



Käser / Milchtechnologe/in (100%)

Die Glarner Milch AG stellt die Grundprodukte für den weltbekannten Glarner Schabziger und viele weitere Produkte her. Die lange Tradition verpflichtet aus feinsten Glarner Bergmilch hochstehende Produkte herzustellen. Als Teil des Produktions-Teams sind sie Verantwortlich für:

- Selbstständige Fabrikation von Rohziger und diversen Milch-Produkten wie z.B. Frischkäse, Butter, Magerquark
- Selbstständiges Führen von Produktionsanlagen
- Überwachen der Milchannahme
- Durchführen von Reinigungsarbeiten gemäss Hygiene Richtlinien
- Durchführen von einfachen Unterhalts-, Wartungs- und Reparaturarbeiten an Anlagen

Unsere Erwartungen:

- Abgeschlossene Ausbildung als Käser/Milchtechnologe
- Für sie ist ein selbständiges, genaues und sauberes Arbeiten eine Selbstverständlichkeit
- Sie übernehmen gerne Verantwortung
- Sie halten den Überblick, auch an arbeitsintensiven Tagen

Unser Angebot:

- Eine spannende, abwechslungsreiche Arbeitsstelle in einem übersichtlichen und hochmotiviertem Team
- 5 Wochen Urlaub und eine 42 Stundenwoche (Saisonale Schwankungen möglich)
- Sonntag und Feiertagszuschläge
- Modernste Produktionsanlagen
- Eigenverantwortung und Selbständigkeit
- Sehr gutes Arbeitsklima mit tollen Mitarbeitern/innen
- Vergünstigungen beim Bezug von unseren Produkten

Interessiert?

Dann nutzen sie ihre Chance und senden sie ihre schriftliche Bewerbung per E-Mail an rhiestand@geska.ch

Wir freuen uns jetzt schon sie zu treffen.