

Buttermeier / Milchtechnologie für die Buttereie am Standort Barmstedt (m/w/d)

Die Meierei Barmstedt eG gehört mit einer Jahresanlieferung von über 1,4 Mrd. Kilogramm Rohmilch zu den größten milchverarbeitenden Unternehmen in Deutschland. An unseren zwei Standorten in Barmstedt und Neumünster verarbeiten wir Rohmilch nach höchsten technischen und hygienischen Standards zu Schnittkäse, Pasta Filata-/Mozzarella-Käse, Butter, Rahm sowie zu Milch- und Molkenkonzentraten. Der Vertrieb erfolgt an Groß- und Einzelhandel, Großverbraucher sowie industrielle Weiterverarbeiter im In- und Ausland. Mit unseren rund 250 Mitarbeitern, davon 11 Auszubildenden, erwirtschaften wir einen Umsatz von über 600 Mio. Euro.



Für die Buttereie suchen wir zur Verstärkung unseres Teams zum nächstmöglichen Eintrittstermin mehrere fachlich und menschlich überzeugende Mitarbeiter.

Ihre Aufgaben

- Sie rüsten, bedienen und überwachen unsere Produktionsanlagen in der Buttereiholgerho
- Sie sorgen für eine gleichbleibend hohe Produktqualität und führen regelmäßig Qualitätskontrollen durch
- Sie beheben schnell und eigenverantwortlich kleinere Störungen
- Sie führen manuelle Reinigungen durch und überwachen die CIP-Reinigungen
- Sie engagieren sich, den Verfahrensablauf und die technischen Inhalte im Detail kennen zu lernen, um somit Verbesserungspotenziale generieren und einen reibungslosen Produktionsablauf zu gewährleisten
- Sie sind mit verantwortlich, die aufgebauten Strukturen umzusetzen und diese mit zu verbessern
- Sie sind für die persönliche Hygiene sowie die Hygiene Ihres Arbeitsumfeldes verantwortlich und arbeiten auf die Verbesserung des Hygienestandards hin
- Sie bringen Verfahren und Anweisungen im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit (Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte - HACCP) zur Anwendung

Ihr Profil

- Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Milchtechnologe (m/w/d) - alternativ eine vergleichbare Qualifikation
- Sie konnten bereits erste Berufserfahrung, idealerweise im Bereich der Buttereie sammeln
- Sie haben die Bereitschaft zur Arbeit im 3-Schicht-Betrieb sowie an Wochenenden und Feiertagen
- Sie sind ein zuverlässiger und engagierter Teamplayer
- Ihr ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein rundet Ihr Profil ab

Wir bieten:

Spielraum und Eigenverantwortung: flache Hierarchien, Gestaltungsfreiheit mit Rückendeckung in einem wachsenden Unternehmen

Individuelle Förderung: fundierte Einarbeitung, regelmäßige Mitarbeitergespräche, motivierende Ziele und persönlicher Entwicklungsplan

Zuverlässigkeit und Kontinuität: wertebasierte Unternehmensführung, langfristige Perspektiven

Motivierendes Arbeitsumfeld: attraktive Vergütung (inkl. Urlaubs- & Weihnachtsgeld) und Sozialleistungen, attraktive betriebliche Altersvorsorge mit hohem Arbeitgeberzuschuss, moderne Arbeitsmittel, flexible Arbeitszeiten in einem systemrelevanten Unternehmen

Kontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung, bevorzugt per E-Mail unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittsdatums.

bewerbung@meierei-barmstedt.de

Meierei Barmstedt eG

Mühlenstraße 44

25355 Barmstedt

Unsere Datenschutzerklärung zu Ihrer Bewerbung finden Sie unter www.meierei-barmstedt.de