



Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Vollzeit eine/-n

Molkereifachmann/-frau oder Milchtechnologe/-in (m/w/d)

Seit 2013 wird bei uns im idyllischen Altusried-Kimratshofen köstlich-aromatischer Käse hergestellt. Handwerkliche Tradition, umfangreiches Fachwissen und modernste Käsetechnologie bilden das Fundament unserer Manufaktur. Eine gute Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern steht dabei an erster Stelle.

Deine Aufgaben:

- Selbstständige Bedienung und Reinigung der Produktionsanlagen
- Kontrolle, Überwachung und Dokumentation der Produktionsabläufe
- Handwerkliche Herstellung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse

Dein Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Molkereifachmann oder Milchtechnologe
- Vorzugsweise Erfahrung im Bereich der Käseherstellung (keine Voraussetzung)
- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein, selbstständige und genaue Arbeitsweise
- körperliche Belastbarkeit
- technisches Verständnis
- Flexibilität und Zuverlässigkeit

Das bieten wir:

- angenehmes Arbeitsumfeld in einem kleinen und motivierten Team
- eine leistungsgerechte und attraktive Vergütung
- **2-Schicht Betrieb ohne Nachtschicht**
- geregelte Arbeitszeiten
- **keine Wochenendarbeit**
- ein monatliches Deputat für unseren Laden in Kimratshofen
- einen sicheren Arbeitsplatz in einem jungen, stetig wachsenden Unternehmen

Wir haben dein Interesse geweckt?

Dann schick uns gerne deine Bewerbung an info@die-kaesemanufaktur.de