

Wir suchen neue Kollegen/innen als Milchtechnologe (m/w/d)



Betriebsraum: 4 Milch/Molkeseeparatoren, 1 Entstaubungsseparator



Hart/Schnittkäserei: 3 Fertiger mit je 25.000 L



Neue Quarkerei mit Separator und TZ-Maschine



Neueste 3 to - Butterungsmaschine (2019)



Käsereifelager mit 48.000 Bergkäsen



Das sind wir:

Wir verarbeiten rund 1 Mio kg Milch pro Tag. Die Milch wird im Werk abgeladen und auf die Abteilungen Käserei, Quarkerei und Butterei verteilt. Daraus wird naturgereifter und foliengereifter Käse hergestellt.

Wir sind 149 motivierte Mitarbeiter, die täglich zur Arbeit kommen, um das Milchgeld unserer Landwirte und unsere Löhne zu sichern. Unsere Milchtechnologen werden eingearbeitet, geschult und können jede Abteilung fahren.

Wir sind ein vollautomatisierter Betrieb, wo es besonders wichtig ist, Prozessabläufe zu kontrollieren und aufzuzeichnen. Gibt es dabei Störungen oder Abweichungen ist ein gutes Fachwissen gefragt.

Wir arbeiten im 3-Schichtbetrieb und verdienen gutes Geld.

Unser Unternehmen liegt zwischen München und dem Bodensee, sowie zwischen Ulm und Neuschwanstein, ca. 20 km nördlich von Kempten.

Wir lieben unser Bayern, unser Allgäu, die Seen und die Berge, das nahe Österreich, die Schweiz und Italien, die Zeltfeste und Open-Air-Konzerte.

Nach dem Arbeiten gehen wir Biken, Bergsteigen, Gleitschirmfliegen, Skifahren, Canyoning, Segeln, Eishockey und Fußball spielen.

Wir genießen und lieben unseren Bergkäse, Mildama, Bio-Sauerrahmbutter und unseren frischen Sahnequark.

Passt du zu uns? Ruf an! Schick eine E-Mail:

Allgäu Milch Käse e.G.

www.allmikaes.de

bewerbungen@allmikaes.de

08373/9801-52