

Die Käserei Eyweid befindet sich in Zäziwil, im Tor zum Emmental. In unserer modernen Käserei verarbeiten wir Kuh-, Ziegen- und Schafmilch zu Weich-, Halbhart und Hartkäse sowie produzieren wir Jogurt und Butter. Die Käse werden in unserem grossen Käselager gepflegt / bewirtschaftet / gereift. Unsere Produkte werden durch die Firma Jumi AG in die Gastronomie und an Spezialitätenläden verkauft.

Für unser Team in der Schmiermaschinen-Pflege, Käsepflege, Käsekommissionierung, suchen wir per Winter / Frühling 2025 oder nach Vereinbarung eine

## **Technisch versierte Person** 80% - 100%

Wir bieten eine abwechslungsreiche Arbeitsstelle in unserem aufgestellten Team, ein modernes Umfeld sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Käserei Eyweid, Oberthalstrasse 17, 3532 Zäziwil – E-Mail: <a href="mailto:chaesi@eyweid.ch">chaesi@eyweid.ch</a> Auskunft erteilt gerne Christoph Glauser 079 202 77 50