



Die Berg-Käserei Gais liegt auf 950 Meter ü.M., eingebettet im hügeligen Appenzellerland zwischen Bodensee und Säntis. In unserem abwechslungsreichen Betrieb mit modernster Infrastruktur verarbeiten wir die Milch aus der Region zu verschiedenen Spezialitäten wie Bergkäse, Raclettekäse und Butter.

## Suchst Du eine Herausforderung?

Diese findest Du per **sofort** oder **nach Vereinbarung** in unserem Team als

## Milchtechnologe / Milchtechnologin

### Was wir Dir bieten können:

- moderne Produktionsanlagen auf dem neusten Stand der Technik
- Schichtverantwortung
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen
- 5 Tage Woche, flexible Arbeitszeiten, keine Sonntagsarbeit
- Möglichkeiten zur Weiterbildung, leitende Funktion

### Das sind unsere Vorstellungen von Dir:

- Ausbildung zum Milchtechnologe / Käser EFZ
- Bedienung technischer Anlagen, technisches Flair
- selbständige Organisation der Schicht
- hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Verantwortungsbewusstsein

Für weitere Auskünfte stehen wir jederzeit zur Verfügung. Über Deine mündliche oder schriftliche Bewerbung freuen wir uns jetzt schon.

### **Berg-Käserei Gais AG**

Johannes Schefer

Forren 22

9056 Gais

Telefon 079/628 16 85

[johannes@bergkaeserei.ch](mailto:johannes@bergkaeserei.ch)