

seiler

KÄSE SEIT 1928

Wir bei Seiler Käserei AG (Giswil, OW) sind stolz darauf, hochwertige Raclette-Käse herzustellen, die mit zahlreichen Swiss Cheese Awards für ihre Qualität und ihren Geschmack ausgezeichnet wurden. Als renommierte Käserei suchen wir derzeit nach einem/r engagierten und erfahrenen:

Milchtechnologe/-login EFZ 100%

Der Stellenantritt ist per sofort oder nach Vereinbarung.

Was du bewegen kannst

- Verarbeitung von Milch zu Käseunter Berücksichtigung höchster Qualitätsstandards und mithilfe modernster Technik
- Überwachung und Steuerung der Produktionsanlagen zur Milchverarbeitung
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygienevorschriften und Lebensmittelsicherheitsstandards
- Durchführung von Qualitätskontrollen während des gesamten Herstellungsprozesses
- Wartung und Reinigung von Produktionsanlagen und -geräten
- Arbeiten im Abtropfraum und Salzbad
- Käse-Affinage mit modernsten Anlagen

Was du mitbringst

- Abgeschlossene Ausbildung zum Milchtechnologen/in EFZ oder vergleichbare Qualifikation (Lebensmitteltechnologie, Milchwirtschaft, Getränketechnologie)
- Gutes technisches Verständnis
- Erfahrung in der Käseherstellung und Milchverarbeitung von Vorteil
- Kenntnisse über verschiedene Käsesorten, Herstellungsverfahren und Reifeprozesse
- Verständnis für Hygiene- und Qualitätsstandards in der Lebensmittelindustrie
- Sorgfältige und präzise Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Kommunikationsstärke
- Bereitschaft zur Schichtarbeit, um den Produktionsanforderungen gerecht zu werden
- Leidenschaft für hochwertige Lebensmittelproduktion und kontinuierliche Verbesserung

Worauf du dich freuen kannst

- Die Möglichkeit, in einer preisgekrönten und topmodernen Käserei zu arbeiten und zur Qualität ihrer Produkte beizutragen
- Ein dynamisches und kollegiales Arbeitsumfeld
- Gelegenheit zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung
- Wettbewerbsfähige Vergütung und Benefits: dazu zählt eine 43.5 Stunden Arbeitswoche, 5 Wochen Ferien und ein Betrieb von Montag bis Freitag.
- Einblicke in die Welt der Käseherstellung auf höchstem Niveau

Tauchen Fragen auf? Bitte melde dich. Unser Produktionsleiter, Maik Klering, gibt gerne Auskunft. Über deine Kontaktaufnahme freuen wir uns.

Bewerbungsunterlagen nehmen wir gerne entgegen:

Seiler Käserei AG | Salome Aggeler | Industriestrasse 45 | 6074 Giswil

hr@seilerkaese.ch | 041 660 80 40 | seilerkaese.ch