



# BRYGGERITEKNIK

– Mycket teknik, känsla och god smak

**Yh** Yrkeshögskolan



## Bryggerikompetens som branschen efterfrågar

Vill du arbeta inom en spännande bransch där din kunskap gör skillnad? Då är Bryggeriteknik rätt utbildning för dig – en bred yrkesutbildning som ger dig den kompetens bryggerierna efterfrågar. Detta är en unik utbildning som tillgodoser ett stort behov. Därför har våra studenter hög anställningsbarhet efter avslutade studier.

### HÄR VARVAS TEORI MED PRAKTIK

På utbildningen lär du dig och utvecklar teoretiska och praktiska kunskaper i öltillverkning. Utbildningen ger dig även kunskaper som är användbara vid mälteriarbete, liksom grundkunskaper i laboratoriarbete. Det ingår även moment som är specifikt inriktade på mikrobryggeri. Utbildningen sker med en modern pedagogik där studenterna har ett stort eget ansvar i en nära dialog med utbildaren som alltid har en nära koppling till branschen.

### ETT NÄRA SAMARBETE MED BRANSCHEN

Vi är nära branschen och samtliga stora bryggerier har medverkat i utvecklingen av utbildningen. Det innebär att de är intresserade av den kompetens som blir tillgänglig. Exempel på samarbetspartners är Spendrups bryggeri, Eskilstuna ölkultur, Nya Carnegie Bryggeriet, Dugges Bryggeri, Poppels Bryggeri, Göteborgs Nya Bryggeri och branschorganisationen Sveriges bryggerier.



*”En gedigen hands-on utbildning som ger dig bred kunskap inom ämnet Bryggeriteknik och som stärker dig som varumärke när du ska in i branschen.”*

Fredrik Paulin, Hops of Lion, Mariestad



**First you learn.  
Then you Dugges.**

We are Dugges Bryggeri.  
We love making beer.  
This is our ad.

#Dugges  
@duggesbryggeri  
dugges.se



## En bred utbildning som öppnar dörrar

Bryggeriteknik är en heltäckande utbildning som ger dig grundkunskaper inom de mångskiftande arbetsområden som förekommer inom bryggeriindustrin idag.

Studenter som erhåller minst godkänt i utbildningens samtliga kurser utnämns till bryggeritekniker med tillhörande yrkeshögskoleexamen. Bryggeriteknik är en modifierad distansutbildning. Det innebär att du till stor del studerar hemifrån, men kommer till Ludvika under utbildningens intensivveckorna.

### TESTA DINA KUNSKAPER UTE I VERKLIGHETEN

Under utbildningens LIA-period är man ute och praktiserar på bryggerier i Sverige och utomlands. Där får du som student under sakkunnig handledning möjligheten att testa dina förvärvade teoretiska kunskaper i verkligheten. Under LIA perioderna får du som student även chansen att knyta värdefulla kontakter och visa framfötterna för eventuella framtida arbetsgivare.

*”Under de senaste 10 åren har antalet bryggerier i Sverige ökat från 30 till 350 - och fler ligger i startgroparna. Det är viktigt att de som arbetar och kommer att arbeta inom bryggeribranschen har grundläggande goda kunskaper om tillverkningsprocessen och livsmedelshygien för att kunna öka och upprätthålla en hög kvalitet på produkterna. Det kommer att gynna hela branschen.”*

Fredrik Sörbom, Sveriges Bryggerier



## Spendrups Bryggeri skapar dryckesupplevelser i Världsklass

För dig som studerar bryggeriteknik finns möjlighet till praktik och sommarjobb hos oss på Spendrups Bryggeri.

Det började i Dalarna, då Louis Spendrup köpte det lilla bryggeriet Grängesberg Bryggeri. Idag, fyra familjegenerationer senare, har det utvecklats till ett av Europas modernaste bryggerier, med stort fokus på hållbarhet och cirkulärt bryggande, inklusive ett teknologiskt avancerat höglager.

Vi har även ett bryggeri i Hällefors samt ett hantverksbryggeri i Visby. Men, oavsett storlek kommer hantverket och dryckesupplevelsen alltid att vara i fokus. För att vi älskar dryck!

Vi tillverkar och säljer varumärken som Norrlands Guld, Mariestads, Melleruds, Heineken, Loka, Schweppes, Nygård och många, många fler.

Välkommen in!

[WWW.SPENDRUPS.SE](http://WWW.SPENDRUPS.SE)





Västerbergslagens utbildningsförbund  
Box 830, 771 28 LUDVIKA  
Tel: 0240-865 00  
info@vbu.ludvika.se, www.vbu.se



# STARTA MIKROBRYGGERI

**Humlegårdens Ekolager** är ledande leverantör till svenska bryggerier och till hembryggare. Du som vill starta bryggeri hittar bryggverk, jästankar och annan bryggeriutrustning hos oss. Vi har de bästa råvarorna och kunskapen om brygging.

Läs mer på vår webbplats [www.humle.se](http://www.humle.se) eller kontakta oss på [sales@humle.se](mailto:sales@humle.se) om du har frågor om bryggeriutrustning eller råvaror.

**Weyermann®** från Bamberg har sedan 1879 producerat malt av hög kvalitet. I deras sortiment finns över 85 olika maltsorter som används av bryggerier i över 135 länder.

**Fermentis** levererar ett brett sortiment av jäst av högsta kvalitet till bryggerier runt om i hela världen.

**Charles Faram** har levererat humle i över 150 år. De erbjuder ett stort utbud av både klassiska och moderna humlesorter från hela världen.

