

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Milchtechnologe/in mit Pfupf (d/m/w) 80-100% (Milchtechnologe EFZ nicht zwingend erforderlich)

Unser Unternehmen

Die Käserei Schnider stellt in Giswil/OW seit 1940 Milch- und Käsespezialitäten aus regionalen Rohstoffen her. Wir sind ein familiärer und innovativer Betrieb, welcher jedem Mitarbeitenden die Möglichkeit gibt, aktiv die Zukunft des Unternehmens mitzugestalten. Zu unseren Kunden gehören grosse und kleinere Schweizer Detaillisten. Zudem bieten wir unsere Produkte im eigenen Webshop zum Verkauf an.

Das kannst du von uns erwarten

- Wir bieten dir eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit
- Wir vertrauen dir und du übernimmst Verantwortung für dich und für das Unternehmen
- Bei Schnider arbeiten wir in einem familiären und dynamischen Team mit echtem Teamgeist
- Geregelte Arbeitszeiten und faire Entlöhnung
- Wir legen grossen Wert auf eine regionale und faire Produktion
- Wir pflegen einen respektvollen Umgang mit unseren Lieferanten, Kunden und Mitarbeitenden

Das erwarten wir von dir:

Du bist aufgestellt, offen und motiviert und verfügst über folgende Kenntnisse:

- Du hast Freude an der Herstellung von feinem Käse und Milchspezialitäten
- Du bist bereit Verantwortung im Team zu übernehmen
- Du bist motiviert die Zukunft unserer Käserei mitzugestalten
- Du hast ein professionelles Bewusstsein für Hygiene und die Verarbeitung von Lebensmitteln
- Du hast ein gutes technisches Verständnis für Abläufe und Produktionsanlagen
- Du arbeitest gerne selbständig und effizient

Davon profitierst du:

- Du kannst dich bei uns selbst entfalten und deine Ideen einbringen
- Du sammelst zusätzliche Führungserfahrung und nimmst eine Leader-Rolle ein
- Dein Arbeitsplatz ist im wunderschönen Giswil
- Jeden Tag ein feines Frühstück an unserem Z'morge-Tisch



Schnider – Leidenschaft, Innovation und beste regionale Zutaten aus dem Herzen der Schweiz.

Seit den 1940-Jahren stellen wir in Giswil OW Käsespezialitäten und Frischmilchprodukte aus Milch von unseren Nachbarn her. Von Anfang an war unser Unternehmen durch die Bereitschaft zur ständigen Weiterentwicklung, vertrauensvollen Beziehungen und traditionellem Handwerk geprägt. Der regionale Bezug und die qualitativ hochwertige Herstellung sind uns besonders wichtig. Als Familienbetrieb legen wir ausserdem viel Wert auf das Weitergeben von Traditionen: vom Handwerk bis zum Rezept. Wir vergeben jedes Jahr einen Ausbildungsplatz zur Milchtechnologin bzw. zum Milchtechnologen und sichern so aktiv die Zukunft der Schweizer Käselandschaft mit. Auch, dass wir den Blick in die Zukunft bei unserer Arbeit stets berücksichtigen, ist ein Credo, das wir im Hier, im Jetzt und in der Ferne leben.

Dein Herz schlägt genauso wie unseres für qualitativ hochwertige Käse- und Milchprodukte, und du bist motiviert, mit uns gemeinsam die Zukunft zu gestalten? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung:

Ich freue mich auf deine Unterlagen.



Lorenz Niederberger

Telefon 041 676 60 80

info@schniderkaese.ch

Molkerei-Käserei Schnider AG
Chilchweg 23, 6074 Giswil OW

Weitere Informationen über unser Unternehmen, unsere Philosophie und unsere Produkte findest du auf unserer Website: **schniderkaese.ch**