



Alpkäserei Sittlisalp UR
Für eine Nachfolgelösung suchen wir ab
Sommer 2027

eine engagierte Persönlichkeit als
Mitarbeitende/r Produktion 100%
(evtl. in der Funktion als Produktionsleiter/in, 100%)

Die Alpkäserei Sittlisalp liegt auf 1600 m ü. M. im wunderschönen Schächental am Klausenpass – umgeben von einer eindrucklichen Bergwelt. Während der Alpzeit werden täglich bis zu 3500 Liter Milch zu feinen Alpspezialitäten wie Alpkäse, Mutschli, Butter, Joghurt, Molke und Ziger verarbeitet. Unsere Produkte verkaufen wir direkt vor Ort an der Theke und wir beliefern zweimal wöchentlich den regionalen Detailhandel.

Deine Aufgaben

- Mitarbeit in der täglichen Milchverarbeitung
- Herstellung unserer Alpspezialitäten
- Mithilfe beim Verkauf und bei Auslieferungen
- Mitverantwortung für Qualität und Hygiene
- Optionale Übernahme von Führungsverantwortung als Produktionsleiter/in

Das bringst du mit

- Ausbildung als Käser/in oder Milchtechnologe/-in EFZ
- Interesse an moderner Alpwirtschaft
- Selbständige, zuverlässige und flexible Arbeitsweise
- Belastbarkeit und Teamgeist

Wir bieten

- Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit
- Moderne Infrastruktur in einer einzigartigen Bergwelt
- Regelmässig freie Tage
- Zeitgemässe und faire Entlohnung
- Perspektive zur späteren Übernahme der Betriebsleitung

Interessiert?

Haben wir dein Interesse geweckt? Möchtest du im Sommer 2026 einmal unverbindlich vorbeischaun? Dann sende uns deine Bewerbungsunterlagen per E-Mail an elisabeth.stirnemann@bluewin.ch
Bei Fragen weiteren Fragen gibt dir Elisabeth N 079 707 14 25 gerne Auskunft.
Wir freuen uns auf dich!