

Nous nous engageons pour nos métiers. Et vous?

Hotel & Gastro Union lance une nouvelle campagne d'image avec le concours de ses cinq sociétés professionnelles. Roger Lütolf, responsable marketing, en explique les enjeux.

HGH: Roger Lütolf, quel est l'objectif de la campagne qui démarre cet automne?

ROGER LÜTOLF: Notre organisation compte quelque 22000 membres, mais l'action n'est pas en lien direct avec la question du sociétariat. Il s'agit ici de mettre un visage sur les différents métiers de la branche et de donner un coup de projecteur sur les sociétés professionnelles qui les représentent. Nous nous investissons beaucoup en termes de réseau, formation et sécurité; cette action est également une manière de le rappeler.

En quoi est-ce important?

Beaucoup de gens ont tendance à tout prendre pour acquis et ne voient pas l'intérêt d'adhérer à une société professionnelle. C'est pourquoi nous avons de la peine à recruter de nouveaux membres, beaucoup de professionnels profitant de la CCNT et de l'offre formidable en matière de formations continues mais ne souhaitant pas s'impliquer personnellement. Leur point de vue est que, l'essentiel ayant été accompli, il ne sert à rien d'adhérer; ils occultent simplement le fait que les nombreux avantages dont ils bénéficient ont été rendus possibles par l'engagement de nos membres.

Les non membres ne soulèvent-ils pas là une bonne question: pourquoi adhérer?

Il serait intéressant que les acquis négociés de haute lutte par nos membres disparaissent durant une période limitée. Ainsi, les non membres comprendraient en quoi l'appartenance à une société professionnelle est importante. Il y aurait fort à parier que nous serions alors submergés de formulaires d'adhésion – une perspective plutôt réjouissante! Tout cela pour rappeler que nous continuons de nous battre pour la cause de la branche en matière de CCNT, formations et réseaux. Et que nous pourrions être encore plus efficaces si nous augmentions l'effectif de nos membres. Dans le cas inverse, notre pouvoir d'influence déclinera, avec les conséquences que l'on peut imaginer.

La campagne d'image va-t-elle résoudre le problème?

Assurément pas, mais elle constitue néanmoins une pièce importante du puzzle. Le témoignage des personnalités impliquées

dans l'opération plaide en tous les cas en faveur de notre cause.

Etait-ce difficile de trouver des ambassadeurs?

Pas du tout. Tous se sont d'emblée réjouis à l'idée de participer à cette campagne qui entend d'abord valoriser les métiers de l'hôtellerie-restauration et de la boulangerie-pâtisserie. Leur enthousiasme révèle un attachement authentique à leur métier, ce qui parlera à tout le monde.

La campagne a-t-elle nécessité un investissement important?

Dans le cadre des opérations financées par la cotisation de nos membres, nous sommes très attentifs à la question financière. Nos ambassadeurs n'ont exigé qu'un défraiement journalier standard et la séance photo a eu lieu principalement au Art Deco Hotel Montana qui nous appartient. Tout le reste a été pris en charge par nos équipes, et, si l'investissement est minime, le résultat n'en est pas moins à la hauteur de grandes campagnes onéreuses, ce dont nous sommes fiers.

«Beaucoup occultent le fait que les avantages dont bénéficient les professionnels ont été acquis grâce à nos membres»

Quels sont les objectifs de la campagne maintenant qu'elle a débuté?

Nous serions ravis si nos sociétaires exprimaient, sur leur lieu de travail, la fierté qu'ils ont d'être membres de Hotel & Gastro Union au même titre que nos ambassadeurs. Nous aimerions aussi qu'ils puissent convaincre ceux de leurs collègues qui ne sont pas membres à adhérer, ne serait-ce que pour contribuer à travers leur implication personnelle à la valorisation de nos métiers. Si notre action ne parvient à convaincre qu'une seule personne, elle aura déjà atteint son objectif. L'opération vise aussi à consolider notre vivier de membres, et à leur rappeler l'intérêt de leur sociétariat dans l'optique d'une augmentation du degré de notoriété de notre organisation professionnelle. Ces objectifs sont réalisables; à titre personnel, je crois en nos membres, nos métiers et notre branche.

Où pourra-t-on voir ces visuels?

Ils seront présents sur notre site et les réseaux sociaux, ainsi que dans nos brochures et *Hôtellerie Gastronomie Hebdo*. Sans oublier les Salons ZAGG à Lucerne et Gastronomia à Lausanne, où nous aurons plaisir à montrer le visage authentique et souriant de nos membres. (HGU/PCL)

Réseau · Formation · Sécurité

Devenir membre maintenant
dès CHF 13.50 par mois

Franck Giovannini est chef du célèbre Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier. Il est membre de la Société suisse des cuisiniers par fierté professionnelle et parce que sa société lui offre la possibilité d'entretenir son réseau professionnel.

«Je m'engage pour nos professions afin qu'elles restent attractives. Et toi, que fais-tu pour cela? Rejoins-nous en tant que membre!»

Pour devenir membre : www.hotelgastrounion.ch ou 021 616 27 07

Réseau · Formation · Sécurité

Devenir membre maintenant
dès CHF 13.50 par mois

Lena Flückiger travaille chez le Chocolatier Fabian Rimann et elle a été la première Brot-Chef Junior. Elle est membre de l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie-confiserie par fierté professionnelle et parce que sa société lui garantit la sécurité dans son emploi.

«Je m'engage pour nos professions afin qu'elles restent attractives. Et toi, que fais-tu pour cela? Rejoins-nous en tant que membre!»

Pour devenir membre : www.hotelgastrounion.ch ou 021 616 27 07

Réseau · Formation · Sécurité

Devenir membre maintenant
dès CHF 13.50 par mois

Tanja Huwiler a été la première championne suisse des spécialistes en hôtellerie. Elle travaille au Romantik Hotel Sternen à Kriegstetten. Elle est membre de la Société professionnelle de l'hôtellerie-intendance par fierté professionnelle et parce que sa société lui garantit la sécurité dans son emploi.

«Je m'engage pour nos professions afin qu'elles restent attractives. Et toi, que fais-tu pour cela? Rejoins-nous en tant que membre!»

Pour devenir membre : www.hotelgastrounion.ch ou 021 616 27 07

Réseau · Formation · Sécurité

Devenir membre maintenant
dès CHF 13.50 par mois

Roger Lütolf a suivi une formation commerciale dans la branche du tourisme et de l'hôtellerie-restauration. Il est aujourd'hui directeur de l'hôtel 5* The Capra à Saas Fee. Il est membre de la Société professionnelle hôtel - administration - management par fierté professionnelle et parce que sa société s'engage pour la formation.

«Je m'engage pour nos professions afin qu'elles restent attractives. Et toi, que fais-tu pour cela? Rejoins-nous en tant que membre!»

Pour devenir membre : www.hotelgastrounion.ch ou 021 616 27 07

«Il serait intéressant que les acquis négociés de haute lutte par nos membres disparaissent durant une période limitée. Ainsi, les non membres comprendraient en quoi l'appartenance à une société professionnelle est importante»

ROGER LÜTOLF, RESPONSABLE MARKETING,
HOTEL & GASTRO UNION

Réseau · Formation · Sécurité

Devenir membre maintenant
dès CHF 13.50 par mois

Raphael Herzog a suivi une formation commerciale dans la branche du tourisme et de l'hôtellerie-restauration. Il est aujourd'hui directeur de l'hôtel 5* The Capra à Saas Fee. Il est membre de la Société professionnelle hôtel - administration - management par fierté professionnelle et parce que sa société s'engage pour la formation.

«Je m'engage pour nos professions afin qu'elles restent attractives. Et toi, que fais-tu pour cela? Rejoins-nous en tant que membre!»

Pour devenir membre : www.hotelgastrounion.ch ou 021 616 27 07

Réseau · Formation · Sécurité

Devenir membre maintenant
dès CHF 13.50 par mois

Tiago Silva a remporté le Championnat du service et travaille en freelance dans la restauration. Il est membre de la Société professionnelle de la restauration par fierté professionnelle et parce que sa société lui offre la possibilité de développer son réseau professionnel.

«Je m'engage pour nos professions afin qu'elles restent attractives. Et toi, que fais-tu pour cela? Rejoins-nous en tant que membre!»

Pour devenir membre : www.hotelgastrounion.ch ou 021 616 27 07