

# Maximilian Maelzer-Pries

## Senior Brauer / Schichtleitung Sudhaus



✉ maximilian.maelzer-pries@example.de ☎ +49 89 7654 3210 📍 Muenchen, Deutschland 🌐 ⓘ

### PROFIL

Senior Brauer mit IHK-Gesellenbrief Muenchen (1,4), Doemens-Vorbereitung und 12 Jahren Sudhaus-Erfahrung bei Spaten-Loewenbraeu (AB InBev) und Veltins. Verantwortet 38 Sude pro Woche mit 6.800 hl/Woche, fuehrt 4 Brauer in 3-Schicht. DLG-Goldmedaillen 2022 und 2024, European Beer Star Gold 2023 Helles.

### BERUFSERFAHRUNG

#### Senior Brauer / Schichtleitung Sudhaus

06/2020 - heute

#### Spaten-Loewenbraeu-Gruppe Muenchen (AB InBev)

Muenchen, Deutschland

Sudhaus-Schichtleitung mit 4 Brauern, Wochenausstoss 6.800 hl Helles, Maerzen und Oktoberfestbier

- Schichtleitung 4 Brauer im Steinecker Sudhaus mit 38 Suden pro Woche und Ausstoss 6.800 hl
- Energieprojekt Heat Recovery Vario Q und ZHP-Pumpentausch mit kWh/hl -16 % und Wasser/hl -22 %
- DLG-Goldmedaille 2022 und 2024 fuer Spaten Helles als Sud-Verantwortlicher
- European Beer Star Gold 2023 in Kategorie Munich Style Helles als Hauptverantwortlicher
- AEVO-Ausbilderrolle mit 6 IHK-Gesellenpruefungen, Notenschnitt 1,7
- Reinheitsgebot-Schulungsmodul fuer 18 Brauer aufgebaut mit 4 Pruefungsmodulen

#### Brauer

08/2014 - 05/2020

#### Veltins Brauerei

Meschede-Grevenstein, Deutschland

Sudhaus und Gaerkeller Veltins Pilsener

- Betrieb 32 Sude pro Woche im Ziemann Sudhaus mit Stammwuerze 11,4 °Plato und IBU 33
- Hefepropagation Reinzucht-Hefe Veltins-Stamm mit Vitalitaet 94 % konstant
- Lagerkeller-Reifung -1 °C ueber 21 Tage mit Polypropylen-Belueftung optimiert
- Anton Paar PBA Brauanalyse-Routine taeglich mit 12 Parameter-Set

### AUSBILDUNG

#### Brauer:in und Maelzer:in Geselle (IHK Muenchen)

#### Doemens Akademie Graefelfing

#### Brauer und Maelzer

Graefelfing, Deutschland

09/2011 - 07/2014

GPA: 1,4

### FÄHIGKEITEN

#### Sudhaus-Schichtleitung



#### Hefepropagation & Reinzucht



#### Sensorik DLG/EBS Juror



#### Krones Heat Recovery



#### Wuerze- & Hopfen- Management



#### Lagerkeller & CCT-Fuehrung



#### Anton Paar PBA & FOSS NIRS



#### Krones LinaFlex Abfuellung



## PROJEKTE

Reinheitsgebot-Schulungsmodul

01/2024 - 09/2024

Aufbau internes Schulungsprogramm 1516 fuer 18 Brauer mit 4 Pruefungsmodulen

Energie- und Wassereinsparung

06/2023 - 12/2023

kWh/hl -16 % und Wasser/hl -22 % durch Heat Recovery und ZHP-Pumpentausch

## ZERTIFIKATE

IHK Geselle Brauer und Maelzer (Note 1,4)

07/2014

AEVO Ausbildereignung (IHK)

11/2019

European Beer Star Juror

03/2021

DLG-Bier-Pruefer:in

06/2022

ISO 22000 HACCP Lead Auditor

09/2023

## SPRACHEN

Deutsch



Englisch



Belgisch-Niederlaendisch



## STÄRKEN

Schichtleitung

Fuehre seit 4 Jahren 4 Brauer in 3-Schicht ohne Sicherheitsvorfall (BG-Audit clean)

Mentor und Ausbilder

AEVO-Schein, 6 Lehrlinge bestanden IHK-Gesellenpruefung mit Schnitt 1,7

Sensorik-Juror

European Beer Star Juror seit 2021 mit 6 Sortenkategorien (Pils, Helles, Weizen, IPA, Bock, Marzen)