



neue außenarbeitsplätze für provieler

berg-werk

Bergische Werkstätten



Die neue Gastronomie im Wuppertaler Zoo: Okavango

Das Projekt ist ein gemeinsamer Erfolg: der Wuppertaler Gastronomie- und Cateringdienstleister Culinaria hat mit der proviel GmbH ein intelligentes Betreiberkonzept entwickelt, das nun in der Eröffnung des Okavango mündete.



Culinaria-Geschäftsführer Carsten vom Bauer, Küchendirektor Ralf Holzapfel und proviel-Geschäftsführer Christoph Nieder (von rechts) freuen sich auf die Zusammenarbeit.



Zoodirektor Dr. Arne Lawrenz



In unmittelbarer Nähe zur Elefanten-Anlage lädt das neue Restaurant die zahlreichen Zoobesucher nun zum Verweilen ein. „Mit einem attraktiven Außenbereich und interessanter Architektur fügt sich das Gebäude in unseren landschaftlich besonders schönen Wuppertaler Zoo ein“, betont der dortige Direktor Dr. Arne Lawrenz. „Unsere Besucher können ausruhen, die Aussicht genießen und den Aufenthalt in unserem Zoo noch vielfältiger gestalten.“

Für den Gastronomie-Profi Wolfgang vom Hagen ist das neue Restaurant seiner Unternehmensgruppe eine Herzensangelegenheit. „Wir sind stolz, in einem weiteren Aushängeschild unserer Stadt kulinarische Verantwortung übernehmen zu dürfen“, betont vom Hagen, dessen Unternehmen Culinaria unter anderem die Gastronomie in der Historischen Stadthalle und bei den Wuppertaler Bühnen betreibt.

Culinaria-Gesellschafter Wolfgang vom Hagen



Die Umsetzung des Projekts ist dabei für alle Beteiligten auch eine besondere Herausforderung. In der Gastronomie arbeiten Menschen mit und ohne Handicaps im Dienste der Kunden zusammen.

Professionelle gastronomische Strukturen sind die wichtigste Voraussetzung für ein erfolgreiches Gelingen, wofür die Culinaria als erfahrener Dienstleister prädestiniert ist. Gleichzeitig entstehen hierbei Außenarbeitsplätze für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der proviel GmbH, auf denen sich die Menschen in der Umgebung des Echtbetriebs ausprobieren und an den Aufgaben wachsen können.

„Eine entsprechende Betreuung durch unsere Fachkräfte ist selbstverständlich jederzeit gewährleistet“, betont Christoph Nieder, der die Vorbildhaftigkeit und den besonderen Charakter des Projekts unterstreicht.



Für den Culinaria-Geschäftsführer Carsten vom Bauer ist die einzigartige Lage seines neuen Restaurants ein besonderer Vorteil. „Der Zoobesuch wird zu einem Gesamterlebnis, das wir mit unserem Angebot abrunden können.“ Für viele Anlässe bietet sich das Restaurant zudem als Veranstaltungsstätte an. Nach der Schließung des normalen Zoobetriebs steht das Okavango auch für Firmen- und Familienfeste mit bis zu 80 Gästen zur Verfügung. Hier profitieren die Auftraggeber von der langjährigen Catering-Erfahrung des Wuppertaler Dienstleisters.

Die Bedeutung des gemeinsamen Engagements für den Standort betonte im Rahmen der Eröffnung auch Oberbürgermeister Peter Jung: „Es ist großartig zu sehen, wie Menschen und Unternehmen in unserer Stadt Flagge zeigen – mit einem mutigen Projekt, das auf hervorragende Weise beweist, wie soziale Strukturen, wirtschaftliche Vernunft und Standortverbundenheit in Einklang gebracht werden können.“

Die ersten Wochen zeigen vor allem, dass nicht nur die Nachfrage ausgezeichnet ist, sondern vor allem auch, dass die Zusammenarbeit der Partner bzw. der Menschen vor Ort auf einem guten Weg ist. Der alltägliche Betrieb hat sich eingespielt, die Gäste sind zufrieden und die Zoogastronomie hat eine interessante Perspektive.

Oberbürgermeister Peter Jung

