

In unserer Sennerei im Dorfkern von Brigels werden jährlich rund 1 Mio. Kilo Milch verarbeitet. Die Bergheumilch stammt von 9 Bio-zertifizierten Bauern aus der Ortschaft. In unserem kleinen Betrieb werden Bündner Bergkäse und andere Käsespezialitäten sowie Milchprodukte hergestellt, welche im eigenen Verkaufsladen, an Detailhandel und Gastrobetriebe vertrieben werden. Die Pflege im Reifelager wird von einem Käseroboter der Firma Leu unterstützt.

**Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:**

## **Milchtechnologe/-in oder Käser/-in**

### **Aufgabenbereich**

- Abwicklung der Milchannahme
- Produktion verschiedener Käsespezialitäten und anderen Milchprodukten
- Käsepflege
- Hygiene- und Qualitätssicherung

### **Unsere Anforderungen**

- Ausbildung als Milchtechnologe/-in oder vergleichbare Erfahrung von Vorteil
- Freude am Umgang und der Herstellung von Milchprodukten
- Hohes Hygiene- und Verantwortungsbewusstsein

### **Wir bieten**

- Vielseitige Arbeit in einem kleinen aufgestellten Team
- 5-Tage Arbeitswoche
- Mitwirkung in der Betriebs- und Produktentwicklung

Bei Interesse freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme per E-Mail an [info@cascharia.ch](mailto:info@cascharia.ch).