Die Sennerei Lehern ist ein Handwerksbetieb im Herzen des Allgäus mit Blick auf das Schloss Neuschwanstein. Das Produktsortiment reicht von den Klassikern Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler über verschiedenste Schnittkäsespezialitäten bis hin zu Heumilchjoghurt, Speisequark, Fassbutter und Trinkmilch in Heumilchqualität. Getreu dem Motto „Naürlich, na und gut“ verwenden wir keinerlei Konservierungsstoffe und setzen nur Rohstoffe aus nächster Näche ein. Dabei verarbeiten wir jährlich ca. 2,5 Mio. kg Heumilch zu besten Milchprodukten.

Zur Verstärkung unseres jungen, motivierten suchen wir einen

# Milchtechnologen (m/w/d)

Dein Aufgabengebiet:

- In einer modernen Handwerkskäserei bist Du zuständig für die Herstellung unsere Heumilchspezialitäten (Käse, Joghurt, Quark, Butter, Trinkmilch)
- Du überwachst die Reifung unserer Naturkäse und steuerst den Reiferoboter
- gemeinsam mit unserem Team sorgst Du dafür, dass wir unseren Kunden nur beste Waren anbieten können.

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Milchtechnologen (m/w/d) / Molkereifachmann (m/w/d) oder vergleichbare Ausbildung mit Erfahrung in der Milchwirtschaft, gerne mit Weiterbildung zum Molkereimeister/-techniker (m/w/d).
- Freude an der Arbeit im Team und ein hohes Maß an Eigenmotivation ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein.
- Verantwortungsbewusstsein, selbstständige und genaue Arbeitsweise

Wir bieten Dir ein herausfordernde Aufgaben und ein attraktives Arbeitsumfeld **ohne Schichtdienst** in einem erfolgreichen Handwerksunternehmen, flachen Hierarchien und kollegialer Arbeitsatmosphäre.

Wir freuen uns darauf dich kennenzulernen.
Deine Bewerbungsunterlagen sendest du bitte an:

**Sennerei Lehern**
Lehern 158 · 87659 Hopferau
Telefon 0 83 62 / 75 12
info@sennerei-lehern.de
oder du kommst vorbei und
melden dich bei Andreas Hanke.