



Frische Pastmilch, feiner Pastrahm, Jogurt, dazu über 15 Sorten Käsespezialitäten aus eigener Fabrikation und über 200 Käsesorten aus der ganzen Schweiz, zeichnen das Schwyzer Milchhuus aus. Das fundierte Wissen unserer Mitarbeiter und unser «Gespür» für die Wünsche unserer Kunden, sind weitere Merkmale unseres Erfolges.

Seit 120 Jahren sind wir am Puls des Marktes in der Schweiz und seit über 10 Jahren in ganz Deutschland und Europa tätig.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n):

## MILCHTECHNOLOGE/IN

Pensum : 100 %  
Standort: Schwyz

### Ihre Aufgaben

- Produktion von Halbhart und Hartkäse
- Mitarbeit im Käsekeller

### Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Milchtechnologe/ in EFZ
- Freude am Arbeiten im kleinen Team
- Zuverlässige Arbeitsweise

### Wir bieten Ihnen

- Eine vielseitige Tätigkeit in einem engagierten Team und einem Unternehmen, welches sich laufend weiterentwickelt.
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständige Bewerbung in elektronischer Form (PDF Datei) an:

[personal@milchhuus.ch](mailto:personal@milchhuus.ch)

Schwyzer Milchhuus AG, Schützenstrasse 7, 6430 Schwyz  
[www.milchhuus.ch](http://www.milchhuus.ch)