

JULIO DA SILVA INHABER RESTAURANT BÜNER MIT SEINER TOCHTER

Seit wann bist Du mit YB verbunden und wie kam es dazu?

Im Jahr 2000 habe ich mich einfach in diesen Verein verliebt, da er sehr familiär ist und ich mich ab der ersten Sekunde wohl gefühlt habe.

Fühlt man die unmittelbare Nähe des Büners zum Stadion auch im Restaurant?

Beim Eingang ist natürlich als erstes das YB-Trikot zu sehen. Was mir aber ganz besonders wichtig ist, der Büner soll ein zu Hause für die ganze YB-Familie sein.

Welches sind die wichtigsten Faktoren die Du und Dein Team leben, damit sich die Gäste wohlfühlen?

Hervorheben möchte ich die Lebensfreude, welche wir Portugiesen haben und ausstrahlen. Ebenfalls wichtig sind unsere portugiesischen Weine (Casa Lusitania).

Personalfluktuatation ist in der Gastronomie ein grosses Thema. Wie kommt es, dass der Büner so wenig «Transfers» zu verzeichnen hat?

Seit drei Jahren führe ich den Büner und auch seit drei Jahren habe ich dasselbe Team, welches schon fast zur Familie geworden ist. Nur so kann man zusammen die gleichen Ziele verfolgen und erreichen.

Welches ist Dein grösster Wunsch für YB in der neuen Saison?

Als amtierender Meister wollen wir den Titel natürlich verteidigen, YB forever! (rc)



Der Büner in Bern

Das traditionelle Restaurant im «Breitsch» liegt nur einen Kilometer vom Stade de Suisse Wankdorf entfernt. Seit November 2015 empfängt der erfahrene und passionierte Gastgeber mit seinem Team die Gäste. Das sehr stilvoll eingerichtete Restaurant bietet 100 Gästen Platz und verfügt über eine wunderbare Gartenterrasse für die schönen Sommerabende zum Verweilen und Geniessen.

Die Küche ist bekannt für die mediterrane Küche auf hohem Niveau, aber auch die «Büner-Klassiker» dürfen nicht fehlen. Julio da Silva gründete auch den einzigartigen 44er Memberclub, welcher sich regelmässig durch das freundliche und motivierte Team im Büner verwöhnen lässt.

