

Co-Founder (w/m/d) für Food-Startup „My-Veggeria“ gesucht !

Über mich:

Mein Name ist Peter Kremer und ich habe eine Ausbildung zum Koch (Note 1,3) in Haute- und Nouvelle-Cuisine in einem mit 1 Stern (Guide Michelin) bewerteten Restaurant, eine Weiterbildung zum Demi-Chef Pâtissier und > 10 Jahre Erfahrung als Gründer und Betreiber eines exklusiven italienischen Weinbar-/Privat-Dining Gastro-Objekts in Augsburg. Während des Corona-Lock-Downs habe ich Rezepturen für eine Produktlinie auf der Basis von Kichererbsenmehl (Burger-Patties, Nuggets, etc.) entwickelt und suche nun eine(n) Co-Founder(in) mit Studium der Lebensmitteltechnologie.

USP:

Kichererbsen sind die Top-Proteinquelle, wirken antioxidativ, schützen Herz und Kreislauf, machen satt und schlank, ist perfekt bei Diabetes. Schon eine Portion gekochte Kichererbsen (ca. 220 g) liefert 20 Gramm Protein und kann es daher gut mit den typischen tierischen Eiweißquellen aufnehmen.

Die Nähr- und Vitalstoffe von Kichererbsen (ca. 165 g) decken

- 70 Prozent des täglichen Folsäurebedarfs
- 65 Prozent des täglichen Kupferbedarfs
- 50 Prozent des täglichen Ballaststoffbedarfs
- 25 Prozent des täglichen Eisenbedarfs
- 20 Prozent des täglichen Zinkbedarfs

Das Ganze bei einem niedrigen glykämischen Index (GI) und gemäßigter Kalorienmenge .



Muster-Pattie; gegart



gegart und in Sonnenblumenöl gebraten:

Unsere Mission:

Neben den positiven Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit durch die Ernährungsumstellung können wir auch einen echten Beitrag zur Bekämpfung des Klimawandels leisten. Was wir heute sehen, ist erst der Anfang der Proteintransformation. Eine Studie der Unternehmensberatung Boston Consulting Group geht davon aus, dass bis 2035 11 % aller weltweit verzehrten Fleisch-, Meeresfrüchte-, Eier- und Milchprodukte mit hoher Wahrscheinlichkeit alternativ sein werden und der Markt rund 290 Mrd. Dollar groß werden könnte.

Du bist:

- „Foodie“ mit Liebe zu guten, schmackhaften und nachhaltigen Produkten und hast Lust, selbst mit anzupacken und auch herzustellen.
- Du hast eine selbstständige, eigenverantwortliche und strukturierte Arbeitsweise.
- Absolvent(in) mit Studium der Lebensmitteltechnologie.
- **Alternativ:** Einschlägige Berufserfahrung (Koch, Köchin), Erfahrung im Catering, (Online-)Marketing und gutes Netzwerk

Deine Aufgaben:

- Feintuning der Rezeptur, Aufbau, Gestaltung und Weiterentwicklung der Serien-Produktion.
- Aufbau der Preis- und Produktstrategie.
- Vorbereiten des GoTo Market für unsere Produkte

Deine Chance:

- ein Start-Up von Beginn an mitzugestalten und in einem selbstbestimmten Umfeld zu arbeiten.
- ein fairer Anteil an einem skalierbaren und profitablen Geschäftsmodell.
- einen Beitrag zur Bewältigung der Klimakrise zu leisten.
- der Welt zu zeigen, dass die Produkte von „My-Veggeria“ in Geschmack, Textur und Preis führend sind und sie deshalb jeder haben will.

Interesse? Dann nimm Kontakt mit mir auf. Peter.Kremer@experts-network.de