



Sonderbeilage

Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 172'920
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 12
Fläche: 48'954 mm²



«OHNE WEITERBILDUNG TRITT STILLSTAND EIN»

Mit dem neuen «Più» in der Sihlpost sind es nun 41 Restaurants in 11 Städten der Deutschschweiz, 1000 Mitarbeitende aus 64 verschiedenen Nationen und bis zu 10'000 Gäste täglich: Einen Betrieb dieser Grössenordnung muss man am Laufen halten. Das Familienunternehmen Bindella hat sein Erfolgsrezept gefunden. «Weiterbildung» lautet das Geheimnis. HR-Chefin Monika Farmer lässt sich im Interview in die Karten blicken.

Frau Farmer, viele Zürcher denken an gute Pasta, wenn sie «Bindella» hören. Doch hinter dem Familienunternehmen steckt mehr als allein die Gastronomie ... Unser Betrieb teilt sich in vier Unternehmenszweige auf: Gastronomie, Weinanbau und Weinhandel, Handwerk und Immobilien.

Das bedeutet, dass Sie in ganz unterschiedlichen Berufen Karrieremöglichkeiten anbieten. Genau. Im Gastronomiebereich beschäftigen wir zum Beispiel Servicemitarbeitende, Köche, Assistenten und Geschäftsführende.

Arbeiten in Ihren Restaurants auch Sommeliers? Noch nicht in allen Betrieben. Wir bilden jetzt im dritten Jahr intern je drei bis vier Mitarbeiter weiter, die dann in dem Restaurant, in dem sie auch sonst im Service tätig sind, als Sommelier arbeiten.

Und wie wird man Geschäftsführer in einem Ihrer Betriebe? Zunächst

arbeitet man als Betriebsassistent, ist also Stellvertreter des Geschäftsführenden. Wer dabei einen guten Job macht, hat sehr gute Chancen, aufzusteigen:

Alle zwei Jahre bieten wir ein «Seminar für Geschäftsführung» an. Durchläuft man dieses erfolgreich, steht der Karriere nichts mehr im Wege. Wir haben zum Beispiel einen Geschäftsführenden, der bei uns als Abwäscher angefangen hat. Und unser Finanz-Chef war mal Koch ...

Warum steigen solche Kollegen bei Ihnen nicht gleich entsprechend weit oben ein? Wir beschäftigen Mitarbeitende aus 64 Nationen – da gibt es oft Sprachprobleme. Oder die Ausbildung aus dem Heimatland wird hier nicht anerkannt.

Sie scheinen viele Weiterbildungsmöglichkeiten anzubieten – steckt hinter dieser Strategie System? Ohne Weiterbildung tritt Stillstand ein. Zur Sicherung der Arbeitsplätze und unseres Qualitäts-

anspruchs verfolgen wir das Thema Weiterbildung sehr konsequent. Seit 2008 verschicken wir jedes Jahr eine Broschüre mit internen Weiterbildungsangeboten an unsere Mitarbeitenden, die vermehrt angenommen werden. In der Verwaltung sind wir auch offen für eidgenössische Abschlüsse – sobald wir bei einem Mitarbeitenden Potenzial sehen oder ein Mitarbeitender Interesse zeigt, loten wir die Möglichkeiten individuell aus. Und im vergangenen Jahr haben wir die Position «Mitarbeitende-Entwicklung» geschaffen und besetzt. Weiterbildung bedeutet für uns und unsere Mitarbeitenden eine Win-Win-Situation. Die Mitarbeitenden kommen weiter – und wir können sie im Unternehmen halten.

Welche Rolle spielt dabei, dass Bindella ein Familienbetrieb ist? Hier ist das Kulturverständnis noch anders als in manch börsennotiertem Unternehmen.



Sonderbeilage

Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 172'920
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 12
Fläche: 48'954 mm²

Wir legen viel Wert auf die Weiterentwicklung der Persönlichkeit unserer Mitarbeitenden. Sie muss gestärkt werden – daher bieten wir auch Kurse zu Themen wie Selbst-Marketing an.

Jetzt haben wir viel über die Weiterbildungsmöglichkeiten bei Bindella gesprochen. Doch bilden Sie auch Lernende aus? In der Verwaltung haben wir zum Beispiel drei KV-Lernende, die an der KV Zürich Business School zur Schule gehen. In den Handwerksbetrieben bilden wir im Bereich der Maler vermehrt junge Frauen aus. Und in unserer hauseigenen Pasticceria gibt es ebenfalls zwei Lernende.



NAPOLI ZUM MITNEHMEN: DAS «PIÙ» IN DER SIHLPOST

Es ist eine grosse Neuerung für das Familienunternehmen: Erstmals gibt es in einem Bindella-Betrieb ausser einem traditionellen Restaurant auch ein Take-Away-Konzept – und zwar von morgens 7.00 Uhr bis mindestens 24.00 Uhr. Sowohl im «Più To go» als auch im «Più Ristorante Bar» wird die Italianità ganz gross geschrieben. Vor allem die Pizza hat es in sich: Im traditionellen, mit Buchenholz beheizten Ofen wird «la vera Pizza Napoletana» gebacken – nach dem klassischen Ur-Rezept. Neben dem Essen ist auch das Restaurant an sich ein Hingucker: Das israelische Architekturbüro Pitsou Kedem verwandelte die Räumlichkeiten aus den 1930er-Jahren in eine der schicksten Adressen an der Europaallee. Dabei gerät die Geschichte des Gebäudes nicht in Vergessenheit: Als Reminiszenz an die glorreichen Tage der Sihlpost präsentieren sich im «Più» rund 90 antike Telefonapparate.