






NEWSLETTER




07.08.2020

Avenue ID: 1411
Artikel: 9
Folgeseiten: 3

Print

	05.08.2020	Hotellerie et Gastronomie Zeitung «Barbiere»: Craft- Bier, das verbindet	01
	05.08.2020	SHAB / Schweizerisches Handelsamtsblatt Mutation WUWU GmbH, Moosseedorf, neu Lüterkofen-Ichertswil	03
	05.08.2020	SHAB / Schweizerisches Handelsamtsblatt Mutation WUWU GmbH, Moosseedorf, neu Lüterkofen-Ichertswil	04
	04.08.2020	SHAB / Schweizerisches Handelsamtsblatt Mutation Marti AG Bern, Moosseedorf, Moosseedorf	05
	04.08.2020	SHAB / Schweizerisches Handelsamtsblatt Gesuch um Erteilung von Arbeitszeitbewilligung Consortium Marti NE-CF	06
	31.07.2020	Fraubrunner Anzeiger Moosseedorf	07

News Websites

	06.08.2020	itbusiness.ch / ITbusiness Online Showroom von Microspot.ch an neuem Standort in Zürich	08
	06.08.2020	itreseller.ch / Swiss IT Reseller Online Microspot eröffnet in Zürich einen grösseren Showroom	10
	04.08.2020	hotellerie-gastronomie.ch / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE «Barbiere»: Craft-Bier, das verbindet	12



Das «Barbière» ist ein Treffpunkt im Berner Breitenrain-Quartier. **BILDER ZVG**

«Barbière»: Craft-Bier, das verbindet

DÉSIRÉE KLARER

Andreas Bart (37) ist Geschäftsführer im Restaurant Barbière in Bern, einem Lokal mit eigener Brauerei und Sinn für Nachhaltigkeit.

Ein Garagentor erinnert im «Barbière» noch an dessen Anfänge. An die Zeit, in der das Bier von den Gründern der B40 AG, jener Firma, die für das «Barbière» verantwortlich zeichnet, in einer Garage gebraut wurde. Mit dem Erfolg wuchs auch der Wunsch, die Garage im Berner Lorraine-Quartier gegen ein Lokal mit eigener Brauerei zu tauschen. Anfang

März 2014 ging der Wunsch in Erfüllung. Am Breitenrainplatz 40, dort, wo früher eine Apotheke war, geht seither das Garagenbier des «Barbière» über den Tresen.

Begegnungen stehen im Zentrum

Von den sechs Geschäftsinhabern arbeiten fast alle noch immer täglich im Betrieb mit. Zwei davon brauen Bier. Einer arbeitet an der Front mit und die anderen drei kümmern sich um alle weiteren Aufgaben. «Wir haben sehr flache, hierarchische Strukturen», sagt Andreas Bart (37). Er ist seit zwei Jahren Geschäftsführer im «Barbière». Davor war der gelernte Koch viele Jahre als Geschäftsführer kleinerer und grösserer Betriebe bei der SV Group tätig. «Bis irgendwann die Zahlen stärker im Vordergrund standen, als der Mensch. Das war einer der Gründe,

weswegen ich gegangen bin.» Zudem wollte er nochmal in einem Betrieb arbeiten, der die Leute verbindet und von diesen nicht bloss als Teil einer Kette wahrgenommen wird. Mit dem «Barbière» habe er das richtige Lokal gefunden. «Ein Grossteil unserer Gäste wohnt im Quartier. Das war auch die Idee: einen Treffpunkt schaffen.»

Kleinfirmen werden bevorzugt

Das Highlight des «Barbière» ist die Mikrobrauerei, die sich hinter dem eingangs erwähnten Garagentor befindet. Nebst einem laufend wechselnden Craft-Bier-Angebot finden sich auf der Getränkekarte auch Naturweine sowie spannen-

«Wir verwenden keine Produkte von Nestlé.»

ANDREAS BART, GESCHÄFTSFÜHRER
RESTAURANT BARBIÈRE

de non-alkoholische Getränke wie das Seicha Matcha Grapefruit. «Wir achten bei unserem Angebot

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'966
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 9
Fläche: 42'263 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 77940651
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

darauf, dass möglichst wenig Zusatz- und Konservierungsstoffe verwendet werden», sagt Andreas Bart. Bei Konzernen kauft er nichts ein. Lieber unterstützt er das Kleingewerbe und versucht,



Geschäftsführer Andreas Bart schätzt am «Barbière» das Arbeitsklima. Es ist sozial und sehr menschlich, man schaut zueinander.

die Handelsketten so kurz wie möglich zu halten. «Wir helfen unter anderem auf einem Bauernhof mit und hoffen, bald das ganze Jahr von «unserem» Gemüse profitieren zu können.»



Das bierische Angebot im Restaurant Barbière wechselt laufend.



Mehr Informationen unter:
www.barbiere-bern.ch

Zur Person

Andreas Bart ist in Moosseedorf/BE aufgewachsen und wusste schon als Kind, dass er einst Koch werden wollte. Die Berufslehre Koch EFZ schloss er schliesslich im Landgasthof Schönbühl in Urtenen-Schönbühl/BE ab. Vor seinem Engagement als Geschäftsführer des «Barbière» war er während fast zehn Jahren für die SV Group tätig.



Mutation WUWU GmbH, Moosseedorf, neu Lüterkofen-Ichertswil

Publikationsdaten: SHAB - 04.08.2020

Publizierende Stelle: Bundesamt für Justiz (BJ), Eidgenössisches Amt für das Handelsregister

Meldungsnummer: HR02-1004951215

WUWU GmbH, bisher in Moosseedorf, CHE-444.858.102, Gesellschaft mit beschränkter Haftung (SHAB Nr. 145 vom 30.07.2019, Publ. 1004686881). Statutenänderung: 11.06.2020. Sitz neu: Lüterkofen-Ichertswil. Domizil neu: Bahnhofstrasse 6+6a, 4571 Lüterkofen. Zweck neu: Fabrikation von und Handel mit Herren- und Damenkonfektion, weiteren Modeartikeln und Accessoires sowie Betrieb von entsprechenden Verkaufsgeschäften und Online-Handel sowie Konzeption und Entwicklung sowie Vermarktung von Online-Shops für Dritte. Kann Zweigniederlassungen errichten, sich an anderen Unternehmungen des In- und Auslandes beteiligen, gleichartige oder verwandte Unternehmen erwerben oder sich mit solchen zusammenschliessen, Grundstücke erwerben oder weiterveräußern sowie alle Geschäfte eingehen und Verträge abschliessen, die geeignet sind, den Zweck der Gesellschaft zu fördern oder die direkt oder indirekt damit im Zusammenhang stehen. Eingetragene Personen neu oder mutierend: Moreno Vazquez, Javier, spanischer Staatsangehöriger, in Lüterkofen-Ichertswil, Gesellschafter und Vorsitzender der Geschäftsführung, mit Einzelunterschrift, mit 200 Stammanteilen zu je CHF 100.00 [bisher: in Moosseedorf]; Vázquez Vilarino, Maria Luz, spanische Staatsangehörige, in Münchenbuchsee, Geschäftsführerin, mit Einzelunterschrift [bisher: Moreno, Maria Luz].

Vorangehende Publikation im SHAB

Datum der Veröffentlichung im SHAB: 30.07.2019

Nummer der SHAB-Ausgabe: 145

Tagesregister-Nr.: 3493 vom 30.07.2020

Verantwortliches Amt:

Handelsregisteramt des Kantons Solothurn



Mutation WUWU GmbH, Moosseedorf, neu Lüterkofen-Ichertswil

Publikationsdaten: SHAB - 04.08.2020

Publizierende Stelle: Bundesamt für Justiz (BJ), Eidgenössisches Amt für das Handelsregister

Meldungsnummer: HR02-1004951025

WUWU GmbH, in Moosseedorf, CHE-444.858.102, Gesellschaft mit beschränkter Haftung (SHAB Nr. 145 vom 30.07.2019, Publ. 1004686881). Die Rechtseinheit wird infolge Verlegung des Sitzes nach Lüterkofen-Ichertswil im Handelsregister des Kantons Solothurn eingetragen und im Handelsregisteramt des Kantons Bern von Amtes wegen gelöscht.

Vorangehende Publikation im SHAB

Datum der Veröffentlichung im SHAB: 30.07.2019

Nummer der SHAB-Ausgabe: 145

Tagesregister-Nr.: 11642 vom 30.07.2020

Verantwortliches Amt:

Handelsregisteramt des Kantons Bern



Mutation Marti AG Bern, Moosseedorf, Moosseedorf

Publikationsdaten: SHAB - 03.08.2020

Publizierende Stelle: Bundesamt für Justiz (BJ), Eidgenössisches Amt für das Handelsregister

Meldungsnummer: HR02-1004950145

Marti AG Bern, Moosseedorf, in Moosseedorf, CHE-105.830.073, Aktiengesellschaft (SHAB Nr. 107 vom 05.06.2020, Publ. 1004903459). Ausgeschiedene Personen und erloschene Unterschriften: Wedekind, Guido Janos, von Aesch (LU), in Bern, mit Kollektivprokura zu zweien.

Vorangehende Publikation im SHAB

Datum der Veröffentlichung im SHAB: 05.06.2020

Nummer der SHAB-Ausgabe: 107

Tagesregister-Nr.: 11549 vom 29.07.2020

Verantwortliches Amt:

Handelsregisteramt des Kantons Bern



Gesuch um Erteilung von Arbeitszeitbewilligung Consortium Marti NE-CF

Publikationsdaten: SHAB - 03.08.2020

Publizierende Stelle: Staatssekretariat für Wirtschaft SECO - Arbeitszeitbewilligungen

Meldungsnummer: AB01-0000006427

Consortium Marti NE-CF

CHE-312.224.915

Seedorffeldstrasse 21

3302 Moosseedorf

Bewilligung für Nacht- (ohne Wechsel mit Tagesarbeit) und Feiertagsarbeit Artikel 17, 19 und 20a Arbeitsgesetz (ArG)

Referenz-Nr.: 20-003462

Betriebsstandort-Nr.: 12544002

Betriebsteil: Sanierungs- und Erneuerungsarbeiten in den Tunnel «Des Loges», «Du Mont-Sagne» und «Combe-Converts» im Auftrag der SBB, welche aus Gründen der Sicherheit der Arbeitnehmenden in den Nachtpausen des Bahnbetriebs erledigt werden müssen

Begründung: Technisch unentbehrliche Betriebsweise (Art. 28 Abs. 1 ArGV 1)

Personal: 20 M

Gültigkeit: 01.08.2020 - 30.04.2022

Bewilligungszusatz: Neuerteilung

Bewilligung für Einsätze in: NE



Neuigkeiten aus den Gemeinden

Moosseedorf

25 Jahre Alterstreff Moosseedorf – und wie weiter?



1995 eröffnete die Wohnbaugenossenschaft Moossee am Badweg in Moosseedorf die beiden Gebäude der ersten Alterssiedlung in der Gemeinde. Schon während des Baues hatte sich eine Initiativgruppe gebildet, die sich zum Ziel setzte, die Wohnanlage zu einem Alterstreffpunkt zu erweitern. Grundlage dazu sollte der Pavillon zwischen den beiden Wohnhäusern bilden, der ursprünglich nicht geplant war.

Seither haben unzählige Frauen und Männer ihre Arbeitskraft freiwillig zur Verfügung gestellt, um diesen Treffpunkt aufzubauen. Und auch heute noch lebt er vom Einsatz von über 40 Freiwilligen, die während der Woche an Nachmittagen als Gastgeberinnen und Gastgeber wirken, montags und donnerstags sowie sonntags den Mittagstisch für Seniorinnen und Senioren betreuen, spezielle Veranstaltungen wie Lottonachmittage, Lesungen, Informationsvorträge usw. ermöglichen. Die Vorstellungen der damaligen Ini-

tianten zu verwirklichen, ist vor allem dank der langjährigen Betriebsleiterin Verena Tanner und ihrer Stellvertreterin, Margareta Gilgen, gut gelungen. Die erwähnten über 40 Freiwilligen bei Laune zu halten und die Arbeitseinsätze zu planen, ist wahrlich keine leichte Aufgabe. Ein herzliches Dankeschön für dieses Engagement.

Nachfolge

Nun steht Verena Tanner selber das Pensionsalter bevor – und da ist es verständlich, dass sie ihre grosse Verantwortung abgeben möchte. Zur Weiterentwicklung des Treffs hofft der Vorstand, eine Frau oder einen Mann zu finden, die bzw. der sich bereitfindet, die anspruchsvolle Aufgabe zu übernehmen (s. Inserat Seite 6). Verena Tanner überlässt ihr bzw. ihm einen bestens geordneten Betrieb, dessen Leitung zwar oft herausfordernd ist, aber

auch Gestaltungsmöglichkeiten und eine insgesamt befriedigende Tätigkeit bietet.

Zur gleichen Zeit sucht die Einwohnergemeinde Moosseedorf eine oder einen neuen Altersbeauftragten. Die beiden Funktionen können, müssen aber nicht von einer Person ausgeübt werden.

Nach Corona

Wie so manche Einrichtung, wo sich Menschen treffen, war das Alterszentrum am Badweg in jüngster Zeit auch von den Corona-Einschränkungen betroffen. Seit Anfang Juli werden am Montag und am Donnerstag jedoch wieder Mittagstische und ein Sonntagstisch pro Monat angeboten, allerdings nur für eine auf 20 beschränkte Gästezahl. Montags und donnerstags ist der Treff nachmittags nach den Mittagstischen bis 17.00 Uhr und an den anderen Werktagen von 14.30 bis 17.00 Uhr geöffnet.

Showroom von Microspot.ch an neuem Standort in Zürich

06. August 2020



Bild: Microspot.ch

Mit dem Wachstum des Online-Handels steigen auch die Anforderungen in Bezug auf die Abholmöglichkeiten von Online-Bestellungen. Microspot.ch bezieht im ShopVille am Hauptbahnhof Zürich einen neuen Standort mit einer deutlich grösseren Lagerfläche, um das Bestellvolumen bewältigen zu können.

Das Online-Einkaufszentrum Microspot.ch bietet verschiedene Versandmöglichkeiten an. Online-Bestellungen können nach Hause geliefert, an einem von über 450 Pick-up Standorten oder in einem Showroom abgeholt werden. Microspot.ch betreibt zwei solcher Showrooms in Moosseedorf BE und in Zürich. Sie bieten die Möglichkeit, sich persönlich beraten zu lassen, Produkte vor Ort anzuschauen, zu bestellen und abzuholen.

Standortwechsel am Hauptbahnhof Zürich

Der Online-Handel wächst und die Bestellungen bei Microspot.ch nehmen zu. Der Showroom am Hauptbahnhof Zürich erfüllt von der Grösse her nicht mehr die Anforderungen, weshalb sich microspot.ch entschieden hat, unweit des heutigen Standorts im ShopVille am Bahnhof Zürich, eine neue Ladenfläche zu beziehen. In der Plaza zwischen der Passage Löwenstrasse und der Passage Bahnhofstrasse findet man Microspot.ch zukünftig. Dass Microspot.ch am Zürich HB festhalten wolle, war für Verkaufsleiter Vito Armetta klar: „Hier sind wir am Puls der Schweiz und Bestellungen können 365 Tage im Jahr abgeholt werden. Dieser Service wird von vielen Pendlern und Durchreisenden geschätzt. Mit «Speed» gekennzeichnete Artikel auf Microspot.ch, welche bis 12 Uhr bestellt werden, können sogar noch am selben Tag ab 17 Uhr im Showroom abgeholt werden.“



Grössere Lagerfläche für Online-Bestellungen

Die Ladenfläche mit den ausgestellten Produkten ist zwar grösser als im bisherigen Showroom. Der Fokus liegt allerdings nicht darin, mehr Produkte präsentieren zu können, sondern eine grössere Lagerfläche für Online-Bestellungen zur Verfügung zu haben. Mit 66 m² ist der Lagerraum fünf Mal so gross wie der bisherige und kann ein Mehrfaches an Produkten zwischenlagern. Damit ist microspot.ch für das hohe Bestellvolumen gewappnet und kann den Kunden einen schnellen und unkomplizierten Abholservice bieten. Das Erscheinungsbild des Showrooms wird leicht angepasst. Es wird modern, hell, einfach und kundenfreundlich gestaltet und erscheint in den Tönen Weiss und Grün. Neu sind auch die Videoscreens und digitalen Preisschilder.

Eröffnet wird der neue Showroom im ShopVille Zürich heute um 8 Uhr. Gefeierte wird die Eröffnung mit exklusiven Angeboten für die Kunden im Microspot.ch-Showroom in Zürich.

Microspot eröffnet in Zürich einen grösseren Showroom

Microspot eröffnet in Zürich einen grösseren Showroom



(Quelle: Microspot)

6. August 2020 - Microspot bezieht im Shopville am Hauptbahnhof Zürich einen neuen Standort. Der neue Showroom hat seine Türen bereits geöffnet und soll insbesondere mehr Lagerfläche bieten.

Um den gestiegenen Anforderungen in Bezug auf die Abholmöglichkeiten von Online-Bestellungen gerecht zu werden, bezieht Microspot im Shopville am Hauptbahnhof Zürich einen neuen Showroom. Dieser verfügt über eine deutlich grössere Lagerfläche und wurde heute, am 6. August, eröffnet. Gefeiert wird die Eröffnung mit exklusiven Angeboten für die Kunden.

Das Online-Einkaufszentrum Microspot .ch bietet verschiedene Versandmöglichkeiten an. So können Online-Bestellungen nach Hause geliefert, an über 450 Pick-up-Standorten oder in einem Showroom abgeholt werden. Das Unternehmen betreibt aktuell zwei solcher Showrooms, einmal in Moosseedorf BE und einmal in Zürich. Diese sollen Kunden die Möglichkeit bieten, sich persönlich beraten zu lassen, Produkte vor Ort anzuschauen, zu bestellen und abzuholen.

Der bisherige Showroom am Hauptbahnhof Zürich habe die Anforderungen von der Grösse her nicht mehr erfüllt, weshalb sich Microspot entschieden hat, unweit des heutigen Standorts eine neue Ladenfläche zu beziehen. Dieser befindet sich in der Plaza zwischen der Passage Löwenstrasse und der Passage Bahnhofstrasse. Dass Microspot.ch am Zürich HB festhalten wolle, war für Verkaufsleiter Vito Armetta klar: "Hier sind wir am Puls der Schweiz und Bestellungen können 365 Tage im Jahr abgeholt werden. Dieser Service wird von vielen Pendlern und Durchreisenden geschätzt."



Die Ladenfläche mit den ausgestellten Produkten ist zwar grösser als im bisherigen Showroom. Der Fokus soll allerdings nicht darin liegen, mehr Produkte präsentieren zu können, sondern eine grössere Lagerfläche für Online-Bestellungen zur Verfügung zu haben. Mit 66 Quadratmetern ist der Lagerraum fünf Mal so gross wie der bisherige und kann ein Mehrfaches an Produkten zwischenlagern. (swe)



«Barbière»: Craft-Bier, das verbindet

Gastronomie 04. Aug. 2020

Andreas Bart (37) ist Geschäftsführer im Restaurant Barbière in Bern, einem Lokal mit eigener Brauerei und Sinn für Nachhaltigkeit.

Previous Das «Barbière» ist ein Treffpunkt im Berner Breitenrain-Quartier. (ZVG) Geschäftsführer Andreas Bart schätzt am «Barbière» das Arbeitsklima. Es ist sozial und sehr menschlich, man schaut zueinander. Das bierische Angebot im Restaurant Barbière wechselt laufend. Next

Ein Garagentor erinnert im «Barbière» noch an dessen Anfänge. An die Zeit, in der das Bier von den Gründern der B40 AG, jener Firma, die für das «Barbière» verantwortlich zeichnet, in einer Garage gebraut wurde. Mit dem Erfolg wuchs auch der Wunsch, die Garage im Berner Lorraine-Quartier gegen ein Lokal mit eigener Brauerei zu tauschen. Anfang März 2014 ging der Wunsch in Erfüllung. Am Breitenrainplatz 40, dort, wo früher eine Apotheke war, geht seither das Garagenbier des «Barbière» über den Tresen.

Begegnungen stehen im Zentrum

Von den sechs Geschäftsinhabern arbeiten fast alle noch immer täglich im Betrieb mit. Zwei davon brauen Bier. Einer arbeitet an der Front mit und die anderen drei kümmern sich um alle weiteren Aufgaben. «Wir haben sehr flache, hierarchische Strukturen», sagt Andreas Bart (37). Er ist seit zwei Jahren Geschäftsführer im «Barbière». Davor war der gelernte Koch viele Jahre als Geschäftsleiter kleinerer und grösserer Betriebe bei der SV Group tätig. «Bis irgendwann die Zahlen stärker im Vordergrund standen, als der Mensch. Das war einer der Gründe, weswegen ich gegangen bin.» Zudem wollte er nochmal in einem Betrieb arbeiten, der die Leute verbindet und von diesen nicht bloss als Teil einer Kette wahrgenommen wird. Mit dem «Barbière» habe er das richtige Lokal gefunden. «Ein Grossteil unserer Gäste wohnt im Quartier. Das war auch die Idee: einen Treffpunkt schaffen.»

Kleinfirmen werden bevorzugt

Das Highlight des «Barbière» ist die Mikrobrauerei, die sich hinter dem eingangs erwähnten Garagentor befindet. Nebst einem laufend wechselnden Craft-Bier-Angebot finden sich auf der Getränkekarte auch Naturweine sowie spannende non-alkoholische Getränke wie das Seicha Matcha Grapefruit.

«Wir verwenden keine Produkte von Nestlé.»

«Wir achten bei unserem Angebot darauf, dass möglichst wenig Zusatz- und Konservierungsstoffe verwendet werden», sagt Andreas Bart. Bei Konzernen kauft er nichts ein. Lieber unterstützt er das Kleingewerbe und versucht, die Handelsketten so kurz wie möglich zu halten. «Wir helfen unter anderem auf einem Bauernhof mit und hoffen, bald das ganze Jahr von «unserem» Gemüse profitieren zu können.»

(Désirée Klarer)

Zur Person

Andreas Bart ist in Moosseedorf/BE aufgewachsen und wusste schon als Kind, dass er einst Koch werden wollte. Die Berufslehre Koch EFZ schloss er schliesslich im Landgasthof Schönbühl in Urtenen-Schönbühl/BE ab. Vor seinem Engagement als Geschäftsführer des «Barbière» war er während fast zehn Jahren für die SV Group tätig.