

Verstärkung
gesucht!

Wir sind die Familie Camenzind aus dem Zürcher Oberland. Seit 1990 leben wir unsere Liebe zum Käse mit viel Leidenschaft und Hingabe aus und kreieren genüssliche Käsespezialitäten. In Schalchen befindet sich unsere Käserei mit dem Käsekeller, wo wir jeden Tag alles daran setzen, feinsten Käse und Milchprodukte in bester Qualität herzustellen. Hier befindet sich ebenfalls eines unserer beiden Verkaufslokale, in welchem unsere einzigartigen Spezialitäten an die Feinschmecker verkauft werden. In unserer Käserei in Fehraltorf befindet sich unsere Emmentalerherstellung sowie der Chäseggä, unser grosszügiges Verkaufslokal, welches Genuss mit einem heimeligen Ambiente verbindet.

Wir suchen Dich:

Milchtechnologe/-in 100 %

Du bist:

- Milchtechnologe/-in mit abgeschlossener Ausbildung (EFZ) oder gleichwertiger Ausbildung
- Einsatzbereit
- Selbstständig, sauber und sorgfältig in der Arbeitsweise
- Intressiert an Maschinen und Systemen
- Mit Freude an Lebensmitteln dabei
- Eine freundliche und teamorientierte Persönlichkeit

Wir bieten:

- Familiäres Unternehmen
- Ein junges, dynamisches und motiviertes Team
- Flexible Arbeitszeiten
- Faire Entlohnung und Mitarbeiterkonditionen
- Keine Sonntagsfabrikation

Bist Du unsere neue Verstärkung? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung an: schalchen@kaeserei-camenzind.ch

Chäsegge
Rumlikerstrasse 4
8320 Fehraltorf

044 954 11 32
fehraltorf@kaeserei-camenzind.ch

Laden

Di – Fr: 07:30 – 12:00
14:00 – 18:30 Uhr
Sa: 07:00 – 16:00 Uhr
Mo: Geschlossen

Käserei und Büro
Lammetstrasse 4
848g Schalchen

052 385 42 40
schalchen@kaeserei-camenzind.ch

Laden

Mo: 10:30 – 11:30 Uhr
Mi + Fr: 17:00 – 18:00 Uhr

kaeserei-camenzind.ch