

Diplomfeier im Nota Bene

Das Diplom – Türöffner für einen neuen Lebensabschnitt

Das Nota Bene in Dietlikon an der Bahnhofstrasse 47 ist ein Restaurant mit integrierter Bäckerei. Zugleich ist es auch ein (etwas anderer) Ausbildungsbetrieb im Restaurationsbereich. Letzte Woche ging die Diplomfeier der diesjährigen «Finisher» über die Bühne.

■ Yvonne Zwiygart

Im lauschigen und buntgeschmückten Garten des Nota Bene durften fünf junge und frischgebackene Berufsleute ihr Diplom entgegennehmen: Donika Hisenaj als Detailhandelsfachfrau EFZ, Jason Jung als Küchenangestellter EBA, Nathalie Künzler und Moses Lumbala als Restaurationsangestellte EBA sowie Alexander Schmid, welcher eine sogenannte «Vorlehre Küche» absolviert hat. Allen gemeinsam ist, dass sie schwierige Startbedingungen hatten, wie auch immer diese im Einzelfall ausgesehen haben. Das Nota Bene als eines der sozialen Angebote der Plattform Glattal hilft hier weiter: Es bietet Halt und Ausbildungsmöglichkeit in der sensiblen Phase des Erwachsenwerdens (und Erwachsen-Seins).

Wer sind die fünf?

Donika Hisenaj ist alleinerziehende Mutter von zwei Kindern im Alter von sieben und neun Jahren. Sie hatte zu Beginn ihrer Ausbildung kaum Kenntnisse der deutschen Sprache. Diese haben sich aber wie nebenbei beim Schaffen verbessert, sagt sie. Und: «Das Team hat mich von Anfang an gut aufgenommen und eingebunden.» Die Ausbildung zur Detailhandelsfachfrau umfasste eineinhalb Tage Berufsschule sowie dreieinhalb Tage Schaffen im Lehrbetrieb, also in der Bäckerei des Nota Bene.

Jason Jung, ein mit 27 Jahren nicht mehr ganz junger Absolvent zum Küchenangestellten EBA, erzählt, dass er bedingt durch eine Hautkrankheit viel Therapie in Anspruch nehmen musste. Das wirkte sich negativ auf seine Ausbildung respektive auf die verbrachte Zeit dort aus und führte irgendwann zur Auflösung des Ausbildungsverhältnisses. Das Nota Bene fing ihn auf – sein Ziel ist es nun, auf das Eidgenössische Berufsattest, kurz EBA, noch den «Koch EFZ» zu setzen. Vor der zwei Jahre lang dauernden Lehre zum Küchenangestellten hat er ein gut sechs Monate dauerndes Praktikum absolviert. Er sagt: «Ich fand die Arbeitszeiten top. Diese Struktur hat mir sehr geholfen. Auch das Arbeitsklima ist gut im Nota Bene.» Moses Lumbala, der jüngste von allen, wird demnächst 19 Jahre alt. Er hat vor zwei Jahren an der Diplomfeier ins Nota Bene hineingeschnupp-



Die fünf frischgebackenen Absolventen im Nota Bene: (v.l.) Alexander Schmid, Moses Lumbala, Jason Jung, Nathalie Künzler und Donika Hisenaj. (Foto: yz)

pert und ist heuer selber einer der Absolventen. Er hat eine tolle Abschlussnote geschafft und wird künftig in der weltbekannten Kronenhalle in Zürich im Service arbeiten und die Ausbildung mit EFZ beginnen. Nathalie Künzler hat ebenfalls das EBA zur Restaurationsangestellten gemacht. Sie hat eine Anschlusslösung im Swissôtel in Oerlikon auf tun können und möchte noch das EFZ anhängen, der Ehrgeiz hat auch sie gepackt. Sie meint, sie sei gerne «go schaffe» gekommen. Alexander Schmid, jetzt 18-jährig, muss sich noch ein wenig gedulden, bis er auf der Liste der Finisher erscheint: Er ist in diesem Jahr mit der «Vorlehre Küche» fertig geworden. Er hat die sogenannte «Praktiker Ausbildung» durchlaufen und wird im kommenden Ausbildungsjahr Chefkoch Rainer Zysk im Küchenteam als Küchenangestellter EBA zur Hand gehen.

Begrüssungen und Grüsse aus Schweden

Jelena Perez, die pädagogische Leiterin des Nota Bene, freute sich mit jedem einzelnen Absolventen und begrüßte alle Anwesenden sehr herzlich zur Feier. Gemeinderat Roger Würsch ist ebensolange im Amt, wie es das Nota Bene gibt, nämlich seit elf Jahren. Auch er begrüßte alle «Plattförmler» und hob die Vorzüge des Restaurants hervor. Für ihn ist das Nota Bene ein Farbtupfer in Dietlikon.

Es sei jung, dynamisch und hervorragend und das Personal lache immer, wenn man hereinkomme. Betriebsleiter und Chefkoch Rainer Zysk überbrachte Grüsse von Geschäftsleiterin Tabitha Gasser, welche sich zum Zeitpunkt des Geschehens in Schweden in den Ferien befand. Auch Zysk freute sich mit

und über das Team, welches gut zusammengearbeitet und es geschafft hat, so manche Reiberei unter sich auszumachen.

Er sagte anerkennend: «Ihr seid den Weg gegangen, den wir euch vom Leiterteam gelehrt haben, aber ihr habt dafür jederzeit euer Bestes gegeben.» Jelena Perez fügte an, dass dieser Anlass für sie jedes Mal der schönste sei – denn dann wird der Erfolg der Zusammenarbeit mit allen unzähligen Beteiligten sichtbar. Perez begrüßte Alexander Schmid im zweiten Teil seiner Ausbildung, lobte Nathalie Künzler für das «sich Durchbeissen», forderte Jason Jung auf, dranzubleiben, freute sich mit und über Donika Hisenaj, die es mit anfangs rudimentären Deutschkenntnissen zum EFZ gebracht hat und hob Moses Lumbala hervor, der einen super Abschluss hingelegt hat.

Auf Sommer 2019 sind noch Lehrstellen offen

Man merkte, dass Jelena Perez ihren Job mit viel Engagement und Herzblut macht. Sie ist verantwortlich für die Öffentlichkeitsarbeit und unter anderem für den Nachwuchs. So sind auf Sommer 2019 noch Lehrstellen zum «Restaurationsangestellten EBA» im Service sowie in der Küche zum «Küchenangestellten EBA» zu vergeben. Sie weiss, dass immer im November eine ihrer Hauptarbeiten auf sie zukommt, denn das ist die Zeit, in der einige Berufslehren noch in der Probezeit abgebrochen werden. Sie wird dann betroffenen Jugendlichen Hand bieten, damit es für diese weitergeht. Auch hier wird geschaut, wie gut der Jugendliche ins Team passt. Die Zusammenarbeit muss, wie in jedem anderen Team auch, ohne grösseren Mehraufwand funktionieren. So sind es insgesamt

zwölf bis 15 Lehrlinge, welche sich Ausbildungsjahr für Ausbildungsjahr im Nota Bene tummeln. Daher hat das Nota Bene keine Öffnungszeiten, wie sie ein «normales» Restaurant hat. Es ist geöffnet von, notabene, 6.30 bis 16.30 Uhr. Es ist eben in erster Linie ein Ausbildungsbetrieb. Hinter den Kulissen läuft darum noch vieles mehr, als das in einem «normalen» Restaurant der Fall ist. Doch kann man es für abends inklusive Garten und Personal ab 19.00 Uhr für einen Anlass mieten, und dann hat man es für sich (und seine Entourage) komplett allein.

Diplomübergabe und Geschenke

Alle Absolventen erhielten von der Restaurantleiterin Melanie Hersche sowie vom Betriebsleiter Rainer Zysk und der Leiterin der Bäckerei, Qendresa Ademi, ihr Diplom sowie ein Geschenk. Die Köche freuten sich über ein Kochbuch. Sie bekamen genau dasjenige, welches bereits Rainer Zysk in seiner Ausbildung zum Koch zum Thema Fleisch begleitet hat. Die Servicefachleute bekamen ein Serviceportemonnaie inklusive Gürteltasche und der Detailhandel ein branchenübliches Fachbuch. In den kommenden Sommerferienwochen wird die Bäckerei komplett umgebaut, um sich ab dem 24. August, pünktlich zum neuen Ausbildungsjahr und zum alljährlich am ersten Samstag nach den Ferien stattfindenden Dorfmarkt in neuem Licht zu präsentieren. Zwischen 9 und 17 Uhr findet im Nota Bene ein «Tag der offenen Tür» statt. Zu einem Besuch sind alle herzlich eingeladen.

Neueröffnung der Bäckerei des Nota Bene:
Dorfmarkt, Sa, 24. August
www.notabene-dietlikon.ch