



pankratz

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

das pankratz

Morgens decken wir den Frühstückstisch. Es gibt Buttercroissants, geräucherten Fisch, hausgemachte Charcuterie und all das, wovon ihr morgens träumt. Der Fokus dabei liegt auf den Grundprodukten: dem Mehl mit dem wir Sauerteigbrot backen, die Erdbeeren für süsse, handgerührte Marmelade oder der Bodenheimer Jersey Milch, aus der wir Mozzarella machen.

Abends servieren wir ein Menü. Die Natur bestimmt jeden Tag aufs neue, was auf den Tisch kommt und gekocht und gegrillt wird über offenem Holzfeuer. Im Vordergrund stehen die Grundprodukte, das Handwerk und unsere Leidenschaft zu kochen. Die Weinkarte ist geprägt von naturnah produzierten Weinen.

KÜCHENHILFE

M|W|D

AB SOFORT
TEILZEIT o. MINIJOB

WIR SUCHE

Als Küchenhilfe (m|w|d) bist du verantwortlich für die hygienische Reinigung von Geschirr und Besteck aus dem Restaurant und der Töpfe, Bleche und Geräte der Küche mit Hilfe der Spülmaschinen und reinigst die Küche. Wenn du am Mittag oder Abend die Küche verlässt, kann man sich drauf verlassen, dass alles sauber ist. Daneben hilfst Du den Köchen bei der Herstellung und Verpackung von Lebensmitteln für den Hofladenverkauf uns das Restaurant. Du möchtest im Schnitt mindestens 2x die Woche arbeiten, bist flink, gewissenhaft im Umgang mit handgetöpftem Geschirr und ein Teamplayer? Dann melde dich gerne.

JOBS@PANKRATIUSHOF.DE

PANKRATIUSHOF GMBH
LINDENPLATZ 6 | MAINZ