



# 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.

DER PANKRATIUSHOF

DIE LIESBETH

Im ehemaligen Lokschuppen werden morgens Sauerteigbackwaren vom Pankratiushof verkauft. 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. Reservieren kann man via [www.pankratiushof.d](http://www.pankratiushof.d)

## SERVICEKRAFT

M | W | D

AB SOFORT  
Aushilfe

WIR SUCHEN

Du betreust unsere Gäste mit Aufmerksamkeit und Herzlichkeit und sorgst für ein rundum stimmiges Erlebnis. Du verkaufst Backwaren, bereitest Kaffeespezialitäten an der Siebträgermaschine sowie weitere Getränke zu und servierst Speisen und Getränke. Dabei berätst Du unsere Gäste kompetent – auch bei der Auswahl von Weinen – und schaffst sowohl im Service als auch im Hintergrund eine angenehme Atmosphäre. Du behältst auch in anspruchsvollen Situationen einen kühlen Kopf. Mit deiner Begeisterung für saisonale und regionale, handwerklich hergestellte Produkte sowie biodynamische und Low-Intervention-Weine hast Du stets im Blick, was es noch braucht, damit sich unsere Gäste wohlfühlen und gerne wiederkommen. Wenn Du erste Berufserfahrung in den genannten Aufgaben mitbringst und unsere Werte sowie die Leidenschaft für gute Lebensmittel teilst, freuen wir uns darauf, Dich kennenzulernen.

Arbeitsort: Am Zollhafen 3-5, 55118 Mainz

Teil des Pankratiushof-Teams zu sein bedeutet, mit Menschen unterschiedlicher Herkunft und Talente zusammenzuarbeiten – verbunden durch Motivation, Wertschätzung und einen herzlichen Umgang. Geregelte Arbeitszeiten, das tolle Ambiente der Locations sowie Nachhaltigkeit, Regionalität und echtes Handwerk prägen unsere Arbeit. Was begeistert Dich daran? Schreib uns.

[JOBS@PANKRATIUSHOF.DE](mailto:JOBS@PANKRATIUSHOF.DE)

SCHMIEL GBR  
LINDENPLATZ 6 | MAINZ