Medienspiegel

23.05.2025

Avenue ID:	1411
Artikel:	4
Folgeseiten:	8

Print

21.05.2025 Bieler Tagblatt
Neues Trainerduo beim Unihockeyclub Biel-Seeland 01

21.05.2025 Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
Prodega fête un anniversaire qui fait date pour la branche 04

21.05.2025 Hotellerie et Gastronomie Zeitung
Prodega feiert ein Jubiläum, das die Gastronomie bewegt 08

19.05.2025 SHAB / Schweizerisches Handelsamtsblatt
Neueintragung SwissNova Bau GmbH, Pieterlen 12

Datum: 21.05.2025

Bieler Tagblatt

Bieler Tagblatt
2501 Biel/Bienne
032/ 344 81 11
https://www.bielertagblatt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 14'584
Erscheinungsweise: täglich

Seite: 14
Fläche: 72'774 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862006
Referenz:
b6003618-5241-47b0-99c9-2423bd23d463
Ausschnitt Seite: 1/3

Print

Neues Trainerduo beim Unihockeyclub Biel-Seeland

Simon Küchli und Simon Maurer haben beim Unihockeyclub Biel-Seeland das Traineramt in der ersten Mannschaft übernommen. Wie will das eingespielte Duo das verjüngte Team zum Erfolg führen?

Francisco Rodriguez

Simon Küchli und Simon Maurer haben beim Unihockeyclub Biel-Seeland das Traineramt in der ersten Mannschaft übernommen. Wie will das eingespielte Duo das verjüngte Team zum Erfolg führen?

Beim Zweitligisten UHC Biel-Seeland ist es zu einem ungeplanten Trainerwechsel gekommen. Cyril Doffeyhat das Traineramt in der ersten Mannschaft abgegeben und hat beim 1.-Liga-Team der Hornets Regio Moosseedorf Worblental die Nachfolge des abgetretenen Chefcoaches Lorenz Marti angetreten.
Der ausgewiesene Unihockey-Fachmann und die « Hornissen» kannten sich schon länger, denn er ist für sie seit 2019 als Kleinfeldspieler aktiv. Obwohl nun Doffey in Moosseedorfin eine neue Rolle geschlüpft ist, wird er dem Bieler Klub weiterhin als Verantwortlicher der Partnervereine erhalten bleiben.

Naheliegende Lösung
Die Lösung für Biels kurzfristig ohne Trainer verbliebene erste Mannschaft lag auf der Hand. Simon Küchli und Simon Maurer hatten letzte Saison das Seeländer U21-Team zu einem Spitzenplatz geführt und wurden nach Bekanntgabe Doffeys Abgangs angefragt. «Es war für uns kein einfacher Entscheid, denn die U21 liegen uns sehr am Herzen», sagt Küchli.
Er besprach sich mit seinem Trainerkollegen und beide kamen relativ schnell zum Schluss, dass sie die neue Herausforderung angehen mussten. « Der Reiz war gross, nach so langer Zeit als Juniorentrainer erstmals ein Erwachsenenteam zu übernehmen», sagt Maurer.
Die Mannschaft sei sehr talentiert und das Kader breit besetzt. Die Spieler seien motiviert, sich mit dem Team weiterzuentwickeln und legten viel Selbstverantwortung an den Tag. Eine optimale Ausgangslage für die konstruktive Arbeit in der Halle, die der UHC Biel-Seeland vor Kurzem wieder aufgenommen hat. Zweimal pro Woche wird trainiert, am Dienstag- und Donnerstagabend.

Cupspiel am Freitag
Am Freitag folgt schon der erste Ernstkampf. Die Bieler treten im 1/128-Final des Schweizer Cups beim Viertligisten Gladiators Münsingen an. Trotz, oder gerade wegen der klaren Favoritenrolle dürfe das Spiel nicht auf die leichte Schulter genommen werden. Der Cup folgt bekanntlich eigenen Gesetzen und hat schon für so manche Überraschung gesorgt. Dem Sieger winkt in der nächsten Runde das Duell mit den Bern Capitals aus der 1. Liga.

Küchli hat als Zwölfjähriger mit dem Unihockeysport begonnen und beim UHC Biel-Seeland alle Nachwuchsstufendurchlaufen. Maurer spielte zunächst in Solothurn und wechselte später zu den U2TJunioren in Biel. Beide schafften den Sprung ins Fanionteam, für das sie bis vor zwei Jahren spielten. Daneben waren Küchli und Maurer seit längerer Zeit als Trainer aufden diversen Juniorenstufen tätig, gemeinsam oder getrennt in verschiedenen Teams.

Gleiche Vorstellungen
Nach ihrem Rücktritt vom Aktivsport und dem Ausüben des Traineramts bei den U21 ist nun ein neues Kapitel angebrochen. Der 31-jährige Bieler Küchli und der 37-jährige in Nidau wohnhafte Maurer sind ein eingespieltes Duo, das sich gut ergänzt und die gleiche Unihockeyphilosophie vertritt. «Wir bevorzugen das Spiel mit dem Ball und wollen dem Publikum ein attraktives Unihockey bieten», sagt Küchli. «Lieber mal ein Spiel mit 12:8 gewinnen als mit 3:2.»
Als Vorbilder dienen die NLA-Teams, die viel Ballbesitz anstreben und etwas kreieren wollen. «Diese Spielweise zu erlernen, ist aufwendiger», sagt Maurer. «Eine solide Defensive bringt

Datum: 21.05.2025

Bieler Tagblatt

Bieler Tagblatt
2501 Biel/Bienne
032/ 344 81 11
https://www.bielertagblatt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 14'584
Erscheinungsweise: täglich

Seite: 14
Fläche: 72'774 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862006
Referenz:
b6003618-5241-47b0-99c9-2423bd23d463
Ausschnitt Seite: 2/3

Print

man mit entsprechendem Einsatz und einem konsequenten Zweikampfverhalten relativ schnell hin. Um Lösungen mit dem Ball zu finden, braucht es dagegen mehr Zeit.»
Interessanterweise seien beide in ihrer Aktivzeit Verteidiger gewesen. Das offensive Unihockey sei aber spektakulärer und reizvoller als das auf Zerstörung ausgerichtete Defensivspiel. «Natürlich braucht es auch eine gute Defensive, um nicht anfällig auf Konter zu sein», sagt Küchli und fügt mit einem Augenzwinkern an: «Am liebsten gewinnen wir mit 12:0.»

Der mentale Aspekt
Neben den technischen und taktischen Aspekten soll das Augenmerk auf den mentalen Bereich gelegt werden. Letzte Saison seien diverse Spiele mit einem Tor Unterschied verloren gegangen. «Wir wollen eine positive Teamdynamik hinkriegen», sagt Maurer. Mit dem nötigen Selbstvertrauen und dem Selbstverständnis, eine gute Mannschaft zu sein, sollen die engen Spiele entschieden werden.
Wie schon zuvor bei den U21-Junioren treten Küchli und Maurer hierarchisch aufgleicher Stufe als Co-Trainer auf. Das sei ihre Stärke und sei ein grosser Vorteil beim Ausüben der verschiedenen Aufgaben. Die Rollenteilung während der Trainings und in den Spielen sei nicht fix, sondern von der Tagesform abhängig. Wenn der eine zum Beispiel von einem strengen Arbeitstag gezeichnet sei und wenig Energie habe, übernehme der andere den Lead und halte vor der Mannschaft die Ansprache.

Der Playoff-Traum
Nach Platz 8 im Vorjahr und dem fünften Schlussrang in der letzten Saison möchten die Bieler unter ihrem neuen Trainerduo einen weiteren Schritt nach vorne machen. «Wir wollen möglichst lange um die Playoff-Plätze mitspielen», sagt Maurer. In der 2.-Liga-Gruppe bestreiten nur die zwei ersten Mannschaften eine Finalserie. Es sei aber noch zu früh, um Ranglistenziele zu definieren. Dies werde man gemeinsam mit der Mannschaft machen.
Viel wichtiger als ein Spitzenplatz sei aber mittel- und langfristig gesehen die Weiterbildung der erneut verjüngten Mannschaft. Zwei, drei Spieler aus den U21 sind nachgezogen worden. Während der Vorbereitung aufdie Mitte September beginnende Meisterschaft ist auch ein Trainingslager in Yverdon vorgesehen. Die Gelegenheit, um sich ausserhalb der Halle noch besser kennenzulernen und den Teamgeist zu stärken.

Datum: 21.05.2025

Bieler Tagblatt

Bieler Tagblatt
2501 Biel/Bienne
032/ 344 81 11
https://www.bielertagblatt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 14'584
Erscheinungsweise: täglich

Seite: 14
Fläche: 72'774 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862006
Referenz:
b6003618-5241-47b0-99c9-2423bd23d463
Ausschnitt Seite: 3/3

Print

Simon Maurer (links) und Simon Küchli sind die neuen Trainer des Bieler Fanionteams. Bild: Anne-Camille Vaucher

Simon Maurer (links) und Simon Küchli sind die neuen Trainer des Bieler Fanionteams. Bild: Anne-Camille Vaucher

Datum: 21.05.2025

HÔTELLERIE et GASTRONOMIE HEBDO
La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
041/ 418 24 40
http://www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 3'583
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 8
Fläche: 79'800 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862006
Referenz:
f2f1f72c-693f-48ef-a227-a875c4ace6e9
Ausschnitt Seite: 1/4

Print

Prodega fête un anniversaire qui fait date pour la branche

Depuis 1965, le fournisseur est un partenaire important pour la gastronomie et le commerce de détail.

(doe/pcl)

Depuis 1965, le fournisseur est un partenaire important pour la gastronomie et le commerce de détail.

Ce qui a commencé en 1965 comme un petit marché à Schönbühl (BE) est devenu au fil des décennies une marque forte comptant 31 sites et un vaste assortiment. Aujourd'hui, Prodega célèbre 60 ans d'une histoire jalonnée de succès, marqués par l'innovation, la qualité et une profonde affinité avec la gastronomie.

Best Partner Award'24 La semaine dernière, Transgourmet/Prodega a convié ses partenaires à Uster pour la remise du Best Partner Award'24, récompensant ses meilleurs fournisseurs de l'année. L'événement a également mis à l'honneur les 60 ans de Prodega. Dans son discours, Philipp Dautzenberg, président de la direction, a salué l'évolution constante de l'entreprise et souligné l'importance des partenariats de longue date dans ce succès commun. Il a aussi insisté sur la nécessité d'un engagement [entrepreneurial responsable, un thème au cœur du Sustainability Award décerné à cette occasion.

Grande exposition-anniversaire Du 19 au 31 mai 2025, tous les marchés Prodega du pays accueillent une grande exposition anniversaire. Les établissements de restauration peuvent y découvrir une large sélection de produits de qualité et bénéficier de prix spéciaux exclusifs. Cette exposition offre un aperçu complet de l'assortiment proposé par Prodega, qui regroupe aussi bien des marques reconnues que des marques propres. C'est l'occasion idéale de découvrir toute la richesse de l'offre Prodega, tout en profitant d'offres spéciales attractives. Dans chaque deuxième édition du journal promotionnel Express, Prodega propose à sa clientèle des offres exclusives liées à l'anniversaire. A cette occasion, des produits de marques nationales comme de marques propres sont proposés à des conditions particulièrement avantageuses et à des prix très compétitifs.
Ces actions spéciales illustrent le partenariat de longue date entre Prodega et le secteur de la gastronomie, et offrent à la clientèle une opportunité unique de profiter des festivités.

Concours du «chariot mystère» Prodega organise également des événements régionaux avec la clientèle. Tous les 31 marchés célèbrent ensemble c

Des solutions surmesure Depuis sa création, Prodega n'a cessé d'emprunter de nouvelles voies pour répondre avec précision aux exigences toujours changéantes du secteurgastronomique. Du premier code-barres introduit dans le commerce suisse aux marques propres innovantes telles que le Swiss Quality Beef (SQB), l'entreprise s'est constamment affirmée comme un partenaire fiable et engagé pour la branche.
Aujourd'hui encore, Prodega est reconnue pour sa capacité à proposer des solutions sur mesure et un assortiment étendu, pensé pour soutenir durablement le succès des établissements gastronomiques. Avec ses actions anniversaire, Prodega envoieun signal fort pourl'avenir. Et dans les 60 années à venir, elle entend continuer à accompagner et à soutenir le secteur avec innovation, qualité et excellence de service.

Transgourmet/Prodega SA Lochackerweg 5 3302 Moosseedorf Tél. 031 858 48 48 transgourmet.ch prodega.ch

HÔTELLERIE et GASTRONOMIE HEBDO
La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
041/ 418 24 40
http://www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 3'583
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 8
Fläche: 79'800 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862006
Referenz:
f2f1f72c-693f-48ef-a227-a875c4ace6e9
Ausschnitt Seite: 2/4

Print

«La durabilité a pris beaucoup d'importance chez nous ces cinq dernières années» PHILIPP DAUTZENBERG. PRÉSIDENT DE LA DIRECTION

L'offre du rayon boucherie fraîche était déjà vaste en 1997 et conçue pour répondre aux besoins de la clientèle. PHOTOSPRODEGA

HÔTELLERIE et GASTRONOMIE HEBDO
La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
041/ 418 24 40
http://www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 3'583
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 8
Fläche: 79'800 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862006
Referenz:
f2f1f72c-693f-48ef-a227-a875c4ace6e9
Ausschnitt Seite: 3/4

En 1965, les marchés en libre-service avaient encore une tout autre allure.

HÔTELLERIE et GASTRONOMIE HEBDO
La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
041/ 418 24 40
http://www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 3'583
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 8
Fläche: 79'800 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862006
Referenz:
f2f1f72c-693f-48ef-a227-a875c4ace6e9
Ausschnitt Seite: 4/4

ANNIVERSARY 60 PRODEGA
Transgourmet/Prodega SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
Tél. 031 858 48 48
transgourmet.ch
prodega.ch

Datum: 21.05.2025

HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG
Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
http://www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 20'771
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 77'022 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862006
Referenz:
9fd6ee65-5a2e-48a8-b93e-07358e40934e
Ausschnitt Seite: 1/4

Print

Prodega feiert ein Jubiläum, das die Gastronomie bewegt

Seit 1965 ist der Gastrozulieferer ein bedeutender Partner für Gastronomie und Detailhandel.

Seit 1965 ist der Gastrozulieferer ein bedeutender Partner für Gastronomie und Detailhandel.

Was einst als kleiner Markt in Schönbühl/BE begann, hat sich im Laufe der Jahrzehnte zu einer starken Marke mit 31 Standorten und einem breiten Sortiment entwickelt. Heute blickt Prodega auf 60 Jahre Erfolgsgeschichte zurück, die von Innovation, Qualität und einer tiefen Verbundenheit mit der Gastronomie geprägt ist.

Best PartnerAward' 24 Letzte Woche lud Transgourmet/ Prodega in Uster zum Best Partner Award'24 ein und zeichnete ihre besten Lieferantenpartner des Jahres 2024 aus. Gleichzeitig stand das 60-Jahr-Jubiläum von Prodega im Fokus. Philipp Dautzenberg, Vorsitzender der Geschäftsleitung, würdigte in seiner Ansprache die kontinuierliche Weiterentwicklung des Unternehmens und hob die Rolle langjähriger Partner im gemeinsamen Erfolg hervor. Dabei sprach er auch die Bedeutung von verantwortungsvollem, unternehmerischem Handeln an. Ein Thema, das im Rahmen des verliehenen Nachhaitigkeitsawards ebenfalls eine Bühne erhielt.

Grosse Jubiläumsausstellung Vom 19. bis zum 31. Mai 2025 findet schweizweit in allen 31 Prodega-Märkten eine grosse JubiläumsausStellung statt. Gastronomiebetriebe können dabei nicht nur eine Vielzahl hochwertiger Produkte entdecken, sondern ■ auch von exklusiven Jubiläumspreisen profitieren. Die Ausstellung gibt einen umfassenden Überblick über das Sortiment von Prodega, das Markenprodukte sowie Eigenmarken umfasst. Es ist die perfekte Gelegenheit, die Vielfalt von Prodega zu erleben und gleichzeitig von attraktiven Sonderangeboten zu profitieren. Prodega bietet ihren Kundinnen und Kunden in jeder zweiten Ausgabe der Aktionszeitung «Express» exklusive Jubiläumsangebote an. Dabei werden Marken- und Eigenmarkenprodukte zu besonders' vorteilhaften Konditionen und starken Preisen angeboten. Diese Sonderaktionen sind Ausdruck der langjährigen Partnerschaft zwischen Prodega und der Gastronomie und bieten den Kundinnen und Kunden eine einmalige Gelegenheit, von den Jubiläumsfeierlichkeiten zu profitieren.

Schätzwägeli-Wettbewerb
Darüber hinaus lädt Prodega auch zu regionalen Kundenevents ein. Alle 31 Prodega-Märkte feiern das 60-jährige Bestehen gemeinsam mit ihren Kundinnen und Kunden - jeweils an individuellen Daten und mit persönlichem Flair. Ein besonderes Highlight ist das Comeback des beliebten Schätzwägeli-Wettbewerbs. Die Teilnehmenden sind dazu eingeladen, ihre Schätzfähigkeiten unter Beweis zu stellen - und das mit der Chance auf einen der attraktiven Preise der grossen Jubiläumsverlosung: Insgesamt 60 Einkaufsgutscheine im Wert von je 1000 Franken warten auf die Gewinnerinnen und Gewinner. Der Wettbewerb sorgt für zusätzlichen Spass und bietet zugleich die einmalige Gelegenheit, sich ein beachtliches Guthaben für den nächsten Einkauf zu sichern.

Massgeschneiderte Lösungen
Seit der Gründung hat Prodega stets neue Wege eingeschlagen, um den Anforderungen der Gastronomie gerecht zu werden. Vom ersten Barcode im Schweizer Handel bis hin zu innovativen Eigenmarken wie das Swiss Quality Beef SQB hat sich Prodega immer als verlässlicher Partner der Gastronomiebranche erwiesen. Auch heute ist das Unternehmen dafür bekannt, mit massgeschneiderten Lösungen und einem breiten Produktsortiment den Erfolg der Gastronomiebetriebe zu unterstützen. Mit den Jubiläumsaktionen setzt Prodega ein starkes Zeichen für die Zukunft. Auch in den kommenden 60 Jahren wird Prodega die Gastronomiebranche mit Qualität und exzellentem Service begleiten und fördern. (doe) BILDER PRODEGA

Datum: 21.05.2025

HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG
Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
http://www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 20'771
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 77'022 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862006
Referenz:
9fd6ee65-5a2e-48a8-b93e-07358e40934e
Ausschnitt Seite: 2/4

Print

Transgourmet/Prodega AG Lochackerweg 5 3302 Moosseedorf Tel. 031 858.48 48 transgourmet.ch, prodega.ch

«Bei uns erhielt die Nachhaltigkeit in den letzten Jahren viel Gewicht.» PHILIPP DAUTZENBERG. VORSITZENDER DER GESCHÄFTSLEITUNG

Das Angebot in der Frischfleischabteilung war bereits im Jahr 1997 umfangreich und auf die Bedürfnisse der Kunden ausgerichtet.

HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG
Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
http://www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 20'771
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 77'022 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862006
Referenz:
9fd6ee65-5a2e-48a8-b93e-07358e40934e
Ausschnitt Seite: 3/4

1965 sahen die Prodega-Abholmärkte noch etwas anders aus.

HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG
Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
http://www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 20'771
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 77'022 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862006
Referenz:
9fd6ee65-5a2e-48a8-b93e-07358e40934e
Ausschnitt Seite: 4/4

ANNIVERSARY 60 PRODEGA

Transgourmet/Prodega AG
Lochackerweg 5
3302 Mooseedorf
Tel. 031 858 48 48
transgourmet.ch, prodega.ch

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Schweizerisches Handelsamtsblatt SHAB
Feuille officielle suisse du commerce FOSC
Foglio ufficiale svizzero di commercio FUSC
Swiss Official Gazette of Commerce SOGC

SHAB / Schweizerisches Handelsamtsblatt
3003 Bern
058 464 09 92
https://shab.ch/#!/gazette

Medienart: Print

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862006
Referenz: 9ef2ba83-470e-424b-92e0-ed7289bbca75
Ausschnitt Seite: 1/1

Neueintragung SwissNova Bau GmbH, Pieterlen

Publikationsdaten: SHAB - 19.05.2025
Publizierende Stelle: Bundesamt für Justiz (BJ), Eidgenössisches Amt für das Handelsregister
Meldungsnummer: HR01-1006334702

SwissNova Bau GmbH (SwissNova Bau Sàrl) (SwissNova Bau Sagl) (SwissNova Bau Ltd liab Co), in Pieterlen, CHE-278.010.474, Kürzeweg 31, 2542 Pieterlen, Gesellschaft mit beschränkter Haftung (Neueintragung). Statutendatum: 12.05.2025. Zweck: Erbringung von Arbeiten im Baubereich, sowohl Hoch- und Tiefbau sowie Erbringung von Dienstleistungen als Generalunternehmung, Projektleitung und Bauleitung als auch Durchführung von planerischen und ausführungstechnischen Arbeiten und Handel mit Waren im Baubereich. Die Gesellschaft kann Zweigniederlassungen in der Schweiz und im Ausland errichten, sich an anderen Unternehmungen des In- und des Auslandes beteiligen, gleichartige oder verwandte Unternehmen erwerben oder sich mit solchen zusammenschliessen 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. Sie kann Grundstücke, Immaterialgüterrechte und Lizenzen aller Art erwerben, verwalten, belasten und veräussern. Stammkapital: CHF 20'000.00. Nebenleistungspflichten, Vorhand-, Vorkaufs- oder Kaufsrechte: gemäss näherer Umschreibung in den Statuten. Publikationsorgan: SHAB. Mitteilungen an die Gesellschafter: schriftlich oder per E-Mail. Gemäss Erklärung bei der Gründung der Gesellschaft wird auf eine eingeschränkte Revision verzichtet. Eingetragene Personen: Iljjazi, Kjani, von Moosseedorf, in Boll (Vechigen), Gesellschafter und Vorsitzender der Geschäftsführung, mit Kollektivunterschrift zu zweien, mit 100 Stammanteilen zu je CHF 100.00; Adach, Jan, polnischer Staatsangehöriger, in Pieterlen, Gesellschafter und Geschäftsführer, mit Kollektivunterschrift zu zweien, mit 100 Stammanteilen zu je CHF 100.00.

Tagesregister-Nr.: 8223 vom 14.05.2025
Verantwortliches Amt:
Handelsregisteramt des Kantons Bern