

# DIE MARATHONLÄUFER VOM PORZI-AREAL

Sie tragen Tablettts statt Startnummern und liefern keine Zeiten, sondern schöne Erlebnisse: Im przi rest auf dem Porzi-Areal wird Service zur grossen Bühne. Was aussieht und sich anfühlt wie Gastronomie, ist mitunter ein Langstreckenlauf mit Stil.

45'000 Schritte, 14 Stunden Einsatzzeit – das war der Alltag beim Jubi-Event der Renet AG. Am Ende sass das Team um 1.30 Uhr nachts zusammen für ein Feierabendgetränk. Dazwischen: Aufbauen, organisieren, servieren, abbauen – und immer freundlich bleiben. «Wir sagen Ja, mit dem Wissen, dass wir jetzt einen Marathon laufen», bringt das Gastgeberpaar Sabrina Salvisberg und Philippe Giesser die Haltung des Hauses auf den Punkt.

Denn das przi rest lthal ist mehr als ein Restaurant. Es ist Teil eines dynamischen Areals mit grosser Geschichte und noch grösserem Potenzial. Die denkmalgeschützte Ofenhalle, der lauschige Garten mit Lindenbaum und die vielseitig bespielbaren Räume machen das Porzi-Areal zu einem Ort für individuelle Erlebnisse – von der Konfirmation bis zum Firmenjubiläum.

Dass diese Anlässe reibungslos funktionieren, liegt auch an der Beweglichkeit des Teams. Zwar ist das Restaurant regulär «nur» von Mittwoch bis Samstag geöffnet, doch bei Bedarf ist das Team sieben Tage die Woche bereit. Ob Apéro, Business-Lunch oder privates Fest: Wer eine Idee hat, bekommt hier nicht nur Raum, sondern gleich auch das passende Setting. «Wir wollen über die Stadt hinausstrahlen – nach Solothurn, Bern, Zürich», sagt Philippe Giesser. Die Lage mit direkter Anbindung an den Bahnhof Langenthal Süd und eigenen Parkplätzen erleichtert das.

Im przi rest gehört Bewegung zum Alltag  
– Service mit Ausdauer und Hingabe.



Hinter jedem Anlass steckt echte Teamleistung: Gastronomie ist hier auch Spitzensport.

Künftig will man auch das Mittagsangebot ausbauen – mit einem monatlichen Lunch für Firmen und Gäste aus der Region. Auch eine Feierabend-Bier-Serie mit dem direkt benachbarten Langenthaler Bier ist in Planung. Und weil Events mehr brauchen als gutes Essen, arbeitet das przi rest mit Spezialisten zusammen – etwa mit Gisela Geiser für Interior und visuelle Gestaltung. So bekommt jedes Fest seinen ganz eigenen Charakter. Parallel dazu wird die Ofenhalle selbst zur Bühne: Zwei Jahre lang testet man dort im Rahmen eines partizipativen Projekts neue Nutzungskonzepte, unterstützt von der Neuen Regionalpolitik (NRP) des Bundes. Es entstehen Konzerte, Pop-Ups oder Messen – und mittendrin immer wieder auch kulinarische Highlights vom przi rest.

Wer im Service arbeitet, braucht Ausdauer, psychische Stärke und eine grundpositive Haltung. «Freundlichkeit ist unsere Währung», sagt Giesser. Der Gast ist nicht einfach Besucher – er ist Teil einer Inszenierung, die das Team mit viel Herzblut möglich macht. Deshalb ist dieser Artikel auch eine Hommage an die, die jeden Tag liefern – oft auf leisen Sohlen, aber mit grosser Wirkung.

Patrick Jordi, PR / Fotos: zvg

[www.przi.ch](http://www.przi.ch)

Bleib mit uns  
verbunden.

