

16.10.2024 - Fermentationsmanufaktur sucht **Mitstreiter*innen** zum Aufbau eines **Kollektivbetriebes** in **Kassel**

Wir träumen von einem Kollektivbetrieb in Kassel, der fermentierte Nahrungsmittel aus regionalen und ökologischen Rohstoffen herstellt und vermarktet, ...

... um die Freude am eigenen Tun mit einer sinnvollen Möglichkeit der Existenzsicherung zu verbinden

... um durch das eigene, alternative unternehmerische Handeln aktuelle, sich verschärfende, sozial-ökologische Problemlagen nicht-nachhaltig produzierter Lebensmittel, in einer aktiven Weise zu überwinden

... um einen Beitrag zur Ernährungswende zu leisten

Ein Anfang ist gemacht: Mit zahlreichen Helfern stellen Zhen und Sebastian seit 2021 nebenberuflich Sauerkraut, Kimchi und andere fermentierte Gemüsespezialitäten für Betriebe der Solidarischen Landwirtschaft her. Und auch in ein paar regionalen Bioläden gibt es schon unsere Erzeugnisse. Bisher arbeiten wir in einer Verarbeitungsküche in Waldeck-Freienhagen (welche zur Solawi 'Unser Hof' gehört).



Zurzeit richten wir in Kassel, nahe Leipziger Platz, unterstützt von Fördermitteln aus dem Programm "Lokale Ökonomie" eine gewerbliche Küche als Betriebsstätte ein.

Wir suchen Leute, die Lust auf (nebenberufliche) Arbeit in einem Kollektiv haben und die Begabung haben, eine oder mehrere Rolle(n) in den folgenden Bereichen zu übernehmen:

- Einkauf der Rohstoffe
- Herstellung von fermentierten Erzeugnissen auf Basis von Milchsäuregärung und Edelschimmel (Koji)
- Direktverkauf auf regionalen (Wochen-)Märkten
- Kundenbetreuung für Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Öffentlichkeitsarbeit
- Weiterentwicklung der Webseite, Auftritt in Social Media
- Entwicklung von Werbematerial
- Produktmanagement
- Finanzen
- Aufbau eines Onlineshops zum Verkauf unserer Erzeugnisse
- ?

Das passt zu dir?

Dann melde dich bei uns unter

post@imnufermente.de

<https://imnufermente.de>