



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|d

AB SOFORT

2-3 Tage/Wo

WIR SUCHEN

Als Koch/Pizzaiolo (m|w|d) in der Liesbeth am Zollhafen:

- Sauerteigpizza aus dem Steinofen mit hausgemachtem Mozzarella
- italienische Vorspeisen zubereiten
- kleine, saisonale Speisekarte (Vorspeisen, Pizzen, Dessert) mitgestalten
- Begeisterung für beste saisonale und regionale Produkte

Umfang: 2-3 Tage/Woche (Di-Sa), ab 16/17/18 Uhr
ca. 12-18 Std/Woche: studentische Tätigkeit oder Teilzeit

Beginn: ab sofort

Arbeitsort: Am Zollhafen 3-5, 55118 Mainz

Was bringt dich zu uns? Schreib uns, was dich begeistert!

JOBS@PANKRATIUSHOF.DE

SCHMIEL GBR
LINDENPLATZ 6 | MAINZ