

Milchtechnologie/Käser 40% (m/w)



Züger Frischkäse AG ist ein Familienunternehmen mit Sitz in Oberbüren SG.

Wir verarbeiten frische, regionale Qualitätsmilch zu herrlichen Frischkäse-Produkten. Zum Produktsortiment gehören Mozzarella, Pizzamozzarella, Mascarpone, Ricotta, Quark, Frischkäse, Salzlakenkäse, Grillkäse, Paneer, Hüttenkäse und Butter.

Die Milch von 400 regionalen Bauernfamilien wird am Standort Oberbüren von über 250 Mitarbeitenden zu hochwertigen Lebensmitteln des täglichen Bedarfs veredelt.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Milchtechnologien/Käser 40% zur Herstellung von traditionellem Büffelmozzarella (m/w)

Dafür bieten wir:

- Eine spannende und abwechslungsreiche Aufgabe in einem dynamischen Markt
- Einarbeitung in die traditionelle Herstellung von Büffelmozzarella
- Einen sicheren Arbeitsplatz
- Eine persönliche, auf Sie zugeschnittene Einarbeitung

Ihre Aufgaben sehen so aus:

- Bereitstellung der Käsereimilch
- Verarbeitung der Käsereimilch zu Büffelmozzarella
- Herstellung von Sirtenkultur
- Reinigung der Anlagen und Gerätschaften

Und dafür brauchen Sie:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Milchtechnologe oder Käser
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Technisches Verständnis

Trauen Sie sich diese spannende Aufgabe zu? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Nur noch ein paar wenige Klicks und Ihre Unterlagen sind bei mir in der Mailbox.



Züger Frischkäse AG

Frau Petra Ramstöck / Leitung HR

Industrie Haslen 9a

9245 Oberbüren

Tel. Nr. 071 955 98 14

bewerbungen@frischkaese.ch