

Wir zeigen  
unsere Referenzen:  
Restaurant Spiga,  
Erlebnis-Center  
Westside, Bern



## Wie eine Ähre im warmen Wind

### Zahlen & Fakten:

**Objekt:** Restaurant Spiga, Erlebnis-Center Westside, Bern  
**Web:** [www.spiga-restaurant.ch](http://www.spiga-restaurant.ch)  
**Kunde:** Neue Brünnen AG  
**Konzept:** HC Hospitality Consulting AG ([www.hc-ag.ch](http://www.hc-ag.ch))  
**Generalplaner:** Promafox AG ([www.promafox.ch](http://www.promafox.ch))  
**Branche:** Gastgewerbe  
**Ausführung:** Januar bis Oktober 2008  
**Sitzplätze:** 85 im Restaurant, 25 in Bar/Lounge sowie Kapazität im Food-Court  
**Fläche:** 360 Quadratmeter  
**Mitarbeitende:** ca. 20 Vollzeitstellen  
**Investitionsvolumen:** ca. 2 Mio. Franken

### Kunde:

Die Neue Brünnen AG ist mit einer Investitionssumme von 500 Mio. Franken die Bauherrin des Freizeit- und Einkaufszentrums Westside in Bern-Brünnen. Die Neue Brünnen AG ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der Migros Aare.

### Ausgangslage:

Der Food Court ist ein wichtiges Thema im Westside. Die Neue Brünnen AG hatte Peter Herzog von der HC Hospitality Consulting AG in Baar mit der Planung für den Gastromix und der Erstvermietung beauftragt. 10 Restaurants und Bars/Lounges gibt es nun im Westside. Das Restaurant Spiga ist eines davon. Die Promafox AG zeichnet als Generalplanerin für das Spiga verantwortlich.

### Herausforderung:

Die Simeta AG unterstützte die Promafox AG in der Detailplanung und lieferte alle Chromnickelstahl-Einrichtungen für das Spiga, zum Teil auch Gerätschaften wie den Pizzaofen oder die Abwäscher. Das Spiga ist ein mediterranes Selbstbedienungsrestaurant mit offener Showküche. Es bedeutete eine Herausforderung, innerhalb von nur zehn Monaten ein harmonisches Gleichgewicht von Konzept, Kosten, Funktionalität, Design und Atmosphäre zu schaffen.

«Trotz des engen zeitlichen Fahrplans hat es die Simeta AG geschafft, alle gesteckten Ziele zu erreichen. Professionalität, Qualität und das Einhalten von Versprechen sind für uns zentrale Werte.»

Peter Herzog, HC Hospitality Consulting AG

Das Erlebnis-Center Westside in Bern ist nicht nur wegen der fantastischen Architektur von Daniel Libeskind einen Besuch wert. Klar, Shopping und Kino locken ebenfalls. Doch im Westside gibt es auch einen anderen ganz besonderen Ort. Einen Ort, um einfach mal die Seele baumeln zu lassen: Das Restaurant Spiga.

Spiga ist italienisch und heisst Ähre. Ob Brot, Pasta oder Pizza – alle Speisen im Spiga werden mit frischem Getreide zubereitet. Gewachsen auf weiten Feldern, hin- und hergewogen vom warmen Wind und von der südländischen Sonne getrocknet.

Das Spiga wirkt wie eine warme, authentische, wertige Landschaft. Ein Spiel von Wind, Licht, Schatten, natürlichen Farben, Holz und Stein sorgt für eine angenehme Atmosphäre und symbolisiert einen Spaziergang entlang reifer Ährenfelder. Im Spiga fühlt sich der Gast willkommen und geniesst Momente der Entspannung.

Der Kern der Ähre – oder eben das Zentrum des Spiga – ist die prominent platzierte, gut einsehbare und moderne Theke mit der offenen Küche. Hier bestellt und bezahlt der Gast sein frisches Gericht. Hier werden seine Wünsche vom Spiga-Team vor seinen Augen gleich erfüllt. Und hier nimmt er sein Essen auch selbst in Empfang. ►

Das Spiga ist ein mediterranes Selbstbedienungsrestaurant mit offener Showküche.



► Im Fokus stehen Pasta, Pizza und Salat. Als Partner konnte der Schweizer «Pasta-Papst», Giuseppe Farinato, gewonnen werden. Eine Bar/Lounge ergänzt das Angebot.

## «Wir arbeiten gern mit der Simeta AG zusammen.»

Ralf Fessel, Leiter Planung Promafox AG

Die Speisen können im Spiga oder im Food Court genossen werden. Auch Take-away ist möglich. Das Spiga steht trotz gehobenem Ambiente und Design für schnelle und preiswerte, aber qualitativ hochwertige Verpflegung.

Das Konzept wurde durch ein Team von Spezialisten unter Federführung der HC Hospitality Consulting AG im Auftrag der Neue Brünnen AG ausgearbeitet. Es ist eine Weiterentwicklung bekannter Fresh Casual

Formate. Für die Umsetzung waren die Promafox AG und u.a. die Simeta AG zuständig.

Für die Entwicklung des Konzepts bis zur Inbetriebnahme des Re-



Ralf Fessel, Leiter Planung Promafox AG.

staurants standen nur zehn Monate zur Verfügung. Ralf Fessel, Gesamtprojektleiter der Promafox AG: «Normalerweise dauert das alles zwei, drei Monate länger. Es war eine besondere Leistung von allen Beteilig-

ten, diese Arbeiten ohne grosse Probleme in dieser Zeit zu schaffen.»

Bei der Simeta AG hebt Fessel besonders hervor: «Wir arbeiten gern mit der Simeta AG zusammen. Sie bietet Termintreue und qualitativ hochwertige Arbeit.» Das schätzt auch Peter Herzog, Chef der HC Hospitality Consulting AG: «Trotz des engen zeitlichen Fahrplans hat es die Simeta AG geschafft, alle gesteckten Ziele zu erreichen. Professionalität, Qualität und das Einhalten von Versprechen sind für uns zentrale Werte.»

Und so ist das Spiga gut gestartet. Am Eröffnungstag im Oktober 2008 wurden die 85 Sitzplätze 17-mal neu belegt. Ein schönes Umfeld, gutes Essen und faire Preise werden von den Besuchern geschätzt. Eine kleine Flucht aus dem Alltag tut immer gut. Und genau das wird im Spiga geboten.

**simeta**  
GASTRONOMIEEINRICHTUNGEN

simeta ag 5524 Niederwil  
Tel. 056/618 33 33 Fax 056/618 33 34  
mail@simeta.ch www.simeta.ch