

Produktionsleiter (m/w/d)

Stellenanbieter: Dorfkäserei Geifertshofen

Wer wir sind

Wir sind eine **kleine Bio-Heumilchkäserei**, die ausschließlich **Bioland- und Demeter-Heumilch** verarbeitet.

Bei uns geht es um **Tierwohl, Nachhaltigkeit, Handwerkskunst und allerhöchste Qualitätsansprüche** – und ja, wir meinen das ernst.

Unsere **Bio-Heumilchkäse** entstehen nicht per Knopfdruck, sondern mit Zeit, Geduld, Erfahrung und einer ordentlichen Portion **Herzblut**. Wenn Käse für dich mehr ist als ein Produkt – nämlich ein Lebewesen mit Charakter – dann bist du hier richtig.

Wen wir suchen

Wir suchen einen **Produktionsleiter (m/w/d)**, der morgens gern in die Käserei kommt, weil dort allerbeste Heumilch, ein nettes Team und unzählige **Möglichkeiten** warten.

Jemanden, der **Leidenschaft und echtes Interesse am handwerklichen Käsehandwerk** mitbringt – und der weiß, dass man Käse nicht hetzt, sondern begleitet.

Was du bei uns machst

- Du hast das Sagen über die **handwerkliche Herstellung unserer Bio-Heumilchkäse** – vom Milcheingang bis zur Reifung
- Du sorgst dafür, dass im Kessel alles rund läuft und im Keller nichts aus dem Ruder reift
- Du hältst **Qualität** hoch, Fehler klein und den Käse sauber (HACCP lässt grüßen)
- Du leitest, erklärst, zeigst vor – kurz: du bist fachlicher Ruhepol für die Produktion und lebst vor, integrierst das Team und sorgst für **gute Stimmung** und **Spaß beim Arbeiten**
- Du **dokumentierst**, was dokumentiert werden muss (ja, auch das gehört dazu)
- Du gehst sorgfältig mit Milch, Mensch, Maschine und Käse um
- Du **gestaltest** die **Zukunft** der Dorfkäserei und bringst dich aktiv in Umbau-/Neubaumaßnahmen ein

Was wir uns von dir wünschen

- Ausbildung als **Käser/Käsemeister** oder vergleichbar
- Erfahrung im **handwerklichen Käsehandwerk** (Bio ist ein Plus, Neugier Pflicht)
- **Leidenschaft für Käse**, echtes Interesse an traditionellen Herstellungs- und Reifeverfahren
- Ein gutes Gespür für Qualität, Timing und Verantwortung

- **Selbstständige** Arbeitsweise, Teamgeist und Bodenhaftung
- Die Fähigkeit, Käse nicht nur zu machen, sondern zu *verstehen*

Was wir dir bieten

- Eine **verantwortungsvolle** Position in einer kleinen feinen Bio-Dorfkäserei, die weit bis über die Landesgrenzen bekannt ist und für allerhöchste Käseansprüche steht
- Arbeiten mit hervorragender **Bioland- und Demeter-Heumilch**
- Klare Abläufe, **ehrliches Handwerk** und kein Industriezirkus
- Ein kleines, **familiäres Team** mit kurzen Wegen und offenen Worten
- Faire, leistungsgerechte Bezahlung

Du lebst Käsehandwerk mit Leidenschaft und möchtest Verantwortung im täglichen Betrieb übernehmen?

Dann schick deine **Bewerbung** an bewerbung@dorfkaeserei.de oder **ruf einfach kurz** an unter **0171 3328017**.

Stellenanbieter: Dorfkäserei Geifertshofen
Bachstraße 2
74426 Geifertshofen, Deutschland

WWW: <http://www.dorfkaeserei.de>

Ansprechpartner: Nadine Bühler
Telefon: 0791 93290-951; 0171 3328017
E-Mail: nadine.buehler@besh.de

Online-Bewerbung: bewerbung@dorfkaeserei.de

Ursprünglich veröffentlicht: 07.01.2026

greenjobs.de-Adresse dieses Stellenangebots: <https://www.greenjobs.de/a100149986>