



# trattoria liesbeth

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

DIE LIESBETH

Im ehemaligen Lokschuppen werden morgens Sauerteigbackwaren vom Pankratiushof verkauft. Gebacken wird größtenteils mit Bio Produkten und saisonalen Früchten.

Abends wird die Hofbäckerei dann zur Trattoria. Es gibt Sauerteigpizza mit hausgemachtem Mozzarella und selbst gekochter Tomatensoße - die Tomaten hierfür werden auf den Feldern der Familie angebaut. Reservieren kann man via [www.pankratiushof.d](http://www.pankratiushof.d)

## SERVICEKRAFT

M | W | D

Eintritt nach Absprache  
3-4 Abende/Wo. | Mi-Sa

WIR SUCHEN

Als Servicekraft in der Trattoria Liesbeth bist du verantwortlich für die Betreuung der Gäste am Abend. Du berätst die Gäste bei der Weinauswahl, bereitest Getränke zu, servierst Speisen und Getränke. Mit deiner Weinkenntnis, deiner Begeisterung für die besten saisonalen und regionalen handwerklich hergestellten Produkte, hast Du im Blick, was es noch braucht, damit die Gäste den Abend mit einem Lächeln zu verbringen. Als Teamplayer 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.

Arbeitsort: Am Zollhafen 3-5, 55118 Mainz

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 der Locations, 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](mailto:JOBS@PANKRATIUSHOF.DE)

SCHMIEL GBR  
LINDENPLATZ 6 | MAINZ