



Une journée bien remplie. Au cours des six heures qu'a duré l'Assemblée de Hotel & Gastro Union, les 138 délégués ont voté plus de 20 fois. D'une part pour élire le président et le comité, mais aussi pour définir la politique professionnelle et accepter la création d'une cinquième société pour les boulangers.

Assemblée 2009: Hotel & Gastro Union veut renforcer la formation

Organe suprême de Hotel & Gastro Union, l'Assemblée des délégués se réunit tous les trois ans pour élire le comité central et procède tous les six ans à l'élection du président. Cette année, la lutte était serrée du fait

Le suspense est à son comble. Qui succèdera à Bruno Poma à la présidence de Hotel & Gastro Union? Christine Leimer ou Georges Knecht? Le vote tombe vite, sans équivoque: Georges Knecht est élu au premier tour avec 89 voix sur un total de 137. Pour le comité central, l'élection est tout aussi palpitante, 11 candidats briguant les 10 sièges. Au final, c'est Felix Mehmman (Région Nord-Ouest) qui n'a pas été élu – les membres élus fi-

gurent sur la photo en haut de la page ci-contre, où ils posent en compagnie des présidents de Hotel & Gastro Union et des quatre sociétés professionnelles.

Poursuite de l'offensive de qualification durable

En plus d'élire leurs instances dirigeantes, les délégués se sont également prononcés sur la future politique professionnelle, dont l'une

qu'il y avait plus de candidats que de sièges disponibles. Chaque vote avait donc son importance, aussi bien lors de l'élection des instances dirigeantes que dans le choix de la future politique professionnelle.

des priorités est la poursuite de l'offensive de qualification durable dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. Ils ont d'ailleurs approuvé à une large majorité les propositions suivantes:

- Un diplôme attestant une formation professionnelle supérieure et des cours didactiques et méthodologiques de plusieurs jours tous les trois ans doivent être obligatoires pour les formateurs dans les entreprises.

Le profil des examens professionnels dans l'hôtellerie-restauration doit être adapté aux exigences professionnelles et pratiques plus élevées.

- Les employeurs doivent aider et conseiller activement leurs employés en matière de formation, c'est-à-dire former leurs collaborateurs (notamment via les cours Progresso) plutôt que les licencier.
- La formation professionnelle supérieure doit avoir une orientation



Le nouveau comité central: de gauche à droite, Willy Graf (président de l'Accueil), Paul Schmid (président de la Restauration), Sandra Bissig (Romandie), Esther Lüscher (présidente de l'Hôtellerie Intendance), Georges Knecht (président de Hotel & Gastro Union), Heinz Müller (Nord-Ouest), Guido Zanchetta (Tessin), Franziska Hänggi (Nord-Ouest), Peter Walliser (président Cuisiniers), René Meier (Suisse centrale), Sibylle Kunz (Zurich), Hanspeter Göldi (Zurich), Josef Halder (Suisse orientale), Manuela Linder (Berne) et Christine Leimer (Nord-Ouest).

plus spécialisée et plus pratique afin de permettre un travail tant dans l'hôtellerie-restauration que dans les établissements médico-sociaux et hospitaliers.

- Les maîtres professionnels à plein temps doivent effectuer périodiquement un stage pratique d'au moins quatre semaines.

Le soutien de ces propositions par les délégués réjouit particulièrement le nouveau président Georges Knecht. Ce dernier se rappelle en effet qu'il y a trois ans, l'Assemblée avait souhaité que les examens professionnels soient gratuits pour les membres, ce qui sera le cas à partir de l'an prochain. «Si nous parvenons à

concrétiser les mesures évoquées, nous nous rapprocherons de notre objectif qui est de pouvoir attirer les meilleurs», conclut Knecht.

mario.gsell@gastroneu.ch
christian.greder@gstroneu.ch
Adaptation: Patrick Claudet

Davantage de photos en page 8 et 14 et sous: www.expresso.ch

Georges Knecht: «Tels sont mes objectifs»

«Tout d'abord, j'aimerais remercier les délégués pour la manière dont ils m'ont élu. Le soutien clair qu'ils m'ont apporté est stimulant. Ensuite, je souhaiterais saluer l'engagement de mon prédécesseur au cours des 24 ans de son mandat. A mes yeux, le développement des régions revêt une importance capitale. L'une de nos priorités est et reste l'amélioration constante de la formation de base et de la formation continue, dont profitent aussi bien les employés que les employeurs. C'est pourquoi nous nous sommes prononcés en faveur d'une politique professionnelle mettant clairement l'accent sur la formation. Et pour défendre nos positions, nous avons besoin de sociétés professionnelles fortes, autrement dit de beaucoup de membres. Le recrutement de nouveaux membres continue donc d'être un objectif prioritaire. Car ce n'est que grâce aux membres de Hotel & Gastro Union que les examens professionnels seront plus avantageux dès 2010, voire carrément gratuits pour nos membres. Une raison de plus d'adhérer!»



Georges Knecht
Président

Les boulangers entrent dans Hotel & Gastro Union



Herbi Hess
Prés. ASPBPC

L'Association suisse du personnel de la boulangerie, pâtisserie et confiserie (ASPBPC) va devenir la 5^e société professionnelle de Hotel & Gastro Union. Ainsi en ont décidé à une large majorité les délégués. Herbi Hess, président et directeur de l'ASPBPC, se réjouit de cette prochaine intégration et explique pourquoi elle constitue une évolution logique:

- La frontière entre la boulangerie et l'hôtellerie-restauration

est de plus en plus ténue – beaucoup de boulangers sont devenus eux-mêmes restaurateurs.

- Il y aura davantage de contacts entre pâtisseries et boulangers.
- Les membres de l'ASPBPC profiteront des prestations offertes par Hotel & Gastro Union.

Urs Masshardt, directeur de Hotel & Gastro Union, est tout aussi enthousiaste: «Grâce à l'arrivée de 2800 boulangers, nous comptons désormais 21000 membres. Et comme nous gardons la même infrastructure, cela signifiera un meilleur rendement. Ce rapprochement est clairement une situation win-win.»



Des médailles du mérite ont été décernées à trois membres de Hotel & Gastro Union: Barbara Ochsner-Bühler, Hans Bürgi et Claudia Wirth.



Standing ovation pour Bruno Poma, dont c'était la dernière assemblée en qualité de président.



Hotel & Gastro Union a nommé cinq nouveaux membres d'honneur: de gauche à droite, Irmgard Lieberherr, Valeria Casanova, le Romand Jean Pierre Golay, Karl Eugster et Armin Fuchs.



Photo de groupe d'une partie des délégués présents à Sursee dans le cadre de la 37^e Assemblée. Au premier rang, tout à droite, on reconnaît le nouveau président de Hotel & Gastro Union, Georges Knecht.



Georges Knecht a retenu son souffle jusqu'à ce que le résultat du vote pour la présidence ne soit annoncé.



Karl Eugster, ancien directeur, a été nommé membre d'honneur.



Roland Plocher, membre du comité central, est décédé en juin 2008. Il a été nommé membre d'honneur à titre posthume, en présence de sa compagne Elfriede Kasparowicz (à g.) ainsi que de son frère (à d.).



Bruno Poma s'est vu attribuer le titre de président d'honneur de Hotel & Gastro Union. Peter Walliser, ami de longue date et nouveau président de la Société des cuisiniers, s'est chargé de lui rendre un vibrant hommage.



Bruno Poma (à dr.) passe le témoin à son successeur Georges Knecht, sous le regard du directeur de Hotel & Gastro Union Urs Masshardt.



Après deux jours d'une assemblée marathon, les quelque 200 délégués ont pu se restaurer au copieux buffet dressé dans l'une des salles de conférence de Campus Sursee.



Tous les délégués ont reçu le «Kit de l'ambassadeur», grâce auquel ils recruteront de nouveaux membres.

Dîner de gala: **Hotel & Gastro Union se met sur son trente et un**

Le traditionnel dîner de gala est l'un des moments forts de l'Assemblée des délégués. Pas étonnant dès lors que les personnalités des sociétés professionnelles et de l'hôtellerie-restauration se soient pour l'occasion déplacés à Campus Sursee, ce qui a transformé la soirée en véritable événement mondain.



Les VIP de la soirée: Max Züst, directeur de Hotel & Gastro formation, Hansjörg Moser, directeur de l'Office de contrôle de la CCNT, François Lachat, président de la Commission de surveillance de la CCNT, Urs Masshardt, secrétaire général de Hotel & Gastro Union, Anton Schmutz, directeur de GastroSuisse, Guglielmo Brentel, président d'hotelleriesuisse, ainsi que Bruno Poma, ex-président de Hotel & Gastro Union.



Tout le charme de la région Nord-Ouest: Priska Büchler, Eliane Mahrer et Susanne Holderegger.



Kilian Michlig, Friedrich Zemanek et Fabian Margelisch de l'Equipe nationale de cuisine.



Les délégués romands se sont déplacés en nombre à Sursee pour participer à la 37^e Assemblée des délégués de Hotel & Gastro Union.



Urs Masshardt en compagnie du tout nouveau président de Hotel & Gastro Union, Georges Knecht, élu par les délégués dès le premier tour.



Sandra Bissig, brillamment élue au comité central, en compagnie de ses collègues romands Patrick Rausis (Restauration) et Olivier Wenger (Cuisinier).



Christine Leimer (à gauche) et Sybille Kunz (à droite) fêtent leur élection au comité central de Hotel & Gastro Union en compagnie du directeur de l'hôtel Montana de Lucerne.



Les professionnels de la restauration zurichois Regula Bossert, Lukas Peter et Tamara Walter.