C-Magazine 10

Chères et chers collègues Care,

La fin de l'année 2020 est en vue. Et quelle année ! C'était complètement différent de ce que nous avions espéré, mais nous ne nous sommes pas laissé démonter. La solidarité, la collégialité et la persévérance de Care sont réconfortantes et impressionnantes. Je vous suis extrêmement reconnaissant pour l'engagement dont vous avez fait preuve durant cette crise inattendue. Même si les fêtes seront différentes cette année, je voudrais souhaiter à toutes et à tous de très beaux jours et une bonne, saine et heureuse année.

Joost Tibosch

Le fait que des choses belles et intéressantes se soient produites chez Care, même en cette année de folie, prouve que notre famille reste attachée à un monde plus beau. Dans cette édition, vous lirez diverses nouvelles, ferez connaissance avec de nouveaux visages (et en apprendrez davantage sur certains collègues) et nous vous donnerons des conseils pour faire de ces journées de fin d'année une période agréable.

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année avec beaucoup de chaleur, d'amour et de soutien (même si c'est à distance). Avec vous, nous espérons une année 2021 avec de belles choses en réserve, afin que nous puissions rapidement laisser derrière nous les difficultés de cette année.

Joyeuses fêtes et bonne lecture !

L'équipe de rédaction

Impact

MADE BLUE

Care veut faire du monde un endroit plus beau, de différentes manières. C'est pourquoi nous avons prolongé notre collaboration avec MADE BLUE et parrainons une fois de plus l'eau potable.
Cette année, nous avons fait don de 12,5 millions de litres d'eau, ce qui signifie que 170 personnes dans des pays en développement auront de l'eau potable pendant les dix prochaines années. Vous voulez en savoir plus sur cette belle initiative ? N'oubliez pas de lire l'interview de Chantal sur le site de Vebego..

l'Interview de Chantal >

Travail significatif

L'enquête sur le Travail significatif est toujours en cours. Nous voulons donner à chacun la possibilité de faire part de son opinion, c'est pourquoi vous pouvez remplir le questionnaire jusqu'à la mi-décembre. Nous aimerions savoir ce que c'est pour vous de travailler à Care et ce que vous aimez et n'aimez pas. N'oubliez pas de participer, afin que nous puissions tenir compte de votre avis !

REMPLISSEZ LE QUESTIONNAIRE >

Parrainez un enfant !

Chez Care, vous pouvez parrainer un enfant en faisant un don mensuel à Plan International. C'est possible à partir de 0,5 € et cela se fait par le biais des salaires. De cette manière, vous aidez les enfants des pays en développement à aller à l'école et à avoir plus d'opportunités.

Sur le site web de Plan International, vous pouvez en savoir plus sur la différence que l'éducation fait pour les filles. Intéressé(e) ?Envoyez un courriel à chantal.moerenhout@care.be.

1000 Girls >

Nouvelles

De la salle blanche au bureau

L'hygiène étant encore plus importante en période de corona, les directives relatives aux salles blanches sont désormais également utiles dans l'environnement des bureaux. Cliquez ici pour en savoir plus sur les connaissances qui sont dorénavant d'une importance vitale au bureau.

Contrairement aux bureaux, il existe naturellement aussi des conditions strictes en matière de vêtements pour le nettoyage des salles blanches. Découvrez plus loin dans ce magazine les tenues que portent les collègues de CEC avant de pouvoir entrer en salle blanche.

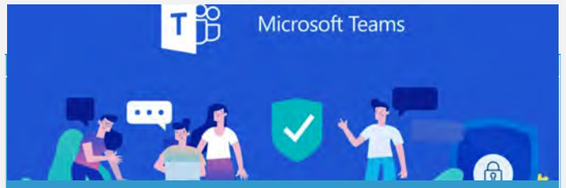
plus d'info (en NL.) >

Nouveau calculateur

Le 9 novembre, Michel Bakeroot a commencé à travailler comme calculateur pour l'équipe commerciale. Il travaillait chez Care en tant que chef d'équipe COC région Ouest depuis le mois de juin, mais était intéressé par un poste commercial plus administratif et était tout à fait prêt à relever ce nouveau défi.

Nicky sera désormais son superviseur. Notre calculateur chevronné Luc le formera aux ficelles du métier, de sorte que nous pourrons bientôt constituer un backup à part entière.

Bonne chance, Michel!



Intranet

Le nouvel intranet pour les employés sera en place à la fin de 2020 et fonctionnera avec Sharepoint/Teams. Pour les ouvriers, cela reste comme avant : tout le monde peut encore toujours se connecter au site web de Care avec son adresse électronique.

Nous utilisons l'intranet pour communiquer avec tous les collaborateurs, mais vous pouvez également soumettre des demandes de congé, lire les rapports du comité d'entreprise, etc.

N'oubliez pas de consulter l'intranet, si ce n'est déjà fait. Vous ne pouvez pas le faire ? Demandez alors de l'aide à votre chef d'équipe.

Jubilaires

L'incroyable engagement et la loyauté de nos employés sont ce qui fait le succès de notre organisation. Les nombreuses années de soutien de la part de nombreux membres de la famille Care nous font chaud au cœur et nous rendent très reconnaissants. C'est pourquoi nous tenons à féliciter chaleureusement les jubilaires d'octobre, novembre et décembre. Merci et continuez le bon travail !

10 ans – 2010

El Otman Aghadar
Alma De Wolf
Christel Sax
Annick Swinnen
Recep Uruc
Anja Vanhove

20 ans – 2000

Driss Lazar
Liliane Marchand

> Anja Vanhove a été mise à l'honneur pour 10 ans de bons et loyaux services chez Care. La cheffe d'équipe Roxanne de Vos déclare : 'Anja est une grande dame qui a vraiment un cœur pour Care !' #jubilaris #proficiat #goteamroxanne #goteamsud

Iedereen feest...

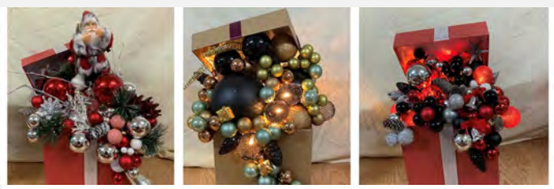
La fin de l'année est en vue et avec elle les jours de fête — qui auront un air différent cette année. C'est bien sûr regrettable, mais nous en tirerons le meilleur parti. Certains collègues de Care partagent ci-dessous quelques bonnes idées et de savoureuses recettes pour faire de la période de Noël un moment amusant et agréable. Nous espérons pouvoir bientôt nous réunir à nouveau avec toute la famille pour célébrer comme nous aimons le faire !

Une idée de Noël de Prisca Hermans

La fête de Noël en famille n'aura pas lieu, alors mon petit ami et moi avons décidé d'organiser un quizmas. Le mot dit tout : un quiz pendant Noël, sur Skype. De cette façon, nous pouvons encore voir toute la famille et créer une atmosphère familiale avec une activité amusante. Nous l'attendons déjà avec impatience !

Une idée de Noël de Vera Verburgh

J'ai modifié de vieilles boules de Noël, les ai rendues robustes et transformées en décorations de Noël. C'était très amusant à faire et cela illumine ma maison. Avec le sapin de Noël et les lumières, les décorations de Noël rendent l'endroit très chaleureux et agréable.



Une idée de Noël de Sien De Clerck

Je fabrique des boîtes de Noël, adaptées à l'intérieur, pour encore plus de convivialité. C'est une activité amusante par un jour de pluie le week-end. Apparemment, je ne suis pas le seul à aimer faire ça, car les boîtes se sont rapidement vendues dans l'Action.

Recette de Marga Jacobs : Salade de hareng de mon arrière-grand-mère Emma Ernst & grand-mère Ilse Ernst

Ma grand-mère et mon arrière-grand-mère étaient d'origine allemande. Certains plats ont été transmis de génération en génération. La veille de Noël, nous nous réunissions avec toute la famille pour manger des sandwiches, des pistolets et la salade de hareng typique avec du pain Pumpernickel que ma grand-mère préparait. Nous l'attendions toujours avec impatience ! Comme mes grands-parents sont devenus trop vieux, j'ai repris le flambeau et chaque année je prépare la même salade de hareng avec du pain Pumpernickel. C'est très simple, mais pour nous c'est de la pure nostalgie.

- Ingrédients -

- 1 kg de filets de hareng au vinaigre (+ oignon)
- 3 œufs
- ½ pot de petits cornichons au vinaigre (pas aigre-doux)
- 2 cuillerées à soupe de crème aigre
- 2 cuillerées à soupe de mayonnaise
- Poivre et sel

- Préparation -

1. Laissez égoutter les filets de hareng et l'oignon dans une passoire.
2. Cuisez les œufs durs.
3. Coupez les filets de hareng en petits dés.
4. Coupez également une partie de l'oignon qui l'accompagne en petits morceaux.
5. Coupez les cornichons en petits morceaux.
6. Pelez les œufs durs et écrasez-les avec une fourchette.
7. Mettez le tout ensemble et mettez à couvert au réfrigérateur.
8. Au moment de servir, ajoutez la crème aigre, la mayonnaise et le poivre du moulin selon votre goût (le sel n'est pas vraiment nécessaire, car le hareng est salé).
9. Mélangez bien le tout.

C'est délicieux sur un **sandwich**, un **pain au levain brun** ou un **pain Pumpernickel**.

Bon appétit !

Recette de Johan Van Calster : Carbonnade belge (à la flamande)

Le classique parmi les classiques de la cuisine belge est sans aucun doute la carbonnade ! J'ai reçu cette recette de ma grand-mère et je la fais toujours de la même façon.

- Ingrédients -

- 2 gros oignons
- 1 gousse d'ail
- Beurre
- 1 kg de ragoût de bœuf
- Poivre et sel
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 2 petites bouteilles de Piedboeuf (bière de table brune)
- ½ cuillerée de moutarde forte (Bister)
- 1 cuillerée à soupe de sirop de Liège
- Thym et laurier
- 1 cuillerée à thé de cumin
- 1 cuillerée à café d'épices à ragoût (Verstegen)
- 1 cuillerée à soupe de maïzena

- Préparation -

1. Pelez les oignons et coupez-les en morceaux. Faites chauffer une cocotte et faites-y fondre une noix de beurre. Faites-y mijoter les oignons et une gousse d'ail écrasée.
2. Faites chauffer une poêle à feu moyen et faites-y fondre une noix de beurre. Saisissez les morceaux de bœuf dans la poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ne mettez pas trop de morceaux de viande dans votre poêle en même temps, sinon votre viande ne cuira pas correctement. Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre. Saupoudrez 1 cuillère à soupe de farine sur les morceaux de viande cuits. Laissez cuire cela à feu doux. Verser ensuite les morceaux de viande dans la cocotte contenant l'oignon et l'ail.
3. Versez les 2 bouteilles de Piedboeuf dans la poêle et décollez tous les sucs.
4. Versez ensuite le liquide de la poêle dans la cocotte.
5. Ajoutez une demi-cuillerée à soupe de moutarde Bister (ou une autre moutarde forte). Ajoutez une cuillerée à soupe de sirop de Liège, suivi par un peu de thym, de laurier, une cuillerée à thé de cumin et une cuillerée à café d'épices à ragoût.
6. Mettez le couvercle sur la cocotte et laissez mijoter le mélange 2 à 3 heures à feu doux. Dissolvez une cuillère à soupe de fécule de maïs dans un peu d'eau froide et ajoutez-la au ragoût. À la fin, vous pouvez encore assaisonner comme vous le souhaitez.

Carbonnade avec des frites… **un succès belge**. Pour les amateurs, vous pouvez ajouter un peu de **chicon** cru. Régalez-vous !

Bon appétit !

Nous sommes Care

Naima Enniy

Âge: 42 ans

Fonction et localisation : Décoratrice d'intérieur (Wilrijk et Anvers)

Chez Care depuis : 2015

Mon expérience chez Care : J'aime travailler chez Care !

Activité corona la plus agréable :Marcher, faire du vélo avec mon mari et ma fille et cuisiner de délicieux plats.

Destination de vacances préférée : Agadir, Maroc

Question de Vicky Bosch : *Que feriez-vous si vous gagniez au lotto et ne deviez plus travailler ?* Désolée, je ne joue pas au lotto !

Ma question pour le prochain employé : Préférez-vous vivre en ville ou à la campagne ? Pourquoi ?

Hassan Safsafi

Âge: 49 ans

Fonction et localisation : Aide-responsable d'immeuble, Janssens Pharmaceutica Geel

Chez Care depuis : 2003

Mon expérience chez Care : Je fais mon travail avec beaucoup de plaisir.

Activité corona la plus agréable : Désinfecter !

Destination de vacances préférée : la nature marocaine, dans les montagnes

Vous ne me rencontrerez jamais ici : festivals, discothèques

Question d'Asli Celik : *Quelle est la raison principale pour laquelle vous travaillez chez Care ?* Je travaille chez Care depuis des années et le fais chaque jour avec passion.

Ma question pour le prochain employé : Que pensez-vous de votre environnement chez Care ?

Jordy Nys

Âge: 22 ans

Fonction et localisation : Collaborateur ICT-helpdesk à Deurne

Chez Care depuis : janvier 2019

Anecdote Care : Lorsque nous avons dû commander de nouveaux ordinateurs portables, nous avons accidentellement commandé d'anciens ordinateurs portables alors que nous étions déjà passés à un nouveau modèle ! Heureusement, il nous restait un ordinateur portable pour nous aider et nous avons pu renvoyer la mauvaise commande, mais cela nous a donné des sueurs.

Activité corona la plus agréable : De longues promenades dans la nature avec ma copine, alternées avec une balade en moto. J'aime aussi tirer pendant une heure sur des pigeons d'argile.

Destination de vacances préférée : Partout où je peux plonger, je me sens comme un poisson dans l'eau.

Vous ne me rencontrerez jamais ici : sur un podium ou sous les projecteurs

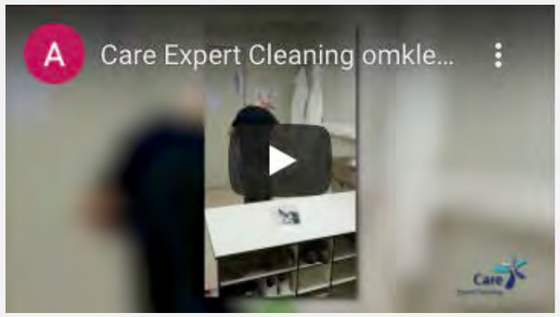
Question de Martine Van Nuffel : Quelle est la prochaine chose que vous aimeriez finir sur

Impeccable

Défilé de mode en salle blanche

Nettoyer une salle blanche, ça ne se fait pas comme ça ! Il existe toutes sortes de procédures liées au nettoyage correct d'une salle blanche et l'une de ces procédures concerne le changement de vêtements, la manière de le faire et les vêtements à porter en tant que technicien de surface.

Dans cette vidéo, vous pouvez voir ce que vous devez porter avant de pouvoir entrer dans la salle blanche (merci à notre client Eurofins Amatsigroup Zwijnaarde).



Campagne respect

Nos collaborateurs veillent à ce que les bureaux soient propres tous les jours, mais le personnel de certains clients ne montre pas toujours la même appréciation. C'est un gaspillage de travail et c'est pourquoi Care a réalisé des dépliants qui demandent gentiment aux employés du client de faire preuve de respect pour le dur labeur de notre personnel de nettoyage. Ensemble, nous le gardons propre.

Nos clients

“ Un grand éloge pour les employés de notre équipe de nettoyage dirigée par Yusuf. La communication et la collaboration se passent bien, les tâches sont toujours parfaitement exécutées.

Tony Willems (Wilki)

“ La femme de ménage habituelle et la brigade volante sont de très bonnes travailleuses et nettoient de manière satisfaisante.

Kathleen Verhille (SCIA)

“ Heureuse que vous ayez une personne mobile très flexible : la technicienne de surface volante Sevil ! Grâce à sa disponibilité et à ses capacités, nous avons continué à croire en Care même dans les moments les plus difficiles.

Veronique Van Den Hof (Inbiose)

“ Un fonctionnement correct et, surtout, stable, notamment grâce à la coopération exceptionnelle avec Mme Elmira Furia. Depuis 25 ans que j'ai cette agence, je n'ai jamais vu personne faire son travail avec autant de dévouement et d'engagement.

Daniel Nelissen (Argenta)

“ Bon départ dans des circonstances difficiles. Tanja assure un très bon suivi. Shari est aussi super. Tout se passe bien, une équipe proactive !

Kevin De Koeijer (Vandemoortele)

“ Nous sommes très satisfaits de l'homme de ménage Hamza Alilouch : très sympathique et rien n'est trop ! Le chef d'équipe Stijn Van Biesen : « Le beau-frère de Hamza peut également être mentionné (Mohamed Chakkour). Les deux hommes m'ont aidé plusieurs fois au cours du ou des derniers mois avec un service parfait ! »

Amspec Q700

APPEL

Votre client est-il enthousiaste pour le travail que vous faites ? Recevez-vous des compliments occasionnels ? Vous pouvez alors leur demander s'ils souhaitent indiquer leur degré de satisfaction. Les collaborateurs Care qui fournissent un tel témoignage à leur chef d'équipe peuvent gagner un petit plus ! Et bien sûr, il est également agréable d'entendre à quel point vous rendez le client heureux ;–)

Politie
Mechelen - Willebroek

Nouveaux clients : Zone de police Malines-Willebroek

Démarrage : 26 novembre
Cheffe d'équipe : Roxanne

Équipe : 6 collaborateurs
Que fait Care ? Garder les cellules et les bureaux propres, tous les jours de la semaine.

Nouveaux clients : VIB 1

Lieu : Parc technologique Zwijnaarde
Démarrage : novembre

Équipe : Tanja
Activité : laboratoire et salles d'examen de l'UGent
Quelle est l'histoire ? Il y a quelques mois, le VIB avait mis fin à notre contrat pour ce site, mais grâce à notre magnifique travail sur leur site Locus et à la moins bonne coopération avec notre successeur, ils nous ont récemment choisis à nouveau !

Postes vacants sous la loupe

POSTES VACANTS

Il y a encore plusieurs postes vacants pour des personnes motivées ! Êtes-vous ou connaissez-vous quelqu'un qui remplit les conditions requises ? N'oubliez pas de le signaler ou de transmettre les informations aux personnes intéressées. Site web à regarder: www.werkenbijcare.be

Saviez-vous que... ?

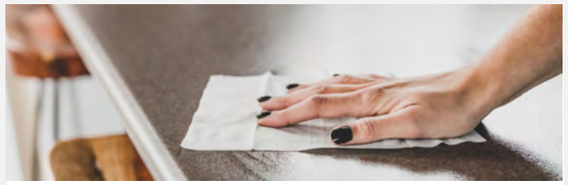
Saviez-vous déjà que Care collabore avec une autre organisation de Vebego, le FacilityPunt, pour mettre plus de gens au travail ?

Pour certaines personnes, il n'est pas facile de trouver du travail parce qu'elles ne connaissent pas bien la langue, qu'elles ont un handicap mental ou physique ou qu'elles manquent de compétences essentielles. Un certain nombre d'entre eux se retrouvent au FacilityPunt via la médiation pour l'emploi du VDAB et le travail d'aide sociale, les CPAS.

Care et le FacilityPunt offrent à ces demandeurs d'emploi de nouvelles opportunités sur le marché du travail. Grâce à l'accompagnement individuel, à l'orientation et à la formation linguistique, ils peuvent obtenir un emploi chez nous et, au bout d'un certain temps, ils peuvent passer à un emploi régulier.

Vous trouverez de plus amples informations au sujet de cette précieuse collaboration sur le site web de Vebego.

en savoir plus >

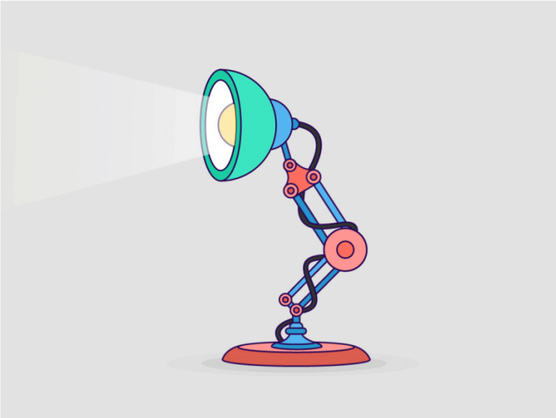


Saviez-vous que les lingettes et les gels désinfectants ne sont pas toujours le meilleur moyen de garder les surfaces exemptes de corona ?

Les virus tels que le coronavirus peuvent simplement être éliminés avec du savon et des produits de nettoyage ordinaires, car ceux-ci font fondre la paroi cellulaire et dissolvent ainsi le virus.

À la télévision, il y a parfois de la publicité trompeuse, qui ne dit pas tout. Les lingettes et les gels désinfectants, par exemple, doivent contenir au moins 70 % d'alcool ou d'éthanol, sinon ils n'éliminent pas le coronavirus.

Vous trouverez plus d'informations dans cet article, qui examine les déclarations concernant un agent de nettoyage et conclut que son efficacité contre le coronavirus ne peut être prouvée !



En d'autres termes, nous devons continuer à être attentifs, car certains produits peuvent donner un faux sentiment de sécurité. L'eau et le savon restent souvent la meilleure solution dans la lutte contre les sales virus !

en savoir plus >

Sous la loupe

Alex Deneef

Âge : 52 ans

Fonction : chef d'équipe COC Ouest

Chez Care depuis : 23 novembre 2020

« Je suis très heureux de faire partie de la famille Care ! Je suis marié et j'ai 4 enfants (23, 21, 15 et 14 ans). J'aime les voyages, la gastronomie, le sport et la lecture.

J'ai longtemps travaillé dans le secteur public, puis je suis passé au secteur privé, où j'ai principalement acquis de l'expérience dans la vente.

Le secteur du nettoyage est nouveau pour moi, mais cela ne le rend pas moins passionnant ! »

Alex est un véritable touche-à-tout aux expériences et compétences diverses. Il est un véritable atout pour notre organisation, c'est pourquoi **nous sommes heureux de l'accueillir au sein de Care**.

Vanessa Bossaerts

Âge : 40 ans

Fonction : collaboratrice administration du personnel

Chez Care depuis : 26 octobre 2020

« J'ai été chaleureusement accueillie par le responsable RH et j'ai pu suivre un plan de formation avec des collègues proches. C'était très agréable d'obtenir des informations directement des experts par expérience. De plus, c'était un moyen idéal de les connaître.

Je découvre encore pleinement le métier, mais j'aime qu'il y ait beaucoup de variation. Les systèmes et méthodes de création de contrats et de traitement des absences sont tous nouveaux, mais l'apprentissage se fait par la pratique.

J'ai des collègues très sympathiques et je suis impatiente de découvrir ce que ce travail me réserve !»

Nous sommes très heureux que Vanessa ait choisi Care et nous lui souhaitons **bonne chance**.

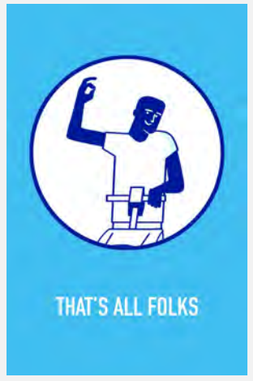
#floorfie #lieudelasemaine

Mario Rossie a trouvé sa vis chez le client Denys !

L'équipe de pointe du centre d'expérience alimentaire Vandemoortele à Gand

Vous avez une bonne idée pour Care ou vous aimeriez faire partie de l'équipe de rédaction ?

Faites-vous connaître ! >>>

Le team de rédaction.

P.S. Saviez-vous qu'il existe un groupe Facebook exclusivement réservé aux collaborateurs de Care ? Cliquez ici (https://www.facebook.com/groups/carewerknemer) et devenez rapidement membre pour rester au courant des dernières nouvelles !