



Milchtechnologe ^(m/w/d)

Das machst Du bei uns:

- Herstellung unserer köstlichen Käsesorten in hochmoderner Umgebung (Naturkäse bzw. Frischkäse und Creme Fraiche)
- Milchannahme und Vorbereitung
- Bedienung und Überwachung unserer Produktions- und Verpackungsanlagen
- Dokumentation in unserem Betriebssystem
- Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards

Das bringst Du mit:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung in der Milchtechnologie, Molkerei, Käserei
- Selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise sowie hohes Verantwortungsbewusstsein
- Freude im Umgang mit Lebensmitteln und Leidenschaft für Käse und Milchprodukte
- Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Das bieten wir Dir:

Neben vielfältigen Benefits profitierst Du von einem beruflichen Umfeld, in dem Du Deine Stärken entfalten und Dich persönlich wie fachlich weiterentwickeln kannst. Dabei unterstützen wir Dich bei Deinen täglichen Aufgaben und fördern Deine Talente – damit wir gemeinsam als Team noch stärker werden.

**HIER
BEWERBEN**

Deine Ansprechpartnerin:

Barbara Hargassner, Personalmanagement
bewerbung@woerle.at

5 GENERATIONEN • 1 LEIDENSCHAFT



Wir bieten ein attraktives Entgelt, je nach Qualifikation und Berufserfahrung ab mindestens € 40.859,00 brutto pro Jahr plus Zulagen, Überzahlung möglich.

Gebrüder WOERLE Ges.m.b.H.
Enzing 26, 5302 Henndorf/Salzburg
Austria, www.woerle.at/jobs