

# splash

das Mitarbeitermagazin der Honegger AG | September 2010

## *Zufriedene Mitarbeitende - das A und O eines Unternehmens*

Als Mass zur Beurteilung der Befindlichkeit der Mitarbeitenden und der Führungskräfte, gibt die Mitarbeiterzufriedenheit aufschlussreiche Auskünfte. Die Gesamtzufriedenheit hat einen entscheidenden Einfluss auf den Erfolg und die Zukunftsfähigkeit unserer Unternehmung und hat direkte Auswirkungen auf die Personalfluktuationsrate, was wiederum eng mit der Kundenzufriedenheit in Zusammenhang steht.

Fühlen sich die Mitarbeitenden bei Honegger wohl, so trägt dies nicht zu letzt entscheidend zu einer guten Arbeitsqualität bei.

In dieser splash-Ausgabe finden Sie eine Zusammenfassung mit den wichtigsten Erkenntnissen der diesjährigen Umfrage.

*Text: Vanessa Verri,  
Assistentin der Geschäftsleitung*

**honegger**

## *in dieser Ausgabe*

<i>Editorial</i>	1
<i>latest News</i>	1
<i>Altersheime Tessin</i>	2
<i>Rezept der Saison</i>	3
<i>Mitarbeiterumfrage</i>	4
<i>neu im Team</i>	5
<i>Jubilaren / Beförderung / Nachwuchs</i>	6
<i>Portrait</i>	7
<i>Getränk der Saison</i>	7



## Editorial

Es ist erfreulich, dass unsere Strategie der Diversifikation in neue FS Bereiche erfolgreich ist. Das bringt es mit sich, dass wir neue Arbeitsplätze schaffen können. Wir dürfen deshalb einige neue Mitarbeitende in unseren Reihen begrüßen. Durch gezielte Schulungen und Kurse und eine nahe Betreuung wollen wir sicher stellen, dass unsere Mitarbeitenden alles Know-how mit auf den Weg bekommen um ihre Arbeit effizient und zur besten Kundenzufriedenheit ausführen zu können. Auch dürfen wir einige Jubiläen feiern. Allen voran Willy Schwertfeger, der seit 35 Jahren im Dienst unserer Firma steht.

Alters- und Pflegeheime haben vermehrt das Bedürfnis, Dienstleistungen durch professionelle Anbieter ausführen zu lassen. Unsere Projektteams sind spezialisiert darauf, solche Aufgaben an die Hand zu nehmen, seriös zu planen, detailliert zu offerieren und zur Ausführung zu bringen. Dabei stehen die Bedürfnisse und Wünsche des Kunden stets im Vordergrund und wir beraten und begleiten diesen während der verschiedenen Projektphasen. Wir stellen Ihnen diesen Service am Beispiel des Altersheims Casa Solarium im Tessin vor.

Es ist nicht selbstverständlich, dass sich Angestellte an ihrem Arbeitsplatz wohl fühlen und ihre Kraft voll für das Unternehmen entfalten können/wollen. Es ist uns ein Anliegen, die Arbeitsbedingungen für unser Personal zu verbessern. Deshalb führen wir regelmässig Mitarbeiterbefragungen durch, aus welchen wir unser Verbesserungspotenzial ableiten und konkrete Massnahmen daraus planen. Denn es ist unsere tiefe Überzeugung, dass nur motivierte und mit Respekt behandelte Mitarbeitende sich voll in die Firma einbringen. Dazu muss ein Klima des gegenseitigen Vertrauens herrschen. Wir stellen Ihnen in dieser Ausgabe einige Resultate der diesjährigen Umfrage vor.

Unser Willy Schwertfeger geht in die verdiente Pension. Willy arbeitete ab 1977 für unsere Unternehmung und hatte während seiner Karriere verschiedene Funktionen inne. Wir wünschen ihm nun für die grosse Umstellung in den „aktiven Unruhestand“ alles Gute und beste Gesundheit.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre.

  
Stefan Honegger  
CEO

# latest News

## Verkäufe in den Regionen

Wir freuen uns, weitere namhafte Kunden in den letzten Monaten dazugewonnen zu haben. An dieser Stelle möchten wir folgende Firmen erwähnen:

### Region Bern

WC Gemeinde Köniz

### Region Basel

Uni Basel

WC Center Aarau

### Region Zürich

Livit Hauswartungen

Eidg. Älpler und Schwingfest

### Region Tessin

Altersheim Casa Solarium

Riseria Taverne

Mega Fiduciaria

Dolfid Fiduciaria

### Region Jura

Joseph Erard SA

BWK-FMB

### Region Neuenburg

Helvetia Assurance

### Region Wallis

Caisse de compensation état du Valais

InfraPost - „La Poste“

### Region Lausanne

ADM

## Unsere Dienstleistungen im Altersheim „Solarium“ in Gordola

Honegger AG reinigt die 84 Zimmer mit den höchsten Ansprüchen an Hygiene und Sauberkeit. Dazu gehört die Reinigung der Böden, der Rollläden, Fenster, Möbel und Betten. Sieben Reinigerinnen, ein Chef des Objektes und sein Stellvertreter kümmern sich darum, dass das Altersheim an sieben Tagen in der Woche und während 365 Tagen im Jahr in Bezug auf Hygiene und Sauberkeit auf dem höchsten Stand ist. Während des Jahres ergeben sich ungefähr 10'000 Arbeitsstunden. Es wird nicht nur im Haus für eine Hygiene zum Wohlfühlen gesorgt, zusätzlich zur Unterhaltsreinigung übernehmen wir auch spezifische Arbeiten auf Anfrage wie etwa Renovierungsarbeiten für Böden, allgemeine hygienische Arbeiten oder Gesamtdesinfektionen, Fassaden- sowie Fensterreinigungen. Die Umgebungspflege wird ebenfalls von uns gemacht. Nach einem Todesfall sorgen wir dafür, dass das Zimmer komplett gereinigt und desinfiziert wird, so dass ein neuer Bewohner einziehen kann.

Wie ist die Reinigung organisiert?

Morgens arbeiten die Reinigungskräfte von 09.00 bis ca. 12.15 Uhr. Der Chef des Objektes ist während 6.5 Stunden pro Tag im Einsatz, um die diversen anfallenden Arbeiten zu erledigen.

Nebst einer Industriemaschine arbeiten die Reinigungskräfte mit den neuen Reinigungswagen von Diversey, in denen die Textilien bereits vorgefeuchtet zum Einsatz kommen. Bereits am Morgen werden die Reinigungstextilien für den nächsten Tag vorbereitet, somit ist ein lückenloser Reinigungsablauf gewährleistet. Der Einsatzplan für die Reinigungskräfte wird jeweils für ein Jahr gemacht und garantiert dem Kunden die komplette Übersicht über die Reinigungsarbeiten in seinem Objekt.

*Text: Sarah Honegger,  
Marketing & Kommunikation*



---

## Kampagne Altersheime Tessin

In Zusammenhang mit den erfolgreichen Dienstleistungen, die wir in diesem Objekt erbringen, wollen wir in Form einer Altersheim-Kampagne zusätzliche Aufträge im Tessin erhalten.

In Zusammenarbeit mit dem Direktor des Altersheimes Solarium erarbeiten wir eine Success-Story, die das Altersheim, unsere Dienstleistung und die Kundenzufriedenheit vorstellt und aufzeigt. Wir haben die Kontaktdaten von sämtlichen Altersheimdirektoren im Tessin, die wir mit dem genannten Hilfsmittel aktiv angehen werden.

Ziel ist es, das grosse Potenzial in diesem Sektor zu nutzen und auszuschöpfen.

*Text: Sarah Honegger,  
Marketing & Kommunikation*



## Hohe Zufriedenheit unserer Mitarbeitenden am Arbeitsplatz

Im Juni 2010 konnten Sie sich online über die Zufriedenheit am Arbeitsplatz äussern und Ihren direkten Vorgesetzten beurteilen. Besten Dank für Ihre Teilnahme. Wir haben 55% Rücklauf gehabt, was eine 7%-ige Steigerung gegenüber 2008 bedeutet.

Zusammenfassend können wir Folgendes aussagen:

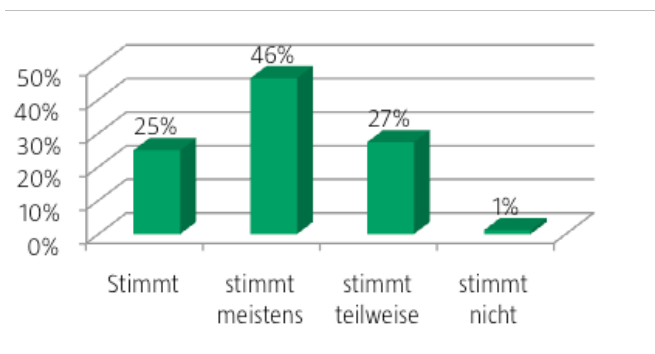
- Die Zufriedenheit am Arbeitsplatz ist gesamtschweizerisch gut, ebenso die Bewältigung des Arbeitspensums scheint bei 87% der Mitarbeitenden in Ordnung zu sein
- Die Loyalität gegenüber Honegger als Arbeitgeber ist sehr hoch (97%)!
- Die Informationen sind im Allgemeinen genügend, der Zeitpunkt des Erhalts der Infos ist nicht optimal

- Die Zusammenarbeit Vorgesetzte / Mitarbeitende wird von rund 80% der Mitarbeitenden meistens als offen, vertrauensvoll und unproblematisch gesehen
- Nur etwa 20% der Mitarbeitenden fühlen sich in gewissen Situationen nicht wohl.
- Es gibt gewisse Unterschiede bezüglich Aussagen zwischen den Regionen 1 und 2

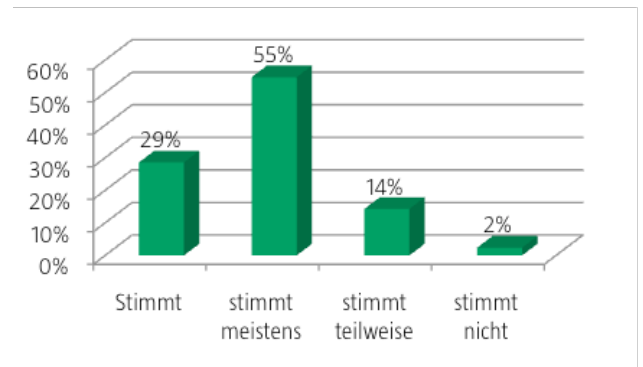
Ein direkter Vergleich zu den Antworten vor 2 Jahren kann nicht gezogen werden, da die Umfrage 2010 anders strukturiert worden ist. Generell können wir sagen, dass sich die Zufriedenheit am Arbeitsplatz sowie die Zusammenarbeit zwischen Vorgesetzten und Mitarbeitenden erfreulicherweise auf gleich hohem Niveau halten.

## Auszug aus der Umfrage

Frage: „Ich erhalte rechtzeitig alle Informationen, die zum Erfüllen meiner Aufgabe wichtig sind.“:



Frage: „Die Informationen innerhalb der Honegger AG sind zweckdienlich und genügend.“:



Information ist eine Bring- und Holschuld. Dabei stehen uns viele Instrumente und Personen zur Verfügung, welche Informationsträger sind. Die Informationsbedürfnisse wollen wir nun genauer

wissen. Das HR Köniz wird im September 2010 eine Online-Umfrage starten, um die Informationsbedürfnisse herauszufinden. Danach werden wir die Schwachstellen gezielt angehen können.

## Vorgesetztenbeurteilung

Wie auch bei den anderen Umfragen können wir bei der diesjährigen Vorgesetztenbeurteilung keine direkten Vergleiche mit derjenigen vor 2 Jahren vornehmen. Generell sagt die diesjährige Bewertung aus, dass die Vorgesetzten ihre Führungsaufgaben ernst nehmen, sich um ihre Mitarbeitenden kümmern, sie unterstützen und fair behandeln. Nachfolgend die wichtigsten Aussagen:

- Die Vorgesetzten lassen den Mitarbeitenden im Rahmen ihrer Kompetenzen grossen Spielraum zum Arbeiten und Entscheiden. Dies wird von den Mitarbeitenden geschätzt.

- Die Mitarbeitenden fühlen sich von den Vorgesetzten ernst genommen
- Die Vorgesetzten loben ab und zu und geben sachliche Feedbacks
- Die Vorgesetzten entscheiden teilweise nach Einbezug der Meinungen der Mitarbeitenden
- Die Mitarbeitenden werden nicht immer rechtzeitig informiert

Texte: Rolf Maurer, Leiter Personal

# Rezept der Saison

## Lammkarree mit Senf-Whisky-Sauce und Kartoffelstrudel

### Zutaten für 4 Personen

#### Lamm

1 kg Lammkarree  
Salz, Pfeffer  
1 EL Bratbutter  
2 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde  
1 Schalotte, gehackt  
2 EL Petersilie, gehackt  
1 TL Rosmarinadeln, feingeschnitten  
Olivenöl  
2 EL Senfpulver  
etwas Wasser oder Weisswein

#### Sauce

0.5 dl Weisswein  
0.5 dl Noilly Prat  
1 EL Fleischglace, ersatzweise Fond  
1 EL Schalotten, gehackt  
1 EL Butter  
1 TL Dijon-Senf  
1 EL Meaux-Senf (grobkörniger Senf)  
1 EL saurer Vollrahm  
1 dl Rahm  
1 EL Rahm, geschlagen  
Salz, Pfeffer  
1 EL Petersilie, gehackt  
1 Schuss Malt-Whisky

#### Kartoffelstrudel

2 mittlere Kartoffeln  
2 EL Olivenöl  
400 g Kartoffeln  
2 EL Butter  
4 EL Rahm  
2 EL Speckwürfelchen  
1 Zwiebel  
1 EL Majoran  
1 TL Thymianblättchen  
Salz, Pfeffer  
2 Blätter Strudelteig  
1 EL Butter zum bestreichen



### Zubereitung

#### Lamm

Die Lammkarrees mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Bratpfanne erhitzen, das Fleisch in Bratbutter auf allen Seiten gut anbraten. Im auf 80°C vorgeheizten Ofen ca. 60min garen.

Toastbrot ohne Rinde fein hacken, mit den Schalotten und den Kräutern vermischen. Würzen und so viel Olivenöl begeben, bis eine feuchte, geschmeidige Masse entsteht. Senfpulver mit Wasser oder Weisswein zu einem dicken Brei vermischen und das Fleisch mit einem Pinsel mit dem Senfbrei einstreichen. Die Brotmasse darauf verteilen und andrücken.

Den Backofengrill auf die höchste Stufe schalten und das Fleisch darunter goldbraun überbacken. Tranchieren und mit Sauce anrichten.

#### Sauce

Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen, etwas einreduzieren lassen, die Fleischglace oder Fond dazugeben und stark einreduzieren. Rahm und Sauerrahm mit dem Schwingbesen einrühren, würzen und mit Malt-Whisky parfümieren. Den geschlagenen Rahm und die Petersilie erst am Schluss begeben.

#### Kartoffelstrudel

Die zwei Kartoffeln rüsten, in 1cm grosse Würfel schneiden, im Salzwasser blanchieren, abschütten und auf ein Tuch trocken legen. Bratpfanne erhitzen, Kartoffelwürfel in Olivenöl goldbraun braten. Speck und Zwiebeln im Olivenöl anschwitzen und mit den Bratkartoffeln vermischen. Die 400g Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden, waschen, in Salzwasser weichkochen, abschütten, austrocknen und durch ein Passevite streichen. Die Bratkartoffeln mit dem Kartoffelschnee, dem Rahm und der Butter vermischen, würzen und Kräuter untermischen.

Strudelteig in vier Teile schneiden, auf einem sauberen Tuch ausbreiten mit je ¼ der Kartoffelmasse füllen, die Enden einschlagen und einrollen. Die Strudel auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen, mit flüssiger Butter bestreichen und im auf 220°C vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

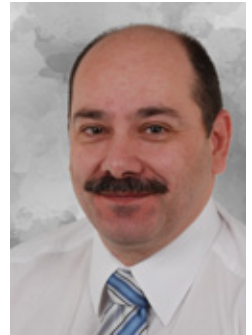
Den Strudel aufschneiden und zusammen mit dem Lammkarree und der Sauce servieren.

# E Guete...

**Name:** Thomas Mäder  
**Funktion:** Einsatzleiter  
**Betrieb:** Zürich  
**Eintritt:** 1.7.2010



**Name:** André Lang  
**Funktion:** Einsatzleiter  
**Betrieb:** Solothurn  
**Eintritt:** 1.7.2010



**Name:** Ian Kölliker  
**Funktion:** Sachbearbeiter  
Administration  
**Betrieb:** ZD  
**Eintritt:** Übertritt von  
Ausbildung



**Name:** Ismail Salimi  
**Funktion:** Auszubildender  
Reiniger  
**Betrieb:** Bern B&S  
**Eintritt:** 9.8.2010



**Name:** Rita Minder  
**Funktion:** Einsatzleiterin  
**Betrieb:** Rotkreuz  
**Eintritt:** 1.6.2010



**Name:** Lisa King  
**Funktion:** Auszubildende  
Kauffrau  
**Betrieb:** ZD  
**Eintritt:** 1.8.2010



**Name:** Noemi Ammann  
**Funktion:** Sachbearbeiterin HR  
**Betrieb:** Bern  
**Eintritt:** 1.6.2010



**Name:** Mirjana Traore  
**Funktion:** Auszubildende  
Reinigerin  
**Betrieb:** Basel B&S  
**Eintritt:** 12.8.2010



**Name:** Jacqueline Wüthrich  
**Funktion:** Geschäftsführerin  
**Betrieb:** Planzer Gebäude-  
reinigungen AG  
**Eintritt:** 1.6.2010

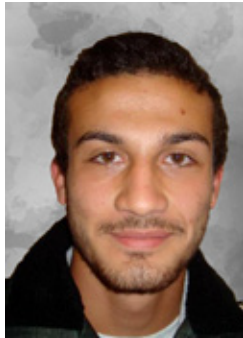


**Name:** Filippo Urso Russo  
**Funktion:** Auszubildender  
Reiniger  
**Betrieb:** Basel B&S  
**Eintritt:** 12.8.2010



# neu im Team

**Name:** Ismail Emre Sari  
**Funktion:** Auszubildender  
Reiniger  
**Betrieb:** Solothurn B&S  
**Eintritt:** 9.8.2010



**Name:** Evin Onur  
**Funktion:** Praktikantin  
**Betrieb:** HLD  
**Eintritt:** 19.7.2010

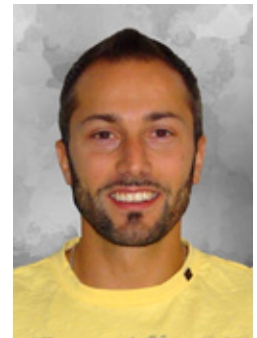


**Name:** Camille Girardet  
**Funktion:** Praktikantin  
**Betrieb:** HLD  
**Eintritt:** 19.7.2010



# Jubilaren

**Name:** Christian Kleindienst  
**Funktion:** Abteilungsleiter UR  
**Betrieb:** Basel  
**Eintritt:** 1.8.2005



# Beförderung

**Name:** Katherina Kramer  
**Funktion:** Einsatzleiterin  
**Betrieb:** St. Gallen B&S  
**Eintritt:** 1.9.2010



**Name:** Isabel Fernandes  
**Funktion:** Einsatzleiterin  
**Betrieb:** Basel  
**Eintritt:** 1.6.2010



# Geburten

Wir gratulieren den folgenden Mitarbeitern und Ihren Partnerinnen herzlich zum Nachwuchs:

Berisha Hajdin                      Sohn Erion, Geb. Dat. 19.7.2010

Aykin Kadir                         Sohn Enes Ege, Geb. Dat. 30.7.2010



# 35 Jahre bei Honegger



Von 1965 bis 1967 hat Willy Schwertfeger als Tagesreiniger bei der damals noch lautenden Honegger Reinigungen AG gearbeitet. Dann machte er einen Unterbruch von 10 Jahren und ist 1977 als nebenamtlicher Inspektor wieder eingetreten. Ab dem 04.01.1982 war er dann als sogenannter Chef Inspektor, heute unter der Bezeichnung Einsatzleiter bekannt, tätig. Ganze 10 Jahre hat Willy in diesem Bereich gearbeitet und so manch lustige Situation erlebt. Von 1992 bis 2000 war er durch Honegger als Ausstellungschef an der BEA angestellt. Von 2001 bis heute ist Willy im technischen Dienst der Zentralen Dienste tätig. Diese Arbeit absolvierte er bis Ende September 2010 und ist nun in den wohlverdienten Ruhestand getreten.

Um noch mal auf die lustigen Situationen zu sprechen zu kommen:

An der Bea ist es vorgekommen, dass sich in der Kleintierhalle die Kaninchen ihren Weg aus dem Gehege gegraben hatten und frei durch den Raum gehoppelt sind. Da war der Schreck gross, als Willy die Tür aufschloss und ihm 10 – 12 Hüpfen entgegen kamen. Die mussten unter Einsatz aller helfenden Händen und flinken Füßen wieder eingefangen werden, was nicht ganz einfach, aber dennoch sehr unterhaltsam war.

Früher wurden alte Holzleitern noch mit Hilfe einer Schablone und Handbemalung mit dem Honegger Logo versehen. Auch dort half Willy fleissig mit. Diese Produktionsweise kann man sich heute kaum noch vorstellen.

In der IKEA gibt es diese tollen Kinderbecken mit 14'000 – 15'000 kleinen Spielbällen zum Hineinspringen. Diese reinigt Honegger AG zum Teil heute noch. Allerdings war die Bewältigung des Umfüllens am Anfang eine Geduldsprobe, da die Routine fehlte und oft hunderte von diesen kleinen Bällen plötzlich durch den ganzen Raum sprangen. Da musste man diese halt per Hand zusammensuchen. Mühsame Arbeit, welche Willy trotzdem immer mit Freude und viel Motivation erledigt hat. Heute ist das Umfüllen zur Routine geworden, herum-springende Bälle sind somit kein Thema mehr.

Als Willy's Vater noch bei Honegger gearbeitet hat und er in einer Konditorei reinigte, lobte die Patisserie die getane Arbeit mit einem Karton voller Süssigkeiten, die von den Mitarbeitenden genüsslich vertilgt wurden. In diesen Genuss ist Willy dank seinem Vater schon als kleiner Bub gekommen. Das hat ihn wohl schon damals geprägt und so konnte es nicht anders kommen, als dass Willy am 01.08.2010 sein 35-jähriges Dienstjubiläum feiern konnte. Ein schönes Jubiläum kurz vor der Pensionierung, für welches wir ihm alles Gute wünschen.

*Text: Franziska Breyer, Leiterin Personaladministration*



## Getränk der Saison

### Feigensaft mit Portwein

Für 4 Personen

#### Zutaten

10 frische Feigen  
2 EL Honig  
4 Orangen, Saft  
3 Zitronen, Saft  
150 ml roter Portwein  
3 EL Crushed Ice

#### Zubereitung

Von den Feigen den Ansatz wegschneiden, die Früchte schälen und in Achtel schneiden. Zusammen mit allen übrigen Zutaten bis auf das Crushed Ice in eine flache Schüssel geben und gut verrühren. Zugedeckt 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Dann zusammen mit dem Crushed Ice in den Mixer geben und fein mixen. Durch ein Sieb seihen und in Gläsern servieren.