
Bern BärnToday Trotz fehlendem Personal: «Kafi Riggi» erfolgreich wiedereröffnet



Das Kafi Riggi in Riggisberg schliesst auf Ende Jahr.

bild: screenshot google maps

Trotz fehlendem Personal: «Kafi Riggi» erfolgreich wiedereröffnet

Vor knapp zwei Wochen feierte das «Kafi Riggi» in Riggisberg seine Neueröffnung. Mit dem neuen Pächter hält nun «italienisches Flair» Einzug in das beliebte Lokal. Trotz der erfolgreichen Wiedereröffnung läuft nicht ganz alles nach Wunsch: Es fehlt im Restaurant mit eigener Konditorei noch an Personal.



jan bernhard / ch media

Seit knapp zwei Wochen hat das «Kafi Riggi» in Riggisberg wieder geöffnet. Am

8. März feierte der neue Pächter Fabio Bellanti und sein Team den Neustart. Ende Dezember letzten Jahres schloss überraschend das Restaurant mit eigener Konditorei – im 3000-Seelen-Dorf herrschte ein «Lädelisterben».

Seit der Wiedereröffnung hat das Kafi Riggi einen starken italienischen «Anstrich» bekommen. Fabio Bellanti ist gebürtiger Sizilianer. Neben den klassischen Gipfeli und Broten werden italienische Spezialitäten wie Cornetti, gefüllt mit verschiedenen Cremes und Konfitüren, und Pinse angeboten.

«Es läuft sehr gut. Unsere Kundinnen und Kunden finden es toll, in 700 Meter Höhe ein Stück Italien zu finden», sagt der neue Geschäftsführer Fabio Bellanti gegenüber BärnToday.

«Die Leute sind froh, dass das Kafi Riggi wieder existiert»

Zuerst seien die Leute erstaunt gewesen, als in der Küche des beliebten Lokals italienische Gerichte zubereitet wurden. «Nachdem die Leute dann aber unsere Vitrine mit den vielen Spezialitäten gesehen hatten, waren sie fasziniert», erzählt Fabio Bellanti.

Das Schönste sei, dass die Leute an den italienischen Spezialitäten interessiert sind: «Die Kundinnen und Kunden kommen und wollen reservieren oder bestellen Cornetti und Torten. Das finde ich toll», sagt der Sizilianer. Bis jetzt habe sich auch noch niemanden über die neue «Stossrichtung» beschwert – oder vermisse das alte Kafi, ergänzt Bellanti. «Die Leute sind einfach froh, dass das «Kafi Riggi» wieder existiert».

Fehlendes Personal

Trotz des «erfolgreichen Starts» fehlt es dem Restaurant sowie der Konditorei weiterhin an Personal. Der Fachkräftemangel

in der Gastronomie lässt grüssen. Aktuell sind vier Stellen ausgeschrieben, wie auf der Website zu lesen ist. «Wir brauchen weitere Mitarbeitende – beispielsweise in der Produktion. So können wir uns auch verbessern, wir wollen uns jeden Tag verbessern», sagt der neue Geschäftsführer Fabio Bellanti. Ein grosser Teil der Mitarbeitenden stammt auch aus Italien.

Trotz des fehlenden Personals in der Küche, im Service und in der Konditorei laufe der Laden gut. «Ich Sorge mich nicht», sagt der gebürtige Italiener. Die Leute aus Riggisberg «wollen» italienische Spezialitäten.

«Ja, ich bin hier glücklich»

Als Fabio Bellanti Ende 2023 gesehen habe, dass für das Kafi Riggi ein neuer Wirt gesucht wird, sei er schnell überzeugt gewesen. «Zwei Jahre lang habe ich das Richtige gesucht. Dann habe ich das Kafi Riggi gefunden und es hat einfach gepasst», sagt der neue Pächter.

Ende November teilten die Verantwortlichen des «Kafi Riggi» auf den sozialen Medien mit, dass das Restaurant mit eigener Konditorei schliessen werde. Rund acht Monate dauerte es, bis Fabio Bellanti gefunden wurde. Für den gebürtigen Italiener ist klar: «Ja, hier bin ich glücklich».

Themen

BERN **BÄRNTODAY**