

Als wachsendes Familienunternehmen mit Sitz in Bütschwil produzieren und veredeln wir an drei Standorten diverse Halbhartkäse und Käsespezialitäten aus Toggenburger Milch.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen zuverlässigen und selbständigen

Milchtechnologien EFZ 100% m/w

In dieser abwechslungsreichen Funktion sind Sie für die folgenden Aufgaben zuständig:

- Herstellung von Halbhart- und Hartkäse
- Mitarbeit Qualitätsmanagement
- Mitarbeit in der Ausbildung der Lernenden

Sie bringen folgende Voraussetzungen mit:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Milchtechnologe EFZ
- Optional abgeschlossene Fachschule 1
- Hohes Qualitäts- und Pflichtbewusstsein
- Selbständiges Denken und Handeln
- Gute Deutsch Kenntnisse in Wort und Schrift
- Hohe Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit

Diese vielseitige und spannende Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, selbständig und mit hoher Eigenverantwortung die anfallenden Aufgaben zu erledigen. Das Einbringen und Umsetzen von eigenen Ideen schätzen und wünschen wir sehr. Wir unterstützen Sie gerne bei der Weiterbildung Fachschule 1 oder 2.

Reizt Sie diese Herausforderung in einem lebhaften Arbeitsumfeld? Ein kleines dynamisches Team unterstützt Sie gerne.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Senden Sie Ihre Unterlagen an sabina@guentensperger-kaese.ch
Sabina Wiederkehr, Güntensperger Käse AG, Hofstrasse 9, 9606 Bütschwil