



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 und abends auf Sauerteigpizza.

DER
PANKRATIUSHOF

DIE HOFBÄCKEREI

Am Rande der Mainzer Neustadt, im ehemaligen Loksuppen am Mainzer Zollhafen lädt die Hofbäckerei zum Verweilen ein. Es gibt Sauerteigbackwaren, Croissants und Kuchen vom Pankratiushof und Kaffee geröstet von der Kaffeekommune in Mainz. 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.

BARISTA M|W|D

AB SOFORT
ca. 1x | Wo.

WIR SUCHEN

Als Barista (m|w|d) in der Hofbäckerei Liesbeth 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 bist Du im Weiteren auch für alle sonst in der Hofbäckerei in Verkauf & Service anfallenden Alltagsaufgaben zusammen mit deinen Kollegen verantwortlich. Bei Bedarf hilfst Du in der Trattoria Liesbeth im Service aus. 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
Arbeitszeit: ca. 5 Std./Woche
Arbeitstage zwischen Dienstag und Samstag

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

SCHMIEL GBR
LINDENPLATZ 6 | MAINZ