

Produktionsleiter/in Käserei (m/w/d) 60% bis 100%

Wir sind eine kleine Käserei im schönen Prättigau, welche sich auf die Produktion von Weich- und Halbhartkäse aus Schaf- und Geissmilch konzentriert. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir **Sie** als einen motivierten, engagierten und zuverlässigen Teamplayer.

Die Stelle ist per **01.04.2023** oder **nach Vereinbarung** zu besetzen.

Ihre Aufgaben

- verantwortlich für Produktion und Keller
- Selbständige Produktionsplanung inkl. Milchanlieferung während dem ganzen Jahr, koordinieren, organisieren und ausführen der Produktionen
- Führung und Umsetzung QS Fromarte inkl. HCCP, DB Milch, Maschinenwartung und Überwachung in der Produktion
- Planung Personaleinsatz inkl. Ferienplanung in der Produktion

Ihr Profil

Unsere Ausschreibung richtet sich an eine **engagierte** und **motivierte** Persönlichkeit.

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Lebensmittel- oder Milchtechnologe oder gleichwertige Ausbildung.
- PC- Kenntnisse und Sicherheit im Umgang mit den gängigen Office Programmen werden erwartet
- Interesse an der Weiterentwicklung des Sortiments
- Sie zeichnen sich durch eine hohe Flexibilität, Selbständigkeit und Belastbarkeit aus

Wir bieten

- Eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einer Bauerngenossenschaftskäserei
- 5 Tage-Woche, Samstag und Sonntag frei
- Moderne Anlagen für Kleinproduktionen
- Zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail an info@biokaeserei-praettigau.ch.
Bei Fragen steht Ihnen Ladina Lötcher 076 366 11 82 gerne zur Verfügung.