

Bergkäserei ASCHWANDEN



Wir suchen eine*n

Milchtechnolog*in EFZ 100%, unbefristet

In der Bergkäserei Aschwanden AG in Seelisberg (UR) wird tagtäglich gesammelte Heumilch zu bestem Bergkäse verarbeitet. Wir, ein 5-köpfiges Chäsi-Team, stellen ausschliesslich geschmierte Halbhartkäse aus Rohmilch her. Unsere Hauptsorte sind Mutschlis, welche wir an unsere Kundschaft in der ganzen Schweiz verkaufen.

Du kannst

- offen kommunizieren und bist teamfähig
- vernetzt denken und lernst dazu
- vielseitige Arbeiten ausführen

Wir bieten dir

- eine vielseitige Arbeit in einem tollen Team
- die Option, in einer WG direkt bei der Käserei zu wohnen

Fühlst du dich angesprochen? Dann melde dich noch heute telefonisch, per E-Mail oder WhatsApp bei

Hans Aschwanden

Mobil +41 76 548 29 73

E-Mail: hans.aschwanden@bergkaese.ch