



pankratz

Der Pankratiushof ist ein ehemaliger Bauernhof, der als Familienunternehmen geführt wird und über Generationen hinweg mit sehr viel Leidenschaft zu dem, was er heute ist. Früher wurden hier Tiere gehalten und Landwirtschaft betrieben. Seit mehr als 15 Jahren hat sich der Hof auf Gastronomie spezialisiert. Im Hofladen werden Obst, Gemüse, Brot und Manufakturprodukte verkauft. Im pankratz wird in der offenen Küche Frühstück und Dinner serviert. Die Liesbeth am Zollhafen ist eine Zweigstelle. Hier liegt der Fokus des Angebots stärker auf Backwaren und Kaffee.

DER PANKRATIUSHOF

das pankratz

Morgens decken wir den Frühstückstisch. Es gibt Buttercroissants, geräucherten Fisch, hausgemachte Charcuterie und all das, wovon ihr morgens träumt. Der Fokus dabei liegt auf den Grundprodukten: dem Mehl mit dem wir Sauerteigbrot backen, die Erdbeeren für süsse, handgerührte Marmelade oder der Bodenheimer Jersey Milch, aus der wir Mozzarella machen.

Abends servieren wir ein Menü. Die Natur bestimmt jeden Tag aufs neue, was auf den Tisch kommt und gekocht und gegrillt wird über offenem Holzfeuer. Im Vordergrund stehen die Grundprodukte, das Handwerk und unsere Leidenschaft zu kochen. Die Weinkarte ist geprägt von naturnah produzierten Weinen.

FRÜHSTÜCKSKOCH

M|W|D

AB SOFORT

VOLL- oder TEILZEIT
DI/MI bis SA ab 6 Uhr

WIR SUCHEN

Als Frühstückskoch (m|w|d) im pankratz bist du verantwortlich für ein sehr hochwertiges Frühstückserlebnis mit Fokus auf die Produkte und ihre Herkunft. Du hast eine Begeisterung für saisonale und regionale handwerklich hergestellte Produkte, bist ein Organisationstalent, Teamplayer und behältst in stressigen Situationen einen kühlen Kopf? Mit Ausbildung als Koch oder auch wenn Du vergleichbare Erfahrung anderweitig sammeln konntest, nimm gerne Kontakt zu uns auf. Für uns sind Motivation und Leidenschaft wichtiger als Abschlüsse und Auszeichnungen. Wir freuen uns von dir zu hören!

JOBS@PANKRATIUSHOF.DE

PANKRATIUSHOF GMBH
LINDENPLATZ 6 | MAINZ



pankratz

Der Pankratiushof ist ein ehemaliger Bauernhof, der als Familienunternehmen geführt wird und über Generationen hinweg mit sehr viel Leidenschaft zu dem, was er heute ist. Früher wurden hier Tiere gehalten und Landwirtschaft betrieben. Seit mehr als 15 Jahren hat sich der Hof auf Gastronomie spezialisiert. Im Hofladen werden Obst, Gemüse, Brot und Manufakturprodukte verkauft. Im pankratz wird in der offenen Küche Frühstück und Dinner serviert. Die Liesbeth am Zollhafen ist eine Zweigstelle. Hier liegt der Fokus des Angebots stärker auf Backwaren und Kaffee.

DER PANKRATIUSHOF

das pankratz

Morgens decken wir den Frühstückstisch. Es gibt Buttercroissants, geräucherten Fisch, hausgemachte Charcuterie und all das, wovon ihr morgens träumt. Der Fokus dabei liegt auf den Grundprodukten: dem Mehl mit dem wir Sauerteigbrot backen, die Erdbeeren für süsse, handgerührte Marmelade oder der Bodenheimer Jersey Milch, aus der wir Mozzarella machen.

Abends servieren wir ein Menü. Die Natur bestimmt jeden Tag aufs neue, was auf den Tisch kommt und gekocht und gegrillt wird über offenem Holzfeuer. Im Vordergrund stehen die Grundprodukte, das Handwerk und unsere Leidenschaft zu kochen. Die Weinkarte ist geprägt von naturnah produzierten Weinen.

BARISTA

M|W|D

AB Juni/Juli
2-3 Tage | Wo. | Mi-Sa

WIR SUCHEN

Als Barista (m|w|d) im pankratz bereitest Du aus besten Grundprodukten hochwertige Heißgetränke an der Siebträgermaschine zu. In Mainz von Paul und seinem Team gerösteter Kaffee kombiniert mit bester Bio-Milch von der Domäne Mechtildshausen sind die Basiszutaten. Als Teamplayer unterstützt du im Weiteren deine Kolleg*innen im Frühstücksservice. Nach Bedarf übernimmst du im Wechsel auch mal eine Schicht am Abend, z. B. bei Veranstaltungen. 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, 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 als Familienunternehmen geführt wird und über Generationen hinweg mit sehr viel Leidenschaft zu dem, was er heute ist. Früher wurden hier Tiere gehalten und Landwirtschaft betrieben. Seit mehr als 15 Jahren hat sich der Hof auf Gastronomie spezialisiert. Im Hofladen werden Obst, Gemüse, Brot und Manufakturprodukte verkauft. Im pankratz wird in der offenen Küche Frühstück und Dinner serviert. Die Liesbeth am Zollhafen ist eine Zweigstelle. Hier liegt der Fokus des Angebots stärker auf Backwaren und Kaffee.

DER
PANKRATIUSHOF

das pankratz

Morgens decken wir den Frühstückstisch. Es gibt Buttercroissants, geräucherten Fisch, hausgemachte Charcuterie und all das, wovon ihr morgens träumt. Der Fokus dabei liegt auf den Grundprodukten: dem Mehl mit dem wir Sauerteigbrot backen, die Erdbeeren für süsse, handgerührte Marmelade oder der Bodenheimer Jersey Milch, aus der wir Mozzarella machen.

Abends servieren wir ein Menü. Die Natur bestimmt jeden Tag aufs neue, was auf den Tisch kommt und gekocht und gegrillt wird über offenem Holzfeuer. Im Vordergrund stehen die Grundprodukte, das Handwerk und unsere Leidenschaft zu kochen. Die Weinkarte ist geprägt von naturnah produzierten Weinen.

SOMMELIER | HOST

M | W | D

AB SOFORT
4 Tage | Wo. | Mi-Sa

WIR SUCHEN

Als Sommelier und Servicekraft (Host) im Dinner (m|w|d) im pankratz bist du verantwortlich für die Betreuung der Gäste am Abend. Du wählst aus den Naturweinen im Weinkeller und kreierst Drinks für die alkoholfreie 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 Weine, 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. Geregelt 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