

Invitation

TRENDTOUR LUCERNE

« LA GESTION DES TALENTS DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION »

VENDREDI 2 OCTOBRE 2026, DE 10 H 15 À 19 H

Chers Leaders,

Nous sommes très heureux de vous inviter à Lucerne le vendredi 2 octobre 2026, de 10 h 15 à 19 h.

Nous vous avons préparé un circuit très actuel sur les tendances du moment : nous abordons la question du recrutement et de la fidélisation des talents au sein de nos équipes à travers des visites sur le terrain autour du bassin du lac de Lucerne - dans les établissements de formation, les hôtels 5 étoiles, la restauration événementielle sur le lac, ainsi qu'au KKL, véritable phare du secteur.

Nous échangerons avec nos collègues sur place, nous donnerons la parole à des experts - et bien sûr, nous rencontrerons ces talents sur place, autour d'un repas et d'un verre.



(Bild: Deliciously.ch)

Nous nous penchons sur des questions décisives : où se trouvent aujourd'hui les meilleurs talents ? Pourquoi souhaitent-ils travailler dans la restauration, l'hôtellerie ou le secteur de l'événementiel ? Pourquoi pas ? Quelles sont les alternatives en matière de recrutement, par exemple les personnes en reconversion professionnelle ? Et que faisons-nous concrètement pour fidéliser les talents que nous avons recrutés ? Comment les accompagnons-nous ? Mais aussi : où fixons-nous les limites ?

Programme avec horaires approximatifs

Vendredi 2 octobre 2026

- | | |
|----------------------------|---|
| À partir de 10 h 15 | Rendez-vous à l'École hôtelière suisse de Lucerne (SHL) - Salon avec café et croissants |
| 10 h 45 | Table ronde avec des experts du secteur : « Former les talents, développer les talents » <ul style="list-style-type: none">○ Animation : Andrin Willi○ Marcel Gabriel, directeur des opérations à l'École suisse d'hôtellerie de Lucerne○ Martin Barth, chargé de cours à la Haute école de Lucerne, responsable du CAS « Reconversion professionnelle dans le tourisme »○ Raphael Herzog, directeur général de l'hôtel Vitznauerhof○ Tobias Thut, directeur marketing de Pilatus-Bahnen AG |
| 11 h 45 - 12 h 30 | Apéritif dans le salon et sur la terrasse de la SHL « Rencontres et échanges » avec les étudiants et l'hôte Marcel Gabriel |
| 12 h 45 - 14 h 45 | Déjeuner au Mandarin Oriental « Luzern Palace » - « une vision internationale des choses » avec l'hôte Stefan Leitner, directeur F&B |
| 15 h 15 - 16 h 45 « | Tout coule de source - les talents dans la restauration événementielle » - thé de l'après-midi à bord d'un bateau chez Tivolago AG au chantier naval - avec Harris Halilovic, responsable de la restauration sur le lac des Quatre-Cantons |
| 17 h 00 | « La conclusion : un ensemble harmonieux au KKL » - Apéro riche et visite des coulisses du KKL de Lucerne avec Lukas Zehnder, directeur culinaire du KKL de Lucerne |
| À partir de 19 h | Retour |

Coûts et accompagnement

La participation aux frais s'élève à 250 CHF par personne.

L'événement se déroule sans accompagnement et sans nuitée.

Inscription

Merci de vous inscrire de manière définitive d'ici le **jeudi 10 septembre 2026** par e-mail à l'adresse info@leadersclub.ch ou via le site web www.leadersclub.ch.

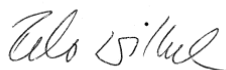
Le nombre de participants est limité à 25 personnes.

La visite tendance sera animée par Andy Roth et Jesca Li Wyss (Panta Rhei PR).

Cordialement



Andrin Willi
Président



Reto Wilhelm
Secrétariat