

SPORTGASTRO

Bewegter Genuss

IMMER IN BEWEGUNG

*So begeistert Sportgastro
bei jedem Event*

POSTFINANCE ARENA
Bewegter Genuss für alle
Ansprüche

ERFOLGSFORMEL 24/7
Geballte Kompetenz für
Catering, Grossevents und
Messe-Gastronomie

NACHHALTIG UND REGIONAL
Verantwortung übernehmen:
eine Ehrensache

Seite 03

Editorial

Seiten 04 – 05

PostFinance Arena

Seiten 06 – 08

Catering & Events

Seite 09

Expertise

Seite 10

Regional verwurzelt

Seite 11

Sportgastro als Arbeitgeberin

Seiten 12 – 14

Unsere Brands

Seite 15

Fairness, Facts & Figures

Seite 16

Referenzen

Management Summary

Sportgastro ist eine Schwestergesellschaft der SCB-Eishockey AG. Sie hat ihren Hauptsitz in der PostFinance Arena und betreibt dort die gesamte Gastronomie. Das 2002 als SCB Restaurations GmbH gegründete Unternehmen beschäftigt heute über 140 Mitarbeitende sowie rund 900 Teilzeitkräfte.

Sportgastro vereint zahlreiche Gastronomie-Brands unter einem Dach, allen voran The BEEF Steakhouse & Bar, das Uma Tower Restaurant und Osito – Tapas e Vino (beide im BäreTower), das Ristorante & Bar Lago sowie das Restaurant Golfpark Moossee. Mit 24/7 Catering & Events sorgt Sportgastro an den verschiedensten Anlässen für kulinarische Hochgenüsse – vom kleinen privaten Apéro bis zu Grossveranstaltungen wie dem Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen. Kontaktieren Sie uns hier.



Impressum

Herausgeberin: Sportgastro AG, Mingerstrasse 12, 3014 Bern, sportgastro.ch

Redaktion, Konzept, Gestaltung und Texte: Republica AG, republica.ch

Bilder: Sportgastro AG, Reto Fiechter, zvg



Liebe Geniesserinnen und Geniesser

Mit viel Herz und Leidenschaft schafft unser Team Tag für Tag unvergessliche gastronomische Erlebnisse. Ob für einen Business-Lunch in gehobenem Ambiente oder für eine Outdoor-Veranstaltung mit hunderten Gästen, für Ihre nächste Kundenveranstaltung oder für ein genussvolles À-la-Carte-Abendessen mit Ihren Liebsten: Wir haben das passende kulinarische Angebot und die dazugehörige Location für Sie.

Unser Brand 24/7 Catering & Events steht seit 15 Jahren für Kompetenz, Verlässlichkeit und Qualität in den Bereichen Catering und Veranstaltungsgastronomie. Auch in Zukunft sind wir Ihre zuverlässige Partnerin für Veranstaltungen jeder Art. Wir sind stets in Bewegung und entwickeln uns laufend weiter, ganz im Sinne unseres Mottos: Bewegter Genuss.

Seit 2021 ist die Sportgastro AG exklusiver Gastronomie-Partner der Bernexpo. Ab April 2025 werden unsere gastronomischen Dienstleistungen auf dem Bernexpo-Areal neu unter unserem Brand 24/7 Catering & Events geführt. Mit der zeitgleich stattfindenden Eröffnung der neuen Festhalle steht somit ein neuer Meilenstein an. Wir sind stolz, Teil dieses richtungsweisenden Projekts zu sein: Die hochmoderne Event-Location setzt neue Standards und ist für uns eine willkommene Chance, kulinarisch auf höchstem Level zu begeistern.

Wir freuen uns darauf, Sie heute und in Zukunft kulinarisch zu bewegen.

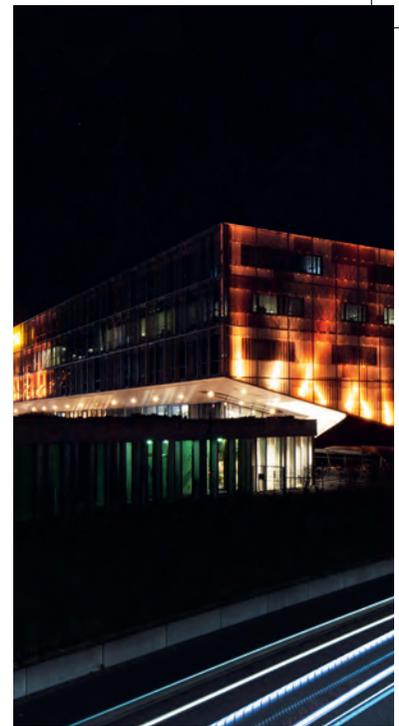
Bis bald!

A handwritten signature in gold ink, appearing to read 'Sven Rindlisbacher'.

SVEN RINDLISBACHER, DIREKTOR

Wo bewegter Genuss zuhause ist

Seit 2002 verantworten wir die Gastronomie in der PostFinance Arena. In einer der besten Event-Locations Berns punkten wir nicht nur mit kulinarischen Highlights vor und während Matches, sondern auch mit dem perfekten Angebot für Ihre Business-Events oder Grossanlässe.



Die PostFinance Arena ist unser Zuhause und der Hauptsitz unseres Unternehmens. An den Heimspielen des SCB begleiten wir regelmässig bis zu 17000 Besucherinnen und Besucher gastronomisch. Unseren Gästen stehen in unseren diversen Locations, inklusive des Restaurant & Bar Caledonia sowie des Restaurant & Bar ALLMEND zirka 2400 Sitzplätze zur Verfügung.

Auch abseits der SCB-Spieltage bieten wir Raum für gepflegte Gastronomie und Corporate-Events jeder Grösse.

Das sind unsere Betriebe in der PostFinance Arena:



Das grösste Stadionrestaurant in der PostFinance Arena überzeugt mit Schweizer Gerichten, einem grossen À-la-Carte-Angebot sowie einem Free Flow Buffet jeweils Montag bis Freitag über Mittag.



RESTAURANT
BUSINESS

Das gediegene Restaurant mit ausgewähltem À-la-Carte-Angebot ist der perfekte Ort für Business-Lunches und Dinners. Vor den SCB-Heimspielen wird ein exklusives 3-Gang-Menü serviert. Die moderne Architektur bildet den idealen Rahmen für einen angelegten oder vertraulichen Austausch.



RESTAURANT
CHÄSBUEB

Während der SCB-Heimspiele wird das Restaurant Chäsueb zum beliebten Fondue-Stübli – ein echtes Highlight für Fans von Geselligkeit und Schweizer Tradition. Daneben gibt es weitere Klassiker aus der gutbürgerlichen Küche. Frühzeitig reservieren lohnt sich – die Plätze sind begehrt!





Erfahren Sie mehr
beim virtuellen
Rundgang durch die
PostFinance Arena.



RESTAURANT
**SWISS BLACK
ANGUS GRILL**

Das Restaurant Black Angus Grill steht für nachhaltiges und regionales Fleisch von allerbesten Qualität: Sein dezentes Interieur bildet den optimalen Rahmen für lebhaftes Gespräch in geselliger Atmosphäre.



BAR
OLDIES

Vor den Heimspielen des SCB gibt es in der Oldies Bar Fondue, Wein und Bier. In den Pausen und nach dem Spiel findet der normale Barbetrieb statt. Nach dem Schlusspfiff sorgt ein Live-DJ für Stimmung bis in die frühen Morgenstunden.



LOUNGE
LIME

Die Lime-Lounge bietet Raum für fast alle Veranstaltungen. Ob für Kongresse, Firmenevents oder Workshops: Jeder Anlass erhält dank Top-Infrastruktur und State-of-the-Art-Technik das passende Setup. Immer dabei: die kulinarischen Raffineszen von Sportgastro.



Kulinarischer Check-in mit Pascal Gigandet

Pascal Gigandet, du bist der Leiter der PostFinance Arena & Areal und damit Herr über sechs kulinarische Konzepte an einem Ort. Welcher ist dein Lieblingsort?

Natürlich alle zusammen, schliesslich kommt es ganz auf das Bedürfnis an. Für einen gepflegten Business-Lunch bietet sich das VIP-Restaurant an, für grössere Mitarbeitenden-Anlässe wiederum die Lime Lounge. Und wer sich mit Familie und Freunden vor dem Match stärken will, ist im Chäsueb, im Swiss Black Angus Grill, der Oldies-Bar oder im Arena Restaurant richtig.

Also ist die Vielseitigkeit die Basis für den kulinarischen Erfolg der PostFinance Arena?

Nicht nur, denn wir punkten auch in Sachen Infrastruktur. In der PostFinance Arena gibt es für alle Arten von Events auch die passende Technik und Raumausstattung. Wir setzen jeden Event professionell und authentisch um, damit jede Veranstaltung garantiert ein voller Erfolg wird.

Die Philosophie von Sportgastro ist «Bewegter Genuss» – was heisst das für den Betrieb der PostFinance Arena?

Sport, Action, Bewegung – das gehört zur DNA der PostFinance Arena. Hier ist das Eishockey zuhause, und hier sind auch wir zuhause. Doch wir bewegen nicht nur auf dem Eis, sondern auch unsere Gäste – etwa mit einem von uns organisierten Plausch-Hockeymatch, einer Stadionführung mit einer SCB-Legende oder einem Curling-Event mit anschliessendem Essen im Restaurant Caledonia. So entstehen bewegte kulinarische Erlebnisse mit Herz und Leidenschaft – für jeden Anspruch.



PostFinance Arena



Erfolgsformel 24/7 – geballte Kompetenz für Catering, Grossevents und Messe-Gastronomie

Von Catering über Grossevents bis hin zur kulinarischen Bespielung des gesamten Bernexpo-Areals: Mit unseren drei Standbeinen bieten wir bewegten Genuss für alle Ansprüche. Dabei überzeugt 24/7 Catering & Events nicht nur in Sachen Genuss, sondern auch bei der Organisation und Inszenierung von Anlässen aller Art.

Haben wir Ihren
Appetit geweckt? Hier
erfahren Sie mehr zu
24/7 Catering & Events.



Catering für jeden Anspruch

Vom unkomplizierten Firmenevent über ein Geburtstagsapéro in Ihren eigenen vier Wänden bis hin zum exklusiven Gala-Dinner. Unser Ausser-Haus-Catering überzeugt Business- und Privatkunden gleichermaßen. Wir helfen Ihnen von der Idee bis zur Umsetzung und lassen Ihre kulinarische Vision Wirklichkeit werden. Zudem unterstützen wir Sie bei der Wahl der richtigen Location, stellen das passende Equipment zur Verfügung und gestalten Dekorationskonzepte, die begeistern.

Grossanlässe der Superlative

Wir richten erfolgreich mit der grossen Kelle an. Ob an den Thunerseespielen, dem Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest oder unserem wiederkehrenden Chalet-Restaurant bei der Kunsteisbahn auf dem Bundesplatz: Wo emotionale und grosse Feste gefeiert werden, sind wir an vorderster kulinarischer Front mit dabei und schaffen für hunderte bis tausende von Menschen direkt vor Ort feinste Genusserlebnisse. Dank unserer grossen Erfahrung in der Eventlogistik und einem versierten Team mit Nerven aus Stahl ist auf uns auch organisatorisch jederzeit Verlass.

Gastronomie-Partner der Bernexpo

Seit 2021 sind wir auf dem Bernexpo-Areal exklusiv für die Messe- und Kongressgastronomie zuständig und haben schon hunderttausende Gäste verpflegt. Zum Portfolio gehören das Restaurant & Bar ALLMEND, die Messerestaurants Mercato und Brasserie Bernoise, die AareBar und die Pergola auf dem Freigelände. Hinzu kommen individuelle Stand-Caterings, Lieferservices, Pop-up-Konzepte sowie umfangreiche Kongress-, Event- und Bankettangebote. Ab Frühling 2025 zählen auch die Gastronomie-Angebote in der neuen Festhalle zu unserem Verantwortungsbereich.



Boxenstopp mit Philippe Gärtner

Philippe Gärtner, du bist Leiter Catering & Events bei Sportgastro. Ob klassisches Catering oder Grossanlass: Ihr punktet in allen Grössenordnungen. Haben eure verschiedenen Angebote einen gemeinsamen Nenner? Natürlich! In allen unseren Angeboten stecken unser Herz und unsere Leidenschaft. Wir machen keine halben Sachen – egal ob es um ein kleineres Apéro für 20 Personen oder eine prominente Grossveranstaltung geht. Wir agieren 24/7 mit vollem Engagement für unsere Gäste.

Wo wollt ihr mit 24/7 Catering & Events noch hin?

Wir setzen uns bewusst keine Grenzen. Aber klar ist, dass wir in Bern ein gefragter Ansprechpartner sein wollen, wenn es um qualitativ hochstehenden und bewegten Genuss geht.

Kannst du uns deine Lieblingsprojekte verraten?

Selbstverständlich ist jeder gelungene Anlass für uns ein Höhepunkt. Was uns immer wieder sehr bewegt, ist der Betrieb des Chalet-Restaurants bei der Kunsteisbahn auf dem Bundesplatz.



© Nightnurse/BERNEXPO

Gastronomie in der neuen Festhalle

Im Frühling 2025 eröffnet die neue Festhalle ihre Tore. Sie ermöglicht Anlässe einer neuen Grössenordnung und bietet eine Event- und Kongressinfrastruktur, die schweizweit Massstäbe setzt. Wir sorgen dafür, dass jeder dieser Anlässe zum kulinarischen Überflieger wird. Darüber hinaus betreiben wir das Café des Artistes – ein trendiger Treffpunkt mitten im Foyer der neuen Festhalle, der zukünftig die zentrale Einfallachse zum Gelände der Bernexpo darstellt. Im neu gestalteten Park mit Wasserspiel zwischen den Messegebäuden wird das Café des Artistes ab Sommer 2025 auch im Aussenbereich Gäste und Familien aus dem nahen Breitenrain-Quartier begrüßen.

→ neuefesthalle.ch

Nachgefragt bei Thomas Herger

Thomas Herger, wie stolz bist du als Leiter Gastronomie Bernexpo-Areal darüber, dass Sportgastro und Bernexpo direkte Nachbarn sind?

Diese Nähe ist ein sehr grosser Vorteil, gerade was Transportwege angeht – hier können wir in Sachen Qualität und Nachhaltigkeit stark punkten. Zudem fühlen wir uns auch partnerschaftlich

verbunden und wollen gemeinsam Vieles auf dem Perimeter erreichen.

Worauf kommt es bei der Arbeit für Grossanlässe an?

Wir setzen auf ein Setup, das speziell auf Grossveranstaltungen ausgerichtet ist, ein Team, das auf die hohen Ansprüche der Eventgastronomie spezialisiert ist und natürlich auf ein gastronomisches Angebot, das seinesgleichen sucht.



Ende April stand die Eröffnung der neuen Festhalle an – wie gross ist die Vorfreude? Und worauf freut ihr euch am meisten?

Die Vorfreude war natürlich riesig. In der neuen Festhalle eröffnen sich für uns ganz neue Perspektiven. Die Eventlocation bietet im Cube bis zu 3500 Personen, im Stage im Konzertbetrieb bis zu 9000 Personen Platz. Egal ob für Kulturveranstaltungen, Generalversammlungen oder Grosskongresse: Die neue Festhalle ist nicht nur als Location ein Highlight, sondern sie ermöglicht dank unserer Expertise auch kulinarische Höhenflüge.



Augenschein vor Ort

Hochgenuss an den Thunerseespielen

24/7 Catering & Events deckt an den Thunerseespielen die gesamte gastronomische Bandbreite ab. Vom Hospitality Angebot in den VIP-Zelten bis zum Public-Catering an den Take-away-Ständen. Seit 2023 sorgt unser Team an je 30 Vorstellungen dafür, dass jeder Musical-Besuch zum unvergesslichen kulinarischen Erlebnis wird.

Voller Einsatz am ESAF

An den Eidgenössischen Schwing und Älplerfesten (ESAF) – zuletzt in Pratteln und 2025 im Glarnerland – übernimmt die Sportgastro die küchentechnische Betreuung eines grossen Festzelts. Seit dem ESAF 2013 in Burgdorf sind wir für die kulinarische Dienstleistung im Zelt des Königspartners «Die Mobiliar» verantwortlich. Dabei haben wir nicht nur verschiedene logistische Meisterleistungen erbracht, sondern mit vollem Einsatz einen schnellen, schmackhaften Service für tausende Gäste ermöglicht – an Spitzentagen verpflegen wir über 2000 Personen.

Feines auf der Kunsteisbahn

Von Mitte Dezember bis Mitte Februar wird der Berner Bundesplatz zur beliebten Kunsteisbahn. Genau so wichtig wie das Eislauf-Erlebnis ist das Chalet-Restaurant, in dem wir die Besucherinnen und Besucher seit mehr als 15 Jahren mit warmen und kalten Speisen verwöhnen – unter anderem mit vielen bereits legendären Fondue-Kreationen. Ob romantischer Abend, Familienausflug oder Firmenevent – im einzigartigen Ambiente kommen alle auf ihre Kosten.

In Bern. Von Bern. Für Bern.

Vom BäreTower über die Berner Altstadt bis zum Moossee: Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste an zahlreichen attraktiven Standorten in der Region Bern. Neben engagierten und kompetenten Mitarbeitenden basiert unser Erfolg auf einem dichten Netz an lokalen Partnern. Wir beziehen unsere Produkte von regionalen Lieferanten, was kurze Transportwege und frische Zutaten garantiert. Dies fördert zum einen die heimische Wirtschaft und trägt zum anderen auch zur Nachhaltigkeit bei.



Immer für Sie unterwegs

Unser Auswärtsteam 24/7 Catering & Events. Egal ob Sie ein Geschäftsessen im kleinen Kreis, ein unkompliziertes Gala-Dinner oder ein Catering für hunderte Gäste planen: Mit unserer Unterstützung startet Ihr Event garantiert durch.



Wir setzen auf enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Partnern, um gemeinsame Nachhaltigkeitsziele aktiv zu fördern. Dabei legen wir grossen Wert auf eine nachhaltige Gestaltung der Lieferketten – sowohl innerhalb unseres Unternehmens als auch darüber hinaus. Besonders am Herzen liegt uns die Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern, womit wir gezielt die Berner Wirtschaft stärken. Unser Fokus liegt auf langfristigen, vertrauensvollen Geschäftsbeziehungen, die von gegenseitigem Respekt und einem gemeinsamen Verständnis von Verantwortung geprägt sind.

Menschen machen den Unterschied – heute und morgen

In der Sportgastro sind es die Mitarbeitenden, die den Betrieb tragen, gestalten und weiterbringen. Ihr Engagement, ihre Erfahrung und ihre Begeisterung sind unsere wertvollsten Ressourcen – heute genauso wie morgen. Deshalb investieren wir gezielt in faire Arbeitsbedingungen, moderne Infrastruktur und die Entwicklung der nächsten Generation an Talenten.

Verstärke unser Team – Jetzt Jobs entdecken!



Unsere wichtigste Zutat: Die Menschen hinter Sportgastro

Mit rund 145 festangestellten und etwa 900 temporären Mitarbeitenden ist unser Team das Herzstück der Sportgastro. Als verantwortungsbewusste Arbeitgeberin in Bern setzen wir uns tagtäglich für faire Arbeitsbedingungen und eine nachhaltige Beschäftigungspolitik ein.

Um eine gemeinsame Kultur zu leben und eine reibungslose Zusammenarbeit zu ermöglichen, investieren wir gezielt in moderne Systeme, attraktive Benefits und vielseitige Weiterbildungsangebote. Denn nur wenn unsere Mitarbeitenden sich entfalten und weiterentwickeln können, bleiben wir gemeinsam in Bewegung – heute und in Zukunft.

Lehrlingsausbildung – Unsere Investition in die Zukunft

Mit unserem Ausbildungskonzept setzen wir bewusst auf die Förderung junger Talente und investieren in die Fachkräfte von morgen. Innerhalb des Sportgastroverbunds bieten sechs Lehrbetriebe eine fundierte und vielseitige Ausbildung – von Grossveranstaltungen über Systemgastronomie und gutbürgerliche Küche bis hin zu Fine Dining.

Für uns ist Gastronomie mehr als ein Beruf: Sie ist eine gelebte Leidenschaft, die wir mit Stolz an die nächste Generation weitergeben. Aktuell begleiten wir 14 Lernende auf ihrem Weg zu kompetenten, qualifizierten Fachkräften – engagiert, praxisnah und mit Blick auf ihre individuelle Entwicklung.



UNSERE BRANDS



SPORTGASTRO | 12

Ein Portfolio für alle Ansprüche

Planen Sie eine Hochzeit, die Weihnachtsfeier für Ihre Mitarbeitenden oder einen gemütlichen Ausflug mit Ihrer Familie? Sportgastro verfügt über eine Vielzahl an verschiedenen Gastro-Brands, die definitiv für alle Bedürfnisse das passende Angebot bieten. Für welchen unserer Brands entscheiden Sie sich?



Das Gesellige

Restaurant Osito – Café, Vino Tapas



Das Osito im Erdgeschoss des BäreTower bietet tagsüber ein breites Angebot an Kaffee-Spezialitäten, Kuchen, Gebäck und feinen Sandwich-Kreationen. Am Abend hat es alles für den perfekten Apéro-Genuss in petto. So punktet die Bar mit spanischen Tapas und erlesenen Weinen. Das Osito umfasst 35 Plätze im Innenbereich und 20 auf der Terrasse und kann auf Wunsch exklusiv gemietet werden.

→ restaurant-osito.ch

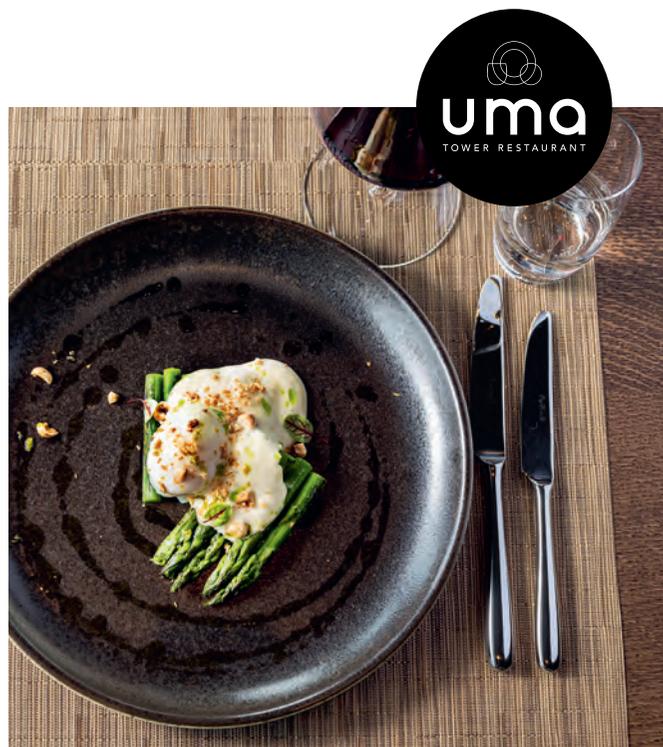
Das Exklusive

Uma Tower Restaurant



Das Uma Tower Restaurant bietet Hochgenüsse im 9. Stock des BäreTowers in Ostermundigen. Die elegante Atmosphäre und der atemberaubende Ausblick gehen Hand in Hand mit einem innovativen Angebot: Alle Speisen können individuell als Tellergericht oder als «Shareable» zum Teilen geordert werden. Auf die klassische Unterteilung in Vor- und Hauptspeisen wird verzichtet – die Gäste bestimmen Grösse, Auswahl und Reihenfolge selbst. Auch am Mittag wartet ein breites À-la-Carte-Angebot für übertragende Lunches mit Geschäftspartnern und Freunden gleichermaßen. Ganz besonders: Der Chef's Table, der die Gäste direkt in der Küche mit einem 5-Gänge-Menü verwöhnt.

→ restaurant-uma.ch



Das Edle

The BEEF Steakhouse & Bar



The BEEF Steakhouse & Bar ist die erste Adresse für erstklassige und nachhaltige Fleischspezialitäten. Nur wenige Meter unterhalb des Zytgloggeturms bietet es eine exquisite Auswahl an Swiss Black Angus Beef, das unter dem Label BEEF Selection von unseren regionalen Partner-Bauernbetrieben mit Herzblut produziert und von unserem hauseigenen Metzger von Nose to Tail verwertet wird. Darüber hinaus warten exquisites Irish Beef und Bison aus Kanada, trocken am Knochen gereift und perfekt gegrillt. Ob im gediegenen Speisesaal des Steakhouse, im Erdgeschoss für ungezwungene Mittag- und Abendessen oder in der Sportsbar mit Live-Sport-Übertragungen, Cocktails und feine Bissen: Genuss wird hier gross geschrieben.

→ beef-steakhouse.ch

Wo Neues entsteht, lebt auch die Gastlichkeit auf – willkommen im Café des Artistes, dem charmanten Herzstück der neuen Festhalle. Ein Ort für Genuss, Begegnung und Inspiration auf dem Bernexpo-Areal. Ob zum Kaffee mit frischen Gipfeli am Morgen oder zum Apéro, um den Tag stilvoll ausklingen zu lassen – hier sind Sie immer richtig.



CAFÉ DES ARTISTES

UNSERE BRANDS



Das Italienische

Ristorante & Bar Lago



Das Lago in Hinterkappelen bietet authentische italienische Esskultur mit einem einzigartigen Blick auf den Wohlensee. Die Wohlfühloase mit einer schönen, gedeckten Sonnenterrasse strahlt eine moderne, mediterrane Atmosphäre an mit hausgemachter Pasta, ofenfrischen Pizzen sowie fangfrischem Fisch. Ob zum Mittagessen, einem entspannten Apéro oder einem gepflegten Abendessen: Das Lago bietet Dolce Vita in vollen Zügen – im Winter norditalienische Gaumenfreuden und zur warmen Jahreszeit süditalienische Kreationen.

→ ristorantelago.ch

Das Entspannte

Restaurant Golfpark Moossee



Eingebettet in die idyllische Landschaft des Golfparks Moossee bietet das Restaurant eine sonnige Terrasse mit Blick ins Grüne, die ideal für den entspannten Ausklang eines Golftages ist. Die Küche verwöhnt Golferinnen und Golfer sowie alle anderen Gäste mit saisonalen und regionalen Spezialitäten. Von März bis Oktober sorgen Themenwochen und ein beliebter Sonntagsbrunch für Abwechslung. Der lichtdurchflutete Seminarraum eignet sich ideal für Workshops und Meetings im Grünen – im Winter bietet die Location zudem Eisstockschiessen für Firmen und Gruppen.

→ restaurant-golfpark.ch



Das Sportliche

Restaurant & Bar Caledonia



Das Caledonia in der Curlinghalle Bern serviert feine saisonale und regionale Küche in gemütlicher Atmosphäre. Mit Platz für 240 und einer Terrasse für 64 Gäste bietet das beliebte Lokal verschiedene Bereiche – etwa den «Bäregrabe» mit Blick auf die Curlingfläche oder den «Grillroom» mit Irish-Beef-Spezialitäten. Von Montag bis Freitag gibt's mittags vietnamesische und japanische Küche. Und an Matchtagen des SCB ist das Restaurant auch für hungrige Fans geöffnet.

→ caledonia-bern.ch



Das Vielseitige

Restaurant & Bar ALLMEND



Das Restaurant & Bar ALLMEND ist das kulinarische Zentrum des Bernexpo-Geländes. Das Restaurant mit gutbürgerlicher Küche ist der ideale Treffpunkt für Besucherinnen und Besucher von Messen, Veranstaltungen und SCB-Heimspielen. Hier gibt es bewährte Klassiker und saisonale Highlights in einem modernen Ambiente.

→ restaurantallmendbern.ch

Verantwortung übernehmen – für uns eine Ehrensache

Alles zur Nachhaltigkeit bei Sportgastro finden Sie hier.



Nachhaltigkeit ist für Sportgastro kein Trend, sondern ein zentrales Prinzip. Mit Innovation und kontinuierlicher Verbesserung übernehmen wir Verantwortung – für eine intakte Umwelt heute und in Zukunft.



Stromverbrauch

- Wir vermeiden überflüssiges Kühlen – pro Grad sparen wir so 5 bis 7% Energie.
- Unsere Kühl- und Reifeschränke sind besonders energieeffizient.
- Unsere Lüftungen sind zeitlich maximal optimiert, um ein ideales Raumklima zu ermöglichen und gleichzeitig signifikant Strom einzusparen.
- Thermische Geräte werden gezielt und geplant genutzt. Wenn sie nicht im Einsatz stehen, werden sie komplett ausgeschaltet.



Fleisch und Fisch

- Wir arbeiten nach dem Nose-to-Tail-Prinzip und zollen den Tieren mit einer ganzheitlichen Verwertung Respekt.
- Zusammen mit Mérat & Cie. haben wir das Label BEEF Selection gegründet.
- Nach Möglichkeit kaufen wir in unseren Betrieben IP-Suisse-zertifiziertes Fleisch.
- Wir verwenden grösstenteils Fische, Krustentiere und Meeresfrüchte, die MSC- oder ASC-zertifiziert sind.



Abfall

- Wir vermeiden Lebensmittelverschwendung und nutzen dazu modernste Technologie zur Analyse und Optimierung unserer Prozesse.
- Wir kalkulieren präzise und vermeiden Produktionsüberschüsse.
- Essbare Nebenprodukte wie Innereien werden als Speisen genutzt (Nose-to-Tail-Prinzip).
- Unsere Abfälle werden auf Lebensmittelreste überprüft, damit wir wissen, wo wir Verbesserungspotenzial haben.
- Nassabfälle wandeln wir in Biogas um.
- Brotüberschüsse werden zu Croûtons und Paniermehl verarbeitet.



Lagerung

- Dezentrale und zentrale Lagerstrukturen minimieren Verteilverluste und Energieverbrauch.
- Lebensmittel werden genau zum benötigten Zeitpunkt geliefert, um Verschwendung und überflüssige Lagerung zu vermeiden.



Nachhaltige Konzepte

- Unsere Produkte sind vorzugsweise saisonal und regional und sie werden nachhaltig zubereitet (Dampf-garen, Sous-Vide-Garen, Niedrigtemperaturgaren).
- Wir setzen auf innovative Mehrwegbecher, die sowohl für heisse als auch kalte Getränke eingesetzt werden können.
- Mitarbeitende werden in Nachhaltigkeitsaspekten geschult, z. B. zur Reduktion von Food Waste und zur effizienten Nutzung von Ressourcen.

Stimmen zum Schluss

«24/7 Catering & Events ist seit 2021 unser exklusiver Gastro-Partner. Wir schätzen ihre gastronomische Expertise sehr und freuen uns darauf, mit der Zusammenarbeit in der neuen Festhalle ein weiteres erfolgreiches Kapitel aufzuschlagen.»

TOM WINTER, CEO BERNEXPO

«Das Engagement und die Professionalität des Sportgastro-Teams haben wesentlich dazu beigetragen, unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten – die Qualität und Vielfalt der Speisen und Getränke wurde hochgeschätzt.»

OLIVER BURGER, OWNER/MEMBER OF THE EXECUTIVE BOARD FBM ENTERTAINMENT

«In unserer Gemeinde betreibt die Sportgastro die Restaurants im Bärethor. Das Restaurant Uma, über den Dächern Ostermundigens gelegen, hat sich schnell etabliert und ist heute ein nichtmehr wegzudenkender Teil des Gastro-Angebots. Wir schätzen die Sportgastro als regional verankerter und professioneller Partner.»

THOMAS ITEN, GEMEINDEPRÄSIDENT OSTERMUNDIGEN

Gerne bewegen wir auch Ihren Event – nehmen Sie jetzt Kontakt mit uns auf.

