



Die Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG ist eine familiengeführte Hofkäserei – gelegen auf dem gleichnamigen landwirtschaftlichen ökologischen Hof. In leidenschaftlicher Handarbeit stellen wir verschiedenste Rohmilchkäsespezialitäten her und vertreiben diese bundesweit. Ein Team aus 30 Kollegen kümmert sich um den gesamten Prozess von der Milch bis zum Käse.

Wenn Sie Lust haben sich mit ihrer Expertise und Leidenschaft bei uns einzubringen, dann bewerben Sie sich auf folgende Stelle:

## **Milchtechnologe (m/w)**

### **Lebensmittelberufe mit Leidenschaft für Käse**

Ihre Aufgaben:

- Sie stehen am offenen Fertiger und leben das traditionelle Käsehandwerk
- Begleitung des Käses von der Milch bis ins Salzbad
- Management des Käselagers mit einem Pflegeroboter
- Käsebezogene Labortätigkeiten
- Umsetzung der Hygiene
- Kreativen Input geben

Was wir erwarten:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich, optimalerweise als Milchtechnologie.
- Körperliche Belastbarkeit und Freude an der Arbeit
- Konzentriertes und zielorientiertes Arbeiten
- Spaß an der Teamarbeit

Was wir bieten:

- Eine gute Vergütung bei entsprechenden Urlaubstagen
- Familiärer und freundlicher Umgang miteinander
- Betriebliches Gesundheitsmanagement und Förderung der Altersvorsorge
- Tolle Produkte und einen Betrieb der die Brücke zwischen Moderner Arbeitsweise und dem Handwerk herstellt

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann bewerben Sie sich gerne per E-Mail, schriftlich oder per Telefon. Nach Absprache kann für die Anfangszeit eine Wohnung gestellt werden.

Ansprechpartner:

Thilo Metzger-Petersen, 04626/1858-0, [thilo@backensholz.de](mailto:thilo@backensholz.de), <http://www.backensholz.de>  
Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG, Schwabstedter Damm 8, 25885 Oster-Ohrstedt