



Käserei



Wir suchen Sie!

Die Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG produziert seit 1991 Rohmilchkäsespezialitäten nach BIOLAND-Richtlinien. Vom milden Weichkäse bis hin zum kräftigen Hartkäse ist für jeden Käseliebhaber etwas dabei!

In unserer Rohmilchkäserei wird noch immer traditionell handwerklich gearbeitet. Jeder einzelne Käse ist ein Unikat, bei dessen Produktion noch viele Arbeitsschritte in Handarbeit erfolgen. Nach wie vor pflegen wir das traditionelle Handwerk und „behandeln“ die Milch so wenig wie nötig. Bei unserer Kuhmilch können wir sogar ganz darauf verzichten und Rohmilchkäse herstellen.

Wir suchen nun zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Vollzeit einen/eine

## Milchtechnologin/en (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

- Sie unterstützen unseren Käsemeister bei seinen täglichen Aufgaben, wie z.B. Käse drehen, Käse ins Salzbad legen und wieder herausholen, Pikieren des Käses, Einpacken mit Hilfe der Einpackmaschine
- Reinigungsarbeiten
- Wochenend-Arbeit nach Schichtplan

Sie bringen mit:

- eine abgeschlossene Ausbildung zum/zur Milchtechnologin/en (m/w/d)
- Liebe zum Käse sowie ein Herz für traditionelles und handwerkliches Arbeiten
- Teamfähigkeit sowie Körperliche Belastbarkeit
- Eigenständiges Arbeiten und Verantwortungsbewusstsein

Wir bieten:

- leistungsgerechte Bezahlung
- die Möglichkeit auf dem Hof zu wohnen (nach Verfügbarkeit) / Hilfe bei der Suche nach einer Unterkunft
- div. Mitarbeiter-Benefits: u.a. Personalrabatt in unserem Hofladen und der Hofküche, Unterstützung von privater Altersvorsorge, kleine Snacks für die Pausen, die Möglichkeit eines unserer E-Autos zu leihen
- eine schöne Arbeitsumgebung in einem familiengeführten Betrieb

Schicken Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) z. Hd. Thilo Metzger-Petersen als eine PDF-Datei per E-Mail an: [bewerbung@backensholz.de](mailto:bewerbung@backensholz.de)



Rohmilchkäserei GmbH & Co.KG  
Schwabstedter Damm 8  
25885 Oster-Ohrstedt

