

KÄSELIEBHABER/IN GESUCHT

Käse ist deine Leidenschaft?

Für unser Familienunternehmen suchen wir zur Erweiterung unseres Teams zum nächstmöglichen Zeitpunkt:

Mitarbeiter Molkerei (m/w/d) – Vollzeit Schwerpunkt Käseherstellung

DEIN PROFIL:

- Abgeschlossene Ausbildung als Milchtechnologe, Molkereifachmann/-frau oder eine vergleichbare Qualifikation von Vorteil. Quereinsteiger mit Erfahrung in der Lebensmittelverarbeitung sind ebenfalls willkommen.
- Selbstständige, strukturierte und zuverlässige Arbeitsweise
- Handwerkliches Geschick & technisches Verständnis
- Körperliche Belastbarkeit
- Kommunikationsstärke und Teamfähigkeit
- Gutes Deutsch in Wort und Schrift

DEINE AUFGABEN:

- Verarbeitung von Milch zu verschiedenen Käsesorten nach traditionellen und modernen Verfahren
- Bedienung und Überwachung von Produktionsanlagen
- Pflege und Veredelung der Käsereiprodukte
- Einhaltung und Umsetzung von Hygienevorschriften (HACCP) sowie Qualitätssicherung
- Warenannahme und Lagerhaltung
- Verpackung und Vorbereitung der Produkte für den Verkauf
- Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten zur Sicherstellung der Produktionshygiene

DAS BIETEN WIR DIR:

- Ein angenehmes Arbeitsumfeld in einem Familienunternehmen mit flachen Hierarchien
- Ein Arbeitsplatz auf einem Biohof, der hochwertige, selbstproduzierte Käsespezialitäten sowie regionale und nachhaltige Produkte anbietet.
- Ein Betrieb, der auf umweltbewusste und ressourcenschonende Produktion setzt
- Abwechslungsreiches und selbstständiges Arbeitsumfeld mit Raum für Weiterentwicklung und offener Kommunikation
- Attraktive Mitarbeiterrabatte

Wir freuen uns auf deine Bewerbungsunterlagen per Mail an andrea.gnagl@anderlbauer.de.

Käserei Anderlbauer · Hauptstraße 4 · 83112 Frasdorf · www.anderlbauer.de

