



Seit 2013 verbinden sich in der Käsemanufaktur Allgäu handwerkliche Tradition, umfangreiches Wissen und Erfahrung mit modernster Käsetechnologie. Zur Verstärkung unseres Teams in der Käseproduktion suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen motivierten, teamfähigen und zuverlässigen:

## **Molkereifachmann/ Milchtechnologe (m/w/d)**

### **In Vollzeit**

#### **Deine Aufgaben:**

- Selbstständige Bedienung und Reinigung der Produktionsanlagen
- Kontrolle, Überwachung und Dokumentation der Produktionsabläufe
- Handwerkliche Herstellung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse

#### **Dein Profil:**

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Molkereifachmann oder Milchtechnologe
- Vorzugsweise Erfahrung im Bereich der Käseherstellung (keine Voraussetzung)
- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein, selbstständige und genaue Arbeitsweise
- körperliche Belastbarkeit
- technisches Verständnis
- Flexibilität und Zuverlässigkeit

#### **Das bieten wir:**

- angenehmes Arbeitsumfeld in einem kleinen und motivierten Team
- eine leistungsgerechte und attraktive Vergütung
- **2-Schicht Betrieb ohne Nachtschicht**
- geregelte Arbeitszeiten
- **keine Wochenendarbeit**
- ein monatliches Deputat für unseren Laden in Kimratshofen
- einen sicheren Arbeitsplatz in einem jungen, stetig wachsenden Unternehmen

#### **Du bist jemand der motiviert ist und gerne anpackt?**

#### **Dann schick uns doch deine Bewerbung an:**

Max Sontheim  
E-Mail: [info@die-kaesemanufaktur.de](mailto:info@die-kaesemanufaktur.de)  
Telefon: 08373/9879980

Die Käsemanufaktur Allgäu GmbH  
Landstraße 43  
87452 Altusried- Kimratshofen