



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 HOFBÄCKEREI

Am Rande der Mainzer Neustadt, im ehemaligen Loksuppen am Mainzer Zollhafen lädt die Hofbäckerei zum Verweilen ein. Es gibt Sauerteigbackwaren, Croissants und Kuchen vom Pankratiushof und Kaffee geröstet von der Kaffeekommune in Mainz. 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.

THEKENKRAFT

M|W|D

AB AUGUST
2-4 | Wo. | Mi-Sa

WIR SUCHE

Als Thekenkraft (m|w|d) in der Trattoria Liesbeth erledigst Du verschiedene unterstützende Arbeiten im Thekenbereich: Du bereitest z.B. Getränke zu, übernimmst Zuarbeiten für die Pizzaköche, bedienst die Gläser- und Spülmaschine, sorgst für Ordnung und Hygiene und füllst nach Bedarf die Bestände auf. Du möchtest im Schnitt mindestens 2x die Woche arbeiten, bist flink, gewissenhaft im Umgang mit handgetöpferem Geschirr und ein Teamplayer? Dann melde dich gerne.

Arbeitsort: Am Zollhafen 3-5, 55118 Mainz

JOBS@PANKRATIUSHOF.DE

SCHMIEL GBR
LINDENPLATZ 6 | MAINZ