



Kurier Nr. 22 · 30.5.2008

Das ehemalige Café Benz und Bäckerei neu eröffnet

Nota Bene – ein rundum gelungener Start

Nur gerade zwei Monate hat der Umbau gedauert. Am letzten Samstag strömten zahlreiche Dietliker zum Eröffnungsfest des Café Nota Bene und liessen sich kulinarisch verwöhnen. Die grillierten Würste und das Thai Curry fanden regen Zuspruch und es gab manches Kompliment der Gäste.

Seit Montag sind Bäckerei und Café offen. Im Garten wurde ein lauschiger Sitzplatz eingerichtet. So können rund 40 Personen im Café und neu nochmals 40 im Garten bewirtet werden. Die neue Crew unter der Leitung von Ursula Hellmüller, Geschäftsführerin der «Plattform Glattal», freut sich, die Stammgäste des Cafés Benz und viele weitere Dietliker verwöhnen zu dürfen. Im Angebot finden sich jeweils saisonale Wochenspezialitäten und pro Tag drei Menüs, ein traditionelles, ein vegetarisches und ein exotisches. So möchte die Crew ein breites Zielpublikum ansprechen.

Arbeitsintegrationsprojekt

Das Nota Bene ist mehr als ein regulärer KMU-Betrieb. 14 Jugendliche und junge Erwachsene zwischen 15 und 25 Jahren erhalten hier in einem sechsmonatigen Praktikum eine Chance zum Einstieg ins Erwerbsleben. Der Betrieb besitzt die Bewilligung, ab August zwei Servicefachangestellte, zwei Köche und (Bewilligung noch pendent) zwei Detailhandlungsangestellte in einer Lehre oder Attestlehre auszubilden. Die Jugendlichen lernen jeden der vier Bereiche wie Küche, Verkauf, Service, Innendienst (Rei-

nigung, Wäsche) kennen. Sie besuchen einen Tag pro Woche die Schule am Institut für Bildung, Beratung und Kommunikation (IBBK) in Bülach. Diese ist darauf spezialisiert, Jugendliche und

junge Erwachsene in die Arbeitswelt zu integrieren. Da werden schulische Lücken geschlossen, die Jugendlichen erhalten ein Bewerbungstraining und eine erste Fachschulung im Gastrobereich. «Die Familie Benz ist rundum glücklich mit der Übergabe des Cafés an die Plattform Glattal», verrät Bea Benz, die Tochter der bisherigen Inhaberin des Betriebes. In der ersten Zeit wird sie in

Spitzenzeiten im Team aushelfen. Dieses besteht aus dem Koch Rainer Zysk, dem Lädenchef Christian Azzarito, der Detailhandelsfachfrau Brigitte Leuenberger und dem pädagogischen Leiter Marco Huwyler.

Die Preise in Café und Bäckerei bewegen sich im für Dietlikon üblichen Rahmen. Das Nota Bene möchte Qualität bieten und im Wettbewerb mit anderen Gastro- und Verkaufsbetrieben bestehen können.

Evi Andrist



Das Leiterteam (v.l.): Christian Azzarito, Brigitte Leuenberger, Rainer Zysk, Geri Schneider (Präsident Plattform Glattal), Marco Huwyler und Ursula Hellmüller. (Foto ea)