



Die Berg-Käserei Gais liegt auf 950 Meter ü.M., eingebettet im hügeligen Appenzellerland zwischen Bodensee und Säntis. Wir sind stolz auf die Appenzeller Traditionen und bringen diese Emotionen in Einklang mit einer fortschrittlichen Produktion. Von Montag bis Samstag verarbeiten wir die Milch aus der Region zu verschiedenen Spezialitäten wie Bergkäse, Raclettekäse und Butter.

Suchst Du eine Herausforderung?

Diese findest Du per **01.08.2024** oder **nach Vereinbarung** in unserem kleinen, topmotivierten Team als

Milchtechnologe Käserei / Buttereie

Was wir Dir bieten können:

- moderne Produktionsanlagen auf dem neusten Stand der Technik
- Haupttätigkeit in der Käse – und Butterherstellung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Mithilfe bei der Ausbildung von Lernenden
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen, nach GAV-Formate mit ansprechender Entlohnung
- 5 Tage Woche, flexible Arbeitszeiten, keine Sonntagsarbeit
- langfristige Möglichkeiten zur Weiterentwicklung

Das sind unsere Vorstellungen von Dir:

- Ausbildung zum Milchtechnologe / Käser EFZ
- Bedienung technischer Anlagen ist kein Fremdwort, technisches Flair
- selbständige Organisation der Schicht
- sehr 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