



Die Seiler Käserei AG in Giswil ist die qualitativ führende Raclette-Käserei im Herzen der Schweiz und wurde bereits mehrfach mit dem Swiss Cheese Award für hochwertigen Raclette-Käse ausgezeichnet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in unsere neu erstellte Käserei eine(n)

**Milchtechnolog(en) / Käser(in) 100%**

Der Stellenantritt ist per sofort oder nach Übereinkunft möglich.

Es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einer top modernen Käserei mit Mehrchargenbetrieb und schlanken Abläufen. Das zeitgemässe Raumkonzept bietet genügend Platz für ein angenehmes Arbeiten. Das Betriebsleitsystem und die Anlagen entsprechen höchsten Standards. Die Wochenenden sind fabrikationsfrei.

Einer qualitäts- und leistungsorientierten Fachperson bietet sich die Chance sich weiter zu entwickeln.

**Das Aufgabengebiet**

Als gut ausgebildeter, interessierter Fachmann/frau mit Flair für das Käsehandwerk und moderne Technik werden Sie Aufgaben im gesamten Bereich der Käseherstellung wahrnehmen. Nach entsprechender Einarbeitung bedienen und überwachen Sie die Anlagen selbständig.

**Das Anforderungsprofil**

- Milchtechnologe mit Fachausweis
- Hohes Qualitätsverständnis
- Selbständiges Denken und Handeln
- Erfahrung im Halbhartkäsebereich von Vorteil
- Gutes EDV Verständnis
- Offen gegenüber neuen Herausforderungen
- Teamfähige, zuverlässige Persönlichkeit

Tauchen Fragen auf? Bitte melden Sie sich. Geschäftsführer Felix Schibli gibt gerne Auskunft. Über Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

**Bewerbungsunterlagen nehmen wir gerne online entgegen:**

Seiler Käserei AG, Industriestrasse 45, 6074 Giswil  
[schibli@seilerkaese.ch](mailto:schibli@seilerkaese.ch) / Telefon. 041 660 80 40