



Bei uns entsteht Genuss. Für die hochwertige Herstellung unserer Frischkäse-Produkte in Oberbüren SG suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleitung Käserei im 3-Schichtbetrieb 100%

Auf diese Aufgaben kannst du dich freuen:

- Du überwachst und steuerst automatisierte Produktionsanlagen, die für die Herstellung unserer hochwertigen Frischkäseprodukte zuständig sind.
- Du führst regelmässig die Qualitätskontrollen durch, um die Einhaltung unserer hohen Qualitätsstandards zu gewährleisten.
- Du hilfst bei der sorgfältigen Reinigung unserer Produktionsanlagen mit.

Diese Eigenschaften zeichnen dich aus:

- Du hast zwingend eine abgeschlossene Berufsausbildung als **Anlagenführer oder Milchtechnologe** und/oder **vorzugsweise mehrjährige Erfahrung** in einem Lebensmittelbetrieb.
- Du bist bereit, auch Schicht- oder Wochenendarbeit zu leisten.
- Du hast ein gutes technisches Verständnis.
- Du bringst gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift mit.
- Du bist eine offene Persönlichkeit mit rascher Auffassungsgabe. Dein Teamgeist und deine strukturierte Arbeitsweise zeichnen dich aus.

Wir sind Züger!

Du suchst eine Herausforderung, willst massgeblich zur Weiterentwicklung unseres Unternehmens beitragen und dabei deine Leidenschaft für die Frischkäse-Produkte einbringen? Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir bieten dir eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem innovativen Unternehmen. Du hast die Möglichkeit zur Selbstverwirklichung und Entfaltung deiner Begeisterung für qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Als Teil der Züger-Familie profitierst du von einem tollen Team, einem sicheren Arbeitsplatz mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten und einem abwechslungsreichen Alltag.



**Erfahre mehr
über uns!**



Dein künftiger Kollege:

«Die Arbeit bei der Firma Züger macht viel Spass. Ich bin seit über 15 Jahren bei Züger tätig und habe die Chance erhalten, mich weiterzubilden. Inzwischen habe ich die Erwachsenenlehre in der Hüttenkäserei abgeschlossen.»

Leo Berisha, Stv. Abteilungsleiter Käserei

Möchtest du dabei mithelfen, regionalen Genuss zu produzieren? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung per E-Mail an bewerbungen@frischkaese.ch.

Weitere Informationen zur ausgeschriebenen Stelle erteilt dir Petra Ramstöck, unter **Telefon 071 955 98 14**.