



Bei uns entsteht Genuss. Für die hochwertige Herstellung unserer Frischkäse-Produkte in Oberbüren SG suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine*n

Milchtechnologen oder Milchpraktiker 100% zur Bedienung des Koagulators (w/m)

Auf diese Aufgaben kannst du dich freuen:

- Du bedienst als Operator unseren Koagulator
- Du produzierst mit dem Koagulator den Käsebruch für unseren Speise- und Pizzamozzarella sowie den Salzlakenkäse
- Du führst interne Qualitätskontrollen durch
- Du dokumentierst auf Fabrikationsblättern sowie in unserem ERP-System (CSB)

Diese Eigenschaften zeichnen dich aus:

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Milchtechnologe, Milchpraktiker oder Lebensmitteltechnologe
- Du hast die Bereitschaft für Schicht- und Wochenendarbeit
- Du verfügst über gute Deutschkenntnisse (Wort und Schrift)
- Dein technisches Verständnis und dein vernetztes Denken zeichnen dich aus



Dein künftiger Kollege:

«Bei Züger konnte ich das Bedienen der neuen Anlagen lernen. Bald konnte ich den Koagulator selbst steuern und Verantwortung für die Abteilung übernehmen. Gute Leistung wird bei Züger wertgeschätzt und belohnt.»

Mike Zakrzewski, Gruppenleiter Koagulator

Ein Familienunternehmen mit Tradition

Als Ostschweizer Familienunternehmen legen wir grossen Wert auf Regionalität und hochwertige Produkte. Unsere 300 Mitarbeitenden produzieren Frischkäse, Grillkäse, Butter und pflanzliche Alternativ-Produkte. Als Teil der Züger-Familie profitierst du von einem tollen Team, einem sicheren Arbeitsplatz mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten und einem abwechslungsreichen Alltag.



Erfahre mehr über uns!

Möchtest du dabei mithelfen, regionalen Genuss zu produzieren? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung per E-Mail an bewerbungen@frischkaese.ch

Weitere Informationen zur ausgeschriebenen Stelle erteilt dir Adriano Lupoli unter Telefon 078 835 82 89