

## Medienmitteilung

Bern, 26. Mai 2020

### Für einen Abend die Krise vergessen

**Die Gastronomie leidet nach wie vor unter den Auswirkungen der Pandemie. Die Krise bringt jedoch auch die Stärken in jedem hervor. Das Provisorium46 hat den Lockdown genutzt und trotz Corona-Auflagen ein gemütliches Gastro-Erlebnis gestaltet, welches seinem nachhaltigen Konzept entspricht. Denn nachhaltiges Denken zahlt sich immer aus – für den Gast und Mitarbeiter.**

Es war ein sonniger und ruhiger Nachmittag während der Lockdown-Zeit als Jonas Staub, Geschäftsführer, und Kristina Grbesic, Leiterin Gastronomie, in einem Dachstock völlig verstaubte Fenster von einem 1869er Berner Sandsteinhaus im Quartier vorfanden. Obwohl die Corona-Auflagen des Bundes noch nicht bekannt waren, hatten die beiden ein Gefühl, dass diese Fenster nach dem Lockdown nützlich sein könnten und nahmen sie mit. Heute stehen sie, passend zum secondhand Interieur des Restaurants, auf Holzblöcken einer ehemaligen Käserei im Emmental auf dem frisch geschliffenen Holzboden und bilden sechs gemütliche Séparés mit je einem vierer Tisch, ganz Corona-konform. Dass diese gerahmten Gläser in erster Linie dem Branchen-Schutzkonzept entsprechen, merkt der Gast kaum. „Die Fenster wirken aufhellend und haben mich für einen Abend die Krise kurz vergessen lassen,“ meint Petra euphorisch.

Kristina Grbesic freut das Feedback der Gäste sehr und merkt, wie die Gäste das Essengehen nach den Lockdown-Zeiten im Provisorium46 feiern. „Die Gäste geniessen die lockere Stimmung bei uns. Die empfohlenen 3-Gang-Menüs kommen gut an.“ Denn das Konzept wurde für die Wiedereröffnung ganz einfach gehalten. Der Gast reserviert sich seinen Zeit-Slot über die Website oder per Telefon. Ein kurzer Guide auf der Website hilft dem Gast mit weiteren Tipps weiter. Am Tisch wählt er entweder ein fleischiges oder veganes 3-Gang-Menü mit saisonalen Zutaten aus der Region und muss sich dann nur noch für das Getränk entscheiden. Bei sonnigem Wetter gibt es ausserdem die Möglichkeit auf der Terrasse Platz zu nehmen, wo die frisch gestrichenen Tische zwischen Blumen und Pflanzen mit genügend Abstand voneinander stehen. Falls alles ausgebucht ist, gibt es die Menüs auch im Take-Away Angebot.

### Neue Sommer-Bar und Foodtruck im Juni

Für Jonas Staub sind die Fenster ein sichtbares Beispiel für das nachhaltige Denken vom Provisorium46. „Wir mussten die über 100-jährigen Fenster nur putzen. Nun kann ich dadurch auch mehr Tische im Restaurant besetzen, ohne dass das Gastro-Erlebnis für den Gast darunter leidet. Zudem kann ich unsere Mitarbeiter mit und ohne Beeinträchtigung wieder schneller in den Arbeitsalltag einbinden. Nachhaltiges Denken zahlt sich immer aus, speziell in Krisenzeiten. Ich könnte mir sogar vorstellen, dass auch nach der Corona-Zeit einige der Holzfenster bleiben.“ Auch wenn die Zukunft für die Gastronomie schwierig scheint, hat das Provisorium46 schon weitere Projekte in Planung. Im Juni wird eine neue Sommer-Bar rund um das Restaurant in der Länggasse sowie der neue Foodtruck lanciert, welcher dank der Unterstützung von seiner Community auf wemakeit.ch in der Lockdown-Zeit renoviert werden konnte.

#### **Das Provisorium46**

Das Provisorium46 ist ein Gastro- und Kulturbetrieb, wo Menschen mit und ohne Beeinträchtigung Seite an Seite arbeiten. Das ganzheitliche Inklusionsprojekt wurde von Blindspot ins Leben gerufen.

#### **Besuchen Sie uns**

Machen Sie sich selbst ein Bild vom Provisorium46 in dieser speziellen Zeit. Gerne heissen wir Sie im Restaurant willkommen und stehen gerne für weitere Auskünfte und Fragen zur Verfügung.

#### **Kontakt Daten**

Jonas Staub, Geschäftsführer

Blindspot – Inklusion und Vielfaltförderung Schweiz

079 765 05 62

[jonas.staub@blindspot.ch](mailto:jonas.staub@blindspot.ch)

[www.provisorium46.ch](http://www.provisorium46.ch)

[www.blindspot.ch](http://www.blindspot.ch)