

splash

le magazine pour collaborateurs de Honegger SA | sept. 2010

Des collaboratrices et des collaborateurs satisfaits : l'alpha et l'omega d'une entreprise

Pour apprécier l'état d'esprit des collaboratrices et collaborateurs ainsi que du personnel d'encadrement, nous avons utilisé l'enquête de satisfaction qui fournit des renseignements très instructifs. Le niveau de satisfaction général a une influence décisive sur la réussite et la pérennité de notre entreprise et il a des répercussions directes sur les fluctuations de personnel, ce qui joue également sur le niveau de satisfaction de nos clients.

Si les collaboratrices et collaborateurs se sentent bien chez Honegger, cela contribue de manière positive à une bonne qualité de travail.

Dans ce bref compte-rendu, vous trouverez le récapitulatif de toutes les informations essentielles obtenues grâce au sondage de cette année.

*Texte: Vanessa Verri,
Assistante de la direction*

honegger

dans cette édition

<i>Editorial</i>	1
<i>latest News</i>	1
<i>Maisons de retraite Tessin</i>	2
<i>Recette de la saison</i>	3
<i>Sondage des collaborateurs</i>	4
<i>Nouvelles entrées</i>	5
<i>Jubilés / Promotions / Enfants</i>	6
<i>Portrait</i>	7
<i>Boisson de la saison</i>	7



Editorial

Nous pouvons nous réjouir de la réussite de notre stratégie de diversification dans les nouveaux domaines Facility Services, qui permettra de créer de nouveaux emplois. Nous pouvons ainsi accueillir aujourd'hui parmi nous de nouvelles collaboratrices et de nouveaux collaborateurs. Grâce à des formations adaptées et un accompagnement individuel, nous faisons en sorte que nos collaboratrices et collaborateurs disposent de tout le savoir-faire nécessaire pour faire leur travail de la manière la plus efficace possible dans le but de satisfaire au mieux les clients. Bon anniversaire tout spécialement à Willy Schwertfeger qui fête ses 35 années de services dans notre entreprise. Félicitations à tous ceux qui fêtent leur anniversaire.

Les maisons de retraite sollicitent de plus en plus les prestataires de service pour couvrir leurs besoins. Nos équipes de projet ont toutes les compétences nécessaires pour prendre en charge ce genre de missions: planification consciencieuse, devis détaillé et mise en œuvre. Les besoins et les souhaits de nos clients sont notre priorité et nous les conseillons et les accompagnons durant toutes les phases du projet. A titre d'exemple, nous vous présentons ici les prestations fournies à la maison de retraite Casa Solarum au Tessin.

Il n'est pas évident que des employé-e-s se sentent bien sur leur lieu de travail et veuillent ou puissent consacrer toute leur énergie à leur entreprise. L'amélioration des conditions de travail de nos employés est une de nos préoccupations principales. C'est pour cette raison que nous soumettons régulièrement nos employé-e-s à des sondages dont les résultats nous permettent de voir quelles améliorations peuvent être apportées et de prendre les mesures nécessaires. Car nous sommes persuadés que seuls des employés motivés et traités avec respect peuvent s'investir pleinement dans l'entreprise. En outre, il doit régner un climat de confiance mutuelle parmi les collaboratrices et collaborateurs. Vous trouverez ici quelques-uns des résultats du sondage de cette année.

Willy Schwertfeger part en retraite. Willy a commencé chez nous en 1977 et a occupé différentes fonctions au cours de sa carrière. Nous lui souhaitons une heureuse « retraite active » et une bonne santé.


Stefan Honegger
CEO

latest News

Ventes dans les régions

Nous sommes contents d'avoir gagné des clients bien connus des derniers mois. À cette occasion nous aimerons bien mentionner les entreprises suivantes:

Région Berne

WC commune de Köniz

Région Bâle

Uni Bâle

WC centre Aarau

Région Zurich

Livit Conciergeries

Fête fédérale de lutte Suisse et des jeux alpestres

Région Tessin

Maison de retraite „Casa Solarium“

Riseria Taverner

Mega Fiduciaria

Dolfid Fiduciaria

Région Jura

Joseph Erard SA

BWK-FMB

Région Neuchâtel

Helvetia Assurance

Région Valais

Caisse de compensation état du Valais

InfraPost - „La Poste“

Région Lausanne

ADM

Maisons de retraite Tessin

Nos prestations de service dans la maison de retraite „Solarium“ à Gordola

Honegger SA nettoie les 84 chambres avec les exigences les plus hautes par rapport à l'hygiène et la propreté. Cela inclut le nettoyage des sols, des volets roulants, des vitres, des meubles et des lits. Sept nettoyeurs et un chef de l'objet avec son remplaçant sont occupés que la maison de retraite satisfait les exigences les plus hautes par rapport à l'hygiène et la propreté pendant sept jours sur sept et pendant 365 jours par an. Pendant l'année nous accumulons environ 10'000 d'heures de travail. Honegger SA n'est pas que responsable pour une hygiène à se sentir bien dans la maison elle-même, mais nous nous occupons aussi des tâches spéciales sur demande, comme par exemple des rénovations des revêtements de sols, des travaux hygiéniques générales ou des désinfections totales et aussi du nettoyage des façades et des vitres. Le soin de l'environnement est aussi fait par nous. Après un décès, nous nous occupons de la chambre, nous la nettoyons et la désinfectons, de sorte qu'un nouveau client peut emménager.

Comment le nettoyage est-il organisé?

Le matin, les nettoyeurs travaillent de neuf heures jusqu'à midi quinze. Le chef de l'objet travaille pendant six heures et demie pour accomplir les travaux qui s'accumulent.

À part d'une machine industrielle, les nettoyeurs travaillent avec le nouveau chariot de Diversy. Ils utilisent que les chiffons humides pour nettoyer. Déjà le matin, les chiffons sont préparés pour le lendemain. Avec cette méthode nous pouvons garantir un processus de nettoyage complet. Le plan d'action pour tous les nettoyeurs est fait un an en avant et garantit au client un aperçu complet des travaux de nettoyage dans son objet.

*Texte: Sarah Honegger,
Marketing & Communication*



Campagne maisons de retraite au Tessin

Dans le contexte des prestations de service que nous fournissons dans cet objet avec succès, nous aimerions générer sous la forme d'une campagne des maisons de retraite des commandes supplémentaires au Tessin.

En collaboration avec le directeur de la maison de retraite „Solarium“, nous réalisons une histoire de succès qui présente la maison de retraite, nos prestations de service et la satisfaction des clients. Nous avons les coordonnées de tous les directeurs des maisons de retraite au Tessin, que nous demanderons d'une manière active avec l'aide de la campagne. Le but est d'utiliser le grand potentiel dans ce secteur.

*Texte: Sarah Honegger,
Marketing & Communication*



Sondage auprès des employés

Haut niveau de satisfaction chez nos collaboratrices et collaborateurs sur leur lieu de travail

Au mois de juin 2010, vous avez eu l'occasion de vous exprimer sur votre niveau de satisfaction au travail et d'évaluer vos supérieurs directs. Nous vous remercions de votre participation. Nous avons eu 55% de réponses, soit 7% de plus qu'en 2008.

Nous pouvons établir le compte-rendu suivant:

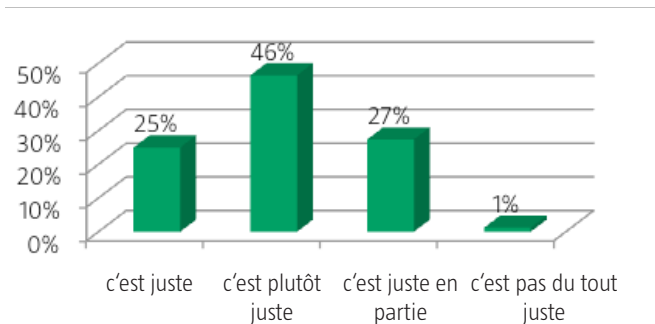
- Le niveau de satisfaction sur le lieu de travail est bon sur l'ensemble du territoire, la charge de travail est supportée sans difficulté par 87% des collaborateurs.
- La loyauté envers Honegger est très forte (97%) !
- Les informations sont généralement suffisantes, mais la réception de ces informations ne se fait pas au meilleur moment.

- Environ 80% des employés qualifient la collaboration avec leurs supérieurs d'ouverte, confiante et aisée.
- Seuls 20% des collaborateurs ne se sentent pas à l'aise dans certaines situations.
- Cependant, on note quelques différences dans les déclarations entre les régions 1 et 2.

Il n'est pas possible d'établir de comparaison avec les réponses à l'enquête effectuée deux ans auparavant, étant donné que celle de 2010 n'est pas structurée de la même manière. Dans l'ensemble cependant, la satisfaction sur le lieu de travail et la collaboration entre les collaborateurs et leurs supérieurs se maintiennent à un niveau élevé.

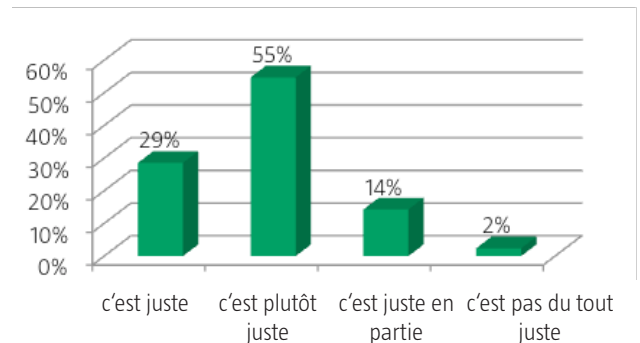
Extrait de l'enquête

Question: „Je reçois toutes les informations qui sont importantes pour la réalisation de mes tâches à temps“:



L'information doit être recherchée et fournie par tous. Nous disposons pour ce faire de nombreux moyens et de nombreuses personnes qui transmettent les informations. Nous voulons en apprendre plus sur les besoins et les déficits d'informations. Le département des

Question: „Les informations qu'on reçoit chez Honegger SA sont utiles et suffisantes“:



Ressources humaines à Köniz lancera une enquête en ligne au mois de septembre 2010 pour identifier les besoins en informations. Nous pourrons ensuite prendre des mesures ciblées pour combler les failles.

Appréciation des supérieurs

Comme pour la satisfaction des cadres et du personnel administratif, nous ne pouvons pas non plus, pour le questionnaire sur l'appréciation des supérieurs hiérarchiques, établir de comparaison avec l'enquête menée il y a deux ans. Globalement, il ressort de l'évaluation de cette année que les supérieurs s'efforcent de s'occuper au mieux de leurs subordonnés, de les soutenir et de les traiter de façon équitable. Voici les principales déclarations:

- Les supérieurs hiérarchiques laissent beaucoup de liberté à leurs subordonnés, dans le cadre de leurs compétences, pour travailler et prendre des décisions. Ceci est très apprécié par les collaborateurs.

- Les collaborateurs sentent qu'ils sont pris au sérieux par leurs supérieurs.
- Les supérieurs dispensent louanges et reproches et leurs feedbacks sont constructifs.
- Les supérieurs décident en ayant parfois au préalable consulté l'avis de leurs subordonnés.
- Les collaborateurs ne reçoivent pas toujours les informations en temps voulu.

Textes: Rolf Maurer, Responsable du personnel

Recette de la saison

Carré d'agneau à la sauce moutarde au Whisky et strudel

Ingrédients pour 4 personnes

Carré d'agneau

1 kg de carré d'agneau
sel, poivre
1 c.s. de beurre à rôtir
2 tranches de pain de mie
1 échalote hachée
2 c.s. de persil plat haché
1 c.s. d'aiguilles de romarin haché finement
huile d'olive
2 c.s. de poudre de moutarde
un peu d'eau ou de vin blanc

Sauce

0.5 dl de vin blanc
0.5 dl de Noilly Prat
1 c.s. de glace de viande ou fond
1 c.s. d'échalote hachée
1 c.s. de beurre
1 c.c. de moutarde de Dijon
1 c.s. de moutard de Meaux
(moutarde à gros grains)
1 c.s. de crème entière acidulée
1 dl de crème
1 c.s. de crème fouettée
sel, poivre
1 c.s. de persil plat haché
1 tombée de Whisky de malt non fumé

Strudel aux pommes de terre

2 pommes de terre moyennes
2 c.s. d'huile d'olive
400 g de pommes de terre
2 c.s. de beurre
4 c.s. de crème
2 c.s. de lardons
1 oignon
1 c.s. de marjolaine
1 c.c. de feuilles de thym
sel, poivre
2 feuilles de pâte à strudel
1 c.s. de beurre



Préparation

Carré d'agneau

Saler et poivrer les carrés d'agneau. Chauffer une poêle et saisir bien la viande de tous les côtés avec le beurre à rôtir. Cuire ensuite au four préchauffé à 80°C durant environ 60 min.

Hacer finement le pain de mie et le mélanger à l'échalote et aux fines herbes. Assaisonner et ajouter de l'huile d'olive de sorte à obtenir une pâte humide lisse. Mélanger la poudre de moutarde avec un peu d'eau ou de vin blanc pour en faire une purée épaisse et badigeonner le côté gras du carré avec un pinceau. Etaler ensuite la pâte au pain par-dessus et presser légèrement.

Chauffer le gril du four à haute température et faire gratiner la viande. Trancher et dresser sur une assiette chaude, puis napper de sauce avant de servir.

Sauce

Faire suer l'échalote dans un peu de beurre, puis déglacer au vin blanc et au Noilly Prat. Faire réduire légèrement, ajouter la glace de viande et faire réduire. Fouetter ou passer au mixeur plongeur la crème et la crème acidulée, incorporer la moutarde, saler et poivrer, puis parfumer d'une tombée de whisky de malt. Ajouter la crème fouettée et le persil à la fin.

Strudel aux pommes de terre

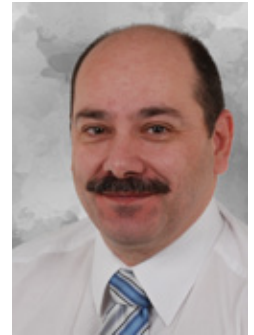
Peler les deux pommes de terre moyennes et le couper en dés de 1cm, les blanchir dans l'eau salée, les égoutter et les faire sécher sur un linge. Chauffer une poêle, y verser l'huile d'olive, puis rissoler les dés de pommes de terre. Faire revenir le lard et l'oignon dans l'huile d'olive et mélanger aux pommes de terre. Peler les 400g de pommes de terre, les couper en gros dés, les laver et les cuire à l'eau salée, les égoutter, les essorer et les passer au presse-purée. Mélanger les pommes de terre rissolées à la purée de pommes de terre, ajouter la crème et le beurre, saler et poivrer, puis incorporer les fines herbes. Couper les deux abaisses de pâte à strudel abaissée en deux, étaler sur un linge propre et répartir les pommes de terre sur chaque quart, rabattre les bords et rouler serré de sorte à obtenir des roulades d'un diamètre de 2 à 3 cm. Placer les strudels sur une plaque à gâteau recouverte de papier parchemin, enduire de beurre fondu et faire dorer au four préchauffé à 220°C. Couper le strudel et servir avec le carré d'agneau et la sauce.

Bon appétit...

Nom: Thomas Mäder
Fonction: Chef d'exploitation
Succursale: Zurich
Entrée: 1.7.2010



Nom: André Lang
Fonction: Chef d'exploitation
Succursale: Soleure
Entrée: 1.7.2010



Nom: Ian Kölliker
Fonction: Administration
Succursale: ZD
Entrée: Transfer de la formation



Nom: Ismail Salimi
Fonction: Apprenti Nettoyage
Succursale: Berne B&S
Entrée: 9.8.2010



Nom: Rita Minder
Fonction: Chef d'exploitation
Succursale: Rotkreuz
Entrée: 1.6.2010



Nom: Lisa King
Fonction: Apprenti commerçant
Succursale: ZD
Entrée: 1.8.2010



Nom: Noemi Ammann
Fonction: Admin. personnel
Succursale: Berne
Entrée: 1.6.2010



Nom: Mirjana Traore
Fonction: Apprenti Nettoyage
Succursale: Bâle B&S
Entrée: 12.8.2010



Nom: Jacqueline Wüthrich
Fonction: Directrice
Succursale: Planzer Gebäude-
reinigungen AG
Entrée: 1.6.2010

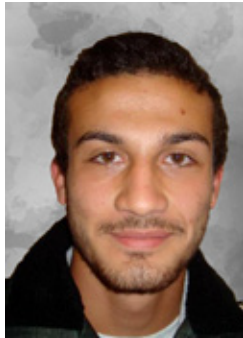


Nom: Filippo Urso Russo
Fonction: Apprenti Nettoyage
Succursale: Bâle B&S
Entrée: 12.8.2010



Nouvelles entrées

Nom: Ismail Emre Sari
Fonction: Apprenti Nettoyage
Succursale: Soleure B&S
Entrée: 9.8.2010



Nom: Evin Onur
Fonction: Stagiaire
Succursale: HLD
Entrée: 19.7.2010

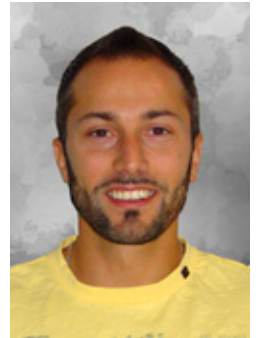


Nom: Camille Girardet
Fonction: Stagiaire
Succursale: HLD
Entrée: 19.7.2010



Jubilés

Nom: Christian Kleindienst
Fonction: Chef de département
UR
Succursale: Bâle
Entrée: 1.8.2005



Promotions

Nom: Katherina Kramer
Fonction: Chef d'exploitation
Succursale: St. Gall B&S
Entrée: 1.9.2010



Nom: Isabel Fernandes
Fonction: Chef d'exploitation
Succursale: Bâle
Entrée: 1.6.2010



Enfants

Nous tenons à féliciter les employés suivants et leur partenaires pour la naissance de leur fils:

Berisha Hajdin fils Erion, date de naissance 19.7.2010

Aykin Kadir fils Enes Ege, date de naissance 30.7.2010



35 ans chez Honegger



De 1965 à 1967, Willy Schwertfeger a travaillé comme homme d'entretien dans l'entreprise qui s'appelait encore Honegger Reinigungen AG. Il est parti pendant 10 ans avant de revenir en 1977 pour occuper un poste d'inspecteur, en activité annexe. A partir du 4 janvier 1982, il est devenu chef inspecteur, fonction aujourd'hui nommée chef d'intervention. Willy a travaillé 10 ans dans ce domaine et a parfois été confronté à des situations cocasses. De 1992 à 2000, il a été embauché par Honegger comme chef des expositions à la BEA. De 2001 à aujourd'hui, Willy a travaillé au service technique des Services centraux. Il a occupé ces fonctions jusqu'à la fin du mois de septembre 2010 ; il peut désormais profiter d'une retraite bien méritée.

Revenons maintenant sur les situations cocasses :

Un jour à la BEA, des lapins se sont échappés de leur cage et se sont mis à bondir partout dans la salle des petits animaux. Willy a eu très peur lorsqu'il a ouvert la porte et que 10 à 12 lapins lui ont sauté dessus. Il a fallu solliciter l'aide de toutes les bonnes volontés pour tenter de les rattraper : ce n'a pas été facile mais ce fut très amusant.

Jadis, on peignait encore à la main le logo Honegger sur les anciennes échelles en bois, à l'aide d'un pochoir. Willy participa aussi à l'opération. Il est difficile de se représenter de tels procédés de production aujourd'hui.

Dans les magasins IKEA, il y a ces aires de jeux formidables avec 14 000 à 15 000 petites balles qui rebondissent. Aujourd'hui encore, Honegger AG s'occupe en partie de leur nettoyage. Mais au début, transvaser toutes ces balles s'est révélé être une épreuve de patience, car on manquait encore du savoir-faire nécessaire et souvent des centaines de petites balles s'échappaient tout à coup partout dans la pièce. Il fallait alors les récupérer à la main une par une. Un travail fatiguant, que Willy exécutait pourtant toujours avec plaisir et une bonne dose de motivation. Aujourd'hui la technique de transvasement des balles est parfaitement maîtrisée, et plus aucune balle ne s'échappe.

Alors que le père de Willy travaillait encore chez Honegger et qu'il faisait les nettoyages dans une pâtisserie, le patron de la pâtisserie lui offrait parfois une boîte de sucreries en remerciement de son travail et tous les collaborateurs se régalaient de ces sucreries. Grâce à son père, le petit Willy a pu profiter de ces petits plaisirs. Cela l'a marqué déjà à l'époque et il ne pouvait donc pas manquer de fêter sa 35e année de services chez Honegger, le 1er août 2010. Nous lui souhaitons donc un bon anniversaire avant son départ en retraite, pour laquelle nous lui présentons tous nos vœux de bonheur.

Texte: Franziska Breyer, Resp. administration du personnel

Boisson de la saison

Jus de figes avec du porto

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 10 figes fraîches
- 2 cuillères à soupe de miel
- 4 oranges, jus
- 3 citrons, jus
- 150 millilitre de porto rouge
- 3 cuillères à soupe de Crushed Ice

Préparation

Il faut d'abord couper la base des figes, après les écorcer et à la fin les couper en huitième. Mettre tous les ingrédients à part du Crushed Ice dans une coupe plate et les mélanger. Couvrir la coupe et la laisser dans le frigo pendant 2-3 heures. Faire passer tout le mélange ensemble avec le Crushed Ice dans le mixeur. Passer le liquide à travers une passoire et le servir dans des verres.

