



Dallenwiler Geisschäs
– Einzigartig ECHT

Käserei Oberau 1 | 6383 Dallenwil

Tel. 041 628 19 06 | odermatt@odermattkaeserei.ch | www.odermattkaese.ch

Odermatt Käserei AG

Wir suchen vielleicht genau dich!

Hast du Lust, in einem kleinen Betrieb mitzuarbeiten, bei dem deine Meinung gefragt ist?

Dann suchen wir vielleicht genau dich!

Die Odermatt Käserei AG sucht ab ca. Mai 2023 einen Milchtechnologen EFZ oder Milchpraktiker EBA.

Natürlich sind auch Frauen bei uns ganz herzlich willkommen.

Der genaue Stellenantritt kann auch noch miteinander angeschaut werden.

Auch wenn du keine dieser Ausbildungen mitbringst, dich die Milchverarbeitung aber interessiert und du dich auf etwas Neues einlassen möchtest, melde dich doch bei uns!

Die Odermatt Käserei AG verarbeitet jährlich ca. 500'000 Liter Ziegenmilch zu verschiedenen Joghurt und Käsespezialitäten. So produzieren wir vom Frischkäse über den Weichkäse bis zum Hartkäse die ganze Palette.

Genaueres, sauberes und selbstständiges Arbeiten ist uns wichtig. Deine Meinung und Ideen sind gefragt.

Dafür bieten wir ein kleines, familiäres Team.

Interessante und abwechslungsreiche Arbeitstage.

Freie Wochenenden – Samstags muss nur vereinzelt gearbeitet werden.

Arbeitsverträge nach GAV Fromarte.

Branchenübliche Anstellungsbedingungen und grosse Mitentwicklungsmöglichkeit.

Interessiert?

Dann melde dich bei Patrick Odermatt unter

patrick.odermatt@odermattkaeserei.ch, per Telefon 041628 19 06

oder per Post: Odermatt Käserei AG

z.H. Patrick Odermatt

Käserei Oberau 1

6383 Dallenwil NW

Einen kleinen Einblick in unseren Betrieb erhältst du unter www.odermattkaeserei.ch

Schau doch vorbei!