

Betriebsmitarbeiter/in Käserei 80 - 100%

Wir sind eine kleine Käserei im schönen Prättigau, welche sich auf die Produktion von Weich- und Halbhartkäse aus Schaf- und Geissmilch konzentriert.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir **Sie** als einen motivierten, engagierten und zuverlässigen Teamplayer.

Die Stelle ist **ab Anfang Mai 2026** oder nach Vereinbarung zu besetzen.

Ihre Aufgaben

Mitarbeit in allen Bereichen der Käserei insbesondere in der Produktion und im Käsekeller, dazu zählen:

- Milchannahme und Kontrolle der Milchqualität
- Herstellung aller angebotenen Produkte
- Bedienung und Überwachung der Produktionsanlagen
- Käsepflege und Überwachung der Reifung
- Reinigungsarbeiten
- Mitarbeit bei der Dokumentation der Qualitätssicherung
- Ferien-, Krankheit- und Abwesenheitsvertretung in der Produktion

Ihr Profil

Unsere Ausschreibung richtet sich an eine **engagierte** und **motivierte** Persönlichkeit.

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Milch- oder Lebensmitteltechnologe oder gleichwertige Ausbildung.
- Sie haben ein hohes Qualitäts- und Sicherheitsbewusstsein sowie einen sorgfältigen Arbeitsstil.
- Interesse an der Weiterentwicklung des Sortiments.
- Grundkenntnisse im Umgang mit den gängigen Office Programmen.
- Sie zeichnen sich durch eine hohe Flexibilität, Selbständigkeit und Belastbarkeit aus.

Wir bieten

- Eine abwechslungsreiche, interessante und selbstständige Tätigkeit
- Ein kollegiales Arbeitsklima in einem kleinen, engagierten Team
- Moderne Anlagen für Kleinproduktionen
- 5 Wochen Ferien
- Keine Sonntagsarbeit
- Zeitgemässer Entlohnung und Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail an info@biokaeserei-praettigau.ch.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung per Mail oder unter 081 332 20 00.