



Wir sind ein dynamisches Käsereiunternehmen in der Ostschweiz (Oberriet, Rheintal) mit Ausrichtung auf die Herstellung von Halbhartkäsespezialitäten und Halbfabrikaten. Zur Ergänzung unserer Mannschaft in der Käserei suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Käser/in

Schichtführer / in

Milchtechnologe / in

Ihre Aufgaben in dieser Funktion

- Milchannahme
- Aufbereiten der Milch gemäss Produktionsplan
- Käsen im Fertiger
- Oberaufsicht über die Vorpresswanne, die pH-Messung und das Salzbad
- Durchführen von Stufenkontrollen gemäss Prüfplan
- Durchführen von Wartungsarbeiten gemäss Wartungsplan
- Kontrolle und Wartung des Dampfkessels gemäss Wartungsplan
- Bedienung der Umkehrosmose-Anlage
- Organisiert und hilft mit bei täglichen und periodischen Reinigungen gemäss Reinigungsplan
- Sie führen die Mitarbeiter ihrer Schicht
- Sie führen Spezialaufträge nach Anweisung durch

Sie bringen eine milchwirtschaftliche Ausbildung mit, zudem sind Sie körperlich belastbar und zuverlässig, verfügen über technisches Flair, sind flexibel und teamfähig.

Wir bieten eine modern eingerichtete Käserei, abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit in einem Mehrschichtbetrieb. Sie werden gründlich eingearbeitet und haben gute Entlohnung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Melden Sie sich bei:

Imlig Käserei Oberriet AG, Staatsstrasse 163, CH- 9463 Oberriet SG, Urs Imlig, Tel. 0041 71 761 11 10.