



GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
 Siechen 11, 93413 Cham
 Tel.: 09971 844 – 0
 E-Mail: bewerbungen@goldsteig.de
 www.mach-cheese.de

PRAKTIKUMSANGEBOTE (m/w/d)

- Milchtechnologe
- Umwelttechnologie für Abwasserbewirtschaftung
- Milchwirtschaftlicher Laborant

ANSPRECHPARTNERIN

Frau Mona Handwerker
 Tel.: 09971 844 – 1202
 E-Mail: handwerker.mona@goldsteig.de

ÜBER DAS

Unternehmen

Wir sind ein führendes milchwirtschaftliches Unternehmen in Deutschland mit insgesamt 737 Mitarbeitern.

An drei Standorten im südostbayerischen Raum stellen wir hochwertige Käsespezialitäten wie Mozzarella, Emmentaler, Schnittkäse, Ricotta, Mascarpone sowie Butter und Magermilchkonzentrat her. Durch innovative Produktentwicklung und unseren Premiumanspruch ist die Marke „GOLDSTEIG“ ein Begriff für höchste Markenqualität.

Als eine der modernsten Käsereien Europas investieren wir ständig in neue Technologien und Ideen. Dich erwartet ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld in einem zukunftssicheren, modernen Unternehmen!

Du bist dir noch unsicher? Teste uns und dich selbst und schnuppere in einen oder mehrere unserer Ausbildungsberufe hinein.

Wir freuen uns auf dich!



**Girls- &
 Boysday 2025**

Wir sind dabei!