Heimat von MORITZ FIEGE. Hier braut unsere Familie seit sechs Generationen mit Liebe und Leidenschaft Bier.

WIR VERSTEHEN UNSER BRAUHANDWERK ALS KUNST.

GEBRAUT NACH DEM DEUTSCHEN REINHEITSGEBOT

Warum wir Bier lieben? Es hat eine ganz besondere Kraft. Gutes Bier ermöglicht gemeinsame Glücksmomente – und dazu beizutragen, erfüllt uns Tag für Tag. Als Familienbrauerei stehen wir für ein Miteinander und Beständigkeit. In einer Welt, die immer schnelllebiger und komplexer wird, bleibt Fiege einfach Fiege: ein Stück Heimat, das Gefühl von Halt und gelebte Verbundenheit. Was uns das bedeutet? Eigentlich alles. So wählen wir jeden Schritt mit Herz und Bedacht – als Menschen, als Familie und als Brauerei. Mit höchstem Anspruch an uns selbst und die Dinge, die wir tun. Immer auf Augenhöhe, immer mit Achtung und Achtsamkeit – und offen für alle. Wo Fiege ist, soll man sich gut fühlen – gut aufgehoben, immer wie zuhause.

AUS LEIDENSCHAFT FÜR DAS GUTE

Seit 2013 trägt unsere Familienbrauerei das Gütesiegel „Slow Brewing“ – die international härteste Qualitätsprüfung der Branche. Für die Brauerei stellt die Teilnahme daran – vergleichbar mit einer vom TÜV durchgeführten Untersuchung – eine permanente Herausforderung dar.



Mehr Informationen über uns auf
www.moritzfiege.de



ANFAHRT



Privatbrauerei MORITZ FIEGE GmbH & Co. KG
Moritz-Fiege-Straße 1, D-44787 Bochum

ANSPRECHPARTNER

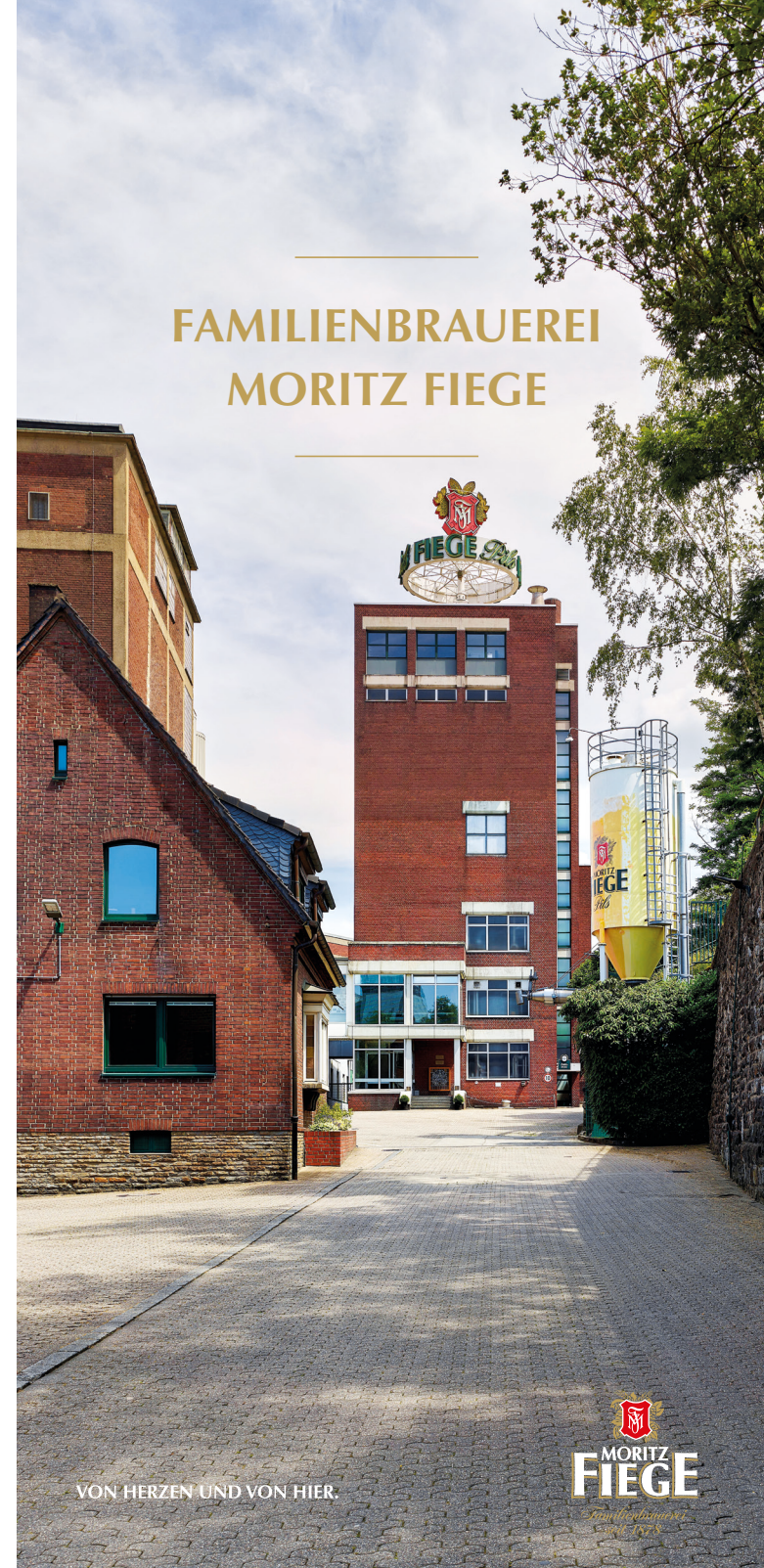
Brauer und Mälzer (w/m/d)
und
**Maschinen- und
Anlagenführer (w/m/d)**

Holger Kittler
Leiter Qualitätswesen
h.kittler@moritzfiege.de
0234 - 68 98 130

**Industriekaufrau/-mann
(w/m/d)**

Ralf Komosinski
Verwaltungsleiter
r.komosinski@moritzfiege.de
0234 - 68 98 220

FAMILIENBRAUEREI MORITZ FIEGE



VON HERZEN UND VON HIER.



BRAUER UND MÄLZER (W/M/D)

Ausbildungsbeginn: 01. August
Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Berufsschule: Fritz-Henßler-Berufskolleg, Dortmund

Der Herstellungsprozess unserer Biere beginnt im Herzen unserer Familienbrauerei – dem Sudhaus. Von da aus laufen unsere Biere vom Gär- und Lagerkeller weiter über die Filtration bis hin zur Abfüllung in Fass oder Flasche. Die stetige Qualitätssicherung und enge Zusammenarbeit mit unserem Labor gehören ebenso in den zuständigen Aufgabenbereich der Bierherstellung. Ziel ist es unsere Biere stets mit ausgewählten Rohstoffen und unter Berücksichtigung unseres hohen Qualitätsanspruches herzustellen.

Dein Profil zeichnet sich aus durch:

- Sehr guter Hauptschulabschluss oder Fachoberschulreife
- Gute mathematische und naturwissenschaftliche Kenntnisse
- Ausgeprägter Sinn für Ordnung, Sauberkeit und Hygiene
- Teamgeist, Lernbereitschaft und Zuverlässigkeit

Deine Aufgaben während der Ausbildung sind:

- Beurteilung von Rohstoffen
- Gärung, Lagerung, Filtration von Bier
- Kennenlernen verschiedener Abfülltechniken in Fass und Flasche
- Bedienung, Überwachung und Reinigung von Anlagen
- Durchführung von Qualitätskontrollen

Das Herstellen von Malz wird während eines mehrwöchigen Ausbildung bei einer befreundeten Mälzerei erlernt.



MASCHINEN- UND ANLAGENFÜHRER (W/M/D)

Ausbildungsbeginn: 01. August
Ausbildungsdauer: 2 Jahre
Berufsschule: Berufskolleg Königstraße, Gelsenkirchen

Unsere Abfüllung, bestehend aus mehreren hochkomplexen Maschinen, ist dafür zuständig, die Flaschen oder Fässer zu reinigen, zu befüllen, zu etikettieren und währenddessen mehrfach zu kontrollieren. Täglich gehören auch komplexe Gebinde- und Sortenwechsel sowie die regelmäßige Wartung und Reinigung aller Anlagen dazu. Auch die Zusammenarbeit mit vor- und nachgelagerten Bereichen unserer Brauerei, wie der Herstellung, dem Qualitätswesen und der Logistik fallen in den zuständigen Aufgabenbereich in der Abfüllung. Ziel ist es stets unsere Biere unter Berücksichtigung unseres hohen Qualitätsanspruches in die unterschiedlichen Gebinde in Fass und Flasche abzufüllen.

Dein Profil zeichnet sich aus durch:

- Sehr guter Hauptschulabschluss oder Fachoberschulreife
- Gutes mathematisches Verständnis
- Technisches Interesse und handwerkliches Geschick
- Teamgeist, Lernbereitschaft und Zuverlässigkeit

Deine Aufgaben während der Ausbildung sind:

- Einrichtung, Bedienung und Umrüstung von Maschinen und Anlagen
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten
- Analyse, Behebung und Dokumentation von Störungen
- Planung und Vorbereitung von Prozess- und Arbeitsabläufen
- Durchführung von Qualitätskontrollen

Nach Beendigung der 2-jährigen Ausbildung zum Maschinen- und Anlagenführer, kannst Du nach einem weiteren Jahr die Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik abschließen.



INDUSTRIEKAUFFRAU/-MANN (W/M/D)

Ausbildungsbeginn: 01. August
Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Berufsschule: Louis-Baare-Berufskolleg, Bochum

Zu unserer Familienbrauerei gehören neben den handwerklichen Bereichen, auch viele kaufmännische Fachbereiche – dazu zählen das Finanz- und Rechnungswesen, sowie Marketing, Vertrieb und Personalwesen. Jedes Fachbereichs-Team wird in der Ausbildung begleitet und mit abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Aufgaben im Tagesgeschäft unterstützt. Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit sich bei eigenverantwortlichen Projekten einzubringen. Das Ziel der Ausbildung ist, die gesamte Wertschöpfungskette kennenzulernen und vielseitige Einblicke in die betriebswirtschaftlichen Unternehmensprozesse unsere Brauerei zu erlangen.

Dein Profil zeichnet sich aus durch:

- Fachoberschulreife, Fachhochschulreife oder Abitur
- Gutes mathematisches Verständnis
- Interesse an wirtschaftlichen und vertrieblichen Zusammenhängen
- Organisationstalent und Kommunikationsfähigkeit
- Überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft und Flexibilität
- Ausgeprägter Teamgeist, Lernbereitschaft und Zuverlässigkeit

Deine Aufgaben während der Ausbildung sind:

- Kennenlernen aller kaufmännisch-betriebswirtschaftlichen Aufgabenbereiche
- Verantwortungsvolle Aufgaben im Tagesgeschäft
- Eigenverantwortliche Projekte in den verschiedenen Bereichen

