GENERALVERSAMMLUNG. Im Luzerner Kantonsratssaal tagte der Küchen- Verband Schweiz. Zu diskutieren gab es wenig, auch wenn sich das gewählte Lokal gut dafür geeignet hätte. Mit der Lancierung eines Nachdiplomstudiums geht der Verband neue Wege in der Ausbildung.

Ans Eingemachte gings dann doch nicht

Ob es auch so ruhig zu und her geht, wenn der Luzerner Kantonsrat tagt? Thomas Wiesmann, Präsident des Küchen-Verbands Schweiz hatte jedenfalls die Debatte im Luzerner Kantonsratsaal jederzeit unter Kontrolle. Nicht wie in der Anmeldung angekündigt «ans Eingemachte» ging es, sondern um die traktandierten Geschäfte. Die Ankündigung bezog sich offenbar auf die abgegebene Stimmrechtskarte in Form eines mit eingemachten Tomaten gefüllten Glases.

Diskussionen wären jederzeit möglich gewesen, sassen doch die stimmberechtigten Mitglieder des noch jungen Verbandes an den mit Mikrofonen ausgerüsteten Plätzen, an denen sich normalerweise die Kantonsräte zu Wort melden. Thomas Wiesmann machte jedoch mit einem breiten Schmunzeln klar, dass er vom Präsidentenplatz aus jederzeit die Mikrofone der Ratsmitglieder unterbrechen könne. Zu dieser nicht ganz ernst gemeinten Drohung musste er nicht greifen, die Geschäfte waren wirklich unbestritten. Mit breiter Zustimmung wurden Präsident Thomas Wiesmann und Geschäftsführer Andreas Hauri in ihren Ämtern bestätigt. Genauso schlank, mit dem Hochhalten der Tomatengläser, passierten auch die anderen Traktanden.

Als würdigen Rahmen zur 12. Generalversammlung wählte der Küchen-Verband Schweiz das Regierungsgebäude in Luzern.

Geheimrezept für Mitgliederwerbung?

Auch an der zwölften Generalversammlung konnte Thomas Wiesmann wiederum auf neue Verbandsmitglieder verweisen, in diesem Jahr waren es ganze 21 Neuzugänge bei nur zwei Abgängen. «Die lassen sich verschmerzen, handelt es sich doch um Betriebe, die sich aus dem Küchenmarkt zurückgezogen haben.» Die stete Mitgliederzunahme sei ein gutes Zeichen, meinte Wiesmann, er sieht den Verband auf dem richtigen Weg.

Über die Geschäfte im vergangenen Verbandsjahr berichteten anschliessend die verantwortlichen Vorstandsmitglieder. So konnte Vizepräsident Ueli Jost Erfreuliches aus der Arbeitsgruppe Bildung vermelden. Achtzehn Absolventen haben die Weiterbildung zum Küchenspezialisten besucht und die Prüfung erfolgreich bestanden. Ihnen wurden denn auch gleich in diesem würdigen Rahmen ihre Diplome überreicht. «Die Betriebe müssen auch in Zukunft das Thema Weiterbildung bewusst angehen, sonst droht ein Fachkräftemangel», sagte Veriset-CEO Jost. Und: «Die gezielte Investition in die Mitarbeiter lohnt sich, diese Ausgaben kommen längerfristig zurück». Rund 120 Küchenspezialisten wurden in den letzten sieben Jahren ausgebildet. Doch der sechste Lehrgang war gleichzeitig auch der vorläufig letzte. Ab Oktober startet die Berner Fachhochschule in Biel in Zusammenarbeit mit dem KVS ein neues Nachdiplomstudium in Unternehmensführung mit Wahlmodul Küchenbau. Diese Ausbildung richtet sich an diplomierte Techniker und erfahrene Berufsleute mit entsprechendem Hintergrund. WI