



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 ab sofort in Vollzeit einen/eine

Käsepfleger/in (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

- Sie unterstützen unsere Käsepflege und machen jeden unserer Käse zu einem Unikat
- (Tägliches) Wischen der Käse mit einer speziellen Wischlösung sowie Drehen der Käse
- Reinigungsarbeiten

Sie bringen mit:

- Liebe zum Käse und ein Herz für traditionelles Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Eigenständiges Arbeiten und Verantwortungsbewusstsein

Wir bieten:

- leistungsgerechte Bezahlung
- Hilfe bei der Suche nach einer Unterkunft
- Personalrabatt in unserem Hofladen und der Hofküche
- Unterstützung von privater Altersvorsorge
- 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!



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

