

01.06.2012 - 12:53 Uhr

## Eine GV des Küchen-Verband Schweiz KVS im Sportstudio - das Credo: Wettkampf und Fairplay



Zürich (ots) -

Ziele festlegen und kontinuierlich verfolgen, dabei immer besser werden und trotzdem fair bleiben. Dieses Vorgehen ist das höchste der Gefühle im Sport. Diesem Vorgehen hat sich auch der Küchen-Verband Schweiz, KVS, verpflichtet - und der Verband erklettert damit offensichtlich mühelos die obersten Ränge.

Unter der Leitung von Präsident Thomas Wiesmann und Geschäftsführer Andreas Hauri wurde der Verband in den letzten Jahren fit gemacht, zu einer agilen und schlagkräftigen Körperschaft umgebaut. Selbst die ansonsten so verpönte Generalversammlung ist mehr als gut besucht.

Die Ränge im Sportstudio des Schweizer Fernsehens im Leutschenbach sind bis auf die letzten Plätze besetzt. Der Vorstand sitzt in den Fauteuils, wo sich normalerweise Sportgrößen räkeln, und ein professionelles Kamerateam gibt der ganzen Veranstaltung den ganz besonderen Touch. Präsident Thomas Wiesmann wird begrüsst, wie ein Roger Federer und Geschäftsführer Andreas Hauri moderiert die ganze Veranstaltung, gekonnt wie ein Sascha Rufer höchst persönlich.

Dabei geht es um so trockene Geschichten wie Jahresbericht, um Bilanz und Budget, um Erfolgsrechnung und Mitgliedermutationen, um Resultate und Rechenschaftsberichte aus den Arbeitsgruppen. Die trockene Materie aber mit modernsten Kommunikationsmitteln visualisiert und in diesen Kulissen vorgetragen, verliert den Staub altbackener Vereinskramerei. Der Küchen-Verband zeigt Punkt für Punkt seine beachtlich Verbandstätigkeit auf. Der KVS steht finanziell auf soliden Füßen. Seit 2009 konnte die Mitgliederzahl um 64% gesteigert und 49% neue Gönnerinnen und Förderer gewonnen werden.

Verbands-Präsident Thomas Wiesmann sagt, dass das vergangene Jahr ein geradezu geniales Verbandsjahr gewesen sei. "Neun Veranstaltungen haben wir 2011 durchgeführt und bekamen dafür eine Zufriedenheitsnote von einer 5.1 im Durchschnitt"! Stolz ist Thomas Wiesmann auch auf das Echo auf den 3. Küchenkongress. Vor 13 Jahren habe sich der Verband vorgenommen, die Wichtigkeit der Küche zu fördern und den Mitgliedern die dafür nötigen Instrumente zu schaffen: Bessere Rahmenbedingungen, Aus- und Weiterbildungen, griffige Handbücher und Grundlagen für Expertisen und nicht zuletzt eine nützliche Kommunikationsplattform.

Eine gutes Aus- und Weiterbildungskonzept sei das Gebot der Stunde in der derzeitigen Wirtschaftslage, meinte Vorstandsmitglied Ueli Jost, es sei darum auch eines der wichtigsten strategischen Ziele des Verbands.

Die Fachtagungen - unter anderem zu Themen wie Minergie, Das Licht in der Küche, Der Weg zum General-Unternehmer oder der Umgang mit Facebook, Blogs und Twitter - waren gut besucht. Neu hinzugekommen ist letztes Jahr ein Nachdiplom-Studium und jüngstes Kind in Sachen Weiterbildung ist der einsemestrige Grundlagenkurs Küchenbau, der Oktober 2012 beginnt.

Vorstandsmitglied Peter Holliger von der Arbeitsgruppe Rahmenbedingungen erklärte kurz und griffig, wie mehr Transparenz in der Lohnstruktur geschaffen werden soll. Mittels Fragebogen werden von einer unabhängigen Treuhandfirma Erhebungen gemacht, dies auch unter Nichtmitgliedern, um eine grössere Aussagekraft zu erhalten.

Eines der wichtigen Kommunikationsmittel ist die Internetplattform. Vorstandsmitglied David Spielhofer, zeigte auf, dass seit dem neuen Internet-Auftritt vor 1½ Jahren eine Zunahme der Besuche von 38% zu verzeichnen sei. David Spielhofer - zuständig für die Arbeitsgruppe Kommunikation - stellte gleichzeitig die jüngste Schöpfung vor: Im November 2013 soll zum ersten Mal ein Küchenpreis vergeben werden. Der Küchen-Award. Weitere Informationen dazu werden folgen.

Die Anstrengungen der letzten Jahre tragen Früchte. Die Mitglieder nutzen die Angebote und das Netzwerk. Kongress, Fachtagungen und eben hier und jetzt die Generalversammlung in Zürich zeigen das deutlich. Nach den anderthalb stündigen Führungen durch verschiedenste Studios wie Tagesschau, Kassensturz oder Glanz & Gloria, nach den langen und spannenden Wegen im Labyrinth vom Leutschenbach diskutieren die Frauen und Männer vom KVS - angeregt und intensiv beim Apéro riche. Ginge es nach einzelnen angesprochenen Mitgliedern, dann hätte es grad vor Ort einen ersten Award gegeben: Für die Organisation von Generalversammlungen die Spass machen.

Der KVS ist der einzige unabhängige und nicht kommerzielle Branchenverband mit gesamtschweizerischer Ausrichtung, vor 13 Jahren hervorgegangen aus der Fusion von zwei kleinen Verbänden.

Kontakt:

Andreas Hauri  
Geschäftsleiter Küchen-Verband Schweiz KVS  
Talstrasse 39  
8001 Zürich  
Tel.: +41/44/225'42'25  
E-Mail: [info@kuechen-verband.ch](mailto:info@kuechen-verband.ch)  
Web: [www.kuechen-verband.ch](http://www.kuechen-verband.ch)

#### Medieninhalte



Geschäftsleiter Andreas Hauri übernimmt die Moderatorenrolle und führt durch die Generalversammlung / Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veroeffentlichung unter Quellenangabe: "ots.Bild/Kuechen-Verband Schweiz KVS".



Live und real - Präsident Thomas Wiesmann im Element. / Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veroeffentlichung unter Quellenangabe: "ots.Bild/Kuechen-Verband Schweiz KVS".