



Leitung Restaurant & Küche KIFF 2.0 80-100% (m/w/d)

Der Verein IG KIFF Kultur in der Futterfabrik organisiert jährlich rund 200 Konzerte, Partys und Kleinkunstanlässe. Die Veranstaltungen werden jährlich von über 35'000 Personen besucht. Das 15-köpfige Team leitet und gestaltet gemeinsam mit knapp 40 Angestellten im Stundenlohn und rund 130 aktiven Mitgliedern den 35-jährigen Kulturbetrieb im Aarauer Telli Quartier.

Im ersten Quartal 2027 eröffnen wir unseren Neubau KIFF 2.0. Neben modernen Veranstaltungsräumen enthält das vielseitige Zentrum für Pop- und Alternativkultur erstmals auch ein eigenes Restaurant mit Bar. Für den Aufbau und die Leitung dieses neuen gastronomischen Angebots suchen wir per 01. Januar oder nach Vereinbarung eine engagierte und unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Gastgeber:in-Qualitäten.

Deine Aufgabe

Du verantwortest in Zusammenarbeit mit der Leitung Gastronomie den Aufbau, die Weiterentwicklung und den operativen Betrieb des neuen KIFF Restaurants – am Schreibtisch und in der Küche. Dabei schaffst du einen gastronomischen Treffpunkt, der Kulinarik und Kultur verbindet, den Veranstaltungsbetrieb unterstützt und erweitert, aber auch einen eigenen Charakter entwickeln soll.

Zu deinen Aufgaben gehören:

- Konzeption, Entwicklung und kontinuierliche Weiterentwicklung des gastronomischen Angebots
- Verantwortung für Einkauf, Lagerbewirtschaftung und Kalkulation im Bereich Food & Beverage
- Leitung der Küche
- Führung, Einsatzplanung und Weiterentwicklung des Restaurantteams
- Sicherstellung der Einhaltung von Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Organisation und Umsetzung des Artist Caterings in Zusammenarbeit mit der Produktion
- Planung und Durchführung von gastronomischen Angeboten im Rahmen von Corporate Events, Vermietungen und Sonderanlässen
- Verantwortung für Budget, Kostenkontrolle und wirtschaftlichen Betrieb des Restaurants

Das bringst du mit

- Mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie, idealerweise in der Küche
- Erfahrung im Aufbau, der Organisation oder Leitung eines gastronomischen Betriebs oder Betriebsteils von Vorteil
- Selbstständige, strukturierte und lösungsorientierte Arbeitsweise
- Hohe Belastbarkeit sowie die Fähigkeit, auch in hektischen Situationen den Überblick zu behalten
- Kenntnisse in Warenwirtschaft, Kalkulation sowie den relevanten Hygienevorschriften
- Freude an Teamarbeit, Kultur und dem Umgang mit unterschiedlichsten Menschen
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten, insbesondere an Veranstaltungsabenden und Wochenenden
- Offenheit gegenüber den Besonderheiten der Kulturbranche und der Zusammenarbeit mit Freiwilligen

Das bieten wir

- Die einmalige Möglichkeit, ein neues Restaurant innerhalb eines etablierten Kulturhauses mitzugestalten und aufzubauen
- Viel Gestaltungsspielraum und Eigenverantwortung
- Ein lebendiges, kreatives und kulturell spannendes Arbeitsumfeld
- Zusammenarbeit mit einem motivierten Team und einem breiten Netzwerk weit über die Region hinaus
- Übernahme administrativer und kommunikativer Arbeiten durch das KIFF-Team (Buchhaltung, Lohnbuchhaltung, Werbemassnahmen, Unterhalt etc.)
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Einen Arbeitsplatz mitten im neuen KIFF

Du bist interessiert?

Dann freuen wir uns auf deine digitale Bewerbung inkl. einer kurzen Skizze deiner Idee für das neue Restaurant im KIFF 2.0 per E-Mail an:

Daniel Kissling
Co-Betriebsleiter KIFF
jobs@kiff.ch

Die Bewerbungsfrist dauert bis am 17.07.2026. Die erste Runde Bewerbungsgespräche findet voraussichtlich Ende Juli, Anfang August statt.