



# liesbeth

Der Pankratiushof ist ein ehemaliger Bauernhof, der sich in der 8. Generation befindet und über Generationen hinweg mit sehr viel Leidenschaft und Liebe zu dem wurde was er heute ist. Wir kochen und backen mit den besten Produkten unserer Region und dem ein oder anderen von weiter her. Dabei liegt unser Fokus auf Qualität, Geschmack und dem Ursprung der Lebensmittel. Unser Schaffensprozess beginnt nicht erst wenn wir das Grundprodukt bei uns im Hof haben, sondern wir schauen uns an, auf welchen Böden das Getreide für unser Brot wächst, was die Kühe fressen, die die Milch für unsere Butter geben und wie alt die Bäume sind, an denen die Äpfel reifen. Dabei geht es weniger um kompliziert ausgetüftelte Kreationen als um Leidenschaft und echtes, gutes Handwerk.

DER PANKRATIUSHOF

DIE HOFBÄCKEREI

Am Rande der Mainzer Neustadt, im schönen denkmalgeschützten Gebäude neben der Kunsthalle am Mainzer Zollhafen lädt die Liesbeth Hofbäckerei zum Verweilen bei leckerem Gebäck und Heißgetränk ein. Es gibt Sauerteigbackwaren vom Pankratiushof – Brote, Croissants, süßes und herzhaftes Gebäck – sowie Kuchen und dazu in Mainz gerösteten Kaffee von der Kaffeekommune. Als Espresso, Cortado oder auch als Cappuccino oder Flat White mit guter Bio-Milch von den Jersey-Kühen der Wiesbadener Domäne Mechtildshausen. In der Hofbäckerei stehen zudem verschiedene Produkte aus der Pankratiushof-Manufaktur und von anderen regionalen Produzenten to go zum Verkauf. Langfristig wird auch Frühstück angeboten werden.

## BARISTA

M|W|D

AB SOFORT  
2 bis 4 Tage | Wo. | Mi-Sa

WIR SUCHEN

Als Barista (m|w|d) in der Hofbäckerei Liesbeth bereitest Du aus besten Grundprodukten leckere Heißgetränke an der Siebträgermaschine vor den Kunden zu. In Mainz von Paul und seinem Team gerösteter Kaffee kombiniert mit guter Bio-Milch von der Domäne Mechtildshausen sind deine Basiszutaten für ein leckeres Kaffeegetränk mit tollem Schaum. Latte Art bereits drauf zu haben, ist kein Muss, wenn die Qualität der Milch stimmt – es sollte jedoch dein Ehrgeiz sein, es zu erlernen und dich weiterzuentwickeln. Als Teamplayer bist Du im Weiteren auch für alle sonst in der Hofbäckerei in Verkauf & Service anfallenden Alltagsaufgaben zusammen mit deinen Kollegen verantwortlich. Wenn Du ein klein wenig Berufserfahrung in den an Dich gestellten Aufgaben mitbringst und die genannten Werte und Leidenschaft für gute Lebensmittel mit uns teilst, möchten wir Dich gerne kennenlernen.

Teil des Liesbeth-Teams zu sein, bedeutet, mit Kollegen unterschiedlicher Herkunft, verschiedenen Alters und individuellen Talenten zusammenzuarbeiten. Uns eint die Motivation für unser Tun und die Begeisterung für die unglaublich schöne Location kombiniert mit dem Spirit der Moderne. Die Produkte einerseits, aber auch die Wertschätzung dem Mitmenschen gegenüber – sei es der Kollege oder Lieferant – machen neben dem offenen und herzlichen Umgang untereinander unsere Werte und Gemeinschaft aus. Geregelt Arbeitszeiten, das tolle Ambiente, der wöchentliche Betriebssport, dein mit uns geteiltes Verständnis für notwendig mehr Nachhaltigkeit, Regionalität und Entschleunigung – was bringt Dich zu uns? Schreib uns, was dich begeistert!

[JOBS@PANKRATIUSHOF.DE](mailto:JOBS@PANKRATIUSHOF.DE)

PANKRATIUSHOF GMBH  
LINDENPLATZ 6 | MAINZ



# liesbeth

Der Pankratiushof ist ein ehemaliger Bauernhof, der sich in der 8. Generation befindet und über Generationen hinweg mit sehr viel Leidenschaft und Liebe zu dem wurde was er heute ist. Wir kochen und backen mit den besten Produkten unserer Region und dem ein oder anderen von weiter her. Dabei liegt unser Fokus auf Qualität, Geschmack und dem Ursprung der Lebensmittel. Unser Schaffensprozess beginnt nicht erst wenn wir das Grundprodukt bei uns im Hof haben, sondern wir schauen uns an, auf welchen Böden das Getreide für unser Brot wächst, was die Kühe fressen, die die Milch für unsere Butter geben und wie alt die Bäume sind, an denen die Äpfel reifen. Dabei geht es weniger um kompliziert ausgetüfelte Kreationen als um Leidenschaft und echtes, gutes Handwerk.

DER PANKRATIUSHOF

DIE HOFBÄCKEREI

Am Rande der Mainzer Neustadt, im schönen denkmalgeschützten Gebäude neben der Kunsthalle am Mainzer Zollhafen lädt die Liesbeth Hofbäckerei zum Verweilen bei leckerem Gebäck und Heißgetränk ein. Es gibt Sauerteigbackwaren vom Pankratiushof – Brote, Croissants, süßes und herzhaftes Gebäck – sowie Kuchen und dazu in Mainz gerösteten Kaffee von der Kaffeekommune. Als Espresso, Cortado oder auch als Cappuccino oder Flat White mit guter Bio-Milch von den Jersey-Kühen der Wiesbadener Domäne Mechtelshausen. In der Hofbäckerei stehen zudem verschiedene Produkte aus der Pankratiushof-Manufaktur und von anderen regionalen Produzenten to go zum Verkauf. Langfristig wird auch Frühstück angeboten werden.

## SERVICE- & VERKAUFSKRAFT

M | W | D

AB SOFORT  
2 Tage | Wo. | Mi-Sa

WIR SUCHEN

Als Service- und Verkaufskraft (m|w|d) in der Hofbäckerei Liesbeth kümmerst Du dich um den aktiven Verkauf von Backwaren und anderen Lebensmitteln am Kunden. Du verräumst am Morgen die Backwaren ins Regal und die Theke, verpackst Brot und Backwaren, servierst Getränke und Speisen, bedienst das Kassensystem für die Abrechnung – das alles mit einem Lächeln auf den Lippen. Deine Kundenkommunikation ist offen und herzlich, basierend auf deiner eigenen Begeisterung für die Sache. Als Teamplayer bist Du im Weiteren auch für alle sonst in der Hofbäckerei in Verkauf & Service anfallenden Alltagsaufgaben zusammen mit deinen Kollegen verantwortlich. Wenn Du erste Berufserfahrung mitbringst und die genannten Werte und Leidenschaft für gute Lebensmittel mit uns teilst, möchten wir Dich gerne kennenlernen.

Teil des Liesbeth-Teams zu sein, bedeutet, mit Kollegen unterschiedlicher Herkunft, verschiedenen Alters und individuellen Talenten zusammenzuarbeiten. Uns eint die Motivation für unser Tun und die Begeisterung für die unglaublich schöne Location kombiniert mit dem Spirit der Moderne. Die Produkte einerseits, aber auch die Wertschätzung dem Mitmenschen gegenüber – sei es der Kollege oder Lieferant – machen neben dem offenen und herzlichen Umgang untereinander unsere Werte und Gemeinschaft aus. Geregelt Arbeitszeiten, das tolle Ambiente, der wöchentliche Betriebssport, dein mit uns geteiltes Verständnis für notwendig mehr Nachhaltigkeit, Regionalität und Entschleunigung – was bringt Dich zu uns? Schreib uns, was dich begeistert!

[JOBS@PANKRATIUSHOF.DE](mailto:JOBS@PANKRATIUSHOF.DE)

PANKRATIUSHOF GMBH  
LINDENPLATZ 6 | MAINZ