



vogelkäsehandwerk

**WIR SUCHEN
PER SOFORT:**

KÄSER:IN



DEINE AUFGABE

- Führung sämtlicher Produktionsschritte der Herstellung von geschmiertem Hart- und Halbhartkäse
- Qualitätskontrollen und Einhaltung der Hygienevorschriften
- Bedienung und Pflege unserer Produktionsanlagen

DU BRINGST MIT

- Abgeschlossene Ausbildung als Milchtechnologe/in EFZ
- Freude an handwerklicher Arbeit mit hochwertigen Lebensmitteln
- Teamgeist, Zuverlässigkeit und Lust, Verantwortung zu übernehmen

- VON DER ROHMILCH BIS ZUM REIFEN KÄSE -





DAS BIETEN WIR

- Ein junges, motiviertes Team mit familiärem Umgang und Herzblut für Käse
- Moderne Anlagen und spannende Produkte
- Weiterbildungsmöglichkeiten und Perspektiven für deine berufliche Zukunft
- Faire Anstellungsbedingungen und Wertschätzung deiner Arbeit
- Viel Abwechslung und ein echter Handwerksbetrieb, kein Bürojob

FRAGEN UND AUSKUNFT

Timon Vogel

Tel/Whatsapp: 078 711 72 68

E-mail: info@kaesehandwerk.ch

