pankratz

DER PANKRATIUSHOF

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 LADEN

Der Laden bildet das Herzstück des Pankratiushofs. Vor vielen Jahren als kleiner Bauernladen gegründet, ist er mittlerweile Ausdruck des modernen Handwerks, des nachhaltigen Einkaufserlebnisses und ein Stück weit Dienstleistung wie es sie in unserer schnelllebigen Welt nur noch selten gibt. Hauptaugenmerk liegt immer auf den Grundprodukten, der Frische und dem Geschmack. Mit einem sich fast täglich wechselnden Sortiment spiegelt sich dort das wider, was auf den Feldern, Äckern und Wiesen Rheinhessens passiert. Er ist das Produkt unserer Leidenschaft und ein Ort, an dem man vielleicht den ein oder anderen verloren gegangenen Geschmack wiederfindet Neben Brot und süßem Gebäck findet man im Laden auch die Produkte aus der Hofmanufaktur, Ebersheimer Kartoffeln von unseren eigenen Feldern, Obst und Gemüse, frisch gerösteten Kaffee oder geräucherter Fisch aus dem Wispertal.

KOCH IN DER FRÜHSCHICHT

M | W | D

AB SOFORT

3-5 Tage/Woche/Teilzeit

WIR SUCHEN

Als Koch/Köchin(m|w|d) in der Manufaktur- und Frühstücksküche stellst Du zusammen mit Deinen Kolleg*innen hochwertige her und machst sie für den Ladenverkauf fertig. Der Fokus liegt auf Handarbeit, Qualität, Geschmack und der Herkunft der Lebensmittel sowie saisonale Verarbeitung. So kochen wir z.B. im Frühling und Sommer Marmeladen, legen im Sommer und Herbst Gemüse ein, kochen Brühen , formen Kartoffelknödel und Rotkohl für das Weihnachtsessen unserer Kunden und bereiten die Speisen für das Frühstück vor.

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!

Arbeitszeiten: an 3-5 Tagen/Woche zwischen Dienstag bis Samstag, Frühschicht

JOBS@PANKRATIUSHOF.DE

PANKRATIUSHOF GMBH
LINDENPLATZ 6 | MAINZ