



# Liesbeth trattoria

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 Loksuppen 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)

## PIZZAIOLO (KOCH)

M | W | D

AB SOFORT  
4 Tage/Wo. | Mi-Sa

WIR SUCHEN

Sauerteigpizza, gebacken im Steinofen mit hausgemachtem Mozzarella, verschiedene italienische Vorspeisen und Gelato bilden das Grundgerüst unserer Speisekarte. Im Detail bringst Du Deine Ideen in die Menügestaltung mit ein und gestaltest entsprechend der Saison. Du hast eine große Begeisterung fürs Kochen mit besten saisonalen und regionalen Produkten. In der Liesbeth am Zollhafen bist du Mittwochs bis Samstag ab 14 Uhr im Einsatz (4 Tage-Woche / ca. 36 Std-Woche).

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 Saisonalität des Angebots unserer Produkte, die im Laden mit dem Sortiment von Obst und Gemüse die Basis der Kundenberatung gibt. 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, dein mit uns geteiltes Verständnis für notwendig mehr Nachhaltigkeit, Regionalität und Entschleunigung, tolle Produkte - was bringt Dich zu uns? Schreib uns, was dich begeistert!

Arbeitsort: Am Zollhafen 3-5, 55118 Mainz

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

SCHMIEL GBR  
LINDENPLATZ 6 | MAINZ