



Fachkraft in der Lebensmittelproduktion ^(m/w/d)

Das machst Du bei uns:

- Prozessverantwortung für die Produktion unserer Käsespezialitäten
- Einstellen der vorgegebenen chemischen Produktparameter (Fettgehalt, pH-Wert, ...)
- Steuerung, Überwachung und Reinigung der UHT-Anlagen
- Probenentnahme und Durchführung von Qualitätskontrollen und -aufzeichnungen
- Abwicklung der vorgegebenen Produktionsaufträge
- Vertretung der Anlagenführer im Bedarfsfall

Das bringst Du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung (Milchtechnologie, Lebensmitteltechnik) oder vergleichbare Ausbildung im Lebensmittelbereich wie Fleischverarbeitung, Konditorei, Bäckerei, Gastronomie o. Ä.
 - Quereinsteiger:innen willkommen
- Gutes technisches Verständnis bzw. die Bereitschaft komplexe Maschinen zu erlernen
- Eigenverantwortliche, verlässliche und vorausschauende Arbeitsweise
- Bereitschaft zur Schichtarbeit in 3-Schicht (05:30-13:30 Uhr / 13:30-21:30 Uhr / 21:30-05:30 Uhr)

Das bieten wir Dir:

Neben vielfältigen Benefits profitierst Du von einem beruflichen Umfeld, in dem Du Deine Stärken entfalten und Dich persönlich wie fachlich weiterentwickeln kannst. Dabei unterstützen wir Dich bei Deinen täglichen Aufgaben und fördern Deine Talente – damit wir gemeinsam als Team noch stärker werden.

**HIER
BEWERBEN**

Deine Ansprechpartnerin:

Denise Greilinger, Personalmanagement
bewerbung@woerle.at

5 GENERATIONEN • 1 LEIDENSCHAFT



Wir bieten ein attraktives Entgelt, je nach Qualifikation und Berufserfahrung ab mindestens € 39.704,00 brutto pro Jahr plus Zulagen, Überzahlung möglich.

Gebrüder WOERLE Ges.m.b.H.
Enzing 26, 5302 Henndorf/Salzburg
Austria, www.woerle.at/jobs