

GENERALVERSAMMLUNG. Ein kurzer Blick zurück und danach mit vollem Elan in die Zukunft. Die GV von Küche Schweiz stand vergangenen Donnerstag in der Calatrava-Halle in St. Gallen ganz im Zeichen der Veränderung und der Weiterentwicklung.

Veränderung als Weg in die Zukunft



Bilder: SZ, Monika Hurni

Die Calatrava-Halle bot den idealen Rahmen für die Generalversammlung des Branchenverbandes Küche Schweiz.

Jost beim Thema Bildung ausgesprochen zukunftsorientiert: «Bildung ist eine Berufung», erklärte er. «Der Markt ist nicht einfach, deshalb brauchen wir gut ausgebildete Leute.» Es sei wichtig, die Fähigkeiten der Mitarbeitenden zu erkennen und zu fördern. Dies erhöhe die Arbeitsqualität und die Loyalität des Mitarbeitenden zu seinem Betrieb. Als probates Mittel verwies er auf das mehrstufige Ausbildungskonzept und die themenspezifischen Seminare, welche auf der Homepage von Küche Schweiz zu finden sind.

Weitere Themen der Versammlung waren die Vernetzung mit anderen Verbänden, die Überarbeitung des Beitragsreglementes und der in Zusammenarbeit mit dem VSSM geplante Rechtsdienst, welcher ab September als Telefon-Hotline in Betrieb genommen werden soll.

Die Kunst des Unbrauchbaren

Gastredner Stephan Sigrist, Gründer und Leiter des Think-Tanks «W.I.R.E.», analysierte in einem pointierten Vortrag die Entwicklungen und Überschneidungen von Wissenschaft und Praxis. Dabei legte er den Zuhörern insbesondere die «Kunst des Unbrauchbaren» ans Herz. Es sei wichtig, innovativ zu sein und vieles auszuprobieren, auch wenn es am Ende oft nicht zu gebrauchen sei. Mit dem Thema des Fortschritts rannte er beim Branchenverband offene Türen ein, denn dieser verharret nicht in der Vergangenheit, sondern hat seinen Blick in die Zukunft gerichtet.

MH

→ www.kueche-schweiz.ch



Marc Herzog wurde frisch in den Vorstand gewählt. Er tritt die Nachfolge von Peter Hausheer an.

sondere die Namensänderung des Verbandes, den neuen Internetauftritt, die Verlegung des Geschäftssitzes von Zürich nach Ebikon sowie den Wechsel in der Geschäftsführung an. Den 24 Neumitgliedern stehen indes gerade mal 9 Austritte gegenüber. Eine weitere Veränderung ergibt sich durch den Rücktritt des Vorstandsmitglieds Peter Hausheer (Sanitas Troesch AG). Nach 15 Jahren sei es für ihn Zeit zu gehen, befand er. Es sei eine schöne Zeit gewesen, doch es habe keinen Sinn, den alten Zeiten nachzutrauern. «Stellen wir uns dem Markt, stellen wir uns der Zukunft.» Seinem Nachfolger, Marc Herzog (Herzog Küchen AG, Unterhörstetten), übergab er das Protokoll seiner ersten Sitzung. «Damals ist gerade das Thema Schallschutz aufgekommen», erinnert er sich mit einem Lächeln.

Bildung als Berufung

Nach diesem kurzen Ausflug in die Vergangenheit zeigte sich Vorstandsmitglied Ueli

Geschäftsführer Rainer Klein (rechts) bedankte sich bei Gastredner Stephan Sigrist, Gründer des Think-Tanks «W.I.R.E.», für dessen Vortrag.



«Es ist ungewohnt, von der Küche zu reden und dabei so viele Männer zu sehen», hielt Heidi Hanselmann, Regierungspräsidentin des Kantons St.Gallen, in der Einleitung zu ihrer Rede fest. 75 Gäste, grösstenteils Männer, konnte David Spielhofer, Präsident von Küche Schweiz, in der Calatrava-Halle begrüßen. Das schöne Kellergewölbe unter dem St.Galler Regierungsgebäude widerspiegelte das Thema der Generalversammlung: die Verschmelzung von Vergangenheit und Gegenwart. «Verstehen kann man das Leben nur rückwärts. Leben muss man es vorwärts», zitierte Spielhofer den dänischen Philosophen Sören Kierkegaard. Die GV stehe an der Schnittstelle, erklärte er, sie biete die Gelegenheit, nochmals zurück zu blicken, bevor es dann mit vollem Elan in Richtung Zukunft gehe.

Das vergangene Jahr sei geprägt gewesen von Veränderungen. Damit sprach er insbe-