



Schaf Ziege Kuh: Der Name ist Programm: Unser Herz schlägt für die Erzeugung und Verarbeitung von Bio-Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch. Seit Anfang 2019 produzieren wir unsere frischen Bio-Milchprodukte in Velten am nördlichen Stadtrand von Berlin. Wir verarbeiten Bio-Milch unseres eigenen landwirtschaftlichen Betriebs in Wiebendorf/Elbe und die Milch weiterer engagierter Landwirte in der Region. Wir sind kleines dynamisches Team, das sich auf tatkräftige Unterstützung freut.

Für den weiteren Aufbau der Molkerei und Käserei suchen wir

- Milchtechnologen (m/w)
- Käser und Käserinnen
- Lebensmitteltechnologen (m/w)
- Anlagenfahrer (m/w)

als Allrounder, die die Herausforderung suchen und Spaß und Interesse daran haben, in einem neuen Betrieb zu arbeiten und sich für (Bio-) Milchprodukte begeistern können. In unserem kleinen Team haben alle, die zu Beginn dabei sind, die Möglichkeit, ihren Platz und ihre Aufgaben im Team zu finden und ihre persönlichen Stärken einzubringen. Die Herstellung neuer Produkte mit Augenmerk für Details und handwerkliche Verarbeitung, vor allem in der Käserei, sind von besonderer Bedeutung.

Bei Interesse: Berliner Milch & Käse Manufaktur GmbH
Dr. Kirsten Böhm
Parkallee 1, 16727 Velten
jobs@milchmanufaktur.berlin / 03304 244 31 0

www.milchmanufaktur.berlin