



DESTILLERiarBEIDER («SPRITKOKAR»)

Myken Destilleri AS søker med dette etter destilleriarbeider i 100% stilling, med snarlig tiltredelse. I tillegg vurderes ansatt destilleriarbeidere som kan arbeide i mindre stilling, fra 20 til 50%.

Destilleriet startet produksjon i 2014, som verdens første arktiske whiskydestilleri. Hovedproduktet er single malt whisky, men det lages også gin, som allerede er i salg på Vinmonopolet. På grunn av stor etterspørsel og interesse, øker vi nå produksjonskapasiteten drastisk.

Produksjonen foregår på håndtverksvis med tradisjonelt utstyr, lite automatisering og et stort innslag av manuelt arbeid. Oppgavene vil omfatte det meste i produksjonen, og inkluderer maling av malt, mesking, destillering, prosessovervåking, bruk av måleinstrumenter, tønnefylling, lagerføring, tapping, rengjøring, og omvisning av besøkende.

Destilleriet ligger i øygruppen Myken, 32 km fra fastlandet i Røddøy kommune på Helgelandskysten. Myken er et tradisjonsrikt gammelt fiskevær, som i de seneste årene har sett økende bosetting (selv om det pr. dato er bare 13 fastboende), og er et populært besøksmål for turister. Det foretrekkes at den som ansettes melder flytting til Myken. Destilleriet kan tilby leieavtale for moderne bolig. Myken har anløp av hurtigbåt hver dag, og helårsåpen butikk med alle nødvendigheter. Det er utmerkede muligheter for friluftsliv og fiske på fritiden, og det sosiale miljøet på Myken er meget godt.

Arbeidstiden vil være 40 timer/uke, med muligheter for oppsamling og avspasering av mertid. Lønn etter avtale. På grunn av det manuelle arbeidet er det en fordel at søkere er i normalt god fysisk form. Både kvinner og menn oppfordres til å søke. Det er et krav at den som ansettes snakker et skandinavisk språk eller engelsk flytende.

Det forutsettes ikke spesialkunnskap om brygging eller destillering – full opplæring vil bli gitt.

Mer generell informasjon kan finnes på

www.mykendestilleri.no

og <https://www.facebook.com/mykdest/>

Arbeidsoppgavene beskrives delvis på <https://www.youtube.com/watch?v=xxFvG5WReOA> (noe modernisering er foretatt i etterkant av videoinnspillingen.)

Send søknad og CV til daglig leder Roar Larsen, på roar@mykendestilleri.no innen 8.april 2017. Ta gjerne kontakt på e-post eller telefon +47 926 32 560 dersom du trenger mer informasjon.