

Betriebsleiter:in Käserei Rain

🕒 100%

📍 Rain

🔗 Referenznummer 18884

📅 01.03.2026 oder nach Vereinbarung

📄 Unbefristet

In unserer kleinen Gruyère-Käserei in Rain mit 128400 kg Basiskontingent, Käsefertiger und Schmierroboter erwartet dich ein motivierendes Umfeld, in welchem du dich verwirklichen und deinen Arbeitsalltag gestalten kannst. Ausserdem bieten wir dir die Möglichkeit direkt über der Käserei eine schöne Wohnung zu beziehen!

Das kannst du bewirken

- Du bist verantwortlich für den reibungslosen Ablauf der Käserei Rain, insbesondere für Produktion, Wartung, Unterhalt, Umwelt & Qualitätssicherung.
- Du übernimmst die Verantwortung für die Zusammenarbeit und den regelmässigen Austausch mit den Milchproduzenten.
- Du setzt die Produktionsvorgaben aus dem Pflichtenheft für die Produktion von Le Gruyère AOP durch und kontrollierst diese.
- Du bist verantwortlich für die personelle und fachliche Führung eines Mitarbeiters.
- Du bist zuständig für die Durchsetzung der geltenden Prüfplanung (Rohmilch-, Stufen- und Endproduktkontrolle) sowie für die Einhaltung der beschriebenen Eskalationswege im Fall von Abweichungen.
- Du arbeitest aktiv in der Käseproduktion mit. Im Rahmen dieser Aufgabe bist du verantwortlich für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess und die Weiterentwicklung der bestehenden Produktionsprozesse.

Das bringst du mit

- Du verfügst über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Milchtechnologe/Milchtechnologin sowie eine Ausbildung als Käsermeister:in.
- Du bringst mehrjährige Berufserfahrung in der Käsefabrikation mit.
- Du hast ein ausgeprägtes technisches Flair für den Unterhalt von Produktionsanlagen.
- Du überzeugst durch deine sichere Kommunikation und Verhandlungsgeschick gegenüber Lieferanten, der Sortenorganisation und innerhalb der Emmi-Welt.
- Du bringst erste Führungserfahrung von einem kleinen Team mit.

Hast du Fragen?

Miriam Missel
Recruiting Specialist

+41 58 227 25 36

Weitere Stellen und Online Bewerbung auf emmi.com/jobs