

## Testimonials



Mein Praktikum bei Pacovis in der Produktentwicklung für Speiseeis war eine sehr wertvolle Erfahrung. Ich habe mich von Anfang an als vollwertiges Teammitglied eingebunden gefühlt. Am meisten Freude hat mir die Arbeit an meinen eigenen Entwicklungsprojekten bereitet.  
**Matthäa Dornberger (8/22 - 2/23)**



Das Praktikum bei der Pacovis hat mich fachlich sowie auch menschlich sehr bereichert. Ich durfte an spannenden Projekten mitwirken, eigenverantwortlich Aufgaben erledigen & wurde dabei von einem sehr hilfsbereiten Team unterstützt. Ich habe viel über den Umgang mit funktionellen Rohstoffen & Verfahren gelernt, was mir in meiner beruflichen Zukunft enorm weiterhelfen wird.  
**Anne Rottler (9/23 - 2/24)**

Während meines Praktikums habe ich tiefgreifende Einblicke in den gezielten Einsatz funktioneller Rohstoffe in Speiseeis und Backwaren sowie deren Herstellungsverfahren gewonnen. Die gelungene Kombination aus Eigenverantwortung und der wertvollen Unterstützung des Teams ermöglichte es mir, mein Wissen zu vertiefen und neue Perspektiven in der Produktentwicklung zu entdecken. Diese Erfahrung hat nicht nur meine fachlichen Fähigkeiten gestärkt, sondern mich auch persönlich weiterentwickelt.  
**Rebecca Salber (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**



## Praktikum mit der Spezialisierung:

**„SPEISEEIS und SÜSSE BACKWAREN“ ab Feb. 2025**  
 (oder nach Vereinbarung)

### Du stellst selber Glace und Sorbets her.

- ✓ Lernst versch. Herstellungsmethoden von Speiseeis (Heiss - und Kaltherstellung) und den gekonnten Umgang mit Maschinen zur Glaceproduktion
- ✓ Verstehst die Anwendung von Heat-Shock-Tests zur Ermittlung der Haltbarkeit von Glace
- ✓ Und lernst gekonnt mit Deiner Rezeptur und den verwendeten Zutaten Einfluss auf die Cremigkeit, Mundgefühl und Textur zu nehmen
- ✓ Lernst den sinnvollen Einsatz von Stabilisatoren in Glace und Sorbets
- ✓ Stellst kundenspezifische Mischungen für deren Glace-Produktion her

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

- ✓ Stärken effektiv und in Kombination einzusetzen (kennst Synergismen zu Hydrokolloiden)
- ✓ Stabilisierungssysteme für ein Produkt zu entwickeln, die dieses dann „Gefrier- Tau- und Backstabil“ machen
- ✓ Unterschiedlichste Aromen - Kombinationen gekonnt einsetzen
- ✓ Versch. Maschinen zu bedienen, die in der Bäckerei verwendet werden

### Du lernst verschiedenste Anwendungsbereiche von Rührkuchen im Backwarenbereich kennen

- ✓ Und somit auch alle versch. Herstellungsarten (Aufschlagen, Anrühren) und
- ✓ Ebenfalls versch. Grundsysteme (Sandmasse, Biscuit, Rührkuchen)
- ✓ Weiter versch. Mischsysteme (diverse Anlagen) für die Herstellung von Trockenmischungen
- ✓ Zudem lernst Du diverse Backsysteme kennen die in der Branche angewandt werden

### **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 die 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)