



BACKSTUBE

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

HOFBÄCKEREI

Der Tag in der Backstube beginnt bei uns vor Sonnenaufgang, um aus besten Grundzutaten Teige zu kneten und Brot, Croissant, Kuchen und anderes Gebäck zu backen. Du arbeitest mit anderen im Team mit dem besten rheinhessischen Getreide, das frisch für uns gemahlen wird, einem über 20 Jahre alten Sauerteig, Bio-Zucker und saisonalen Früchten, von Bauern, die wir persönlich kennen. Ganz ohne Fertigmischungen, dafür mit sehr viel Zeit und Liebe, backt ihr Brote, Croissants und Co. Das Brot und die Backwaren aus der Hofbäckerei werden im Restaurant pankratz serviert, im Laden im Pankratiushof sowie der Liesbeth am Zollhafen und samstags in der Kaffeekommune verkauft.

BÄCKER-KONDITOR

MIWID

AB SOFORT
VOLL- oder TEILZEIT

WIR SUCHEN

Als Bäcker-Konditor (m|w|d) fertigst Du zusammen mit deinen Kollegen Croissants, Kuchen und Gebäck. Du bist Frühaufsteher und solltest Dich für das kreative Backen mit besten Zutaten und das saisonal wechselnde Angebot an Obst und Beeren unserer rheinhessischen Heimat begeistern. Dein Qualitätsanspruch an deine Arbeitsergebnisse und eine nachhaltige Produktion ist hoch. Fertigmischungen, künstliche Aromen und Lebensmittelfarben sowie Fondant haben keinen Platz in unserer Bäckerei. Mit Ausbildung als Bäcker, Konditor oder Patissier oder auch wenn Du vergleichbare Erfahrung anderweitig sammeln konntest - wenn Du ein wenig Berufserfahrung hast und diese Leidenschaft und Einstellungen mit uns teilst, möchten wir Dich kennenlernen.

Teil des vielfältigen Pankratiushof-Teams zu sein, bedeutet, mit Kollegen unterschiedlicher Herkunft, verschiedenen Alters und individuellen Talenten zusammenzuarbeiten. 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. Das tolle Ambiente des Hofes, das auf unseren Manufakturprodukten basierende Personalfrühstück, der hochwertige Mainzer Perso-Kaffee mit Biomilch, der wöchentliche Betriebssport, dein mit uns geteiltes Verständnis für notwendig mehr Nachhaltigkeit und Entschleunigung in der Lebensmittelproduktion und Rückkehr zu echtem Handwerk – was bringt Dich zu uns? Schreib uns, was dich begeistert!

JOBS@PANKRATIUSHOF.DE

PANKRATIUSHOF GMBH
LINDENPLATZ 6 | MAINZ



BACKSTUBE

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 BACKSTUBE

Der Tag in der Backstube beginnt bei uns vor Sonnenaufgang, um aus Mehl, Wasser, Salz und Sauerteig-Brotteige zu kneten, formen und zu backen. Auf dem alten, umgebauten Heuboden des Hofes haben wir 2018 unsere Backstube gegründet. Hier arbeitest Du mit den anderen im Team mit dem besten Rheinhessischen Getreide, das frisch für uns gemahlen wird und einem über 20 Jahre alten Sauerteig. Ganz ohne Zusatzstoffe, dafür mit sehr viel Zeit und Liebe, backet ihr Brote, Croissants und Co. Das Brot aus der Backstube wird im Restaurant pankratz serviert und im Laden im Pankratiushof sowie der Liesbeth am Zollhafen und samstags in der Kaffeekommune verkauft.

BÄCKER MIWID

AB SOFORT
VOLL- oder TEILZEIT

WIR SUCHEN

Als Bäcker (m|w|d) in unserer Backstube solltest Du Dich für das Backen mit Sauerteig begeistern und am natürlichen Gärungsprozess, echtem Handwerk und jedem einzelnen Laib Freude haben, statt mit Fertigmischungen, Zusatzstoffen und viel Hefe täglich große Massen zu produzieren. Knusprige Krusten und viel Zeit für gutes Brot sind essenziell für dich? Mit Ausbildung als Bäcker, als Koch oder auch wenn Du vergleichbare Erfahrung anderweitig sammeln konntest - wenn Du ein wenig Berufserfahrung hast und diese Leidenschaft und Einstellungen mit uns teilst, möchten wir Dich kennenlernen.

Teil des vielfältigen Pankratiushof-Teams zu sein, bedeutet, mit Kollegen unterschiedlicher Herkunft, verschiedenen Alters und individuellen Talenten zusammenzuarbeiten. 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. Das tolle Ambiente des Hofes, das auf unseren Manufakturprodukten basierende Personalfrühstück, der hochwertige Mainzer Perso-Kaffee mit Biomilch, der wöchentliche Betriebssport, dein mit uns geteiltes Verständnis für notwendig mehr Nachhaltigkeit und Entschleunigung in der Lebensmittelproduktion und Rückkehr zu echtem Handwerk – was bringt Dich zu uns? Schreib uns, was dich begeistert!

JOBS@PANKRATIUSHOF.DE

PANKRATIUSHOF GMBH
LINDENPLATZ 6 | MAINZ