

Praktikum Lebensmitteltechnologie 100%

aka Food Revolutionist

Essento ist der Schweizer Pionier rund um essbare Insekten. Wir entwickeln, produzieren und vermarkten innovative Ento-Lebensmittel. Unsere Produkte sind bei ausgewählten Detailhändlern, Gastronomen sowie in unserem online Shop erhältlich. Mit unserem Engagement wollen wir einen positiven Beitrag für Mensch und Umwelt schaffen – und damit die Food Revolution vorantreiben und in Europa etablieren.

Wir sind auf der Suche nach einer Person mit Unternehmergeist und Liebe zum Essen zur Ergänzung von unserem Team. Gemeinsam mit dir revolutionieren wir die Lebensmittelbranche!

Unser Angebot:

- Teil-Projektleitung und Prozessoptimierung in der Produktion und im Einkauf
- Mitarbeit beim Pionier im Markt der essbaren Insekten
- Motivierendes Arbeitsumfeld, cooles Team mit grossem Netzwerk
- Aktive Mitgestaltung des Unternehmens und einer neuen Branche in der Schweiz und in Europa
- Lernkurve so steil wie nirgendwo anders
- Aktive Mitgestaltung der Lebensmittelentwicklung von Essento

Deine Aufgaben:

- Mitarbeit in strategischen Projekten und Prozessoptimierung in der Produktion und im Einkauf
- Mitarbeit in der Produktion
- Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement
- Entwicklung von Lebensmitteln basierend auf Insekten

Das bringst du mit:

- Lebensmitteltechnologie EFZ oder Lebensmitteltechnologie-Studium (HF, FH oder ETH)
- Freude an praxisorientiertem Arbeiten
- Interesse an Mitarbeit in einem Start-Up
- Unternehmergeist und Teamplayer
- Eigenverantwortung und selbständiges Arbeiten
- Begeisterung für Lebensmittel

Zeithorizont

Beginn der Stelle ist ab Juni 2020 oder nach Absprache. Die Praktikumsdauer ist 4 bis 6 Monate.

Lokalität

Wir sind in Zürich zu Hause.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung (Motivations schreiben und CV) per Email an Marco Messmer marco@essento.ch oder unter 078 912 76 13.

Bei allfälligen Fragen zögere nicht und nehme mit uns Kontakt auf.