



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 Käse-Affinage 100 %

### Deine Aufgaben

- Warenannahme und Qualitätskontrolle
- Lagerorganisation und -bewirtschaftung
- Qualitätsbeurteilung und Selektion der Käse
- Bereitstellen von Kundenbestellungen
- Warenausgangskontrolle
- Laufende Qualitätsüberwachung während der Käsereifung
- Mitarbeit bei der Käsepflege und Affinage
- Korrekte Führung der Produktionsaufzeichnungen
- Durchführen von Reinigungs- und Wartungsarbeiten

### Was du mitbringst

- Identifikation mit Gourmino, unserer Philosophie, Werten und einem lebhaften KMU
- Milchwirtschaftliche Ausbildung oder langjährige Erfahrung in der Käse-Affinage von Vorteil
- Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeitsverhalten sowie gute Teamfähigkeit
- Körperliche Belastbarkeit & Flexibilität
- Technisches Flair, EDV Grundverständnis
- Stapler-Ausbildung von Vorteil

Wir bieten eine umfassende und sorgfältige Einführung in dein neues Aufgabengebiet. Dich erwartet ein kleines motiviertes Team und zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Sprechen wir dich an, dann freuen wir uns über deine Kontaktaufnahme und Zustellung deines Dossiers an:

Fühlst Du Dich angesprochen?

Dann sende Deine Bewerbung an: **Michael Kauert, Standortleiter Reichenbach**  
[micha.kauert@gourmino.ch](mailto:micha.kauert@gourmino.ch) Tel. 033 676 70 30