



Die Schlumberger Wein- und Sektkellerei ist ein österreichischer Getränkehersteller und Distributeur mit Sitz in Wien und Produktionsstandorten in Wien, Niederösterreich und Salzburg (ab 2025 auch in Müllendorf/Burgenland). Wir sind Teil der internationalen Getränkegruppe Marussia Beverages.

Als größte und traditionsreichste heimische Sektkellerei produzieren wir seit über 180 Jahren hochwertigste Sekte in und aus Österreich. Mit unseren Sektmarken Schlumberger, Hochriegl und Goldeck sind wir die Nummer 1 unter den österreichischen Herstellern. Mit unseren Produkten verfolgen wir ein konkretes Ziel - die erste Wahl für Genussmomente und Lebensfreude zu sein.

Für unser Produktionsteam suchen wir ab 2.12.2024 eine/n topmotivierte/n

## **Kellerei Facharbeiter:in Tirage (w/m/d)**

Dienstort Bad Vöslau / Müllendorf



### **So sieht dein Aufgabengebiet aus:**

- Selbständige und eigenverantwortliche Abwicklung der kellertechnischen Weinbehandlung von der Musterbeurteilung bis zum fertigen Sekt
- Abfüllung von Sektgrundwein (inkl. Vorverschnitt von Sektgrundwein, Likör und Hefe)
- Herstellung von Hefeansatz
- Einsatz des FOSS-Geräts für die Analyse und Kontrolle von Sektgrundwein und Hefeansatz
- Eigenverantwortliche Durchführung der sensorischen und labortechnischen Prüfung der Muster mit Mikroskop sowie der Linienkontrolle inkl. der gesamten dazugehörigen Dokumentation entsprechend den Richtlinien
- Führung von der Abfülllinie inkl. Wartung und Service Arbeiten
- Durchführen und Überwachen der Reinigung der Abfüllanlage mit CIP inkl. des Umfeldes
- Eigenverantwortliches Sicherstellen der Umsetzung von Maßnahmen gemäß der HACCP bzw. IFS-Richtlinien im zugeteilten Anlagenbereich

### **Was du mitbringst:**

- Fachausbildung für Weinbau und Kellerwirtschaft (z. B. LFS Krems, HBLA Klosterneuburg, Weinbauschule Eisenstadt,...)
- Mind. 3 Jahre einschlägige Berufserfahrung in der Wein- und Sektherstellung mit Labor Tätigkeit sowie Linienführung inkl. mechanischen Fertigkeiten
- Selbständiges, strukturiertes und genaues Arbeiten

- Bereitschaft zur Leistung von Überstunden am Wochenende (Freitag-Sonntag) während der Tirage Zeit, um den Hefeansatz zu kontrollieren
- Praktische Handfertigkeit
- MS Office Kenntnisse
- Idealerweise Kenntnisse der HACCP bzw. IFS-Richtlinien, Hygienerichtlinien
- Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift (B2)
- Führerschein B
- Staplerschein von Vorteil

Wir bieten eine **herausfordernde, spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit** mit persönlichen Entfaltungsmöglichkeiten in einem traditionsreichen und zugleich dynamischen Unternehmen.

Du bist Teil eines motivierten Teams, in dem auch der Spaß und die Freude am Tun nicht zu kurz kommen.

**Personalrabatt** auf unser gesamtes Produktportfolio und **diverse Fringe Benefits** (z.B. gefördertes, gesundes Mittagessen, Vorsorgeuntersuchung, MA-Vorteilsclub) sind weitere Vorteile, die unsere Mitarbeiter:innen zu schätzen wissen.

### **WICHTIG - Dienortwechsel ins Burgenland ab 2025 inkl. Umstellung auf eine 4-Tage-Woche!**

Im Jahr 2025 übersiedeln wir mit unserer Sekt-Produktion von Wien in eine **hochmoderne, neue Produktionsstätte** nach **Müllendorf (Burgenland)**. Deshalb suchen wir gezielt Mitarbeiter:innen mit der **Bereitschaft**, diese **Übersiedlung mitzumachen** und ihren Dienort im Laufe des Jahres 2025 von Wien nach Müllendorf zu verlegen.

Ein Bruttomonatsgehalt ab 3.000 € mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung rundet unser Angebot ab.

Hast du Interesse deine Fähigkeiten für die Sektherstellung in einem österreichischen Familienunternehmen mit 180-jähriger Tradition einzubringen? Möchtest du uns als Teil der **Schlumberger Family** bei der Verwirklichung unserer Vision "Die erste Wahl für Genussmomente und Lebensfreude" tatkräftig unterstützen?

Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige Bewerbung!

[Jetzt bewerben](#)