

# Neue Zürcher Zeitung

Neue Zürcher Zeitung  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
www.nzz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 106'890  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 61  
Fläche: 109'720 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 64830974  
Ausschnitt Seite: 1/4

*Bindella*  
la vita è bella



Rudi Bindella in der Weinhandlung in Zürich Höngg.

KARIN HOFER / NZZ



# «Die wachsende Bevormundung der Bürger macht mir Sorgen»

## 33 Fragen an Rudi Bindella jr., Leiter Innovation und Projekte Bindella-Gruppe

*Haben Sie Ihre Laufbahn von Anfang an genau vor sich gesehen?*

Nein. Leider oder doch eher zum Glück nicht. Und das ist gut so. Wir können nicht alles beeinflussen und steuern. Ich bin zuversichtlich eingestellt und glaube, dass manches vorherbestimmt ist.

*Ist die Weiterbildung im Management auf der Höhe der Zeit? Und aufgrund welcher Erfahrungen glauben Sie das beurteilen zu können?*

Ich habe mit einem Wirtschaftstudium an der Uni Zürich abgeschlossen. Doch das liegt eine Weile zurück. Die Zeit fordert. Also muss man sich weiterbilden. Mein letzter Schritt war ein Nachdiplomstudium der Hotellerie. Naheliegend – denn ich habe vor rund vier Jahren meine Ausbildung in der Gastronomie begonnen. Man könnte nun zwar einwenden, ich sei damit ein verspäteter Quereinsteiger in diesen Bereich. Doch habe ich nun das gesamte Rüstzeug, das ein Unternehmer braucht: das Wissen, die Fachkompetenz und das über Jahre gepflegte nötige Netzwerk. Dieser Aufbau erforderte Zeit. Die Kombination von Aus- und Weiterbildung finde ich zeitgemäss.

*Wie lauten Ihre Führungsgrundsätze?*

Ich führe partizipativ und will meine Mitarbeiter in Entscheidungsfindungen einbeziehen. Ich weiss selber, dass dies motivierend ist. Diese Art der Führung spornt mein Team und mich an, über die ersten Lösungsansätze hinauszublicken und neue Wege zu suchen. Zudem pflegen wir in unserer Gruppe eine solid verankerte Vertrauenskultur. Wir glauben an das Gute im Menschen und würden erst beim Beweis des Gegenteils misstrauisch. Mit diesem Vertrauens-

vorschuss haben wir bis heute gute Erfahrungen gemacht.

*Ist kompetente Unternehmensführung überhaupt erlernbar?*

Grundsätze des Führens kann man lernen. Und eine Teilkompetenz kann sich davon ableiten. Talent und Charisma, als Bestandteile der kompetenten Unternehmensführung, hat man – hoffentlich –, Erfahrung gewinnt man. Aber Kompetenz im Sinne eines schulbuchartigen Lernens?

## Inhalt

### Arbeitswelt: Gehirn-Schaltplan 6

Kürzlich horchte man auf, als in der Fachzeitschrift «Nature Methods» über ein neues Rechenverfahren berichtet wurde, das weitaus genauer als bisher in der Lage ist, aus mikroskopischen Bildern des Gehirns auf dessen Verknüpfungsstruktur zu schliessen. Davon erhofft man sich wichtige Fortschritte für die Neurowissenschaften.

<b>Unternehmensleitung, GL</b>	<b>2, 3</b>
<b>Consulting, Recht</b>	<b>3, 4</b>
<b>Administration</b>	<b>4</b>
<b>Informatik, Telekom</b>	<b>4</b>
<b>Marketing, Verkauf</b>	<b>4</b>
<b>Soziales, Pädagogik</b>	<b>5</b>
<b>Weitere Stellenangebote</b>	<b>5</b>
<b>Impressum</b>	<b>4</b>

### Anzeigenverkauf

Tel. 044 258 16 98, Fax 044 258 13 70,  
insserate@nzz.ch

**Stellenmarkt** [www.jobs.nzz.ch](http://www.jobs.nzz.ch)



*Bindella*  
la vita è bella

*Haben sich Ihre Führungsprinzipien im Lauf der Zeit verändert?*

Ich durfte in letzter Zeit mit vielen Personen zwischen 25 und 30 Jahren zusammenarbeiten. Die Wünsche und Bedürfnisse dieser Generation sind vielfältig und eigen. Nicht besser und nicht schlechter, einfach anders. Work-Life-Balance spielt eine zentrale

**«Die junge Generation ist nicht besser und nicht schlechter, einfach anders. Work-Life-Balance ist zentral.»**

Rolle. Und Weiterbildung kann plötzlich einen höheren Stellenwert haben als eine Lohnerhöhung. Diesem Wandel stelle ich mich gern.

*Darf ein Chef auch Schwächen zeigen?*

Jeder Chef macht Fehler. Wichtig scheint mir mehr, dass man zu seinen eigenen Fehlern stehen kann.

*Wie spüren Sie die gegenwärtige Wirtschaftslage?*

Als durchmischt. Einerseits, und das freut uns, hat unser Unternehmen Erfolg. Doch andererseits spüren wir die wachsende Unsicherheit unserer Gäste. Das politische und wirtschaftliche Umfeld beeinflusst die Grundstimmung und das Verhalten unserer Kundinnen und Kunden. Und, ja, auch uns macht der starke Franken zu schaffen. Die Gastronomie ist ein hartes Pflaster, doch wir behaupten uns.

*Hat die globale Arbeitsteilung positive Effekte gebracht?*

Ja. Betriebswirtschaftlich kann sie für Unternehmen durchaus Sinn machen. Für uns bedeutet globale Arbeitsteilung, dass wir im Ausland produzierte Güter von hoher Qualität für unsere Unternehmen importieren können. Wir setzen dabei auf die Arbeitsleistung im Ausland und lassen unsere Kunden davon hier in der Schweiz profitieren. Globale Arbeits-

teilung stützt sich ja im Übrigen stark auf die Digitalisierung ab. Und diese sehe ich als grosse Chance.

*Können Sie sich Alternativen zur Globalisierung vorstellen?*

Je mehr die Globalisierung fortschreitet, umso stärker wird der Wunsch nach einer Gegenbewegung. Die Gesellschaft sehnt sich nach Sicherheit, der Blick richtet sich nach innen, das Vertraute ist wieder besser. Traditionen und Werte werden hochgehalten. Ich wünschte mir einen Mittelweg zwischen beiden Polaritäten.

*Was geht Ihnen auf die Nerven?*

Unehrlche Menschen.

*Worüber können Sie herzlich lachen?*

Ich lache gern und häufig. Ganz speziell über Schweizer Comedy.

*Was sagen Ihre Mitarbeiter über Sie?*

Vermutlich rücken sie den Freiraum im Arbeitsalltag, das familiäre Ambiente und den ungezwungenen Umgang, den ich praktiziere und vorlebe, in den Mittelpunkt. Vielleicht würden sie auch sagen, dass es ihnen gefalle, wie ich meinem Team auf Augenhöhe begegne. Es kann aber auch sein, dass sie meine Qualitätsbelesenheit erwähnen würden.

*Wie reagieren Sie auf Kritik?*

Noch vor Jahren oft persönlich betroffen. Ich empfand vieles als Angriff auf meine Person. Heute kann ich auch einstecken, vor allem dann, wenn Kritik einen konstruktiven Ansatz hat. Abschätzige und unbegründete Kritik ist nach wie vor ärgerlich.

*Hat Sie Ihr Bauchgefühl auch schon einmal getäuscht?*

Aber natürlich. Und trotzdem höre ich immer noch auf meinen Bauch. Leider haben wir während der Schulzeit zu wenig gelernt, auf unsere innere Stimme zu hören. Diese sehe ich immer noch als wichtigen «Gesprächspartner».

*Stellen Sie auch ehemalige Arbeitskollegen und Freunde ein, oder ziehen Sie*

*unbeschriebene Blätter vor?*

Dass bei Freunden Urteilsfähigkeit und Unbefangenheit weniger stark wirken, leuchtet ein. Trotzdem bin ich der Meinung, dass alle dieselben Chancen haben sollten.

*Sind Frauenquoten notwendig?*

Ich bin in einer traditionellen Welt der klassischen Mann-Frau-Arbeitsteilung aufgewachsen. Auch heute noch macht diese für mich Sinn. Nein, es braucht keine generelle Frauenquote, sondern mehr Frauen in Kaderpositionen. Wir bedauern beispielsweise einen zu tiefen Frauenanteil an Geschäftsführerinnen in unseren Restaurants. Ja, das ist ein Aufruf!

*Werden bei Ihnen Kandidaten gegoogelt?*

Ich habe Google auch schon genutzt. Diese Art der Recherche ist heutzutage ein wichtiger erster Schritt. Grund genug, dass man sich bewusst wird, wo man den eigenen digitalen Fussabdruck hinterlässt.

*Welchen Stellenwert haben für Sie soziale Netzwerke, beruflich und privat?*

Im Privaten bin ich zurückhaltend. Ich sehe aber Vorteile für meine Rolle als Unternehmer und Gastronom. Daher werde ich künftig gezielt aktiver teilnehmen.

*Was halten Sie von Managern, die in der Öffentlichkeit mit wenig Schlaf und Wochenendarbeit auftrumpfen?*

Ich arbeite für mein Leben gern. Doch das interessiert doch die Öffentlichkeit wohl kaum. Eher meine Frau.

*Würden Sie Ihre Karriere gegebenenfalls zugunsten eines humanitären Einsatzes aufgeben?*

Weil mir meine Arbeit so viel Spass macht, würde ich ungern tauschen. Ich bin aber immer offen für einen befristeten Einsatz. Eine solche Erfahrung würde mich reizen.

*Wo können Sie wirklich abschalten?*

Zu Hause.



*Bindella*  
la vita è bella

*Sind Vorbilder für Sie aktuell?*

Klar aktuell. Mein Vorbild ist mein Vater. Er gab mir die Chance, in unser Unternehmen einzutreten – mit Freiheiten und Ratschlägen. Von ihm darf und durfte ich viel lernen.

*Was raten Sie dem Berufsnachwuchs – und den eigenen Kindern?*

Sie sollen viele berufliche Erfahrungen sammeln, neugierig sein und schon früh überlegen, was ihnen Spass macht. Sie müssen aber auch wissen, dass man sich durchzubeissen hat, wenn dunkle Wolken aufziehen, wenn es steinig wird.

*Hat Ihnen die Schule das wirklich Relevante vermittelt?*

Was ist wirklich relevant? Es macht doch Sinn, dass ich lesen, schreiben und rechnen kann. Auch verschiedene Sprachen zu lernen, ist wichtig. Das für unsere Gesellschaft Relevante wie Anstand, Respekt oder Demut muss aber zu Hause vermittelt werden. Auch wenn heute viele Eltern anderer Meinung sind – die Schule kann diese Werte nicht lehren, höchstens fordern und fördern.

*Könnten Sie sich ein Leben im Kloster vorstellen?*

Ich war schon einmal für drei Tage im Kloster. Und ich gehe wieder. Doch nie ein Leben lang, dafür freut mich die Welt ausserhalb der Mauern zu stark.

*Glauben Sie an die Vorsehung und an das Schicksal?*

Ich glaube an eine gewisse Vorbestimmung. Auf der anderen Seite bin ich überzeugt, dass jeder sein Schicksal in den eigenen Händen trägt.

*Sind Sie zuversichtlich für die Schweiz?*

Ja, die Schweiz ist ein wunderbares Land – und direkter Nachbar Italiens. Beide Länder liegen mir am Herzen.

*Welche Probleme sollte die Politik unverzüglich anpacken?*

Ich habe Mühe mit der wachsenden Bevormundung der Bürgerinnen und Bürger. Ich bin Unternehmer. Pflichten, Sanktionen und Erschwernisse

hindern uns und lähmen den wirtschaftlichen Erfolg.

*Eine Ihrer Lebensweisheiten?*

«La vita è bella.»

*Interview: met.*

## ZUR PERSON

**Rudi Bindella jr.**, 39, ist Leiter Innovation und Projekte des Gastronomie-Unternehmens Bindella-Gruppe. Er ist verheiratet und Vater zweier Kinder. Er absolvierte an der Universität Zürich ein Ökonomie-Studium (lic. oec. publ.). Die Bindella-Gruppe ist ein unabhängiges Familienunternehmen mit 1300 Mitarbeitenden und 40 Restaurants in Städten wie Zürich, Basel, Aarau und Genf. Die Restaurants erzielen 140 Millionen Franken Umsatz, weitere 60 Millionen Franken kommen aus der eigenen Weinhandlung und dem Weingut in der Toskana. Rudi Bindella wird ab April 2018 den Geschäftsbereich Gastronomie übernehmen. Sein jüngstes Projekt ist das Ende 2015 eröffnete «Più, Ristorante Bar, To go» in Zürichs Alter Sihlpost. Im Herbst 2017 wird das zweite «Più» im Zürcher Kreis 5 eröffnet.