



COOSOUL

CRAFT BEER

CONTENTS

目 录

PART 01

公司简介

PART 02

招聘岗位

PART

公司简介



ONE

『好啤酒 这个味』

品牌介绍

COOSOUL精酿成立于2019年，隶属于深圳市酷鼠精酿生物科技有限公司。公司拥有占地27亩的精酿啤酒厂、40多名研发及生产人员。酒厂全线引进德国、美国一流的数控酿造设备及多规格柔化灌装线，结合工业旅游前店后厂的模式，设立了精酿餐吧、精酿特色酒店、用户体验区等项目，是集成产品研发、生产、销售、服务体验及旅游住宿为一体的精酿啤酒厂。

COOSOUL精酿秉承“深圳精神”，致力于打造本地精酿啤酒，为每一位啤酒爱好者献上口味丰富、口感丰腴、带有本土文化的高品质精酿啤酒。



工厂介绍

阳江工厂

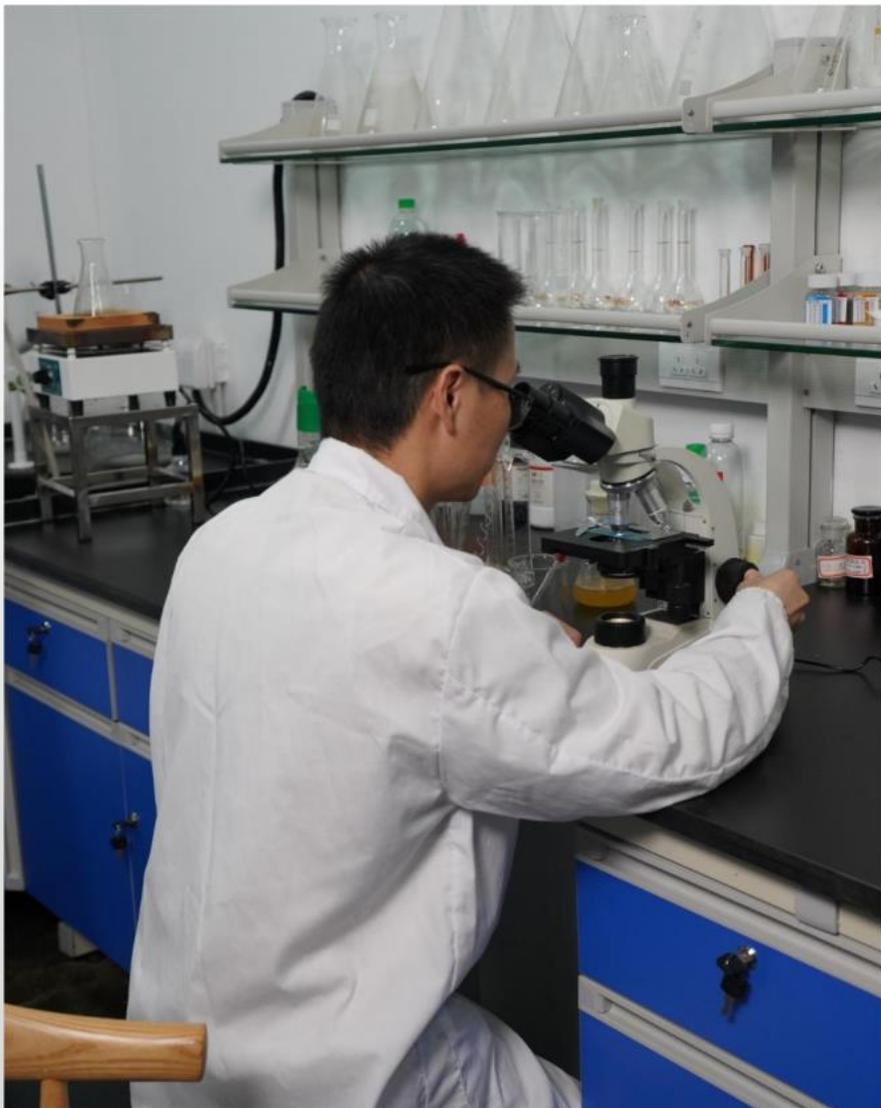
- 阳江工厂由酷鼠公司投资建设，计划建设集生产、休闲体验相结合的精酿啤酒生产基地。目前该工程已进入筹建阶段，预计2022年初可建成投产。

专业酿酒师

酷鼠的专业酿酒师·郑工，八十年代留学德国，获德国酿酒师证书，中国啤酒业最早留德人员。从事啤酒行业工作30多年，对啤酒生产、工艺技术的研究和企业经营管理具有丰富的实践经验。主持研制的白金威啤酒获轻工部新产品一等奖，是中国第一啤酒革新品种。金威绿色啤酒获广东省科技进步三等奖。德国酿酒师，广东省人事厅高级工程师职称。

2013. 11. 11成立深圳波登堡酿酒有限公司。按照德国1516年颁布的啤酒纯度法，进口德国的麦芽、酒花、酵母，生产新鲜、健康、原汁原味的波登堡系列精酿啤酒。





专业啤酒实验室

酷鼠精酿拥有专业的啤酒实验室，采用德国原装进口酿酒设备，实验室里配备设施齐全的专业无菌化验室，还有专业的化验师和检验员，对产品指标化验、鉴定、测试、保证酷鼠精酿的极致品质。酷鼠精酿厂是按照国家啤酒生产标准、工坊啤酒标准，取得了所有资质的精酿啤酒厂。



不过滤、不巴杀、21天品质保鲜

酷鼠精酿是天然原料酿造，不使用大米、玉米、淀粉、糖浆等发酵替代物，不经过过滤，不经巴氏灭菌，不经过瞬时高温灭菌的鲜醇精酿鲜啤，完美保留原生态活性酵母。

每一瓶酷鼠精酿，都严格遵守21天品质保鲜，必须全程冷链运输，才能保证极致新鲜的口感和啤酒的原汁原味，让消费者品尝到酿酒师才能体验的新鲜精酿啤酒。

PART



TWO

招聘岗位

『好啤酒 这个味』

招聘岗位：

- 1、酿酒师：**
 - 1、负责公司新产品研发和生产，包括前期产品定位、市场调研、盲测以及与生产工厂的沟通；
 - 2、参与公司新产品开发市场调研工作，提出开发意见及建议，形成新产品研发规划；
 - 3、对产品的长期发展战略提出建设性意见，为与公司决策层讨论战略决策提供相应提供相应意见。

- 2、仓管/包装人员：**
 - 1、按订单要求对货物进行包装、打包及发货；
 - 2、负责每日发货清单，核对和清点；
 - 3、整理仓库货物, 保证仓库有序整洁。

- 3、车间质检员：**
 - 1、负责生产车间现场的巡检工作；
 - 2、负责检查和纠正现场不合格品质要求的作业方法和作业行为；
 - 3、检查落实车间各项标准制度的执行工作；
 - 4、负责制程异常反馈并呈报处理；
 - 5、产品出厂检查，确保所出产品100%合格。