

seiler

KÄSE SEIT 1928

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine/n

Milchtechnologin/-login EFZ 100%

Der Stellenantritt ist per sofort oder nach Vereinbarung möglich.

Was du bewegen kannst

- Käseproduktion mithilfe modernster Technik
- Arbeiten im Abtropfraum und Salzbad
- Käsepflege und Käse auswaschen

Was du mitbringst

- Abgeschlossene Grundausbildung
- Gutes technisches Verständnis
- Bereitschaft zur Schichtarbeit (kein Wochenenddienst)
- Ausgeprägtes Qualitätsverständnis und Hygienebewusstsein
- Selbstständiges Denken und Handeln
- Teamfähige, zuverlässige Persönlichkeit

Worauf du dich freuen kannst

- Ein vielseitiges Aufgabengebiet in einer neuen, top ausgestatteten Käserei
- Attraktive Anstellungsbedingungen: dazu zählt eine 43.5 Stunden Arbeitswoche, 5 Wochen Ferien und ein Betrieb von Montag bis Freitag.
- Um den hohen Qualitätsansprüchen in dieser interessanten Tätigkeit gerecht zu werden erfolgt eine seriöse Einarbeitung.

Tauchen Fragen auf? Bitte melden Sie sich. Unser Produktionsleiter, Maik Klering, gibt Ihnen gerne Auskunft.

Über Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

Bewerbungsunterlagen nehmen wir gerne entgegen:
Seiler Käserei AG | **Maik Klering** | Industriestrasse 45 | 6074 Giswil
klering@seilerkaese.ch | 041 660 80 40 | seilerkaese.ch

