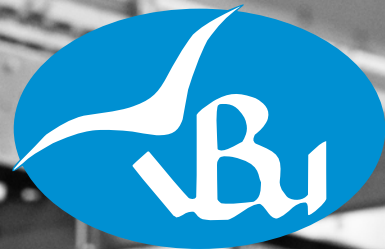


2025/26



BRYGGERITEKNIK

– EN UTBILDNING DÄR DIN
KOMPETENS GÖR SKILLNAD

Yh Yrkeshögskolan



BRYGGERITEKNIK – EN UNIK UTBILDNING

Visst hade det varit fantastiskt att få arbeta i en bransch där din kompetens verkligen gör skillnad? Är du dessutom en ölfantast, är Bryggeriteknik rätt utbildning för dig. Bryggeriteknikutbildningen är en unik och bred yrkesutbildning som ger dig den kompetens som bryggerierna efterfrågar. Detta gör att våra studenter har hög anställningsbarhet efter avslutade studier.

MODERN PEDAGOGIK

När du går vår utbildning lär du dig både teoretiska och praktiska kunskaper om öltillverkning. Utbildningen ger dig kunskaper som gör att du kan arbeta på både stora och små bryggerier. Utöver detta ingår även moment som är särskilt inriktade på mikrobryggerier. All undervisning sker med modern pedagogik. Du som studerande har ett stort eget ansvar i nära dialog med utbildarna, som alltid har en koppling till branschen.

TÄTT SAMARBETE MED BRYGGERIBRANSCHEN

För oss är det en självklarhet att ha en nära koppling till branschen. Därför har många stora bryggerier medverkat i framtagandet av utbildningen. Deras engagemang bidrar också till att de är intresserade av den kompetens som utbildningen ger. Exempel på samarbetspartners är Spendrups Bryggeri, Nya Carnegie Bryggeriet, Dugges Bryggeri, Poppels Bryggeri, Göteborgs Nya Bryggeri och branschorganisationen Sveriges Bryggerier.

S:T HANGGATAN 47

Inspärngt i det gotländska kulturarvet, innanför Visbys medeltida ringmur, ligger Gotlands Bryggeris utvecklings- och besöksbryggeri. Två kopparpannor, tre bryggmästare och tonvis av idéer har sedan starten 1995 producerat några av de mest älskade ölbrygderna i Sverige. Det är i bryggeriet på S:t Hanggatan som alla brygder utvecklas och ser dagens ljus för första gången.

CYPRESSEN

En bit utanför Söderport, med en vidsträckt utsikt över Östersjön, huserar sedan hösten 2024 Gotlands Bryggeris nya bryggeri, närmare bestämt på Cypressgatan 3B. Där bryggs och produceras favoriter som Sleepy Bulldog, Peachy Bulldog och Wisby Kloster.

S:T HANGGATAN
S:t Hanggatan 47, 621 56 Visby

CYPRESSEN
Cypressgatan 3B, 621 58 Visby

Kontakta oss!
info@gotlandsbryggeri.se

0498-21 77 73
gotlandsbryggeri.se

GOTLANDS + BRYGGERI
VISBY
S:T HANGG
1995



EN UTBILDNING MED AVGÖRANDE BETYDELSE FÖR BRANSCHEN

Bryggerinäringen i Sverige befinner sig i stark tillväxt. Från ett 20-tal bryggerier i mitten av 90-talet finns det idag över 400 aktiva bryggerier spridda över hela landet. Den snabba utvecklingen har skapat ett växande behov av kvalificerad arbetskraft med både praktiska och teoretiska kunskaper inom öltillverkning, hygien och produktionsteknik.

Utbildningen i bryggeriteknik har tagits fram i nära samarbete med några av Sveriges mest framstående bryggerier och branschorganisationer. Det säkerställer att innehållet motsvarar branschens faktiska behov – både idag och i framtiden. Under studietiden får studenterna möjlighet att fördjupa sig i hela processen, från råvara till färdig produkt, samtidigt som de bygger upp ett värdefullt kontaktnät genom praktik (LIA) i Sverige och utomlands.

Efterfrågan på utbildade bryggeritekniker är stor. Därför är denna utbildning en viktig satsning – inte bara för individens framtid utan för hela den svenska bryggerinäringens utveckling och kvalitet.

**SE VÅR
FILM!**





EN HELTÄCKANDE UTBILDNING

När du läser Bryggeriteknik får du en heltäckande utbildning som ger dig grundläggande kunskaper inom de olika arbetsområden som förekommer i bryggeriindustrin idag.

För att få kalla dig bryggeritekniker och erhålla din yrkeshögskoleexamen krävs det att du blir godkänd i samtliga kurser. En stor fördel med att studera Bryggeriteknik hos oss är att utbildningen är en modifierad distansutbildning. Det innebär att du till stor del kan studera hemifrån, men behöver vara på plats i Smedjebacken eller Ludvika under utbildningens intensivveckor.

KNYT VÄRDEFULLA KONTAKTER

Under utbildningens LIA-period kommer du att praktisera på bryggerier i Sverige och utomlands. Under praktiken får du möjlighet att tillämpa dina teoretiska kunskaper i verkligheten, tillsammans med sakkunniga handledare. Genom LIA-perioderna har du som studerande även möjlighet att knyta värdefulla kontakter och visa framfötterna för potentiella framtida arbetsgivare.

**RÅVARA
HÅRDVARA
SERVERING**

I BRYGGARES TJÄNST SEDAN 1992

CALDIC
Brew Nordic

WWW.CALDICBREW.COM

Logos and products shown include: YAKIMA CHIEF HOPS, Fermentis SafLage W-34 and US-05, WYERMAN AMBERG MALT, and SPEIDEL.



"Utbildningen har gett mig så mycket kunskap att jag startade och idag driver ett eget bryggeri, samt att jag är anställt på ett bryggeri i Sveriges bästa ölstad, Göteborg. En utbildning som ger bred kunskap, kompetens och vänner för livet."

Akar Said, produktionschef Göteborgs Nya Bryggeri/
Ägare: Brewhuslän, Jörlanda

"60 000! Så många arbetstillfällen skapar bryggerinäringen enbart i Sverige. Bryggmästare, bartenders, jordbrukare. Intresset för att brygga öl har ökat explosionsartat. Det finns idag över 400 aktiva bryggerier med egen produktion i Sverige, spridda över landets samtliga län. I mitten av 90-talet var siffran knappt 20. Vi kallar det för bryggeriundret. Innovation och nytänkande är viktigt men grundläggande för branschen är goda kunskaper om tillverkningsprocessen och livsmedelshygien. Detta för att kunna öka och upprätthålla en hög kvalitet på produkterna."

Lars Landeman, Sveriges Bryggerier

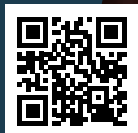
Nyfiken på bryggerivärlden? **Välkommen in!**

Automationsingenjör eller Bryggmästare, Controller eller Operatör. Hos oss finns en mångfald av roller och personligheter.

Hos oss är det du som får det att hända, så välkommen in till vårt innersta, en plats där livet pågår, utvecklingen bubblar och du kan känna dig som hemma.

Upptäck hur din framtid kan se ut hos oss!

KARRIAR.SPENDRUPS.SE



SPENDRUPS¹⁸⁷



Västerbergslagens utbildningsförbund

Box 830, 771 28 LUDVIKA

Tel: 0240-865 00

info@vbu.ludvika.se

www.vbu.se