



pankratz

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 ausgefüllte Kreationen als um Leidenschaft und echtes, gutes Handwerk.

DER PANKRATIUSHOF

das pankratz

Im Herzen Rheinhessens zuhause, sind wir ständig auf der Suche nach den besten Produkten der Landwirte, Winzer und leidenschaftlicher Produzenten direkt vor unserer Haustüre. Unser Kochstil ist einfach und immer auf der Suche nach dem besonderen Geschmack. Morgens decken wir im Restaurant pankratz den Frühstückstisch. Es gibt Sauerteigbrote, Buttercroissants, geräucherten Fisch, hausgemachte Charcuterie, verschiedenes aus unserer Manufaktur und noch mehr. Abends servieren wir im pankratz ein Menü aus 10 bis 15 kleinen Gängen. Die Natur bestimmt jeden Tag aufs neue, was auf den Tisch kommt und gekocht und gegrillt wird über offenem Holzfeuer. Die Menükarte entsteht jeden Tag neu in unserem Briefing. Im Vordergrund stehen unser Handwerk, die Grundprodukte, das saisonale Angebot auf den uns umgebenden Feldern und unsere Leidenschaft zu kochen. Die Weinkarte ist geprägt von naturnah produzierten Weinen.

SERVICEKRAFT DINNER

M|W|D

AB SOFORT
4 Tage | Wo. | Mi-Sa

WIR SUCHEN

Als Servicekraft Dinner (m|w|d) im pankratz bist du verantwortlich für die Betreuung der Gäste am Abend. Du kreierst Drinks für die Getränkebegleitung, organisierst die Reservierungen und Abläufe im Service und bist Ansprechpartner für die Fragen der Gäste und Deiner Kollegen. Nach Bedarf übernimmst du im Wechsel den Frühstücksservice. Mit deiner Begeisterung für die besten saisonalen und regionalen handwerklich hergestellten Produkte, erläuterst Du den Gästen beim Menü die Getränke und Speisen am Tisch. Als Teamplayer mit Organisationstalent behältst Du in allen Situationen einen kühlen Kopf. 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 vielfältigen Pankratiushof-Teams zu sein, bedeutet, mit Kollegen unterschiedlicher Herkunft, verschiedenen Alters und individuellen Talenten zusammenzuarbeiten. Uns eint die Motivation für unser Tun. 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. Geregelte Arbeitszeiten, das tolle Ambiente des Hofes, das auf unseren Manufakturprodukten basierende Personalesen, der hochwertige Mainzer Perso-Kaffee mit Biomilch, der wöchentliche Betriebssport, dein mit uns geteiltes Verständnis für notwendig mehr Nachhaltigkeit, Regionalität 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



pankratz

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

das pankratz

Im Herzen Rheinhessens zuhause, sind wir ständig auf der Suche nach den besten Produkten der Landwirte, Winzer und leidenschaftlicher Produzenten direkt vor unserer Haustüre. Unser Kochstil ist einfach und immer auf der Suche nach dem besonderen Geschmack. Morgens decken wir im Restaurant pankratz den Frühstückstisch. Es gibt Sauerteigbrote, Buttercroissants, geräucherten Fisch, hausgemachte Charcuterie, verschiedenes aus unserer Manufaktur und noch mehr. Abends servieren wir im pankratz ein Menü aus 10 bis 15 kleinen Gängen. Die Natur bestimmt jeden Tag aufs neue, was auf den Tisch kommt und gekocht und gegrillt wird über offenem Holzfeuer. Die Menükarte entsteht jeden Tag neu in unserem Briefing. Im Vordergrund stehen unser Handwerk, die Grundprodukte, das saisonale Angebot auf den uns umgebenden Feldern und unsere Leidenschaft zu kochen. Die Weinkarte ist geprägt von naturnah produzierten Weinen.

FRÜHSTÜCKSKOCH

M|W|D

AB SOFORT
TEILZEIT

WIR SUCHEN

Als Frühstückskoch (m|w|d) im pankratz richtest Du die Leckereien unserer Manufaktur im Restaurant an. Am Tisch erläuterst Du den Gästen die Produkte und ihre Herkunft. Du hast eine Begeisterung für saisonale und regionale handwerklich hergestellte Produkte, bist ein Organisationstalent, Teamplayer und behältst in allen Situationen einen kühlen Kopf? Mit Ausbildung als Koch, Konditor oder auch wenn Du vergleichbare Erfahrung anderweitig sammeln konntest - wenn Du ein wenig Berufserfahrung hast und die genannten Werte und Leidenschaft für gute Lebensmittel 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. Uns eint die Motivation für unser Tun. 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 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



pankratz

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

das pankratz

Im Herzen Rheinhessens zuhause, sind wir ständig auf der Suche nach den besten Produkten der Landwirte, Winzer und leidenschaftlicher Produzenten direkt vor unserer Haustüre. Unser Kochstil ist einfach und immer auf der Suche nach dem besonderen Geschmack. Morgens decken wir im Restaurant pankratz den Frühstückstisch. Es gibt Sauerteigbrote, Buttercroissants, geräucherten Fisch, hausgemachte Charcuterie, verschiedenes aus unserer Manufaktur und noch mehr. Abends servieren wir im pankratz ein Menü aus 10 bis 15 kleinen Gängen. Die Natur bestimmt jeden Tag aufs neue, was auf den Tisch kommt und gekocht und gegrillt wird über offenem Holzfeuer. Die Menükarte entsteht jeden Tag neu in unserem Briefing. Im Vordergrund stehen unser Handwerk, die Grundprodukte, das saisonale Angebot auf den uns umgebenden Feldern und unsere Leidenschaft zu kochen. Die Weinkarte ist geprägt von naturnah produzierten Weinen.

KOCH
M|W|D

AB SOMMER '23
VOLLZEIT 4 o. 5 Tage | Wo.

WIR SUCHEN

Als Koch (m|w|d) im pankratz kreierst und kochst Du im Team 3/Woche abends ein Menü aus 10 bis 15 Gängen. Die übrige Zeit gilt der Vorbereitung und Manufaktur-Produktion. Du bringst Deine Ideen in die Menügestaltung mit ein. Mit deiner Begeisterung fürs Kochen mit besten saisonalen und regionalen handwerklich hergestellten Produkte, erläuterst Du den Gästen beim Menü die Gänge und ihre Herkunft am Tisch. Als Teamplayer mit Organisationstalent behältst Du in allen Situationen einen kühlen Kopf. Du bringst nach einer Ausbildung als Koch (oder vergleichbar) mindestens zwei Jahre Erfahrung in der professionellen Küche mit. Wenn Du die genannten Werte und Leidenschaft für gute Lebensmittel 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. Uns eint die Motivation für unser Tun. 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 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



pankratz

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

das pankratz

Im Herzen Rheinhessens zuhause, sind wir ständig auf der Suche nach den besten Produkten der Landwirte, Winzer und leidenschaftlicher Produzenten direkt vor unserer Haustüre. Unser Kochstil ist einfach und immer auf der Suche nach dem besonderen Geschmack. Morgens decken wir im Restaurant pankratz den Frühstückstisch. Es gibt Sauerteigbrote, Buttercroissants, geräucherten Fisch, hausgemachte Charcuterie, verschiedenes aus unserer Manufaktur und noch mehr. Abends servieren wir im pankratz ein Menü aus 10 bis 15 kleinen Gängen. Die Natur bestimmt jeden Tag aufs neue, was auf den Tisch kommt und gekocht und gegrillt wird über offenem Holzfeuer. Die Menükarte entsteht jeden Tag neu in unserem Briefing. Im Vordergrund stehen unser Handwerk, die Grundprodukte, das saisonale Angebot auf den uns umgebenden Feldern und unsere Leidenschaft zu kochen. Die Weinkarte ist geprägt von naturnah produzierten Weinen.

KÜCHENHILFE

M|W|D

AB SOFORT
TEILZEIT o. MINIJOB

WIR SUCHEN

Als Küchenhilfe (m|w|d) bist du verantwortlich für die hygienische Reinigung von Geschirr und Besteck aus dem Restaurant und der Töpfe, Bleche und Geräte der Küche mit Hilfe der Spülmaschinen. Wenn du am Mittag oder Abend die Küche verlässt, kann man sich drauf verlassen, dass alles sauber ist. Daneben hilfst Du den Köchen bei der Herstellung und Verpackung von Lebensmitteln für den Hofladenverkauf uns das Restaurant. Du möchtest im Schnitt mindestens 2x die Woche arbeiten, bist flink, ein Teamplayer und liebst es, am Ende des Tages zu sehen, was Du geschafft hast? Dann melde dich gerne.

Teil des vielfältigen Pankratiushof-Teams zu sein, bedeutet, mit Kollegen unterschiedlicher Herkunft, verschiedenen Alters und individuellen Talenten zusammenzuarbeiten. Uns eint die Motivation für unser Tun. 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