



🔥 **ZAPOSŁJAVAMO!** 🔥

📍 Lokacija: Golinjevo, BiH

📅 Prijave do: **15. kolovoza 2026.**

Radi povećanja proizvodnje i obima posla tim EKO SIR PUĐA –traži pojačanje! Ako znaš razlikovati gaudu od livanjskog sira, čitaj dalje – možda tražimo baš tebe, možda si upravo ti naš(a) novi(a) kolega(ica)!

1. RADNIK U POGONU

Kad stigne mlijeko, kreće akcija! Sirenje, prešanje, soljenje, pranje i održavanje higijene u pogonu – sve pod tvojim budnim okom (i mišićima). Nije nužno da voliš dizati utege, ali moraš znati dići sir. Fitnes uz sirnu pozadinu.

Tražimo: Odgovornost, okretnost, volju i higijenske navike.

2. RADNIK U SKLADIŠTU (ZRIONA)

Ako voliš miris sira više od parfema i znaš razliku između roka trajanja i vremena zrenja – ti si naš čovjek.

Tvoji zadaci: Okretanje i njegovanje sireva, precizna evidencija, rad u hladnijem okruženju (idealno ako ti je stalno vruće!). Okreći, njeguj i bilježi – sir će ti biti zahvalan (a i mi).

Plus: Sav rad prati tehnolog i ti si ključan dio kvalitete sireva koje stavljamo na tržište.

3. RADNIK U PAKIRNICI

Voliš da je sve posloženo, uredno i pod kontrolom? Ne bježiš od posla i znaš da dobar sir zaslužuje vrhunsku pažnju? Onda možda tražimo baš tebe!

Zaduženja: Rezanje i vakuumiranje sira, jer svaki komad zaslužuje savršeno odijelo, vaganje, označavanje i pakiranje kako bi svaki sir lako pronašao put do svog novog vlasnika, slaganje transportnih pakiranja - jedinstveno tetris iskustvo, održavanje reda i higijene i vođenje evidencija kako bi u svakom trenutku znali gdje nam je svaki komad sira

Uvjeti: Kreativnost, okretnost i pedantnost u radu

ŠTO NUDIMO?

- ✓ **Stalni posao** (s probnim rokom – kako bi se bolje upoznali)
- ✓ **Redovnu plaću**
- ✓ **Super ekipu** (i pokoji sir na pauzi)
- ✓ **Mogućnost za rast i razvoj** (kod nas ne zrije samo sir – zrije i znanje)
- ✓ **Okruženje koje miriše na sir i planinski zrak**

Ako si motiviran(a), pouzdan(a) i spreman(a) na posao gdje nećeš samo “raditi”, nego i biti dio nečega lijepog – javi nam se! Tražimo ljude koji žele raditi, naučiti i ostati.

Cijenimo znanje, poštujemo trud i volimo kad se netko uključi glavom, rukama i srcem.

Ne čekaj da sir sazri bez tebe – pridruži se našem timu!

✉ Prijave pošaljite do **15.8.2026.** na ekosirpudja@gmail.com ili nam se javite na ☎
063/331-238
