

Restaurant & Bäckerei Nota Bene und HYN&WEG

## Gemeinsam in der Corona-Zeit

«Füreinander statt gegeneinander», so könnte man den Zusammenschluss zweier Gastronomieangebote in Dietlikon nennen.

Die Pandemie und die Massnahmen treffen die Gastronomie erneut. Geschlossene Restaurants und Homeoffice statt gemeinsamer Mittagessen und entspannte kulinarische Abende in Geselligkeit mit der Familie oder Freunden. Da ist Innovation, Ideenreichtum und Flexibilität gefragt, um etwas Umsatz in den leeren Kassen zu generieren.

Es hat sich spontan ergeben, dass das Restaurant & Bäckerei Nota Bene und das Restaurant HYN&WEG unbürokratische Wege gehen, um gemeinsam an einem Strang zu ziehen. So wurde an einem Samstag der Parkplatz vom Nota Bene zum Standplatz des Foodtrucks vom HYN&WEG. Das Restaurant HYN&WEG präsentierte liebevoll arrangiert und dem Regen trotzend ihr breit gefächertes Angebot der Dietliker Bevölkerung. Die kaufwillige Laufkundschaft war begeistert über diesen Zusammenschluss

zweier sich nicht konkurrenzieren-der Gastronomiebetriebe.

### Das Yin

Unterschiedlicher könnten die zwei Betriebe nicht sein. Das etablierte Restaurant & Bäckerei Nota Bene ist ein Angebot des Vereins Plattform Glattal. Der Verein betreibt und fördert im Glattal Angebote zur sozialen Integration von Jugendlichen und Erwachsenen. Nebst der geöffneten Bäckerei wird in dem derzeit geschlossenen Restaurant normalerweise am Mittag eine gut bürgerliche Küche mit regionalen und saisonalen Produkten angeboten. Ausserdem bietet das Restaurant & Bäckerei Nota Bene Banketts und Caterings in der Umgebung von Dietlikon an. Unter der Betriebsführung von Rainer Zysk und seinem Team, bestehend aus Fachkräften aus dem Gastgewerbe, dem Detailhandel und der Sozial-



*Wie Yin und Yang in dieser schweren Zeit Hand in Hand gehen.*

pädagogik, werden die Auszubildenden und Praktikanten in der Ausbildung und Integration begleitet und gefördert.

### Das Yang

Das HYN&WEG bietet neben dem gemütlichen Restaurant (ehemals Restaurant Bühl) kulinarische Highlights aus regionalen und saisonalen Produkten von höchster

Qualität an. Sie werden vor Ort mit viel Liebe zum Detail von Nadia Stoll, Daniel Weissert und ihrem Team verarbeitet und können zurzeit via Take Away bestellt werden. Darüber hinaus ist das HYN&WEG mit dem aufwendig restaurierten Foodtruck aus den 1960 Jahren auf diversen Firmenanlässen sowie Privatanlässen mit ihrem breitgefächerten Angebot vertreten. (Eing.)