

Nabídka práce



Máslač-ka

Jak už napovídá samotný název pracovní pozice, jedná se o vyrábění másla. Když se řekne slovo „máslo“, každý hned ví, o jaký produkt se jedná. Jeho chuť, vůně i konzistence je jedinečná a nelze je zaměnit s jinými výrobky. Proto je naše „Tradiční máslo z Vysočiny“ jedním z nejvyhledávanějších a jsme na něj patřičně hrdí. Pokud si ceníš našich výrobků, které vznikají z kvalitního čerstvého mléka dodávaného převážně od našich zemědělců, a chceš výrobu tradičního másla uchovat, přidej se s chutí k nám.

Co bude Tvojí prací?

Máslo je odjakživa vyráběno ze smetany – tu je třeba stloukáním zpracovat. V dnešní době už je tento způsob mnohem jednodušší a bezbolestný, než tomu bylo za časů našich babiček. Veškerý proces zpracování probíhá na strojním zařízení. Tvojí prací bude tento stroj obsluhovat, čistit ho, průběžně kontrolovat teplotu a další potřebné parametry v průběhu výroby. Budeš mít také odpovědnost za správné balení, značení, hmotnost a čistotu obalů.

Co je třeba mít a umět?

Základem je mít chuť pracovat, ochotu učit se, řídit pracovníky a spolupracovat s nimi. Na této pozici očekáváme někoho technicky i manuálně zručného. Vše ostatní Tě zaučíme.

Co je ještě dobré vědět?

Jedná se o jednosměnný provoz, kde víkendy jsou převážně ojedinělé. I Ty budeš pravidelně dostávat čisté pracovní oblečení, o které bude naší prací se starat.

A co Ti nabídneme?

Odpovídající mzdové ohodnocení, týden dovolené navíc, stravenkový paušál a možnost celozávodního stravování. Přispíváme na životní pojištění, na volnočasové aktivity do výše 1000 Kč, víkendové příplatky ve výši 50%, bonusy za splněný docházkový fond, odměny a možnost nákupu výrobků za nižší ceny dle aktuální nabídky.

Pokud Tě zajímá víc, máš rád chuť i vůni másla, obratem kontaktuj paní **Lenku Fučíkovou** telefonicky na čísle **516 528 511** nebo e-mailem pošli svůj životopis na **l.fucikova@mleko.cz** a my se Ti ozveme ☺

mleko.cz