

Globus wird zum Testladen

DETAILHANDEL Der Umbau des Warenhauses Globus in Bern ist abgeschlossen. Der neue Globus ist digitaler und bietet mehr Gastrofläche. Zudem ist jetzt klar, was mit der Schild- und der Herren-Globus-Filiale in der Spitalgasse geschieht.

Das Schaufenster im Globus in der Stadt Bern ist neu begehbar. «Die Kunden können sich hier neue Artikel anschauen. Das mobile Schaufenster wird alle paar Wochen neu gestaltet», sagt Globus-Chef Thomas Herbert bei einem Besuch in der Filiale an der Spitalgasse.

Immer wieder spricht er vom digitalen Showroom, zu dem Globus die Warenhäuser machen will. Was er genau damit meint, zeigt er im vierten Stock, in der Heimtextilienabteilung. Thomas Herbert war früher Chef des Modehauses Schild, das ebenfalls zur Migros-Gruppe gehört. Es ist kein Zufall, dass Globus ein Jahr nach Schild jetzt auch ein Konzept präsentiert, bei dem das herkömmliche Warenhaus eng mit dem Onlinegeschäft verknüpft wird.

Von den verpackten Bettwaren hat es beispielsweise pro Farbe nur noch ein Muster im Laden. Auf Grossbildschirmen zeigt das Verkaufspersonal den Kunden die Onlineauswahl mit den verschiedenen Grössen und Farben. Entscheidet sich der Kunde am Schluss der Beratung zum Beispiel für ein Duvet, das nicht im Laden verfügbar ist, kann er sich einen Zettel mit Strichcode ausdrucken lassen und den Artikel dann an der Kasse bezahlen. Dieser wird innerhalb von zwei Tagen nach Hause geschickt. Bis März 2018 soll praktisch das ganze Globus-Sortiment im Online-shop verfügbar sein.

Mehr Gastroflächen

Das neue Konzept erlaubt es Globus, das Warenhaus weniger dicht gedrängt auszugestalten: «Weil wir nun in der Filiale nicht mehr ein riesiges Warenlager mit grossen Artikeln wie Duvets haben, verfügen wir über mehr Platz», sagt Herbert. Die frei

werdende Fläche hat Globus teilweise wieder belegt: An vielen Orten hat es Sitzcken und Tische zum Verweilen. Dies mit dem Ziel, dass sich beispielsweise ein Elternteil mit den Kindern dort gemütlich einrichten und der andere den Einkauf fortsetzen kann. «Der Globus in Bern ist quasi ein Testladen. Falls die neuen Konzepte bei den Kunden ankommen, werden wir sie auch in anderen Filialen umsetzen», sagt Herbert.

Auch der Gastrobereich wurde neu gestaltet. Das Restaurant, das vorher im zweiten Stock war, wurde in den dritten Stock ver-

legt und «sichtbarer» gemacht. Neu ist auch der Name: Es heisst «It». Vorher hatte es 98 Plätze, nun sind es 86. Die Gerichte seien moderner und das Burger-Sortiment sei grösser geworden, erklärt Ivo Raess, Filialleiter Bern.

Neu ist auch die «Jeansbar» in der Damenabteilung im zweiten Stock. Hier werden Hosen präsentiert und Getränke ausgeschenkt. Und im Frühling will Raess zusätzlich eine Dachterrasse im Innenhof eröffnen. Dort befindet sich derzeit der Weihnachtsbasar.

Schild wird zu Globus

Die Migros hat in diesem Frühling angekündigt, dass sie die Marken Schild und Herren-Globus aufgeben und nur noch mit der Marke Globus am Markt auf-

«Falls die neuen Konzepte bei den Kunden ankommen, werden wir sie auch in anderen Filialen in der Schweiz umsetzen.»

Globus-Chef Thomas Herbert

treten will. Jetzt ist klar, wie es mit der Stadtberner Schild-Filiale, die sich ebenfalls an der Spitalgasse befindet, weitergeht. Ab Anfang 2018 wird die Filiale in ein Damenfachgeschäft von Globus umgebaut. «Es entsteht eine Damenwelt, deren Marken und Segmente sich klar vom Warenhaus unterscheiden», sagt Globus-Chef Thomas Herbert.

Die bisherige Filiale von Herren-Globus, die ebenfalls an der Spitalgasse liegt, wird zu einer Globus-Filiale. Das Angebot wird weiterhin aus Herrenmode bestehen: «In der Filiale wird künftig eine Massschneiderei ihre Dienste anbieten. Zudem werden wir die Auswahl in allen Bereichen breiter ausgestalten», verspricht der Globus-Chef.

Rahel Guggisberg / cla



Digitaler Zugriff: Im umgebauten Globus-Warenhaus in Bern können die Kunden direkt auf den Onlineshop zugreifen.

Raphael Moser

ZWALD
HERRENMODE
Neuengasse 23 • 3011 Bern
Tel. 031 311 22 33 • www.zwald.ch

ANZEIGE

Moment mal

Im Palazzo!

Gestern Mittwoch wurde Lugano von einem Ereignis so sehr aufgewühlt, dass sich die dortige Stadtregierung veranlasst sah, ein Mediencommuniqué zu verfassen: Ricevuto a palazzo il municipio di Berna! Tatsächlich: Der vollständige fünfköpfige Stadtberner Gemeinderat im Luganeser Regierungspalast an der Piazza della Riforma, ein wunderbares Bild, auf dem die feuerrote Krawatte von Luganos Stadtpräsident Marco Borradori (Lega dei Ticinesi) neben den Bleichgesichtern aus dem Norden leuchtet wie ein lodernes Feuer. Logisch, die Stadtberner waren ja zum Arbeiten aus der grauen Deutschschweiz ins Tessin gereist – die jährliche Retraite! Ob man die neusten Pläne einer Expansion der eben geretteten Fluggesellschaft Skywork nach Lugano auskundschaftete, ist nicht verbürgt. Aber: Die Berner liessen sich von den Luganesi erklären, wie man erfolgreich mit Agglomerationsgemeinden fusioniert. Ostermundigen, Köniz, Wohlen, Zollikofen, Muri – attenzione, ragazzi! *Jürg Steiner*

Zootierarzt Willi Häfeli geht nach 17 Jahren

TIERPARK Der langjährige Zootierarzt Willi Häfeli übergibt Anfang Januar 2018 sein Amt an Stefan Hoby.

2001 hat der Zootierarzt Willi Häfeli seinen Dienst im Tierpark Dählhölzli angetreten. Neben seiner privaten Tierarztpraxis oblag ihm die tiermedizinische Betreuung aller Tiere im Dählhölzli und im Bärenpark. Auf den 1. Januar 2018 übergibt er den «Stab» an seinen Nachfolger Stefan Hoby. Der Tierpark Bern dankt ihm «für seinen nimmermüden Einsatz und seine Bereitschaft, auch in Zukunft als Stell-

vertreter seines Nachfolgers im Tierpark Bern tätig zu sein». Seine private Tierarztpraxis in Ostermundigen wird er weiterführen. Mit Willi Häfeli wird die tiermedizinische Betreuung im Dählhölzli erstmals einem vollamtlich angestellten Zootierarzt übertragen. Er hat nicht nur die Aufgaben der kurativen Behandlung erkrankter Tiere, sondern zu seinen Verantwortlichkeiten gehören auch die Überwachung und die Organisation aller Tierbewegungen aus Bern und in andere Zoos. Für diese Stelle haben sich 22 Kandidatinnen und Kandidaten beworben. *pd*



Willi Häfeli, Tierarzt im Dählhölzli (r.), übergibt Anfang Januar sein Amt an den Zootierarzt Stefan Hoby.

Rando

Schöne Aussichten

GASTRONOMIE Das Bonbec in der Berner Rathausgasse feiert am Freitag Jubiläum. Die Betreiber haben aber noch einen zweiten Grund zum Feiern: Sie wollen ein weiteres Lokal eröffnen.

Für Christina Bridel war immer klar: «Ich will selbstständig sein.» Die heute 39-jährige Frauenfelderin kam mit ihrem Mann Maurice vor etwas mehr als fünf Jahren nach Bern und eröffnete in der Rathausgasse das Restaurant Bonbec. Dabei stützten sie sich auf Wissen aus ihrer Ausbildung an der Hotelfachschule Luzern.

Am Freitag feiert das Lokal das 5-Jahr-Jubiläum. «Der Berner Gast ist sehr treu, deshalb hat es eine Weile gedauert, bis es angelaufen ist», erinnert sie sich. Zu Beginn habe sie dort im Service gearbeitet, in der Küche gekocht, die Buchhaltung gemacht und als ungeliebte Köchin Rezepte geschrieben. Tag und Nacht. Danach trat sie etwas kürzer und hat nun eine Betriebsleiterin, einen gelernten Koch und ein verlässliches Team.

Zweistöckig mit Terrasse

Somit hat sie sich aus der operativen Leitung im Bonbec rausgenommen und hat nun Luft für das neue Projekt: Gemeinsam mit ihrem Mann hat sie ein neues Unternehmen namens Bayleaf



Von der Rathausgasse an die Hodlerstrasse: Christina Bridel.

Raphael Moser

gegründet und will an der Hodlerstrasse 16 b ein neues, zweistöckiges Lokal mit sechzig Plätzen und zwölf Mitarbeitern eröffnen. Auf den Frühling ist auch Aussenbestuhlung auf der Terrasse geplant.

Die Einsprachefrist ist am 30. Oktober abgelaufen, ohne dass jemand davon Gebrauch gemacht hat. Diese Angabe wird vom Regierungsrat bestätigt. Nun läuft die Bewilligungsphase.

Das Konzept im «Bay», wie das Lokal heissen wird, ist noch unklar, auch wenn es schon bald öffnen soll. «Wir sehen Anfang Jahr die Eröffnung vor. Bis dahin steht aber noch ein Umbau an, da es

Büros waren und keine Küche vorhanden ist», sagt Bridel.

In der Berner Gastroszene gebe es viele bürgerliche Restaurants, einige mit einer bestimmten Länderküche oder alternative Lokale. Bridel fragt sich dabei nicht, was es schon gibt, sondern wohin sie selber gehen würde. «Ich will etwas Urbanes, das Stil hat, mit grosszügigen Räumen und in dem die Mitarbeiter schnell nahe bei den Gästen sind», beschreibt sie ihr zweites Projekt. Eigentlich wie das Bonbec, aber eben neu.

Rückbau abgeschlossen

Die Räumlichkeiten sind in einem preisgekrönten Haus zwi-

schen Caffè Roma und Kunstmuseum. «Wir werden dort keine Laufkundschaft haben, noch nicht, dafür Sicht auf die Aare», erklärt sie. In den nächsten Tagen will sie die Nachbarschaft informieren und das Projekt Schritt für Schritt vorwärtstreiben.

Der Rückbau sei bereits abgeschlossen, und nun gelte es, den «90er-Jahre-Charme» loszuwerden.

Restaurants haben Aufgaben

Auch wenn das Konzept noch nicht fix ist, hat Bridel klare Vorstellungen, was sie will. «Mir gefällt ein breites Angebot, das den Zeitgeist widerspiegelt», sagt sie bestimmt.

Restaurants hätten ihrer Auffassung nach die Aufgabe, Trends zu verfolgen und gesundes Essen für Gäste und den Planeten anzubieten. In ihre Rezepte habe sie auch ayurvedische Grundlagen einfließen lassen, ohne dies gross zu betonen. Sie selber lässt sich auf Reisen für Neues inspirieren, «insbesondere Portugal mit einfachen, guten Produkten hat es mir angetan». Und die lockere Art der dortigen Kellner ebenfalls.

Claudia Salzmann

Jubiläumsfeier im Bonbec: Freitag, ab 18 Uhr Essen, ab 22 Uhr Anstossen in der Gasse und danach Livekonzert.