



Liesbeth trattoria

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 sowie Sauerteigpizza.

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.

KOCH M | W | I | D

AB SOFORT
2-4 Tage/Wo. | Di-Sa

WIR SUCHEN

Sauerteigpizza, gebacken im Steinofen mit hausgemachtem Mozzarella, verschiedene italienische Vorspeisen und Gelato bilden das Grundgerüst unserer Speisekarte. Im Weiteren variiert unsere kleine Speisekarte aus 3 Vorspeisen, mehreren Pizzen und Dessert mehrfach jährlich entsprechend der Saison. Du hast eine große Begeisterung für die Verarbeitung bester saisonalen und regionaler Produkte. In der Liesbeth am Zollhafen bist Du an 3-5 Tagen zwischen Dienstag bis Samstag ab 16 Uhr oder später im Einsatz. Umfang nach Absprache: durchschnittlich 10 bis 20 Std/Woche.

Teil des Liesbeth-Teams zu sein, bedeutet, mit Kollegen unterschiedlicher Herkunft, verschiedenen Alters und individuellen Talenten zusammenzuarbeiten. Uns eint die Motivation für unser Tun und die Begeisterung für die Saisonalität des Angebots unserer Produkte, die im Laden mit dem Sortiment von Obst und Gemüse die Basis der Kundenberatung gibt. 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. Geregelte Arbeitszeiten, das tolle Ambiente, dein mit uns geteiltes Verständnis für notwendig mehr Nachhaltigkeit, Regionalität und Entschleunigung, tolle Produkte – was bringt Dich zu uns? Schreib uns, was dich begeistert!

Arbeitsort: Am Zollhafen 3-5, 55118 Mainz

JOBS@PANKRATIUSHOF.DE

SCHMIEL GBR
LINDENPLATZ 6 | MAINZ