

Ein Stück von uns

kennen Sie bereits!



Ob Bavaria blu, Bonifaz, Bergader Almkäse, Bergader Bergbauern oder viele andere: Unsere Käsespezialitäten sind in aller Munde. Dahinter steht die Bergader PrivatKäserei aus Waging am See – seit 1902 ein mittelständisches Unternehmen in Familienhand. Ein modernes Unternehmen, das seine Verantwortung gegenüber der bayerischen Heimat, den Kunden, den Lieferanten und Mitarbeitern schon immer an die erste Stelle gesetzt hat.

Jetzt wollen wir Sie kennen lernen.

Starten Sie mit uns am 1. September 2012 in ein erfolgreiches Berufsleben.

Ausbildung zum Milchtechnologen (m/w)

In unserem Wendelstein Käsewerk in Bad Aibling.

Das sollten Sie mitbringen:

- ▶ Handwerkliches Geschick
- ▶ Interesse an naturwissenschaftlichen Zusammenhängen
- ▶ Technisches Verständnis für Maschinen und Anlagen

Das erwartet Sie:

- ▶ 3-jährige Ausbildung untergliedert in eine
 - betriebliche Ausbildung an unserem Firmensitz
 - eine überbetriebliche Ausbildung und Berufschulunterricht in Kempten.
- ▶ Interessanter Ausbildungsplatz an modernsten technischen Anlagen
- ▶ Angenehmes, familiäres Betriebsklima

Wir freuen und auf Ihre aussagekräftige schriftliche Bewerbung mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung (gern auch via E-Mail).



*Bavaria
blu*

Bonifaz

*Bergader
Almkäse*



Wendelstein Käsewerk GmbH

Personalabteilung · Maxlrainerstraße 18 · 83043 Bad Aibling
Tel.: 08681 404-0 · personal@bergader.de · www.bergader.de