

# Lehrling für Milchtechnologie Käserlehrling m/w

## Vollzeit, ab sofort

Als Milchtechnologin lernst du wie Bio-Milch zu hochwertigen Produkten verarbeitet wird. Wie unterschiedliche Käsesorten entstehen und welche Faktoren für eine gelungene Produktion entscheidend sind.



**„Als Käser braucht man Herz und Kopf. Man muss sehr genau und sauber arbeiten und sich mit allen Faktoren, die auf das Käsen einwirken, beschäftigen.“**

## Das erwartet Dich:

- Arbeiten mit modernster Verarbeitungstechnik am Standort in Walchsee
- Sichere Lehrstelle mit sehr guten Zukunftsperspektiven
- Dreijährige Ausbildung im Betrieb und an der HBLFA Tirol in Rotholz (Anrechnung von Ausbildungszeiten möglich)
- Lehrlingsentschädigung netto:
  1. Lehrjahr € 678,39
  2. Lehrjahr € 860,72
  3. Lehrjahr € 1.166,36

## Das zeichnet uns aus:

- Verpflichtung zu 100% Bio aus 100% Heumilch
- Qualitätsgarantie – mehrfach ausgezeichnet und extern bestätigt
- Handwerkskunst
- Pioniergeist
- Sicheres Arbeitsumfeld mit langfristiger Perspektive

Wir freuen uns auf Deine Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: [info@biokaeserei-walchsee.at](mailto:info@biokaeserei-walchsee.at)  
Für weitere Informationen wende Dich bitte an Obmann Thomas Loferer, +43 664 2214 609

