



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 01.12.2021 oder 01.01.2022 in Vollzeit einen/eine

Teamleiter/in Käsepflege (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

- Planung der tägl. Arbeitsabläufe inkl. Aufgabenverteilung innerhalb des Teams
- Abteilungsübergreifende Absprache mit den weiteren Teamleiter*innen
- Bestellungen von Arbeitsmaterialien
- (Tägliches) Wischen der Käse mit einer speziellen Wischlösung sowie Drehen der Käse
- Reinigungsarbeiten

Sie bringen mit:

- Erfahrungen in der Personalführung
- Teamfähigkeit und Kommunikationsstärke
- Eigenständiges Arbeiten und Verantwortungsbewusstsein

Wir bieten:

- Intensive Einarbeitung in das Thema „Käsepflege“
- leistungsgerechte Bezahlung
- Personalrabatt in unserem Hofladen und der Hofküche
- Unterstützung von privater Altersvorsorge

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

