



JETZT ODER NACH DER SCHULE · KÄSEREI · TOBLACH

Käsen lernt man nicht aus dem Buch. Sondern hier.

Bei uns lernst du das Handwerk dort, wo es entsteht: am Kessel, im Reifekeller, neben Leuten, die es seit Jahren machen. Aus der Milch von rund 120 Höfen wird bei uns jeden Tag Käse – und du bist von Anfang an dabei.

DER WEG DER MILCH - VON DER ANLIEFERUNG BIS ZUM FERTIGEN LAIB



Das bringst du mit

- ▲ Interesse an einem Lebensmittelhandwerk
- ▲ Handwerkliches Geschick
- ▲ Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit
- ▲ Deutsch oder Italienisch
- ▲ Abgeschlossene Mittelschule
- ▲ Kein Vorwissen nötig – das lernst du bei uns

Das bekommst du

- ▲ Eine Lehre in einem Betrieb seit 1882
- ▲ Erfahrene Käser, die dich einarbeiten
- ▲ Faire Entlohnung nach Kollektivvertrag
- ▲ Ein Handwerk, das man überall braucht
- ▲ Mitarbeiterpreise auf das ganze Sortiment

Komm schnuppern!

Erst reinschauen, dann entscheiden: Ruf an, schreib uns oder komm vorbei.

☎ 0474 971300

✉ info@schaukaesereidreizinnen.com

📷 @sennerei3zinnen

📍 Pustertaler Straße 3/C, Toblach



Scannen und Mail schreiben