



## Servicefachkraft EFZ KIFF 2.0 80% (m/w/d)

Der Verein IG KIFF Kultur in der Futterfabrik organisiert jährlich rund 200 Konzerte, Partys und Kleinkunstveranstaltungen. 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 unser Serviceteam suchen wir per 01. März 2027 oder nach Vereinbarung eine Servicefachkraft EFZ.

## Deine Aufgaben

Du bist Gastgeber:in an unserer Theke: Im Mittags- und Abendbetrieb nimmst du Bestellungen auf, berätst unsere Gäste, gibst Speisen und Getränke aus und führst die Kasse – einen klassischen Tischservice gibt es bei uns nicht. Zudem wirkst du im Barbetrieb mit, insbesondere am Abend und bei Events. Dabei arbeitest du eng mit Serviceleitung, Küche und Restaurantleitung zusammen.

### Zu deinen Aufgaben gehören:

- Beratung der Gäste, Bestellannahme und Ausgabe an der Theke im Mittags- und Abendbetrieb (kein Tischservice)
- Vorbereitung und Nachbereitung (Mise en place an der Theke, Abräumen, Ordnung im Gastraum)
- Verkauf von Speisen und Getränken, inkl. Kassenführung
- Mitwirkung im Barbetrieb, insbesondere am Abend und bei Events, sowie Einsätze bei Caterings und externen Anlässen
- Einhaltung von Qualitäts- und Hygienestandards
- Zusammenarbeit mit Serviceleitung, Küche und Restaurantleitung

## Das bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Servicefachkraft EFZ
- Erfahrung im Restaurant-, Theken- und/oder Barservice
- Freundliches, sicheres Auftreten gegenüber Gästen
- Selbständige, strukturierte Arbeitsweise
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- Freude an Teamarbeit, Kultur und dem Umgang mit unterschiedlichsten Menschen
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten, insbesondere an Veranstaltungsabenden und Samstagen

## Das bieten wir

- Die Möglichkeit, den Service in einem neuen Restaurant innerhalb eines etablierten Kulturhauses mit aufzubauen
- Ein 80%-Pensum mit in der Regel 4 bis 5 Arbeitstagen pro Woche (Montag und Sonntag ist das Restaurant geschlossen)
- Ein lebendiges, kreatives und kulturell spannendes Arbeitsumfeld
- Zusammenarbeit mit einem motivierten Team und einem breiten Netzwerk weit über die Region hinaus
- Anstellung nach L-GAV mit 5 Wochen Ferien und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Einen Arbeitsplatz mitten im neuen KIFF

## Du bist interessiert?

Dann freuen wir uns auf deine digitale Bewerbung per E-Mail an:

Lukas Müller  
Restaurantleitung & Küchenchef KIFF 2.0  
jobs@kiff.ch

Die Bewerbungsfrist dauert bis am 15.11.2026. Die ersten Vorstellungsgespräche finden voraussichtlich Ende November statt.