



Wir produzieren, eingebunden in den führenden europäischen Hartkäsehersteller Entremont (Gruppe SODIAAL, Paris), Emmentaler in all seinen köstlichen Variationen.

Im Rahmen unseres kontinuierlichen Verbesserungsprozesses suchen wir für unsere Betriebsstätte in Altusried/Allgäu zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

## **Werkstudent/Praktikant/Diplomand (w/m) zur Optimierung und Weiterentwicklung der Käsequalität**

### **Aufgaben**

- detaillierte Aufnahme und Analyse des aktuellen Zustandes
- Erkennen und Aufzeigen von abweichenden Zuständen sowie die Ursachensuche
- Probenahmen und Durchführung von Messungen / Untersuchungsreihen
- Durchführung von Versuchen in der Produktion
- Ausarbeiten von Optimierungspotentialen
- Dokumentation und Auswertung der Ergebnisse

Die Ergebnisse werden direkt in die Produktion einfließen und tragen somit einen wichtigen Beitrag zum Gesamtprojekt bei. Sie arbeiten intensiv in der Produktion und mit den Mitarbeitern vor Ort, den Schichtleitern und der Produktionsleitung zusammen. Sie übernehmen Verantwortung und werden dabei von internen als auch externen Mitarbeitern geschult und unterstützt. Französischkenntnisse wären bei diesem Projekt von Vorteil.

Es erwartet Sie ein vielseitiges und interessantes Aufgabengebiet. Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins (gerne online oder per Mail).

### **Stegmann Emmentaler Käsereien GmbH**

**Personalabteilung – Nicole Purschke, Mozartstraße 31, 87435 Kempten**

[npurschke@stegmann-gmbh.de](mailto:npurschke@stegmann-gmbh.de), [www.aggenstein.de/KARRIERE](http://www.aggenstein.de/KARRIERE)