

Locarno  
18.04.2026

PalaCinema Locarno SA  
jobs@palacinemalocarno.ch

**PalaCinema Locarno AG**  
**Leitung Gastronomie PalaCinema Locarno (m/w/d)**

**100 %**  
**Unbefristet**  
**Locarno**  
**Verfügbarkeit ab Mai/Juni 2026**  
**Eröffnung im September 2026**

PalaCinema Locarno ist der Tessiner Hub für audiovisuelle Kultur. Er beinhaltet mehrere namhafte Kultur- und Bildungsinstitutionen sowie eine Gastrotfläche und drei Kinosäle.

Wir suchen eine proaktive Führungskraft mit Innovationsgeist und Gespür für kulturelle Synergien, die die Gastronomie des PalaCinema leitet, Zentrum von Locarnos Engagement für audiovisuelle Kultur.

Die ideale Persönlichkeit ist in der Lage, die kulturelle Mission des PalaCinema in ein ganzheitliches Gastronomiekonzept zu integrieren, das auf entscheidende Details, auf die Ausgewogenheit zwischen Innen- und Aussenbereichen, auf Nachhaltigkeit und Synergien mit dem Kinobetrieb und den vor Ort aktiven Institutionen achtet.

Ganzjährig geöffnet, bietet das Bistro 60 bis 70 Sitzplätze im Innenbereich sowie bis zu 140 Plätzen auf der Piazza Remo Rossi und ist mit seinem dynamischen, herzlichen und modernen Ambiente der Treffpunkt für ein vielfältiges, lokales, nationales und internationales Publikum.

**Aufgabenbereich**

- Teamleitung; Überwachung des Service und der Angebotsqualität
- Tägliche operative Leitung (Öffnung/Schliessung; Qualitätskontrolle; Tageskasse)
- Zusammenstellung und Führung des Teams: Einsatzplanung; Schulung und Motivation
- Entwicklung und Überwachung des saisonalen, lokalen und innovativen Angebots sowie neuer Formate
- Vernetzung mit lokalen Lieferanten; Verhandlung und Verwaltung von Lagerbeständen und Qualität
- Administration mit Berichterstattung an die Generaldirektion (Umsatz; Kostenanalyse; Margen; Arbeitszeiterfassung)

- Koordination von Sonderveranstaltungen (umfasst den Zeitraum des Locarno Film Festivals)
- Operative Synergien mit den Kinoaktivitäten (einschliesslich Kiosk)
- Aktive und partizipative Ausrichtung an der Mission von PalaCinema Locarno und an internen Kooperationen
- Begleitung und Supervision des Swisstainable-Klassifizierungsprozesses

### **Anforderungen**

- Kantonales Wirtepatent (Art. 11 LEAR) – zwingende Voraussetzung
- Mindestens 3 (drei) Jahre Erfahrung in einer Führungsposition in der Gastronomie oder Hotellerie
- Fähigkeit, die Erfolgsrechnung zu analysieren sowie Personal- und Warenkosten (F&B) effizient zu verwalten
- Italienisch auf Muttersprachenniveau oder fließend; gute Deutsch- und Englischkenntnisse sind ein konkreter Vorteil
- Vertrautheit mit dem Tessiner Umfeld und seiner unterschiedlichen Zielgruppen
- Sensibilität für Konzepte der Gastfreundschaft im kulturellen, lokalen und nachhaltigen Kontext; Innovationsgeist
- Verfügbarkeit ab Mai/Juni 2026 für einen Start voraussichtlich im September 2026
- Kenntnisse der Kulturgastronomie und ihren verschiedenen Formaten

### **Wir bieten**

- Unbefristeter Vollzeitarbeitsvertrag, Gehalt nach L-GAV entsprechend der Berufserfahrung
- Operative Leitung in einem bedeutenden kulturellen Umfeld im Einklang mit dem Leitbild der Einrichtung
- Solide Finanzlage, keine Mietkosten
- Aufbau des neuen Teams in Abstimmung mit der Generaldirektion mit der Möglichkeit, bei Einstellungsentscheidungen mitzuwirken
- Möglichkeiten zur Weiterbildung

PalaCinema Locarno setzt sich für eine inklusive Arbeitskultur ein, fördert die Vielfalt seines Teams und bekennt sich zu Chancen- und Lohngleichheit.

**Bewerbung mit Motivationsschreiben; Lebenslauf; Zertifikaten und Zeugnissen bitte bis zum 10. Mai 2026 an:**

**[jobs@palacinemalocarno.ch](mailto:jobs@palacinemalocarno.ch)**

### **Betreff**

**«Bewerbung Leitung Gastronomie PalaCinema Locarno AG»**

Auf Vertraulichkeit wird geachtet.

Unvollständige Dossiers können nicht berücksichtigt werden.