



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.

SERVICEKRAFT

M|W|D

AB SOORT

Aushilfe

WIR SUCHEN

Als Servicekraft (m|w|d) im Restaurant pankratz servierst du ein Frühstück aus besten Handwerksprodukten und bereitest dazu hochwertige Heißgetränke an der Siebträgermaschine zu. Im Dinner und bei Abendveranstaltungen bereitest Du Getränke zu, berätst zu Wein und servierst Speisen und Getränke am Gast. Als Teamplayer trägst Du zusammen mit den anderen die Verantwortung für einen reibungslosen Service am Gast. 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: Lindenplatz 6, 55129 Mainz
Arbeitstage: 1-2x/Woche zwischen Mi-Sa

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. Geregelt 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

PANKRATIUSHOF GMBH
LINDENPLATZ 6 | MAINZ