

Per September (oder nach Absprache) suche ich eine*n

Praktikanten/Praktikantin (ca. 40%) für meinen kulinarischen Kleinverlag Edition gut

Das erwartet dich:

Nach meinen ersten beiden im Eigenverlag publizierten Kochbüchern «zu Tisch.» (2014) und «Pasta» (2018) arbeite ich ab diesem Spätsommer an einem neuen, sehr umfangreichen **Buchprojekt zum Thema Fleisch**. Für die damit verbundene Arbeit in den Bereichen Recherche, Organisation, Administration und Kommunikation suche ich Unterstützung. Zudem finden im Zusammenhang mit meinem letzten Buch «Pasta» verschiedene **Kurse und kulinarische Anlässe** statt, für deren Umsetzung ich ebenfalls Unterstützung brauchen kann. Dabei geht es einerseits um organisatorische Aufgaben im Vorfeld aber auch um die Mitarbeit in der Küche oder im Service vor und an Anlässen und das Assistieren bei meinen Kursen.

Ich stelle mir vor, dass wir zum Beispiel an 1 Tag/Woche fix zusammen in meinem Büro im Kreis 4 in Zürich arbeiten und dann je nachdem, was gerade ansteht, zu Recherchezwecken auch gemeinsam unterwegs sind, zum Beispiel, um Produzent*innen zu besuchen. Dann bist du an möglichst vielen meiner kulinarischen Anlässe und Kurse dabei, die meistens am Wochenende stattfinden. Dies bedingt eine gewisse Flexibilität, macht das Ganze aber spannend und abwechslungsreich.

Grundsätzlich bin ich entsprechend deiner Fähigkeiten, Interessen und Kapazität offen für verschiedene Möglichkeiten, was Arbeitsbereiche, Arbeitszeit und Pensum anbelangt. Dein Lohn ist entsprechend davon abhängig und muss individuell angeschaut werden. Wenn du mich bei Anlässen vollwertig unterstützen kannst, für die ich sonst jemanden anstellen müsste, biete ich dir dafür einen normalen Lohn.

Praktikumsdauer: 1 Jahr, bei Interesse auch länger, zum Beispiel, bis das Buchprojekt abgeschlossen ist.

Das biete ich:

Als gelernte Designerin bin ich auf das konzeptionelle, kreative Umsetzen von interdisziplinären Projekten von der Idee bis zum fertigen Produkt spezialisiert. Genauso fühle ich mich aber auch in der Gastronomie zu Hause: als quereingestiegene Köchin mit einigen Jahren Erfahrung in verschiedenen Restaurants, habe ich mich vor einigen Jahren im Bereich Catering und als Foodredakteurin und -Stylistin selbständig gemacht. Mit meiner Tätigkeit als Kochbuch-Autorin und -Verlegerin habe ich eine Möglichkeit gefunden, diese beiden Welten unter einen Hut zu bringen – wobei ich mit der Edition gut nicht «nur» Bücher mache: Mit dem Erscheinen von «Pasta» habe ich eine Kursreihe zum Thema hausgemachte Pasta lanciert und eine Serie hochwertiger Pasta-Küchenhelfer entwickelt, die ich in meinem Online-Shop verkaufe, ähnliches ist für mein neues Buch zum Thema Fleisch geplant – meine Arbeit ist also sehr vielseitig und ich kann dir Einblick in all diese verschiedenen Bereiche bieten. Ich teile mein Wissen in Sachen Kochen, Warenkunde, Event-Organisation etc. und auch meine über die letzten Jahre aufgebauten Kontakte zu einigen der interessantesten Slow-Food-Produzent*innen mit dir.

In Bezug auf das Fleischbuch bekommst du die Möglichkeit, ein spannendes Buchprojekt an der Schnittstelle von Design und Kulinarik in verschiedenen Stadien zu begleiten, einen vertieften Einblick in das Thema (nachhaltig und hochwertig produziertes) Fleisch zu erhalten und diesbezüglich interessante Akteur*innen kennenzulernen.

Das bringst du mit:

Du setzt dich damit auseinander, woher dein Essen kommt und kochst und isst gerne. Du isst Fleisch und liebst Tiere und möchtest mehr über nachhaltigen Fleischkonsum erfahren. Idealerweise hast du eine Ausbildung im Bereich Kommunikation/Design und schreibst gut. Wenn du Gastronomie-Erfahrung hast, umso besser, das ist aber keine Bedingung. Du bist neugierig, begeisterungsfähig, praktisch veranlagt und denkst mit, du arbeitest sorgfältig, schnell und bist zuverlässig.

Ich freue mich auf deinen CV mit einem kurzen Motivationsschreiben!

Anna Pearson | anna.pearson@editiongut.ch