





Gourmino gehört den Käsern. Unsere Kompetenz ist die Affinage von lang gereiften Käsen, die aus Rohmilch hergestellt werden. Dazu brauchen wir die beste Käsequalität, welche wir aus unseren Käsereien selektionieren. Unsere Käsespezialitäten werden in rund 30 Ländern verkauft. Wir betreiben Affinage-Standorte in Langnau im Emmental und in Reichenbach im Kandertal. Neben der Affinage von eigenen Käsen bieten wir auch Affinage-Dienstleistungen für Dritte an.

Für die Team-Verstärkung und Sicherstellung der Käsekompetenz am Standort Reichenbach suchen wir nach Vereinbarung einen:

Mitarbeiter Käselager & Käsekönner 60 – 100%

Deine Aufgaben:

- Warenannahme mit Qualitätskontrolle
- Lagerorganisation und -bewirtschaftung
- · Qualitätsbeurteilung und Mithilfe bei der Selektion der Käse
- Bereitstellen von Kundenbestellungen
- Warenausgangskontrolle
- Laufende Qualitätsüberwachung während der Käsereifung
- Mitarbeit bei der Käsepflege
- Korrekte Führung der Produktionsaufzeichnungen
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten (K\u00e4sepflegeroboter / K\u00e4sebretter / Infrastruktur)

Was du mitbringst:

- Identifikation mit Gourmino, unserer Philosophie, Werten und einem lebhaften KMU
- Milch- oder landwirtschaftliche Ausbildung
- Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeitsverhalten sowie gute Teamfähigkeit
- Gute k\u00f6rperliche Konstitution
- Technisches Flair, EDV Grundverständnis
- Stapler-Ausbildung von Vorteil

Was wir dir bieten:

- Ein kleines, eingespieltes Team mit Herzblut für Käse
- Ein KMU-Betrieb, in dem jeder mitgestalten und –aufbauen will
- Eine solide Einführung wir zeigen dir alles Schritt für Schritt
- Viel Abwechslung und ein echter Handwerksbetrieb, kein Bürojob
- Faire, zeitgemässe Arbeitsbedingungen

Fühlst Du Dich angesprochen?

Dann sende Deine Bewerbung an: Michael Kauert, Standortleiter Reichenbach

micha.kauert@gourmino.ch Tel. 033 676 70 30



