

## Medienmitteilung

Bern, 25. Oktoberr 2022

### **Stefan Wälti neuer Chefkoch im Provisorium46**

**Stefan Wälti, der Koch des renommierten Restaurants Essort in Bern, wird neuer Küchenchef im inklusiven Gastronomiebetrieb Provisorium46. Warum er diesen Stellenwechsel vollzogen hat und was er erreichen will erfahren Sie in dieser Medienmitteilung.**

Stefan Wälti wird neu das inklusive Küchenteam des Provisorium46 leiten. Ein Team, wo Menschen mit und ohne Beeinträchtigung auf Augenhöhe und im privatwirtschaftlichen Rahmen miteinander arbeiten. So vielfältig wie das Team, ist auch der Lebenslauf des gelernten Koches:

Nach seiner Lehrzeit im Salem-Spital zog es ihn auf den Berner Hausberg Gurten, wo er im Restaurant Bel Etage eine Sommersaison absolvierte. Es folgte eine weitere Saison, dieses Mal allerdings im Winter, im The Cambrian in Adelboden.

Danach kam die Rückkehr in die Stadt Bern ins Restaurant Essort, wo er die nachfolgenden fünf Jahre die Gäste mit bestem saisonalem und regionalem Essen bekochte. Nach einem kurzen Zwischenstopp im Restaurant Marzer machte er den Schritt ins Parlamentsgebäude, wo er im Restaurant Galerie des Alpes die Politiker: innen bekochte. Heute: Das Provisorium46. Doch warum?

«Ich verfolgte das spannende, inklusive Konzept des Provisorium46 und seine Projekte schon länger und daher war es für mich klar, mich auf die offene Stelle als Küchenchef zu bewerben» sagt Stefan Wälti. «Ich will als Küchenchef im Provisorium46 meine kulinarische Handschrift zu erkennen geben. Zudem möchte ich einen nachhaltigen Beitrag leisten, damit die Gäste unsere inklusive Gastronomie als Wohlfühlort wahrnehmen und schätzen. Das Provisorium46 soll kulinarisch eine noch beliebtere und einzigartige Adresse in der Schweizer Gastroszene sein, damit die Inklusion ganz selbstverständlich passiert».

Das Provisorium46 sieht im Neuzugang von Stefan Wälti ebenfalls als eine Bestätigung des inklusiven Konzeptes des Restaurants. Denn trotz Fachkräftemangel konnte ein renommierter Koch gewonnen werden, welcher den Mehrwert eines inklusiven Teams überzeugt hat.

#### **Über das Provisorium46**

Wir stehen als Gastro- und Kulturbetrieb für eine Gesellschaft ein, in der Inklusion in allen Strukturen als Selbstverständlichkeit gelebt wird. Darum möchten wir den Mehrwert einer vielfältigen Gesellschaft auf ungezwungene Art versteh- und erlebbar machen und junge Menschen mit und ohne Beeinträchtigung auf ihrem Weg zu einem selbstbestimmten Leben in der Gesellschaft begleiten.

Unsere Lebensmittel beziehen wir, wenn immer möglich, aus der Region sowie in Bio-Qualität und achten dabei immer auf die Saison. Sämtliche Fleischwaren beziehen wir aus der Schweiz. Wir verarbeiten alles frisch und mit viel Liebe. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und Vermeidung von Foodwaste ist uns ein grosses Anliegen.

Das Provisorium46 wurde als ganzheitliches privatwirtschaftliches Arbeitsinklusionsprojekt von Blindspot – Inklusion und Vielfaltsförderung Schweiz ins Leben gerufen. Es ist der erste inklusive Gastronomiebetrieb in Bern.

#### **Besuchen Sie uns**

Machen Sie sich selbst ein Bild vom Provisorium46. Gerne heissen wir Sie bei uns willkommen und stehen gerne für weitere Auskünfte und Fragen zur Verfügung.

#### **Kontaktdaten**

Max de Boer, Medienkoordination  
079 385 49 83  
mail@studiomaxdeboer.ch