



Bei uns entsteht Genuss. Für die hochwertige Herstellung unserer Frischkäse-Produkte in Oberbüren SG suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Salzlakenkäse/Paneer/Betriebsunterstützung 100%

Auf diese Aufgaben kannst du dich freuen:

- Du bereitest selbstständig die Abfüllung von Paneer & Grillkäse vor und führst sie durch.
- Du unterstützt beim Abfüllen von SLK (Salzlakenkäse) sowie bei der Produktion von Pizzamozzarella-Stangen.
- Du würfelst Salzlakenkäse und legst ihn ein.
- Du reinigst Anlagen, Formen und Gerätschaften gründlich und bedienst die Gebindewaschanlage.
- Du packst mit an und übernimmst weitere Aufgaben im Betrieb.
- Du achtest stets auf Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz.

Diese Eigenschaften zeichnen dich aus:

- Du hast idealerweise eine Ausbildung als Milchtechnologe/-Praktiker oder im Lebensmittelbereich.
- Du bringst Erfahrung in der Lebensmittelproduktion mit - oder willst sie dir aneignen.
- Du arbeitest selbstständig, exakt und gerne im Team.
- Du bist flexibel und bereit für Schicht- und Wochenendarbeit.
- Du zeigst Eigeninitiative und lernst gerne dazu.

Dein künftiger Kollege:

«Ich schätze meine Arbeit beim familienfreundlichen Unternehmen Züger Frischkäse, weil sie sehr vielseitig ist und moderne Technik eingesetzt wird. Besonders motiviert mich unser familiäres Team und die Entwicklungsmöglichkeiten - hier ziehen alle an einem Strang und unterstützen sich gegenseitig.»

Daniel Diaz Valdez, Mitarbeiter SLK/Paneer/Betriebsunterstützung



Wir sind Züger!

Du suchst eine Herausforderung, willst massgeblich zur Weiterentwicklung unseres Unternehmens beitragen und dabei deine Leidenschaft für die Frischkäse-Produkte einbringen? Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir bieten dir eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem innovativen Unternehmen. Du hast die Möglichkeit zur Selbstverwirklichung und Entfaltung deiner Begeisterung für qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Als Teil der Züger-Familie profitierst du von einem tollen Team, einem sicheren Arbeitsplatz mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten und einem abwechslungsreichen Alltag.



Erfahre mehr über uns!

Möchtest du dabei mithelfen, regionalen Genuss zu produzieren? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung per E-Mail an bewerbungen@frischkaese.ch.

Weitere Informationen zur ausgeschriebenen Stelle erteilt dir Petra Ramstöck, unter Telefon 071 955 98 14.