

Zukunftstag 2019

## Blick hinter die Kulissen der Gastronomie

Im Nota Bene konnten Kinder und Jugendliche erleben, was es heisst, Gäste zu bewirten.

Anfangs November stand er wieder vor den Türen des Nota Bene, der Zukunftstag. Sieben motivierte Schülerinnen und Schüler hatten die Chance, erste Berufserfahrungen und Einblicke in den Detailhandel und Gastronomie zu gewinnen. Das Nota Bene, die Ausbildungs- und Lehrwerkstatt, welche dem sozialen Verein Plattform Glattal angehört, unterstützt und begleitet Menschen bei ihrer beruflichen Integration.

«Es ist mir wichtig, dass die Schülerinnen und Schüler an diesem Tag die Chance haben, Arbeitsabläufe mitzugestalten und gleichzeitig den Berufsalltag kennenzulernen», erzählt uns Qendresa Ademi, Ausbildungsleitung des Detailhandels des Nota Bene. Und exakt dies wurde an diesem Zukunftstag umgesetzt: Die sieben Schülerinnen und Schüler, welche allesamt die Mittel- bis Oberstufe im Kanton Zürich besuchen, konnten Ideen einbringen und teils bereits erste Verantwortung übernehmen.

Die siebenköpfige Gruppe wurde nach ihren Wünschen und Interessen in die drei Bereiche des Nota Bene aufgeteilt, in welche sie so richtig eintauchen konnten. «Das Geschenke einpacken und das Beschriften der Tafeln für draussen durften wir schon ganz selbst machen», erzählt uns freudig Roza, die zusammen mit Elisa im Verkaufsladen der Bäckerei schnuperte. Maj und Giulianita hingegen

entdeckten ihre Freude am Beruf als Servicefachfrau. «Ich musste gut aufpassen, dass ich die Bestellungen gut trenne und stets dabei zu den Gästen höflich und gut gelaunt bleibe», schildert Maj.

### Herausforderung: Wer hat was bestellt?

Sie stellte zudem fest, dass es wichtig ist, sich nicht von anderen Geschehnissen ablenken zu lassen. Auch ihre Kollegin Giulianita doppelte im Gespräch nach: «Es ist nicht einfach, sich Vieles merken zu können und danach zu wissen, welcher Gast was bestellt hat. Auch das Achten auf den hygienischen Umgang mit Esswaren ist sehr wichtig.» Melanie Hersche, Ausbildungsleitung des Restaurants, genoss die Unterstützung der beiden jungen Mädchen im Mittagsservice: «Sie waren so motiviert und lernten rassig die Gäste zu empfangen und zu bedienen. Motivation ist alles, was es heute braucht!»

In der Küche übten sich Dayron, Immanuel und Jinushan. «Ich lerne, dass schnelles und effizientes Arbeiten in der Küche sehr wichtig ist. Zudem muss man fähig sein, mehrere Aufgaben gleichzeitig erledigen zu können», berichtet Immanuel, während er Petersilie mit einem scharfen Messer hackt. Jinushan ergänzt mit einem Lachen: «Salat mischen und an den Service herausgeben hat mir besonders Spass gemacht!»



Erhielt Unterstützung von Kindern und Jugendlichen am Zukunftstag: Rainer Zysk, mit Elisa, Jinushan, Qendresa Ademi, Dayron, Immanuel, Melanie Hersche, Giulianita, Maj, Roza (v.l.). (Foto zvg)

Rainer Zysk, der Bereichsleiter des Nota Bene und Küchenchef freut sich immer besonders auf diesen Tag: «Es ist so toll, so viele junge Menschen in diesem Betrieb begrüßen zu dürfen. Besonders, dass ich auch meinem Sohn Day-

ron meine Passion in meiner beruflichen Umgebung näher bringen durfte, hat mir sehr viel Spass gemacht.»

Nota Bene  
Ronny Gechter und Jelena Perez