



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.

FRÜHSTÜCKSKRAFT

M|W|D

AB SOFORT

Di/Mi-Sa ab ca. 6 Uhr
Teilzeit oder Vollzeit

WIR SUCHE

Als Frühstückskraft (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. Gegebenenfalls unterstützt Du die Manufakturproduktion. 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, z.B. als Servierkraft und die genannten Werte und Leidenschaft für gute Lebensmittel mit uns teilst, möchten wir Dich kennenlernen.

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