

Bergader ist ein modernes und traditionsbewusstes Familienunternehmen mit 690 Beschäftigten an den Standorten Waging am See und Bad Aibling. Wir produzieren seit über 115 Jahren beste Käsespezialitäten aus regionaler Milch. Mit unseren namhaften Marken Bavaria blu, 1902, Almzeit, Bergbauern Käse und Bonifaz bieten wir ein umfangreiches Käsesortiment für jeden Geschmack. Unser Betriebsklima ist geprägt durch vertrauensvolle Zusammenarbeit, gegenseitigen Respekt und den hohen Anspruch an die Qualität unserer Produkte.

Zur Verstärkung unseres Bergader Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Milchtechnologe(n) (m/w/d)

an unseren Standorten Waging und Bad Aibling

Ihre Aufgabenschwerpunkte

- ▶ Herstellung von Käsespezialitäten mittels modernster Anlagentechnik
- ▶ Selbständige Steuerung und Bedienung der Käserei- und Abfüllanlagen sowie der dazugehörigen Maschinen
- ▶ Kontrolle und Überwachung verschiedenster Prozessparameter
- ▶ Durchführung der vorgegebenen Reinigungsprozesse in diesem Bereich
- ▶ Umsetzung und Einhaltung der QM- und Hygiene-richtlinien

Das sollten Sie mitbringen

- ▶ Abgeschlossene Berufsausbildung als Milchtechnologe (m/w/d) oder vergleichbare Ausbildung im Lebensmittelbereich
- ▶ Teamfähigkeit, Motivation und Flexibilität
- ▶ Selbständige, genaue und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- ▶ Sorgfalt, Zuverlässigkeit sowie ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- ▶ Bereitschaft zur Schicht- und Wochenendarbeit

Wir bieten

- ▶ Familiäres Arbeitsumfeld
- ▶ Vergütung nach Tarif plus Weihnachts- und Urlaubsgeld, 30 Urlaubstage pro Jahr
- ▶ Unterstützung bei der Wohnungssuche
- ▶ Erstes Kennenlernen im Rahmen eines Online-Gesprächs
- ▶ Betriebliches Gesundheitsmanagement
- ▶ Arbeitgeberzuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge



Haben Sie noch Fragen zum Stellenangebot?
Rufen Sie uns an unter **08681 404-0**.



Wir freuen uns auf Ihre **schriftlichen Bewerbungsunterlagen** oder Ihre **Online-Bewerbung** unter www.bergader.de/karriere