

MEIN JOB VORAUSS

Die Ennstal Milch KG beschäftigt derzeit rund 280 Mitarbeiter*innen, die in der Molkerei Stainach, der Camembert-Käserei Stainach und der Blauschimmel-Käserei Gröbming Produkte von allerhöchster Qualität herstellen.

Wir suchen zum sofortigen Eintritt eine*n:

MITARBEITER (M/W/D) IN DER KÄSEHERSTELLUNG KÄSEREI GRÖBMING

Ihr Profil:

- Idealerweise abgeschlossene Ausbildung in der Molkerei bzw. Lebensmittelbranche
- Technisches Verständnis
- Bereitschaft für Wochenend- und Feiertagsarbeit
- Gute Deutschkenntnisse
- Hygieneverständnis, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit

Ihre Aufgaben:

Herstellung unserer Blauschimmel- und Doppelschimmel-Spezialitäten:

- Erlernen der Käseherstellung laut Rezeptur
- Bedienen der Maschinen und Anlagen zur Käseherstellung
- Durchführung diverser Labortätigkeiten

Ihre Vorteile bei uns:

- Umfangreiche und individuelle Einschulung sowie Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Anstellung mit langfristiger Perspektive in einem krisensicheren Unternehmen
- Gutes Arbeitsklima in einem freundlichen und wertschätzenden Team
- Diverse Benefits wie Gesundheitsprogramme, Vergünstigungen für Mitarbeiter*innen, Mitarbeiter-werben-Mitarbeiter-Bonus, vergünstigte Dienstwohnungen, Ferienbetreuung für Kinder uvm.

Das Gehalt richtet sich nach dem Kollektivvertrag für genossenschaftliche Molkereien und beträgt € 2.497,05 zuzügl. Deputat bei Vollzeit (38.5 Stunden). Bei höherer Qualifikation und guter Leistung besteht die Möglichkeit zur Überzahlung.

    www.ennstalmilch.at

 **03682/285-514**

 jobvoraus@ennstalmilch.at

Ennstal Milch KG
Bahnhofstraße 182, 8950 Stainach-Pürgg

Bitte lesen Sie die datenschutzrechtlichen Grundlagen für die Verwendung Ihrer Bewerberdaten auf unserer Webseite www.ennstalmilch.at/dsgvo und vermerken Sie in Ihren Bewerbungsunterlagen, dass Sie der Ennstal Milch KG die Zustimmung zur Verwendung erteilen.



Die Milch voraus.