



# Hier beweg' ich was.

## Milchtechnologe (m/w/d)

am Standort Mang Käsewerk GmbH & Co. KG in Kammlach

Unsere köstlichen Käsespezialitäten bringen in über 55 Ländern Genuss und höchste Qualität auf den Tisch unserer Kunden. Sie wollen Teil dieses Erfolgs sein und dabei in einem Familienunternehmen mit Perspektiven etwas bewegen? Dann starten Sie als Milchtechnologe (m/w/d) in unserer Käserei am Standort Kammlach so richtig durch.

### Was Sie bewegen können

- Bei der eigenverantwortlichen Bedienung, Steuerung und Kontrolle verschiedener Käsereianlagen macht Ihnen keiner etwas vor.
- Koagulator, Portionierung, Kulturenherstellung, Trockensalzanlage, Waschtunnel, Ziehanlage und Klimatunnel sind Musik in Ihren Ohren
- Unsere Käsespezialitäten sind unser höchstes Gut – dabei stellen Sie nicht nur die Funktionstüchtigkeit unserer Anlagen durch Wartungsarbeiten sicher. Sie haben auch ein Auge für Qualität und brillieren durch Ihre Genauigkeit bei der Dokumentation.
- Sie sorgen dafür, dass bei unseren Kunden köstliche Käse auf den Tisch kommen und tragen jederzeit mit Ihrer Initiative zur Optimierung unserer Produktionsabläufe bei.

### Welche Stärken Sie einsetzen

- Mit einer abgeschlossenen Ausbildung als Milchtechnologe (m/w/d), Molkereifachmann (m/w/d) oder einer vergleichbaren Ausbildung im Lebensmittelbereich sind Sie genau richtig bei uns.
- Etwas Erfahrung in der Käseherstellung sowie Betriebsraum/Milchannahme konnten Sie idealerweise schon sammeln
- Für Sie ist das 3-Schichtsystem genau richtig, da Sie so flexibel Ihren Alltag planen können.
- Ihr Herz schlägt für die Herstellung von Käse – das merkt man nicht nur an Ihrer Expertise, auch in Ihrer Motivation und dem Willen zur Innovation.
- Für jedes Problem gibt es eine Lösung – das ist Ihre Einstellung und so kommen wir gemeinsam voran.

### Wovon Sie bei uns profitieren



Jetzt bewerben: [karriere-bei-champignon.de](https://karriere-bei-champignon.de)

