

Negishi PostParc Bern lanciert neues Afterwork-Format

Mit dem neuen Format «Japanese Afterwork» macht Negishi Urban Sushi den Donnerstagabend im Berner PostParc zum Erlebnis. Die Kombination aus japanischem Signature-Food, DJ-Sets und urbanem Bar-Ambiente richtet sich an Pendelnde und lokale Afterwork-Fans, die den Feierabend mit fernöstlichem Flair einläuten wollen.

Afterwork mit japanischer Handschrift

Im Zentrum des neuen Formats stehen Gyoza als Signature-Food sowie japanisch inspirierte Drinks. Das Angebot basiert ausschliesslich auf bestehenden Produkten und kombiniert verschiedene Gyoza-Varianten mit klassischen und neu interpretierten Aperitifs. Dazu gehören unter anderem Drinks wie Yuzu Sprizz, Aperol Spicy Ginger oder Toshima sowie japanische Biere wie Kirin Ichiban, Asahi oder Hitachino Nest. Auch alkoholfreie Alternativen sind Teil des Konzepts. So entsteht ein unkompliziertes Afterwork-Erlebnis mit klarer kulinarischer Handschrift, das bewusst auf soziale Dynamik, Austausch und eine entspannte Atmosphäre setzt.

Musik als verbindendes Element

Begleitet wird der Afterwork jeden Donnerstag von einem DJ-Set zwischen 17.30 und 20.30 Uhr. Die musikalische Ausrichtung bewegt sich im Bereich Melodic House und elektronischer Musik, gesprächstauglich und bewusst im Hintergrund gehalten. Neben wechselnden Resident-DJs findet jeweils am ersten Donnerstag im Monat eine Special Edition unter dem Titel «Nomikai by Tagesmusik» statt. Lokale DJs mit eigener Community bringen zusätzliche Gäste und verleihen dem Format einen starken regionalen Bezug.

Wiederkehrendes Format

«Gerade an stark frequentierten Standorten sehen wir grosses Potenzial für Formate, die Gastronomie, Begegnung und Atmosphäre verbinden», sagt Daniel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation bei der Familie Wiesner Gastronomie. «Mit dem Japanese Afterwork schaffen wir einen wiederkehrenden Treffpunkt, der den Feierabend aufgreift und dem Standort eine klare Identität gibt.»

Nach dem VIP-Event vom 15. Januar 2026 startet das Format ab dem 5. März 2026 offiziell mit regelmässigen DJ-Abenden.

Kontakt für Rückfragen seitens der Medien

Daniel Schwarz

Teamguide Corporate Communications & Sustainability

Telefon: +41 44 510 50 47

E-Mail: daniel.schwarz@fwg.ch

Website: www.fwg.ch/presse

Familie Wiesner Gastronomie – das Familienunternehmen für Erlebnisgastronomie in der Schweiz

Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) aus Zürich ist seit den 90er-Jahren in der Deutschschweiz tätig und gehört zu den 20 grössten Schweizer Gastronomieunternehmen. Unter dem Leitsatz *Momente schaffen, die das Leben bunter machen*, bietet die FWG ihren Gästen eine Gastronomie, die für Genuss, hohe Qualität und gemeinschaftliche Erlebnisse steht.

Das Unternehmen wird von den Brüdern Daniel und Manuel Wiesner geführt und beschäftigt in ihren 31 Restaurants 750 Mitarbeitende aus über 70 Nationen.

Zum Restaurant-Portfolio gehören Nooch Asian Kitchen, Negishi Sushi Bar, Miss Miu, Outback Lodge und die Kitchen Republic. Für wohltätige Zwecke und für ihre Mitarbeitenden haben sie zudem die FWG-Foundation ins Leben gerufen.

Weitere Informationen gibt es unter [fwg.ch](https://www.fwg.ch).