



**MILCHTECHNOLOGE/PRODUKTIONSLEITER STV 100% (M/W/D)**

**BERNER OBERLAND**

## Ihr Arbeitstag

- Fachgerechte Verarbeitung von Rohmilch zu hochwertigen Produkten wie Joghurt, Rahm, Pastmilch und Käse
- Bedienung, Überwachung und Optimierung modernster Produktionsanlagen
- Einhaltung strenger Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards
- Mitwirken bei Produktentwicklungen und Prozessoptimierungen
- Durchführung von Qualitätskontrollen entlang der gesamten Produktionskette
- Stellvertreter des Produktionsleiters - Team von 6 Mitarbeitenden

**Bewerben Sie sich jetzt  
in nur 3 Schritten!**

Hier geht es  
zum Video



- 1.Scannen Sie den Code
- 2.Kontaktangaben
- 3.Abschicken

**Den Rest erledigen wir für Sie!**

## Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Milchtechnologe EFZ ev. mit Weiterbildung (Berufsprüfung)
- Berufserfahrung in der Käseherstellung
- Technisches Verständnis und Begeisterung für hochwertige Lebensmittel
- Teamplayer mit einem hohen Verantwortungsbewusstsein und ein hohes Hygienebewusstsein

## Ihre Highlights

- 5 Tage Woche und alle 1.5 Monate Wochenenddienst (Samstag/Sonntag jeweils für 3-4 h am Morgen)
- Jahreslohn: 71'000 – 78'000 CHF (je nach Erfahrung)
- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit viel Eigenverantwortung
- Arbeiten in einer modernen Produktionsumgebung inmitten der Natur
- Fortschrittliche Unternehmenswerte: Qualität, Nachhaltigkeit, Fairness und Innovationsgeist
- Unterstützung bei der Wohnungssuche (sofortige Übergangslösung steht für Sie bereit)