



SonntagsZeitung  
8021 Zürich  
044/ 248 40 40  
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 182'192  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 195'529 mm<sup>2</sup>

# «Der Wohlstand hat uns leider nicht toleranter gemacht»

Gastro-Unternehmer Rudi Bindella über die Bescheidenheit der Banker beim Lunch, die Verödung der Innenstädte und persönliche Lehren aus einer harten Scheidung

Karin Kofler (Text) und  
Sebastian Magnani (Fotos)

## Mit welchem Fehler können Ihre Restaurantchefs Sie auf die Palme bringen?

Wenn Sie gegenüber den Gästen nicht sensibel und zuvorkommend sind. Ich habe mich allerdings gebessert. Früher regte ich mich in solchen Situationen jeweils sofort auf. Heute suche ich den richtigen Moment, um die entsprechende Person auf ihr Fehlverhalten aufmerksam zu machen.

## Ihren Augen entgeht ja auch nichts – Sie sind häufig in Ihren Restaurants anzutreffen.

Ja, ich bin praktisch täglich über Mittag und abends in einem Betrieb, teilweise auch am Wochenende. Aber ich kündige mich immer an und verstehe mich als Freund meiner Mitarbeitenden, nicht als Kontrolleur.

## Kürzlich war ich bei einem Konkurrenzbetrieb von Bindella zum Lunch. Als das Essen nach einer Stunde nicht da war, reklamierten wir. Der Chef meinte, man leide unter den Sparplänen der Firma. Was halten Sie von dieser Antwort?

Das ist nicht sehr sensibel. Den Gast muss es nicht interessieren, was ich als Gastronom für Probleme

## Rudi Bindella

Rudi Bindella, 68, führt die Bindella-Gruppe in dritter Generation. Sie ist mit 1300 Mitarbeitenden und 40 Restaurants in Städten wie Zürich, Basel, Aarau oder Genf **das grösste unabhängige Familienunternehmen der Branche**. Die Restaurants erzielen 140 Millionen Franken Umsatz, weitere 60 Millionen Franken kommen aus der eigenen Weinhandlung und dem Weingut in der Toskana. Bindella hat vier Söhne: Rudi junior arbeitet bereits in der Firma, Christian führt ein Restaurant in Tel Aviv.

me habe. Er will Lösungen und keine Debatten. Darum ist der Umgang mit Reklamationen ein wichtiger Teil unserer Schulung. Praktisch alle Kundenbeschwerden landen direkt in meiner Mailbox; ich wünsche das sogar.

**Reklamieren bei Herrn Bindella lohnt sich: Wir hören, dass Sie sogenannte Reklamationsessen veranstalten mit enttäuschten Gästen, an denen Sie persönlich anwesend sind.**

Wir haben das schon drei-, viermal gemacht – mit positivem Effekt. Die Kunden waren überrascht, dass sie von mir persönlich zum Diner geladen wurden. Für uns ist der Aufwand überblickbar, das Ergebnis erfreulich. Als Restaurateur kann man es sich nicht mehr leisten, einen Gast zu verlieren.

## Ich fürchte, Sie werden nun nach diesem Interview ganz viele Reklamationen bekommen.

(lacht) Wir verschicken auch Gutscheine oder Wein. Das Diner ist den wirklich heikleren Reklamationsfällen vorbehalten.

## Sie haben soeben Ihr gehobenes Restaurant Contrapunto am Zürcher Paradeplatz zur Pizzeria Santa Lucia mit deutlich günstigeren Preisen umgewandelt. Sparen die Banker in der Umgebung beim Lunch?

Als wir in den 80er-Jahren das Contrapunto lancierten, war der Paradeplatz richtig im Aufwind. Heute ist das Potenzial an Gästen, die über Mittag relativ viel Geld ausgeben, tatsächlich kleiner. Hinzu kommt, dass sich das Essverhalten grundsätzlich ändert.

Datum: 02.10.2016

# SonntagsZeitung

Fokus

Der Wohlstand hat uns leider nicht toleranter gemacht

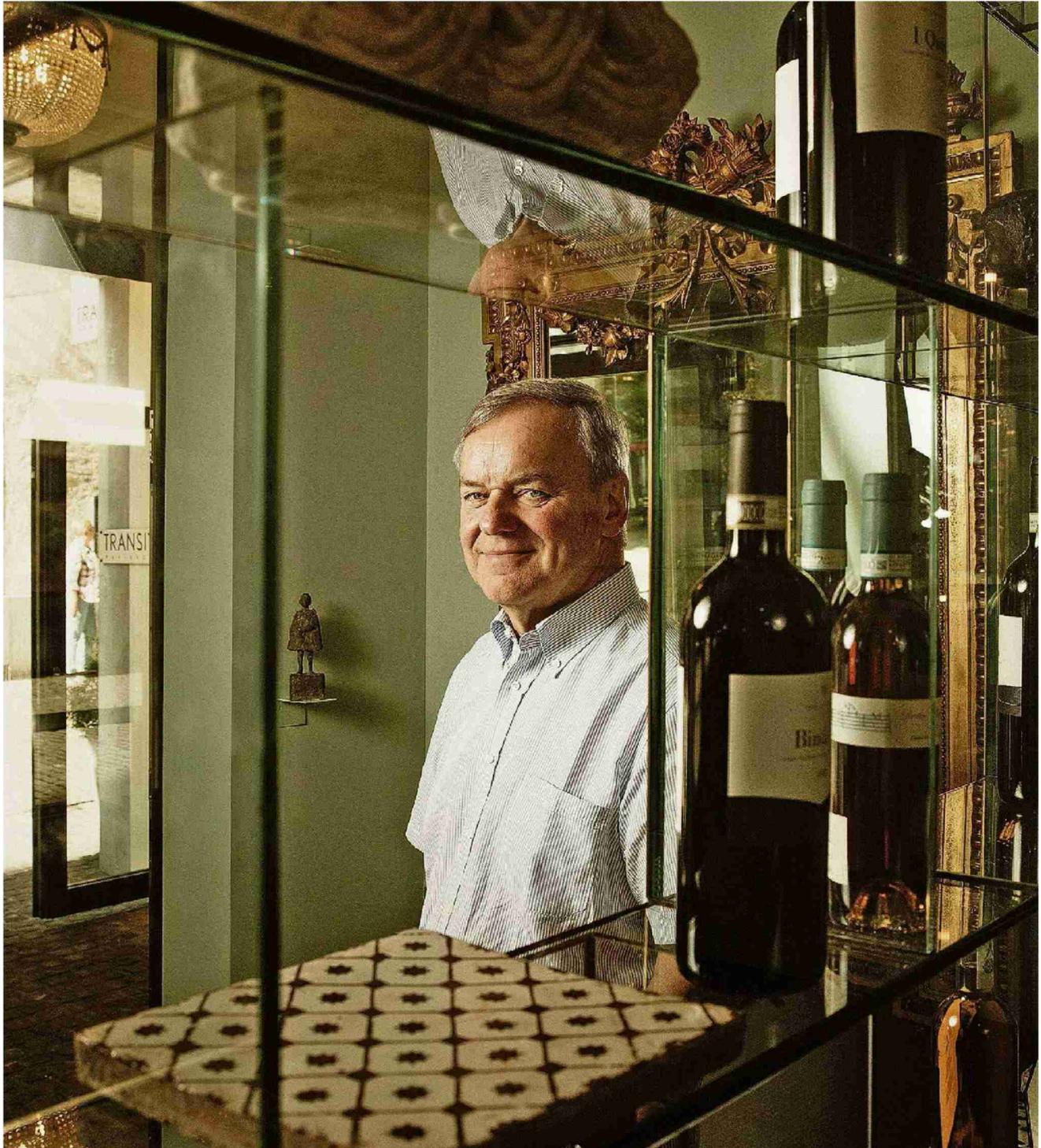


*Bindella*  
la vita è bella

SonntagsZeitung  
8021 Zürich  
044/ 248 40 40  
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 182'192  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 195'529 mm<sup>2</sup>



Rudi Bindella im neuen Santa Lucia am Paradeplatz: «Das Ritual des Mittagstisches, wie ich es noch als Bub kannte, gibt es nicht mehr»

**ARGUS**  
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung  
Medienanalyse  
Informationsmanagement  
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich  
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
www.argus.ch

Argus Ref.: 62937673  
Ausschnitt Seite: 2/5



SonntagsZeitung  
8021 Zürich  
044/ 248 40 40  
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 182'192  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 195'529 mm<sup>2</sup>

### Was meinen Sie?

Das Ritual des Mittagstisches, wie ich es noch als Bub kannte, gibt es nicht mehr. Früher kam das Mittagessen einer Zusammenkunft gleich, die eine gesellschaftliche Bedeutung hatte. Heute will sich niemand mehr Zeit für einen Lunch nehmen.

### Darum boomen Take-away-Restaurants. Setzt Bindella mit der bedienten Gastronomie auf das falsche Pferd?

Ich will nicht larmoyant sein. Aber wenn ich mich in der Stadt so umschaue, finde ich es zuweilen bedauerlich, wie die Menschen herumlaufen: in der einen Hand eine Bratwurst, in der anderen das Handy und auf dem Kopf womöglich noch Kopfhörer. Aber natürlich müssen wir uns dieser Entwicklung stellen.

### Nochmals – ist Ihr Unternehmen für den Gast der Zukunft richtig aufgestellt?

Wir sind zur Überzeugung gelangt, dass bediente italienische Gastronomie, wie wir sie anbieten, nach wie vor eine Zukunft hat, wenn die Leistung exzellent ist. Es läuft letztlich auf eine Polarisierung hinaus: Entweder bewegt man sich im ganz günstigen Segment, sprich Take-away und Selbstbedienung, oder im gehobenen. Das Mittelmaass verschwindet zusehends.

### Mit dem Più in der Zürcher Europaallee hat sich Bindella dem Trend zur schnellen Verpflegung angepasst. Ist das das Zukunftsmodell für Ihr Unternehmen?

Es ist unsere Art, auf Marktveränderungen einzugehen, aber wir werden weiterhin mit Freude traditionsreiche Restaurants wie das Conti in Zürich oder das Lorenzini in Bern betreiben.

### Diese Betriebe kosten sehr viel mehr Geld als etwa Ihre

### Restaurantkette Santa Lucia.

Sicher. Aber wenn man es geschickt macht, lässt sich auch mit solchen

hochpreisigen Restaurants Geld verdienen. Aus ökonomischer Sicht ergibt es sicher Sinn, dass wir künftig mehr auf die Systemgastronomie wie eben das Santa Lucia setzen.

### Bindella ist in den letzten Jahren auf 40 Restaurants gewachsen. Wo liegt die kritische Grösse für ein Familienunternehmen?

Ich denke nicht, dass wir eine Verdoppelung der Anzahl Restaurants anstreben sollten. Die Schallgrenze liegt vielleicht bei 50 Restaurants. Inzwischen arbeiten ja zwei meiner vier Söhne aktiv im Unternehmen mit. Das funktioniert.

### Offenbar wollten Sie als Gastronomieunternehmung aber in einer anderen Liga spielen: Gespräche mit Coop über den Aufbau einer gemeinsamen Restaurantkette sind gescheitert. Warum?

Geplant war ein Joint Venture zwischen Coop und uns, jeder hätte 50 Prozent am Unternehmen gehalten. Wir wollten das Più in diese Gesellschaft einbauen und daraus eine neue Restaurantmarke kreieren. Leider ist es am Schluss an inkompatiblen Philosophien gescheitert.

### Konkret?

Es gab unterschiedliche Meinungen aufseiten der Coop-Führung über den Deal. Schliesslich zog sich Coop abrupt zurück. Das Fazit ist: Einen Grosskonzern und ein Familienunternehmen zusammenzubringen, ist anspruchsvoll.

### Und hätte Bindella dann auch Bindella-Produkte in die Coop-Läden gebracht?

Ja, das war die Idee.

### Und jetzt versuchen Sie, in einen anderen Detailhandelskanal hineinzukommen? Lidl

### zum Beispiel?

Nichts gegen Lidl. Aber das Projekt ist momentan auf Eis gelegt.

### Lidl zieht demnächst in die unmittelbare Nähe des Paradeplatzes. Der Billigheimer im Herzen des Finanzplatzes – gibt Ihnen das zu denken?

Die Entwicklung zeigt gewisse Auswüchse des Kapitalismus. Wir haben keine Inflation auf dem Kopfsalat und auf Pullis. Die Preise für Immobilien, Aktien oder Kunst hingegen steigen unverhältnismässig. Dadurch landen Immobilien in Zentrumslage bei den wenigen Grossen, die sich das noch leisten können. Das wiederum führt zu einer Verödung der Innenstädte, die sich weltweit mehr und mehr angleichen.

### Sie bedauern also den Einzug von Lidl?

Lidl ist ein Topunternehmen. Aber ich bedaure das Verschwinden der Artenvielfalt innerhalb des Stadtbildes. Kleinere Händler, Coiffeure, Gastronomen: Sie können sich die Zentrumslagen nicht mehr leisten. Der Marktzugang ist nicht mehr für alle gewährleistet.

### Ihre Betriebe sind doch nach wie vor an bester Lage.

Sicher, als grössere Gastronomiegruppe sind wir privilegiert. Ins Santa Lucia Paradeplatz beispielsweise haben wir dreieinhalb Millionen Franken investiert. Ein einzelner Gastronom könnte das ohne finanzielle Hilfe kaum verkraften.

### Und einen Bankkredit bekäme er auch nicht?

Nein, die Banken sind heute extrem restriktiv. Was in den 80er-Jahren bei der Kreditvergabe übertrieben wurde, wird jetzt durch eine übermässig rigide Vergabepolitik kompensiert. Sie ist die Folge von Übertreibungen in der Finanzbranche. Das finde ich sehr bedauerlich.



SonntagsZeitung  
8021 Zürich  
044/ 248 40 40  
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 182'192  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 195'529 mm<sup>2</sup>

**Sie haben mit Ihren Restaurants doch auch profitiert von den goldenen 80er-Jahren. Die Banker waren Ihre besten Kunden.**

Ja, die Zeit damals war sehr lukrativ. Lunches bis 15 Uhr und reichlich Wein: Das war die Welt der

Finanzwirtschaft. Jetzt hat das Pendel umgeschlagen. Wir haben eine Sättigung erreicht, und die Menschen sind nicht mehr bereit, so viel Geld auszugeben.

**Die Umsetzung der Masseneinwanderungs-Initiative ist eine Knacknuss. Werden Sie künftig Probleme haben, ausländisches Personal anzustellen?**

Das glaube ich nicht. Die Märkte, auf denen wir rekrutieren, sind zugänglich. Aber ich verstehe das Veto des Volkes: Das Ja zur Masseneinwanderungs-Initiative ist die Folge eines zu schnellen und zu zahlreichen Zulaufs von Ausländern. Es wurde übertrieben. Wie in ganz unterschiedlichen Bereichen hat auch hier die Massfindung versagt.

**Michel Péclard, ein Konkurrent aus Zürich, schlägt sich mit rekursfreudigen Anwohnern herum, die über den Lärm seiner Beiz klagen und selbst vor Überwachungskameras nicht zurückschrecken. Machen Sie ähnliche Erfahrungen?**

Auch wir beobachten, dass die Verteidigung von Partikularinteressen zunimmt. Der Wohlstand in unserem Land hat uns leider nicht toleranter, sondern egoistischer gemacht.

**Sie sind jetzt 68 Jahre alt und**

**stehen jeden Morgen früh um fünf im Büro. Dabei wären Ihre Söhne schon längst bereit, die Geschäfte zu übernehmen. Können Sie nicht loslassen?**

Das kann ich, leicht sogar. Pünktlich zu meinem 70. Geburtstag am 24. April 2018 werde ich die operative Führung an meine Söhne übergeben. Das ist alles schriftlich festgehalten, ebenso wie die Rollen meiner vier Kinder in der Firma. **Bis jetzt haben Sie als Chef das letzte Wort in der Firma. Wie stellen Sie sicher, dass es unter der Führung Ihrer Söhne reibungslos weitergeht?**

Ich kann nur die Ausgangslage und Rahmenbedingungen gut bestellen. Der Rest ist nicht vorhersehbar. Aber wir haben in der Familie gelernt, eine respektvolle Debatte zu pflegen. Mit Rudi junior etwa, der die Gastronomie leiten wird, funktioniere ich schon jetzt wie ein langjährig eingespieltes Ehepaar. Wir teilen das Büro.

**Das tönt jetzt sehr harmonisch. Haben Sie einen Plan B in petto, falls es mit den Söhnen schief läuft?**

(lacht) Nein. Ich bin ja bekannt als Optimist. Darum gibt es keinen Alternativplan.

**Und Sie sitzen den Kindern weiterhin als Verwaltungsratspräsident der Bindella-Unternehmungen im Nacken?**

Ich sehe mich nicht als Überwacher meiner Kinder, sondern als Freund und Ansprechpartner. Es ist abgemacht, dass ich das Präsidium nach der Stabübergabe noch fünf Jahre behalte.

**Moderne Familienunternehmen**

**stellen Checks and Balances sicher, indem sie mehrere externe Fachleute in den Verwaltungsrat holen. Haben Sie das schon überlegt? In Ihrem Gremium sitzt nur ein richtiger Externer.**

Das wird sicher ein Thema. Darüber sollen aber meine Söhne entscheiden.

**Sie stecken seit Jahren in einer Scheidung von Ihrer zweiten Ehefrau, mit der Sie auch eine kleine Tochter haben. Wie stark belastet Sie das in Ihrem beruflichen Alltag?**

Ja, das ist eine grosse Belastung. Zum Glück erhalte ich Unterstützung von meiner Familie und den Mitarbeitenden. Ebenso von meiner ersten Frau Christa, mit der ich wieder zusammenlebe.

**Sie haben Ihre zweite Frau auch in die Geschäftsleitung der Firma genommen. Eine riesige Zerreihsprobe für die Familie. Was hat Sie diese Erfahrung gelehrt?**

Dass man das, was man hat, besser und bewusster schätzen und nicht dem hinterherrennen sollte, was man auch noch haben könnte. Eine bittere und lehrreiche Erfahrung für alle Beteiligten. Das Schöne war, dass sich meine Söhne in dem Konflikt ganz klar auf die Seite ihrer Mutter gestellt haben. Das war zwar schlecht für mich in dem Moment, aber heute bin ich stolz auf sie.

**Wie oft sehen Sie Ihre vierjährige Tochter?**

Die Gerichte haben mich angewiesen, dazu öffentlich keine Aussagen zu machen.

Datum: 02.10.2016

# SonntagsZeitung

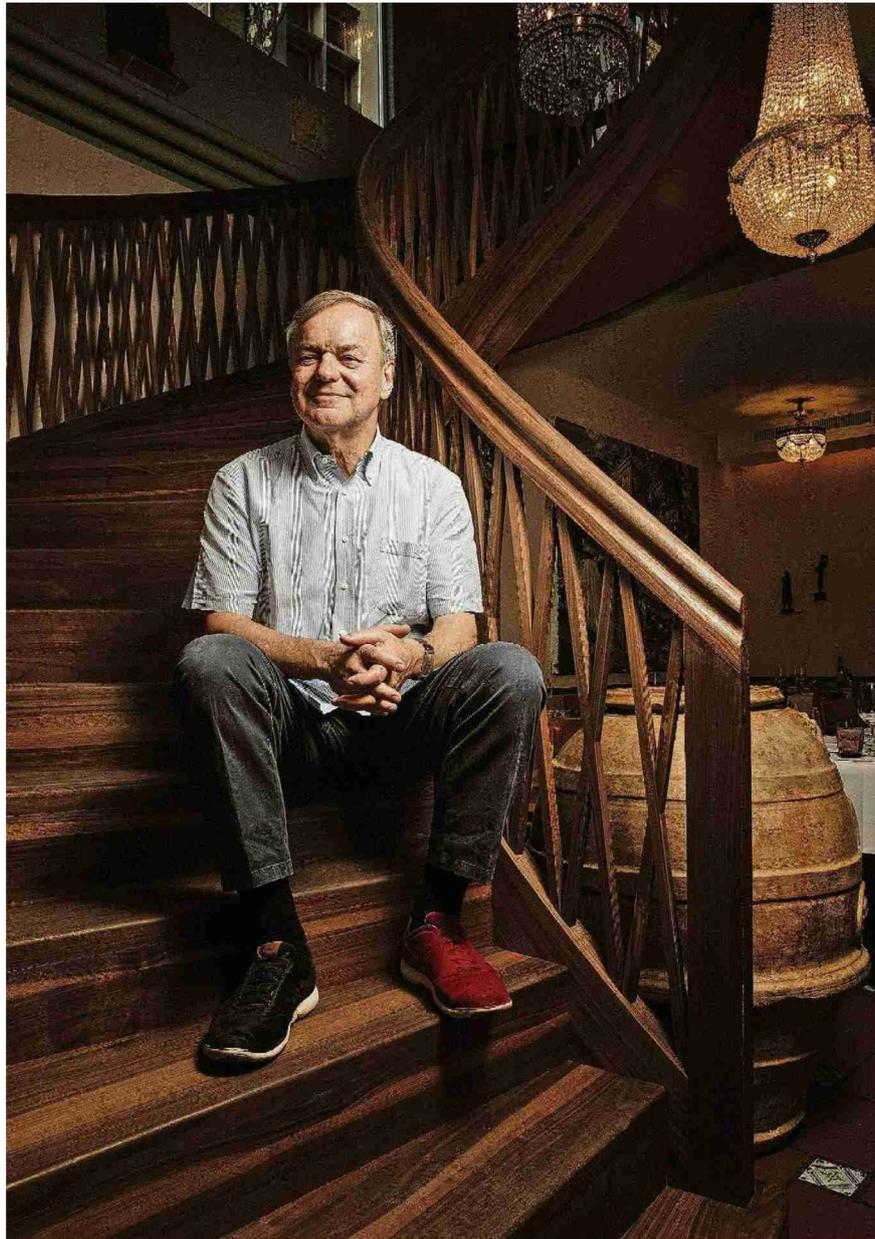


*Bindella*  
la vita è bella

SonntagsZeitung  
8021 Zürich  
044/ 248 40 40  
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 182'192  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 195'529 mm<sup>2</sup>



*«Pünktlich zu meinem 70. Geburtstag am 24. April 2018 werde ich die operative Führung an meine Söhne übergeben. Das ist alles schriftlich festgehalten, ebenso wie die Rollen meiner vier Kinder in der Firma»*