

**Erfolg. Trends.** Der multiple Gast will morgens in Ruhe seinen Kaffee schlürfen, mittags schnell essen, abends gut dinieren, danach ins Gedränge einer Bar. Das alles kann ein Betrieb bieten. Mit einem flexiblen Konzept.

## Wandelbar wie ein Chamäleon

Das Lokal ist komplett schwarz. Wie es für ein Nachtlokal typisch wäre. Doch das «0815» unweit des Zürcher Bahnhofs versteht sich sowohl als Espresso-Bar für den Morgen, als Snackbar am Mittag und Cocktailbar am Abend. Der Food macht zwar nur 20 Prozent vom Umsatz aus, verkauft werden Kleinigkeiten wie Tapas, Pasta, Salate und Rinds-Tartar. Trotzdem steht von morgens um sechs Uhr bis nachmittags um drei Uhr ein Koch in der Küche. Inhaber Michael Gut erklärt, warum: «Dank der hausgemachten Tapas, Käse- und Schinkenteller verkaufen wir am Abend sicher doppelt so viel Getränke.»

### Am Tage darf die Cafébar nicht nach Nachtclub riechen

Die Kombination mit Holz macht den Betrieb trotz schwarzen Wänden tagestauglich. Tageslicht auf beiden Seiten tut das Seine dazu. Abervor allem eine gute Hygiene sei für den Wandel von der Nacht zur Tagesbar unabdingbar, betont Gut. «Wir müssen genauer reinigen als bei einem reinen Nachtclub.» Der Boden wird jede Nacht geseift. Ab 7 Uhr verdrängt dann der Duft von frisch gebrühtem Kaffee und aufgebackenen Gipfeln die letzten nächtlichen Geruchsspuren.

Bis in die frühen Morgenstunden hinein feiern kann man inzwischen auch in dem Traditionsbetrieb «Hiltl». Freitag- und Samstagnacht trifft sich im «Haus Hiltl» das Zürcher Ausgehvolk. «Zur Apérozeit rückt der Kaffee an der Bar in den Hintergrund und der Wodka nach vorne», so Rolf Hiltl. Der nächtliche Barbetrieb mit separatem Eingang und DJ bereits zur Apérozeit soll

**Der Traum eines jeden Gastronomen ist eine gleichmässige Auslastung über den ganzen Tag. Ein wechselndes Angebot machts möglich.**

GUDRUN SCHLENCZEK



Im Zürcher «Odeon» kann man bis nachts um 2 Uhr warm essen.

**«Ziel ist, die üblichen Gäste-frequenz-Spitzen zu verflachen und eine gleichmässige Auslastung zu erreichen.»**

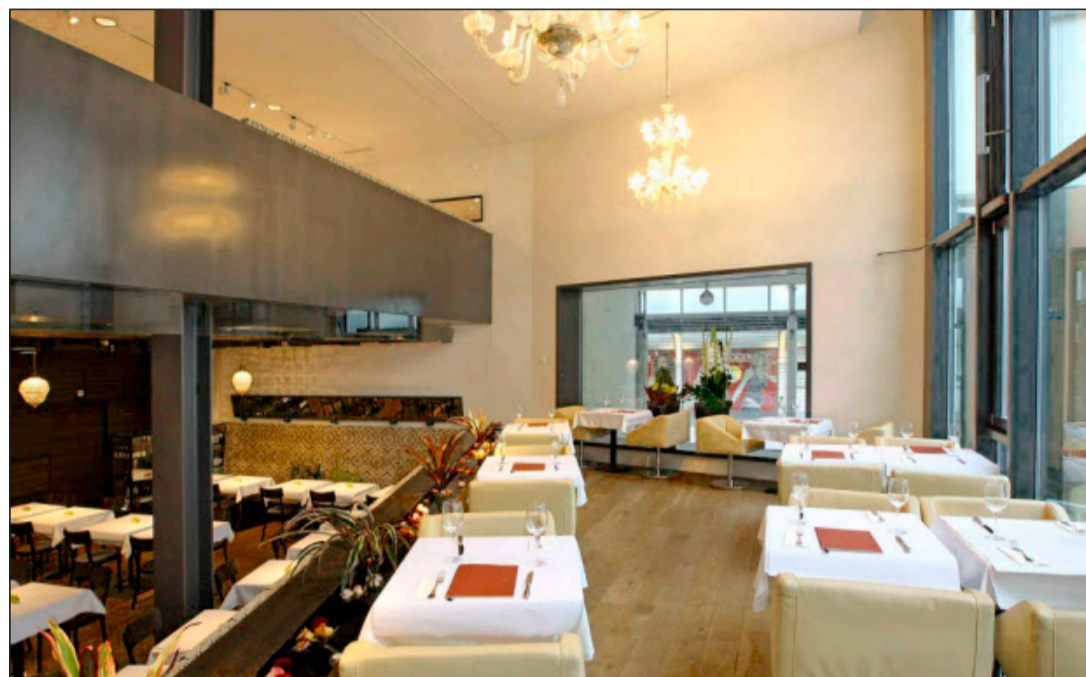
Rolf Hiltl  
Haus Hiltl

junge Gäste in den seit 110 Jahren bestehenden Familienbetrieb locken. «Das ist wichtig, damit uns auch die nächste Generation wahrnimmt», erklärt Hiltl den Nachhaltigkeitsgedanken.

Dabei kann sich das grösste und älteste Vegi-Restaurant Zürichs nicht über mangelnde Frequenz beklagen, obwohl der Standort an der Sihlstrasse nicht gerade eine Passantenlage ist. 2000 bis 3000 Gäste zählt das 400-plätziges Hiltl-Haus täglich. Man bietet zu jeder Tageszeit und für jeden Geschmack ein anderes Angebot. Ab 10.30 Uhr wird das Frühstücksbuffet vom Lunch-Buffer abgelöst. Mittags hat der Gast die Wahl zwischen Take-away, Selbstbedienung und A-la-carte, für jedes Budget ist etwas dabei. Abends ist die Speisekarte rund ein Drittel reicher. Gediegen lässt es sich an weiss gedeckten Tischen mit über 30 Weinen im Offenausschank dinieren.

### «Es braucht eine super Regie», warnt Rolf Hiltl

In der Küche wird in drei Schichten gewerkelt. Am Buffet kann sich der Gast bis abends um 23 Uhr bedienen, à la carte wird von 11 bis 22 Uhr durchgehend serviert. Nachmittags stehen zusätzlich Kaffee und Kuchen auf dem Programm. «Ziel des Konzepts ist, die üblichen Gäste-frequenz-Spitzen zu verflachen und eine möglichst gleichmässige Auslastung zu erreichen», betont Hiltl. Die erste Hälfte des Tagesumsatzes erzielt man bis 15 Uhr, die zweite Hälfte danach. Die «hybride Gastronomie», wie Rolf Hiltl das System nennt, verlangt viel Gespür: «Ich vergleiche das mit einem Theaterstück: Es braucht



Das Restaurant im Haus Hiltl: Am Mittag isst man hier auf die Schnelle, abends an weiss gedeckten Tischen.



Gar nicht «08.15»: Der Bar merkt man am Tage nicht an, wie lange die Gäste nachts bleiben ...

eine super Regie.» Noch länger den Kochlöffel rührt man im «Odeon» in Zürich. Bis nachts um 2 Uhr kann der Nachtschwärmer in der Bar am Bellevue speisen. Auch hier versucht man jedem Geschmack gerecht zu werden: mit hausgemachten Burgern, Salatteller oder Hummer. Am meisten Gäste zähle man schon zur Apérozeit, meint Alexan-

dra Meures von der Fred Tschanz Management AG, aber auch nach 22 Uhr gebe es nochmal einen «Besucherstoss» – denn es gibt wenige Orte in Zürich, an denen man so lange warme Küche antrifft.

Am Tag ist der Eckbetrieb mit seinen 60 Innen- und 110 Aussenplätzen ein Ort des Sehens- und Gesehenwerdens. Man trifft sich in dem

ursprünglichen Kaffeehaus bereits seit 1911 zu Frühstück und Kaffee. Mittag wird die Speisekarte erweitert, ein wechselndes Angebot aus vier bis fünf Menüs täglich. Am Nachmittag kommt der Gast zu Glace und Kuchen. Abends werden Cocktails geschüttelt. Das schenkt ein: Bis 800 Gäste zählt man täglich.

## Rudi Bindella, Herr über 32 Restaurants

**Rudi Bindella hat in über 40 Jahren ein Gastro-Imperium aufgebaut. Menschlichkeit und Herzlichkeit sind sein Erfolgsrezept.**

CHRISTINE KÜNZLER

Wer an gehobene italienische Küche denkt, denkt an Bindella. Rudi Bindella hat die erste Pizzeria Zürichs eröffnet. Das war im Jahr 1965. Inzwischen hat der Bindella-Chef insgesamt 32 Restaurants in der ganzen Schweiz. Alle mit unterschiedlichen Konzepten, aber mit italienischer Küche, obwohl die Familie Bindella ursprünglich aus Spanien stammt. Allen Restaurants ist eins gemein: Sie sind originell eingerichtet und man fühlt sich dort sofort wohl. Es liegt vielleicht daran, dass jedes Interieur in sich stimmig ist und auch zum Haus passt, in dem das Restaurant untergebracht ist. Für die Innendekoration ist Bindellas Frau Christa verantwortlich. Ihre Handschrift zieht sich durch alle Betriebe, obwohl ein jeder anders eingerichtet ist.

«Terra, vite, vita» das Leitmotiv der Bindella-Unternehmen: Erdverbundenheit, Achtung vor der Natur und Lebensfreude. Dem Unternehmen, einer Familiengesellschaft mit Holdingstruktur, gehören neben der Gastronomie drei weitere Betriebsbereiche an: Weinbau und Weinhandel, Handwerksbetriebe sowie Immobilien. Von den 1000 Mitarbeitenden, die Rudi Bindella beschäftigt, sind 700 in der Gastronomie tätig.

Bindella ist bekannt für die Förderung seiner Mitarbeitenden. Mit permanenter Schulung sichert der Gastronom die Qualität in seinen Betrieben. Er will gute Leute haben und behandelt sie entsprechend sorgfältig. Wie gut sein Umgang mit dem Personal ist, zeigen die vielen langjährigen Mitarbeitenden. «Es ist uns ein grosses Anliegen, nahe bei unseren Mitarbeitenden und Gästen zu sein: Das gehört zu unserer personalisierten Führung

Ruedi Bindella setzt voll auf seine Mitarbeiter.



der Unternehmung», hält Bindella fest. «Wir fördern unsere Mitarbeitenden auf persönlicher und auf beruflicher Ebene. Dafür lassen wir viel Zeit, Arbeit, Hinwendung und Geld einfließen.» Seiner Ansicht nach ist dies die wichtigste Wertschöpfung. «Menschlich-

**«Je personalisierter, (patronaler) ein Lokal geführt wird, desto eher rückt die Bedeutung der Lage in den Hintergrund.»**

Rudi Bindella  
Bindella-Unternehmungen

keit vor- und mitleben – gegenüber unseren Mitarbeitenden und Gästen», bezeichnet Rudi Bindella als sein Erfolgskonzept. «Wenn wir unseren Mitarbeitenden mit Menschlichkeit begegnen, wird sich das auch auf unsere Gäste übertragen», sagt der Gastronom. «In unseren Restaurants pflegen wir eine spontane, natürliche und herzliche

Gastfreundschaft. Unsere Kundinnen und Kunden fühlen sich bei uns wohl und kehren gerne wieder zurück.»

Nebst der Gastfreundschaft zählt auch die Lage, die gute Erreichbarkeit des Lokals, zu den Erfolgsfaktoren. Doch: «Je personalisierter, beziehungsweise (patronaler) ein Lokal geführt wird, desto eher rückt die Bedeutung der Lage in den Hintergrund.» Das Konzept wertet Bindella als eher zweitrangig. «Wichtig ist, dass es im Markt anhand eines

klaren Profils erkennbar ist und konsequent umgesetzt wird.» Würde er – rückblickend gesehen – gewisse Dinge anders machen? «Unsere Kultur der Herzlichkeit und Menschlichkeit kann dazu verleiten, dass gewisse Fehlentwicklungen zu lange beziehungsweise zu nachsichtig geduldet werden. Heute üblich mich darin, früher zu handeln und einzugreifen.»

Was hält Bindella von Quereinsteigern? «Sie erfrischen und beleben den Markt. Sie sind nicht korsettisiert von einer Geschichte, einer Tradition und von der Gewohnheit.»

Welche Pläne hat Bindella mit seinem Unternehmen? «Das, was wir tun, noch bewusster und besser und mit Tiefgang machen. Wir wollen Orte der Begegnung und des Geniessens schaffen und dem Gesundheitsbewusstsein und veränderten Konsumverhalten Rechnung tragen.»

Rudi Bindella und seine Frau Christa haben vier Söhne. Adrian, der zweitälteste, hat bereits ein erstes Restaurant eröffnet: das «Terroir» in Zürich – mit Schweizer Küche.