

## Testimonials



Ein Praktikum bei der Pacovis? Was ganz Besonderes! Was es so einzigartig macht, ist die Verantwortung und Selbstständigkeit, die einem nach kurzer Zeit schon in die Hand gelegt wird. Neben fachlichen Schulungen und selbstständiger Recherche wird durch die Erfahrungen der Produktentwickler ein grosses Spektrum an Fachwissen gelehrt. Besonders gefallen hat mir das super Team und der Zusammenhalt. Ich werde die Zeit bei der Pacovis niemals vergessen. Danke.

**Niklas Gerber (9/23 - 2/24)**



Das Praktikum hat mir ermöglicht, mein Wissen praktisch anzuwenden und so weiter zu vertiefen. Besonders beeindruckt hat mich das offene und motivierte Team, das gemeinsam nach den besten Lösungen strebt und mich herzlich aufgenommen hat. Es war eine wertvolle Erfahrung, die mich sowohl fachlich als auch persönlich wachsen liess.

**Anna MUNO (9/21 - 2/22)**

Während meines Praktikums in der Produktentwicklung im Bereich Convenience hatte ich die Möglichkeit, innovative Dressings und Saucen zu kreieren, die den Geschmack und die Bedürfnisse der Verbraucher perfekt treffen. Die Zusammenarbeit im Team und die praktischen Erfahrungen haben meine Leidenschaft für die Lebensmittelindustrie weiter gestärkt und mir wertvolle Einblicke in den Entwicklungsprozess gegeben.

**Lisa Romberger (3/23 - 9/23)**

## Was wir bieten:

**Aktive Förderung des Nachwuchses in der Lebensmittelindustrie**

**Angebot einer Zusatzausbildung mit dem Fokus Produktentwicklung in unserer Abteilung Forschung & Entwicklung**

**Modernste Technikums-Ausstattung, 14 Lebensmitteltechnologien die unterstützend beiseite stehen und ein super Arbeitsklima**



## Kurzpräsentation Praktikum mit der Spezialisierung: „CONVENIENCE“ -> ab August/September/Oktober 2025

### Du lernst die industrielle Herstellung von Saucen aller Art,

- ✓ ihre Herstellungsmethoden (Heiss - und Kaltherstellung)
- ✓ was Du machen musst, um sie für die vom Kunden gewünschte Haltbarkeit zu erreichen
- ✓ wie Du aus einem Pool von hunderten Rohstoffen die besten für Deine Sauce wählst
- ✓ wie Du Deine Sauce lagerstabil hinbekommst
- ✓ eine Spezifikation und eine gesetzeskonforme Deklaration zu erstellen

### Du erhältst vertieften Einblick in die Herstellung von Emulsionen und lernst

- ✓ versch. Emulsionsarten herzustellen, inkl. Rezepturaufbau
- ✓ die optimierte Anwendung pflanzlicher Proteine in Emulsionen
- ✓ Prozessanlagen zu bedienen zur Herstellung von Saucen und Emulsionen

### Du lernst verschiedenste Anwendungsbereiche von Marinaden kennen

- ✓ und somit auch alle versch. Herstellungsmethoden (Heiss - und Kaltherstellung)
- ✓ ebenfalls versch. Grundsysteme (Emulsions-, Öl-, Fett-, Wasserbasiert und Trockenmarinade)
- ✓ und weiter diverse Mischsysteme für Marinaden.

### **Das bringt Dich BERUFLICH sowie PERSÖNLICH weiter:**

- Produktentwicklung hautnah: Von der Rezeptur bis zum fertigen Endprodukt
- Kleine & grosse Projekte (Fragestellung - wissenschaftl. Versuchsaufbau - Lösungsansätze)
- Eigene Entwicklungsaufträge selbstständig beginnen, durchführen und umsetzen
- Bisheriges Studiums-Wissen mit Einbezug wissenschaftl. Literatur gezielt einsetzen
- Praktikumsdauer von 6 Monaten → nicht nur reinschnuppern, sondern die Möglichkeit Projekte zu Ende zu bringen (und damit etwas zu bewirken!)

### **Du bist:**

- **Teamfähig, motiviert und tüchtig**
- **Jemand der gerne selbstständig arbeitet, gleichzeitig im Team gut klar kommt**
- **Effizient und Verantwortungsbewusst**

### **Kontakt**

Ebenfalls Begeistert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme mit Foto per Mail.

**Pacovis AG**, Bernadette Strasser (Forschung & Entwicklung) Grabenmattenstrasse 19, 5608 Stetten AG, T +41 56 485 98 73, [bernadette.strasser@pacovis.ch](mailto:bernadette.strasser@pacovis.ch)