



**Alpschaukäserei
Schwägalp**
www.alpschaukaeserei.ch

Waldstatt, 12.05.2026

In unserer modernen Alpschaukäserei am Fusse des Säntismassiv im traditionsreichen Appenzellerland werden in den Sommermonaten Mai bis September ca. 1.1 Mio Liter Milch zu freien Sorten (Halbhartkäse) verarbeitet. Wir suchen:

- **Milchtechnologie als Produktionsleiter**

Zusammen mit einem Team stellen Sie eine qualitativ hochstehende und wirtschaftlich effiziente Produktion an 7 Fabrikationstagen pro Woche sicher

Aufgaben und Anforderungen:

- ❖ Produktionserfahrung Halbhart- / Raclette-Käse von Vorteil
- ❖ Käseproduktion in bester Qualität, auch in Ziegenmilch
- ❖ Interne Kontrollen durchführen
- ❖ Führungserfahrungen sind ein muss
- ❖ QS-Anforderungen einhalten und rapportieren
- ❖ Marketingerfahrungen (nicht zwingend)
- ❖ Allrounder für viele Arbeiten in der Alpkäserei, Joghurtproduktion, Fondue usw.

Als Milchtechnologie erhalten Sie:

- ❖ Den Anforderungen entsprechender Lohn
- ❖ Abwechslungsreiche, fordernde Tätigkeiten
- ❖ Selbstständige Arbeitsvorbereitungen und Ausführen sowie Führung eines Teams

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail an info@alpschaukaeserei.ch oder **Genossenschaft Alpschaukäserei Schwägalp, Werner Näf Geschäftsführer, oberer Hof 17, 9104 Waldstatt Tel. 079 256 77 39, www.alpschaukaeserei.ch** mit Onlineshop