



AARHUS

ROBERTA'S SOCIETY

KØKKENCHEF SØGES TIL KULTURHUS OG HOSTEL I AARHUS C

Fuldtidsstilling

OM ROBERTA'S SOCIETY

Roberta's Society er et hostel og kulturhus beliggende i hjertet af Aarhus. Roberta's er bygget op omkring fællesskab, kreativitet og sociale oplevelser. Siden åbningen den 3. juni 2025 er vi blevet et samlingssted, hvor rejsende, lokale og kreative mødes for at bo, spise, drikke, arbejde og være sammen.

Vores tilgang er high-end, men uhøjtidelig – varm, uformel og kvalitetsdrevet uden at være prætentios. Hos Roberta's handler det lige så meget om stemning og relationer som om det, der serveres på tallerkenen.

Roberta's Society er forankret i en større hospitality-gruppe, som giver professionelle rammer og langsigtet retning – uden at gå på kompromis med energien og dynamikken i et koncept i vækst.

CANTINA & VORES MADFILOSOFI

Cantina er det sociale hjerte i Roberta's Society, som samler mennesker til Roberta's morgenbuffet, fællesspisning og events.

Vores madfilosofi er ærlig, generøs og tilgængelig – inspireret af internationalt elsket mad og globale smage. Vi har fokus på sæson, konsistens og værdi for pengene og laver mad, der inviterer til deling og understøtter husets sociale energi.

HVORFOR BLIVE EN DEL AF ROBERTA'S SOCIETY

Dette er en køkkenchef-stilling med reel indflydelse i en professionelt understøttet hospitality-gruppe. Du bliver en del af et miljø, hvor standarder, struktur og kommerciel forståelse er vigtige, samtidig med at der er frihed til at udvikle og forbedre både menuer og køkkenkultur.

Du vil arbejde tæt sammen med den daglige ledelse på stedet samt en bredere, koncernbaseret kulinarisk struktur, der giver klar retning, professionel sparring og strategisk involvering. Mad er central for gæsteoplevelsen hos Roberta's Society, hvilket gør stillingen synlig og giver langsigtede udviklingsmuligheder for den rette kandidat.

OM STILLINGEN

Vi søger en engageret og hands-on køkkenchef til at lede Cantina-køkkenet hos Roberta's Society. Du får det overordnede ansvar for madkonceptet, leder og udvikler køkkenteamet og sikrer en stabil levering af høj kvalitet på tværs af daglig service, events og fællesspisning.

I tæt samarbejde med ledelsen balancerer du kreativitet med struktur, kvalitet med effektivitet og ambition med stærk kommerciel forståelse. Stillingen passer til en erfaren kok, der trives i et tempofyldt miljø og værdsætter klare rammer i en voksende hospitality-virksomhed.

ANSVARsområder:



Ledelse af køkkenet

- Have det overordnede ansvar for den daglige drift af Cantina-køkkenet med tydelig struktur, konsistens og synlig ledelse
- Samarbejde med det koncernbaserede Culinary Board om retning og menuudvikling i tråd med Roberta's Society's koncept, værdier og gæstesammensætning
- Sikre konsekvent høje standarder for madkvalitet, præsentation, fødevarer sikkerhed og hygiejne
- Samarbejde med Group F&B Manager om indkøb med fokus på sæson, ansvarlighed og værdi for pengene
- Opbygge og fastholde en positiv, inkluderende og performance-orienteret køkkenkultur med klare forventninger og tydeligt ejerskab

Gæsteoplevelse & samarbejde

- Leverer madoplevelser, der understøtter fællesspisning, gruppebookinger og særlige events
- Arbejde tæt sammen med Lobby Bar- og Event-teams for at sikre et smidigt serviceflow og sammenhængende gæsteoplevelser
- Bidrage til menu-smagninger, aktiveringer og madbaserede events efter behov

Administration & koordinering

- Have tæt kontrol med fødevareromkostninger, indkøb, lagerstyring og madspild i overensstemmelse med aftalte budgetter og målsætninger
- Sikre klar, struktureret og konsekvent dokumentation af opskrifter, prep-lister, allergener og hygiejneprocedurer
- Kommunikere effektivt med ledelse og øvrige beslutningstagere for at sikre sammenhæng mellem planlægning, drift og performance

Team & Udvikling

- Lede, træne og udvikle køkkenteamet med fokus på konsistens, ansvarlighed og faglig udvikling
- Have ansvar for onboarding og kompetenceudvikling af nye teammedlemmer
- Skabe og vedligeholde et sikkert, respektfuldt og støttende arbejdsmiljø i tråd med Roberta's Society's kultur og værdier

Praktisk information

- Fuldtidsstilling med base på Roberta's Society, Aarhus
- Arbejdstider omfatter eftermiddage, aftener, weekender og helligdage afhængigt af drift, events og gruppebookinger
- Cantinaen har aftenåbent tirsdag til lørdag kl. 16.00–21.00
- Ca. 90 % af stillingen er hands-on service
- Løn efter kvalifikationer og erfaring
- Personalegoder inkluderer pension, personalemad samt mulighed for træning og faglig udvikling
- Flydende i både dansk og engelsk
- Solid erfaring fra arbejde i en større, koncernbaseret hospitality-struktur

SÅDAN SØGER DU:

Hvis stillingen lyder som noget for dig, bedes du sende dit CV til jc@robertassociety.com hurtigst muligt med emnelinjen: "HEAD CHEF – [Dit navn]"

Held & lykke
Team Roberta's

