

Für unseren Hof, das Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn bei Creuzburg, suchen wir eine/n

Mitarbeiter/in

Käserei

(mind. 25h/Wo)

Ihre Aufgaben:

- Herstellung und Pflege von Schafsmilchkäse & Frischmilchprodukten
- Zubereitung von Schafsmilcheis & weiteren Schafmilchspezialitäten
- Produktentwicklung und aktives Mitgestalten des Sortimentes
- Teilweise Unterstützung bei der Gewinnung unserer Schafsmilch, sowie Betreuung der Tierbestände

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich der handwerklichen oder industriellen Milchverarbeitung
- großes Interesse an ökologisch erzeugten Lebensmitteln
- selbstständige Arbeitsweise
- Erfahrung im Umgang mit inklusiven Mitarbeitern wünschenswert

Das erwartet Sie:

- Ein aufgeschlossenes, junges Team
- flexible Arbeitszeitgestaltung
- Weiterbildungs- & Qualifikationsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Vergütung

Bewerbungen und Anfragen richten Sie bitte an:

Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn gGmbH

Franz Duderstedt

Wilhelmglücksbrunn 1

99831 Amt Creuzburg

www.creuzburger-kaesemanufaktur.de

franz.duderstedt@wilhelmsgluecksbrunn.de