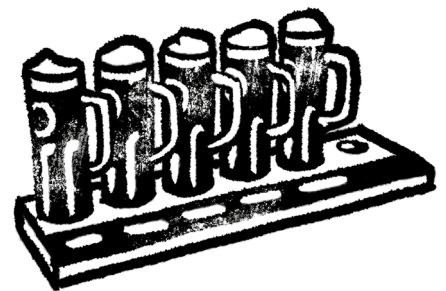
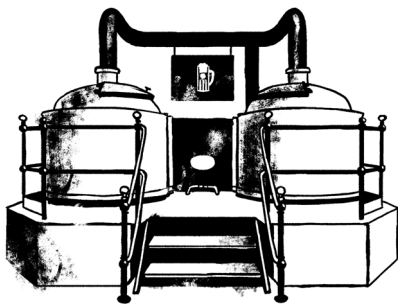
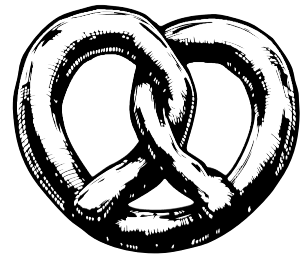
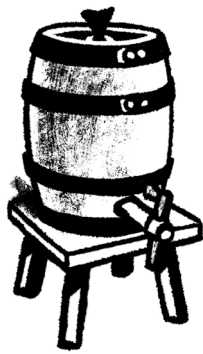




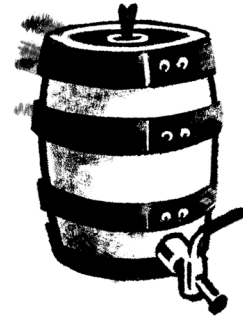
**ALTES TRAMDEPOT**  
RESTAURANT BAR BRAUEREI

**SEMINAR DOKUMENTATION 2025**



# 1 BODESTÄNDIG AUTHENTISCH REGIONAL

«Härzlech Wiukomme im Tramdepot»



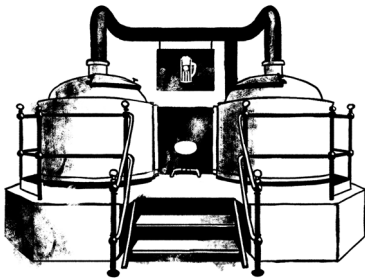
## DIS SEMINAR – UNKOMPLIZIERT U KOMPETÄNT

*Hand in Hand zum perfekten Seminar*

Wir organisieren zusammen mit Dir ein unkompliziertes und professionelles Seminar, das perfekt auf Deine Bedürfnisse abgestimmt ist. Unkompliziert und Bodenständig - genau wie das Trämli. Dabei wirst Du von A-Z von unserem kompetenten und herzlichen Team unterstützt.

*Eckdaten zu Deinem Seminar im Trämli*

- » Wir bieten Platz für Seminare mit bis zu 80 Personen (je nach gewünschter Bestuhlung des Saals).
- » Unsere Seminare können mit unkomplizierter Seminarpauschale gebucht werden oder die Verpflegung und Technik nach Wunsch zusammengestellt werden.



## HANDWÄRK U KREATIVITÄT

*Die Biere unserer Brew Crew*

Seit unserer Eröffnung 1998 brauen wir unser Bier in den grossen Kupferkesseln mitten im Restaurant. Unsere Brew Crew, rund um Brauereileiter Matthias Koschahre, braut vier bis sechs Mal pro Woche, jeweils 1600 Liter Bier. Nebst unseren Klassikern Helles, Märzen und Weizen, entwickeln sie über 30 Bierspezialitäten pro Jahr.

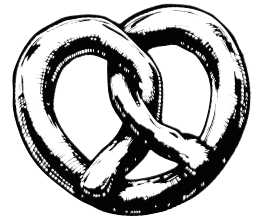
## AUTHENTISCH U REGIONAL

*Handarbeit und Nachhaltigkeit in der Tramdepot Küche*

Unser Küchenteam mit Küchenchef Enrico Richter kocht bodenständige Gerichte aus regionalen und hochwertigen Produkten. Trotz unserer Grösse stellen wir praktisch alles selber her – darauf sind wir stolz! Mit kurzen Wegen, der richtigen Portionierung und Planung arbeiten wir ständig daran, unseren Fussabdruck zu verkleinern und nachhaltig zu werden.

*Produkte aus der Region*

Wir sind stark mit der Stadt Bern und der Region verwurzelt. Bretzel sowie Burgerbrötchen stellt die Bäckerei Röhltisberger in Wabern für uns her, die Märzen Bratwurst hat Thoma Liechti Fleisch aus Kriegstetten extra für uns entwickelt und produziert sie mit unserem Märzenbier.



## EISWERKSTATT – GELATO WIÄ IN ITALIE

*Beste Zutaten und traditionelles Gelato-Handwerk in der Gelateria Eiswerkstatt*

In der Gelateria Eiswerkstatt produzieren wir Gelato nach klassischem italienischem Handwerk. Für unser Gelato verwenden wir 100% natürliche Zutaten. Jede Sorte hat seine eigene ausgefeilte Rezeptur - das macht unsere Gelatos besonders cremig. Für die Produktion verwenden wir ausschliesslich Bio-Milch und Bio-Rahm von Kühen aus dem Emmental.

# 2 ÜSE SAMINARRUUM IM 1. STOCK

## GEEIGNET FÜR

Seminare, Sitzungen, Schulungen, Referate, Generalversammlungen, Konferenzen und weitere Veranstaltungen.

Details:

- Helles und freundliches Ambiente mit Fensterfront
- Separater Eingang
- Zugang mit Lift, der Seminarraum ist rollstuhlgängig
- Grösse: 120m<sup>2</sup>

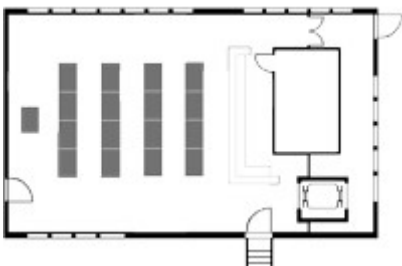
## BESTUHLUNGSARTEN

Nachfolgende Bestuhlungsarten gelten als Beispiele. Individuelle Wünsche werden nach Möglichkeit gerne für Dich umgesetzt.

### SEMINAR

max. Personenzahl 40

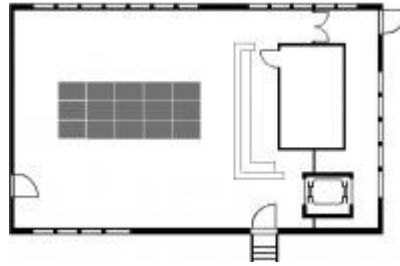
- Schulungen
- Vorträge
- Pressekonferenzen
- etc.



### BLOCKTISCH

max. Personenzahl 30

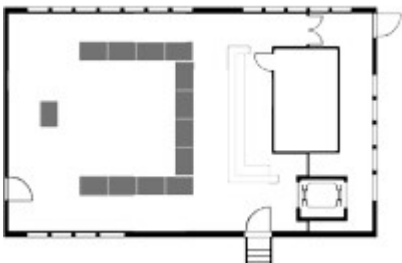
- Sitzungen
- Schulungen
- Workshops
- etc.



### U-FORM

max. Personenzahl 28

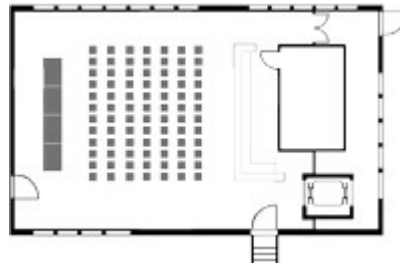
- Sitzungen
- Generalversammlungen
- Präsentationen
- etc.



### KONZERT

max. Personenzahl 80

- Vorträge
- Generalversammlungen
- Präsentationen
- etc.



# 3 PREISE MIT SEMINARPAUSCHALE

## RAUMMIETE

Unser Saal im 1. Stock wird in 2 Zeitzonen vermietet. Bitte beachte, dass angebrochene Zeitzonen verrechnet werden.

- |                            |       |
|----------------------------|-------|
| · ½ Tag (1 Zeitzone)       | 310.0 |
| · Ganzer Tag (2 Zeitzonen) | 540.0 |

½ Tag: 08.00 - 12.00 Uhr oder 12.00 - 17.00 Uhr

1 Tag: 08.00 - 17.00 Uhr

Ab 17.00 Uhr gilt für die Nutzung des Saales eine Mindestumsatz-Garantie MUG von CHF 3'500.00.

Wird die MUG nicht erreicht, wird die Differenz als Mietaufwand verrechnet.

## SEMINARPAUSCHALEN

Die unten aufgeführten Preise gelten jeweils pro Person exkl. Raummiete.

PREISE	½ Tag	1 Tag
Ohne Mittagessen	22.5	31.5
Inklusive Tagesteller mit Salat	46.0	53.0
Inklusive 3-Gang Mittagsmenu	60.0	67.0

### IN DER SEMINARPAUSCHALE INBEGRIFFEN

#### Verpflegung:

- Mineralwasser, Orangensaft
- Sirup vom „Le Sirupier de Berne“
- Kaffee und Tee
- Früchtekorb
- Gipfeli und / oder Mini Muffins (½Tag / 1 Tag)

#### Technik:

- Fernseher 98" LED-LCD-Display (16:9)
- ClickShare / HDMI-Kabel
- Rednerpult
- 2 Flipcharts
- 2 Pinnwände
- Moderatorenkoffer (diverse Stifte, Schere, Leim, Moderationskarten, etc.)
- WLAN-Anschluss (Download max. 200 Mbits/Sek. Upload max. 20 Mbits/Sek) – Passwort vor Ort
- A4 Schreibblock mit Bleistift

Gerne richten wir den Seminarraum nach Deinen Wünschen und Technikbedarf ein.

Beachte bitte, dass wir in unserem Saal eine Mindestbelegung von 15 Personen haben.

Die Differenz zu Deiner definitiven Anzahl Teilnehmenden werden wir Dir als Saalaufwand verrechnen.

# 4

# TECHNIKPREISE OHNE SEMINARPAUSCHALE

## EINZELPREISE FÜR TECHNIK

Folgende Technik stellen wir Dir gerne auf Anfrage zur Verfügung:

**KOSTENLOS** (in Saalmiete inbegriffen)

- Rednerpult
- 2 Flipcharts
- 2 Pinnwände
- Moderatorenkoffer (diverse Stifte, Schere, Leim, Moderationskarten, etc.)
- WLAN-Anschluss (Download max. 200 MBits/Sek. Upload max. 20 MBits/Sek) – Passwort vor Ort
- A4 Schreibblock mit Bleistift

**KOSTENPFLICHTIG**

### Fernseher und ClickShare

**½ Tag: 70.0 / 1 Tag: 90.0**

- 98" LED-LCD-Display (16:9) mit einer Auflösung von 3840 x 2160 (Ultra HD 4K)
- Geeignet für den 24/7-Betrieb
- Bildschirmhelligkeit: 500 cd/m<sup>2</sup>
- Kontrastverhältnis Nativ: 1200 : 1
- Mattes UHD Display
- Schnittstellen: 3.5 mm Klinke, Bluetooth, DisplayPort, DVI, HDMI, RJ-45 (LAN), RS-232, USB, WLAN

ClickShare Barco kompatibel für:

- Windows 7/8/8.1/10 64 Bit, Mac OS X 10.10 / 10.11
- Click Share-App: Android 4.1 & höher, iOS 5.0 & höher
- 2 im Saal integrierte Lautsprecher

### All-in-One Conference Cam, Logitech MeetUp

**pauschal: 20.0**

- Spezielles Logitech Objektiv mit 5x-HD-Zoom und motorisierten Funktionen für Schwenken (+/- 25) und Neigen (+/- 15)
- Sichtfeld: Diagonal: 120°, Horizontal: 113°, Vertikal: 80,7°
- Raumerfassung gesamt (Sichtfeld + Schwenken und Neigen): Breite 163° x Höhe 110°
- 3 Voreinstellungen für Kameraposition
- Automatische Bildeinstellung mit RightSight: Erfordert Windows 10 64 Bit, macOS 10.14 oder höher

### Portables Line Array System, Bose L1 Compact

**½ Tag: 50.0 / 1 Tag: 75.0**

- „Spatial Dispersion“ Lautsprechertechnologie für eine gleichmäßige Schallverteilung
- Handmikrofon auf Anfrage

Weitere technische Hilfsmittel auf Anfrage.

## TECHNIK DURCH DEN VERANSTALTER

Das Mitbringen eines Laptops ist Sache des Veranstalters. Soweit möglich, leisten wir gerne Unterstützung beim Einrichten. Wir verfügen jedoch nicht über technisches Fachpersonal. Bei Unsicherheiten vereinbare bitte einen Testtermin.

# 5 VERPFLEGUNGSPREISE OHNE SEMINARPAUSCHALE

## EINZELPREISE FÜR VERPFLEGUNG

### GETRÄNKE

Valser mit / ohne CO2	75 cl	9.5
Michel Orange Premium	1 Lit	13.5
Kaffee / Tee - Preise à la carte		

Verrechnung der Getränke nach Verbrauch.

### SPEISEN

Gipfeli	Stück	1.8
Früchte (saisonal)	Stück	2.7
Mini Muffin	Stück	1.5

Die bestellte Menge der Speisen wird verrechnet.

## BERECHNUNGSBEISPIELE

### BEISPIEL MIT SEMINARPAUSCHALE

Raummiete (1 oder 2 Zeitzone/n)  
+ Seminarpauschale  
x Anzahl Personen  
= Total Seminarkosten

### BEISPIEL OHNE SEMINARPAUSCHALE

Raummiete (1 oder 2 Zeitzone/n)  
+ kostenpflichtige Technik  
+ vorbestellte Speisen  
= Seminarkosten (ohne Getränke & allfälliges Mittagessen)

# 6 CHECK LISTE

Um Dir die Organisation Deines Anlasses zu erleichtern, findest Du unten eine Checkliste. Wir wollen Dir und Deinen Gästen eine genussvolle Zeit bei uns im Alten Tramdepot bereiten. Deshalb bitten wir Dich, uns Deine Wünsche frühzeitig mitzuteilen.

- Art des Anlasses
- Datum
- Zeit & Zeitplan (Vorbereitungszeit deinerseits) und Pausen
- Anzahl Personen (Vegetarier:innen)
- Raummiete einkalkulieren
- Seminarpauschale wählen oder Verrechnung nach Verbrauch
- Allergiker (z.B. Gluten- oder Laktose-Unverträglichkeit)
- Bestuhlung
- Technik
- gewünschte Signalisation im Foyer
- Zahlungsmodalitäten und evt. Rechnungsadresse

Noch Fragen?

Dann darfst Du nachträglich jederzeit anrufen, wir beraten Dich gerne. Falls Du vor Ort vorbeischaun möchtest, bitten wir Dich um eine Terminvereinbarung von Montag bis Freitag von 08.00 bis 18.00 Uhr.

## AGB'S

Unsere [AGB's](#) findest Du hier.

## KONTAKT

ALTES TRAMDEPOT BRAUEREI RESTAURANT AG  
Grosser Muristalden 6  
3006 Bern

**Kontaktformular:** [altestramdepot.ch](mailto:altestramdepot.ch)

**Mail:** [info@altestramdepot.ch](mailto:info@altestramdepot.ch)