



TENDENZE / Food & Drinks



## « Funziona solo quando lo vogliono entrambi »

**Il giorno del suo 75° compleanno, Rudi Bindella ha ceduto l'azienda al figlio Rudi Jr. Una conversazione tra padre e figlio sui valori, sul lasciarsi andare e sul fattore umano.**

On his 75th birthday, Rudi Bindella handed over the business to his son Rudi Jr.  
A conversation with father and son about values, letting go and the human factor.

© Tobias Stahel / fotografie  
bindella.ch



### **Avete imposto delle condizioni per la successione?**

**Rudi Bindella sen:** Avevamo già in mente di definire questo aspetto in una carta e di attuarlo in questo modo, che mi sembra molto impegnativo. Prima di tutto, è importante la personalità: integrità di carattere, affidabilità, onestà, lealtà –bisogna essere in grado di trattare con le persone in questa funzione. E poi bisogna essere competenti nel settore. Si può valutare l'efficacia solo considerando i tempi previsti.

**Rudi Bindella jun:** Prima di entrare in azienda, ho fatto diverse esperienze all'estero, presso la cantina Torres di Barcellona, la Masi in Veneto e un grande produttore di Prosecco. In seguito, sono passato per due buone stazioni in Svizzera, Coca-Cola e Kraft Foods. La mia esperienza chiave è stata l'apertura del Casa Bar a Niederdorf, a Zurigo, nel 2009. Un anno brillante, in cui ho potuto provare quello che volevo.

### **Have you set requirements for the succession?**

**Rudi Bindella sen:** We already had ideas of setting this down in a charter and implementing it in this way, which seems very demanding to me. First of all, personality is important: integrity of character, reliability, honesty, loyalty –you have to be able to deal with people in this function. And then you should also be competent in the sector. You can only see whether it works on the timeline.

**Rudi Bindella jun:** Before I joined the company, I had various experiences abroad, at the Torres winery in Barcelona, at Masi in Veneto and at a big Prosecco producer. After that, I went through two good stations in Switzerland, Coca-Cola and Kraft Foods. My key experience was opening the Casa Bar in Zurich's Niederdorf in 2009. A brilliant year, I could try out what I wanted.

### **Suo padre è un mecenate delle arti della vecchia scuola. E lei?**

**Rudi Bindella jun:** Forse un giorno si troverà un termine più moderno. Ma mi piacciono i valori che un mecenate difende: sicurezza, stabilità. L'abbiamo sperimentato in modo impressionante quando abbiamo lavorato in coppia davanti al personale durante la pandemia. Siamo lì con tutto, come persone, con il capitale. Un sistema incentrato sui manager è meno credibile.

### **Lei ha detto prima: Si tratta dell'essere umano...**

**Rudi Bindella sen:** La persona deve essere adatta, lo notiamo sempre di più. È come in amore: funziona solo se entrambi lo vogliono. Se la chimica non è giusta, non funziona da nessuna parte, né in amicizia, né nel matrimonio, né negli affari. I tratti caratteriali che una persona porta in tavola sono un dato di fatto, e professionalmente si può continuare la propria formazione.

**Rudi Bindella jun:** Quando assumo nuovo personale, parlo con tutti, dall'amministrazione alla ristorazione, fino al livello dirigenziale. Non valuto principalmente la competenza professionale, e in alcuni casi non posso farlo affatto, ma cerco di capire se la persona è adatta a noi. Sono convinto che l'atmosfera dell'azienda sia tutto.



**Dove vorresti fissare gli accenti?**

**Rudi Bindella jun:** Qua e là la mia firma è già riconoscibile, ad esempio nel nostro concetto di ristorante Più o nel marchio Più Vino, con il quale stiamo ringiovanendo il target del vino. La cosa importante è che con il marchio Bindella siamo al centro dell'Italia, e vogliamo che sia così anche in futuro.

**Rudi Bindella, è difficile per lei lasciare perdere?**

**Rudi Bindella sen:** Non mi arrendo, continuo a lavorare. Ci sono tanti dettagli che mi piacciono curare. Abbiamo concordato la regola del gioco secondo cui non ho più alcun potere decisionale nella linea operativa, ma posso essere presente alle discussioni più importanti. Voglio essere coinvolto e loro devono ascoltarmi, proprio come nelle consultazioni politiche.

**Cosa vi augurate per il futuro?**

**Rudi Bindella jun:** Un successo continuo, in tutte le direzioni. Sono follemente orgoglioso di questa azienda.

**Rudi Bindella sen:** Auguro a Rudi successo, felicità e gioia in ciò che fa. E che continui a sviluppare la nostra visione. La cordialità che attraversa l'intera azienda è un valore cardinale.

**Your father is an old-school patron. And you?**

**Rudi Bindella jun:** Maybe one day you'll find a more modern term. But I like the values that a patron stands for: security, stability. We experienced that impressively when we stood in front of the staff in pairs during the pandemic. We are in it with everything, as people, with the capital. A manager-driven system is less credible.

**You said earlier: It's about the human being...**

**Rudi Bindella sen:** The person has to fit, we notice that more and more. It's like in love: It only works if both want it. If the chemistry is not right, then it doesn't really work anywhere, neither in friendships nor in marriage or in business. The character traits that someone brings to the table are a given, and professionally you can continue your education.

**Rudi Bindella jun:** When recruiting new staff, I talk to everyone – in administration and in catering up to management level. I don't primarily assess professional competence, and in some cases I can't do that at all, but I look to see if the person fits in with us. I am convinced that the atmosphere in the company is the be-all and end-all.

**Where would you like to set accents?**

**Rudi Bindella jun:** Here and there my signature is already recognisable,



a good example is our restaurant concept Più. Or the Più Vino brand, with which we are rejuvenating the wine target group. The important thing is that we are right in the middle of Italy with the Bindella brand. And we want it to stay that way in the future.

**Rudi Bindella, is it difficult for you to let go?**

Rudi Bindella sen: It's not letting go, I'm still working. There are so many details that I like to take care of. We have agreed on the rule of the game that I no longer have a decision in the operational line, but that I can be present at the most important discussions. I want to get involved and they have to listen to me – like in the political consultation.

**What do you wish each other for the future?**

Rudi Bindella jun: Continued success – in all directions. I am insanely proud of this venture.

Rudi Bindella sen: I wish Rudi success, happiness and joy in what he does. And that he continues to develop our vision. The cordiality that runs through the whole enterprise is a cardinal value.

Datum: 26.01.2024

**COTE**  
MAGAZINE

Lugano

Côte Magazine  
1227 Genève  
022/ 736 56 56  
www.cote-magazine.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 16'161  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 26  
Fläche: 124'362 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 90774409  
Ausschnitt Seite: 5/5

