

Nabídka práce



PŘIJME NA PLNÝ ÚVAZEK NOVÉHO ZAMĚSTNANCE NA OBSLUHU TVAROHÁŘSKÉ LINKY

Co je **tvaroh** ví přece každý, nebo ne? Je to tradiční mléčný výrobek **vyráběný srážením** mléčné bílkoviny.. A nebo jinak.. Rád mlsáš a chutnají ti buchty s tou bílou náplní uvnitř?

Tak přesně to, co dělá koláč lahodným, je náš Olešnický tvaroh.

A Vy ostatní, kteří nemáte rádi sladké, si z něj můžete udělat nějakou dobrou pomazánku nebo jinou dobrotu. Navíc tvaroh je základ pro růst svalové hmoty.

A ještě Vám něco prozradím...pojd'te blíž... občas umí tvaroh i zázraky a léčí.

Jestli chceš takový tvaroh umět vyrobit, určitě se k nám přidej.

Co bude Tvojí prací?

Na začátku Tě čeká zaškolení. Potom budeš mít na starosti již zmiňované zpracovávání mléka na sraženinu (tvaroh) a vzniklou syrovátku jen přepustíš do jiného tanku, kde se bude chladit. Jakmile máš sraženinu připravenou pro další zpracování, spolupracuješ s kolegy na vytvoření a zabalení finálního výrobku. Až je zpracováno, vyčistíš výrobní zařízení a mizíš.

Co je třeba mít a umět?

Budeme rádi, pokud budeš mít výuční list, ale důležitější je pro nás chuť do práce a spolehlivost. Pokud máš zkušenosti z potravinářství, je to určitě výhodou, ale společně to zvládneme i bez této praxe. Neměla by Ti chybět trocha zručnosti a pečlivosti.

Co je ještě dobré vědět?

Koloběh výroby tvarohu ve firmě začíná Tebou, proto je potřeba brát tuto práci zodpovědně. Jít brzy spát, protože ranní ptáče dál doskáče. Naštěstí Tě tu budeme chtít jen na jednu směnu. Každé ráno se tu o Tebe postaráme, že budeš mít připravený čistý a voňavý oblek.

A co Ti nabídneme?

V dnešní nejisté době především **jistou a stabilní práci s pevným výplatním termínem.**

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% a vyplácíme bonusy za splněný docházkový fond.

... a co dělat, když se Ti tato nabídka líbí, máš rád buchty a další dobrotu z tvarohu?

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 ☺

