

ESTHER LÜSCHER

«IL EST TEMPS QUE LES NON-MEMBRES SE RÉVEILLENT»

À l'issue de sa première année à la présidence de Hotel & Gastro Union, Esther Lüscher tire un bilan de l'exercice écoulé et évoque l'avenir.

HGH: Esther Lüscher, vous êtes entrée en fonction le 1^{er} janvier 2016. Comment s'est déroulée votre première année de présidence?

ESTHER LÜSCHER: Je l'ai vécue de manière intense et très positive. J'ai été particulièrement bien accueillie par les différentes sociétés professionnelles, où j'ai pu m'informer au sujet d'une grande variété de sujets en lien avec tous les aspects de la branche. Il était pour moi important de dépasser les barrières professionnelles afin d'avoir une vision d'ensemble, seule condition pour savoir ce qu'il est possible ou non d'entreprendre.

Qu'est-ce qui vous a réjoui, surpris, agacé et touché au cours de ces 12 premiers mois?
L'engagement de la milice, c'est-

à-dire des membres, m'a spécialement réjoui, eux qui s'investissent dans leur société professionnelle respective en parallèle de leur activité professionnelle. Ce qui m'a surpris, c'est le nombre modeste de femmes siégeant dans des comités au sein de la branche. L'agacement, lui, provient du fait que tout ne peut pas être changé de manière aussi rapide que je le souhaiterais. Enfin, j'ai été touchée par la disparition de plusieurs professionnels de grande valeur.

Quels objectifs vous êtes-vous fixés pour la nouvelle année?

J'aimerais provoquer un réveil chez les non-membres. Ces derniers doivent comprendre que, si les professionnels de la branche ne sont pas membres de Hotel & Gastro Union, les métiers de l'hôtellerie-restauration seront à terme fragilisés. Ce n'est en effet que grâce à une organisation professionnelle forte que nous pourrions continuer de participer à la prise de décisions importantes, qu'elles concernent la formation ou la politique du travail. Sans ce droit de regard sur les conditions-cadres, nous ne pourrions tout simplement plus nous enga-



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch



Esther Lüscher aimerait entre autres renforcer les régions en 2017.

DR

ger efficacement pour la valorisation de nos métiers.

Comment encourager les non-membres à adhérer?

En se montrant d'une part fier de son métier, et, d'autre part, en expliquant à ses collègues pourquoi il est important d'être membre de Hotel & Gastro Union.

Qu'avez-vous sinon prévu pour 2017?

J'aimerais également renforcer les régions. Hotel & Gastro Union fonctionne selon le système de milice. Pour nos membres engagés dans les régions, la tâche n'est pas toujours aisée. Il n'existe pas de solutions toutes faites pour les aider à concilier leur vie professionnelle et leur engagement sur le terrain, mais c'est une question à laquelle j'aimerais que nous réfléchissions cette année. À titre personnel, j'aimerais en outre

rester une partenaire ouverte et conciliante pour nos membres, la direction de Hotel & Gastro Union et les différentes associations professionnelles.

Quels sont les thèmes qui occuperont la branche cette année?

Parmi les sujets d'actualité figureront à n'en pas douter la pénurie de main-d'œuvre qualifiée et le maintien du nombre d'apprentis formés dans l'hôtellerie-restauration.

Si l'on vous accordait trois vœux, que souhaiteriez-vous pour l'hôtellerie-restauration et le tourisme suisses?

Premièrement, une hausse marquée du volume de nuitées, en particulier dans les régions alpines. Deuxièmement, une plus grande franchise au niveau de la communication, et ce dans le but de trouver des solutions communes à travers un dialogue constructif. Troisièmement, davantage de quiétude pour nous tous qui vivons dans un monde agité.

PROPOS RECUEILLIS PAR RICCARDA FREI
ADAPTATION: PATRICK CLAUDET

Esther Lüscher en bref

Élue en octobre 2015 lors de l'assemblée des délégués qui se réunit tous les trois ans, Esther Lüscher est la première femme à présider Hotel & Gastro Union en 130 ans d'existence. Membre de l'organisation depuis 2002, elle a auparavant présidé la Société professionnelle de l'hôtellerie-intendance.

ANNONCE

Le rendez-vous de la branche

FBK



22 – 25 janvier 2017, Berne

33^e Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie

Tendances & innovations

 chocolat  café  snacks  glace  cake design

fbk-2017.ch

SWISS CULINARY CUP 2017



Montre tes talents en cuisine!

Thème : Kitchen Party
Inscrivez-vous dès maintenant sur www.swissculinarycup.ch

Member of

 HOTEL & GASTRO UNION  SOCIÉTÉ SUISSE DES CUISINIERS



Stefanie Siegenthaler Gagnante SCC 2016