

Visiter l'Italie

i-connect

N° 2

LA COLLABORATION
EST SOURCE DE
pouvoir ET VOUS
DONNE DE LA **force**

Dennis Middeldorp

I-TEAM ITALIE

**Une branche assez récente
de l'arbre familial**

Toni D'Andrea

**LES TENDANCES DU
NETTOYAGE EN ITALIE**

Lady Bin

Une révolution dans les poubelles d'hygiène

L' **i-giene** est une poubelle sanitaire fine et moderne. Elle est facile à utiliser, hermétique et offre une protection hygiénique optimale aux utilisateurs. Avec des sacs 100 % végétaux.

Un style moderne et élégant qui se fond dans le décor

Des informations pertinentes et discrètes sur l'utilisation pour faciliter le processus de nettoyage

Un renouvellement automatique des sacs pour éviter tout contact physique

Une compression hermétique des déchets pour optimiser l'hygiène



Une façon plus intelligente de nettoyer. Rejoignez la révolution.



INTRODUCTION



« APPORTEZ UN
PEU PLUS
DE DOLCE
À VOTRE VITA »

Cet été, j'ai visité l'Italie et j'ai apprécié le mode de vie enviable de ce pays méditerranéen. Beaucoup essaient d'imiter *la dolce vita* (la bonne vie) avec divers degrés de réussite.

Le secret réside dans la passion de la vie célébrée par les Italiens, associée à leur respect de la famille et des amis, ainsi qu'à leur goût pour la bonne chère, les vins, les belles personnes et les objets élégants.

Dans le deuxième numéro de notre magazine, nous mettons à l'honneur le marché italien, nous présentons des solutions nouvelles et innovantes pour le secteur du nettoyage et explorons des sujets connexes.

Dennis Middeldorp, chef étoilé au guide Michelin, explique l'importance du nettoyage dans le secteur hôtelier et son impact sur l'ambiance de son restaurant. Ses recettes et ses suggestions de vin enchanteront vos sens à coup sûr, au-delà de vos rêves les plus fous. J'espère que vous aimerez lire ce deuxième numéro de notre magazine et que vous y trouverez l'inspiration pour apporter un peu plus de *dolce* à votre *vita* !

Ben van de Scheur

Directeur général - i-team Professional B.V.
ben@i-teamglobal.com



Colophon

i-connect Magazine est
publié par i-team Global

Parution : 2 fois par an

Diffusion : 4 000 exemplaires

Concept et réalisation : New Brand Activators

Commentaires : i-connect@i-teamglobal.com

AIMERIEZ-VOUS RECEVOIR
LE PROCHAIN NUMÉRO
D'I-CONNECT MAGAZINE ?
**IL VOUS SUFFIT DE
SCANNER LE QR CODE**



SOMMAIRE

6 Découvrir l'Italie
Démographie

**7 FAITS INTÉRESSANTS
SUR L'ITALIE**

8 i-team Italie
Une branche assez récente de l'arbre familial

**10 LES TENDANCES DU
NETTOYAGE EN ITALIE**
Toni D'Andrea

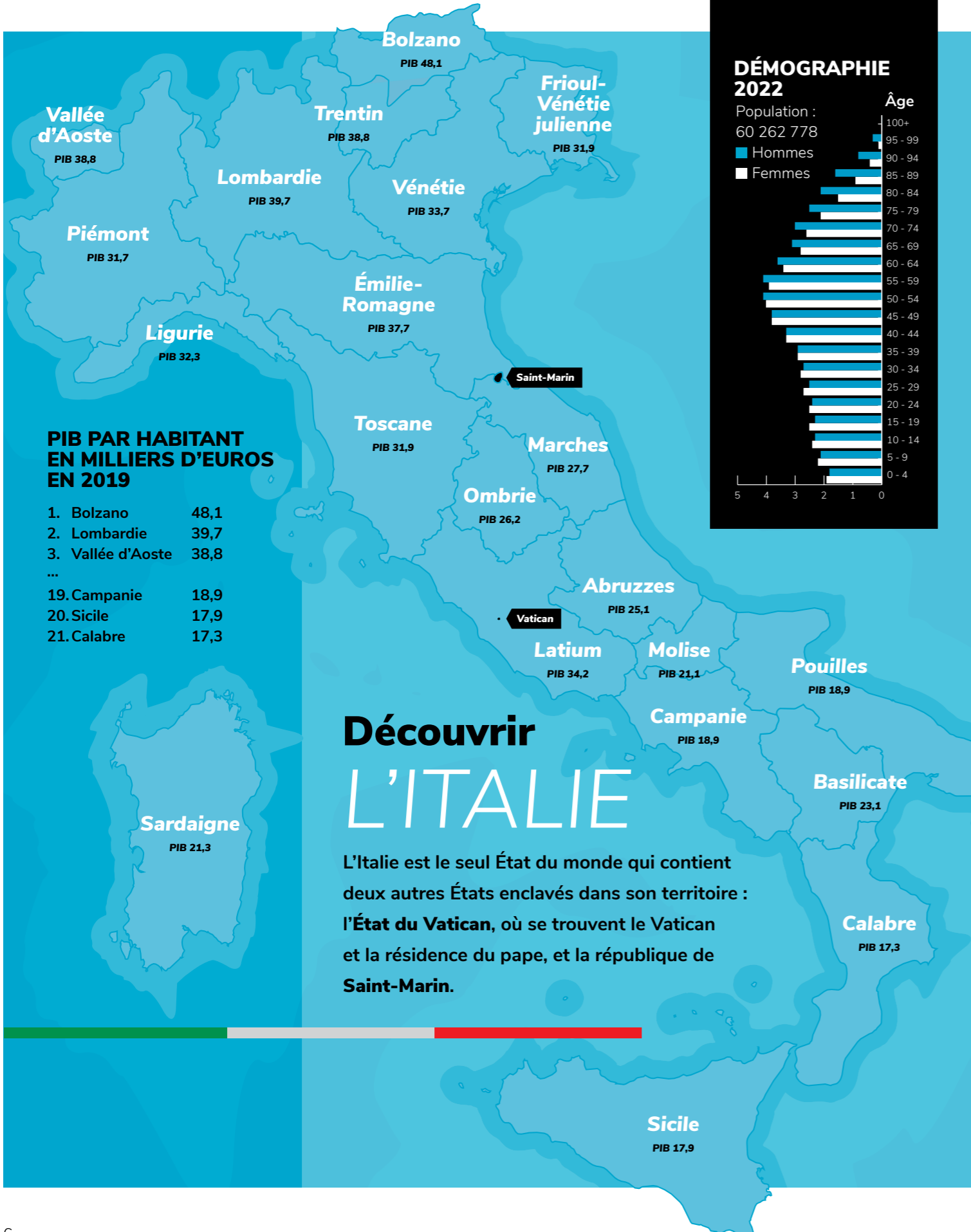
**12 La collaboration est source de
pouvoir et vous donne de la force**
Dennis Middeldorp

16 L'accès de tous à l'eau propre
c'est la mission de la Made Blue Foundation

**22 BULLETIN D'ACTUALITÉ
EN EUROPE**
Michelle Marshall

Conseils et astuces
24 Accéder à l'étape du devis





Découvrir L'ITALIE

L'Italie est le seul État du monde qui contient deux autres États enclavés dans son territoire : l'État du Vatican, où se trouvent le Vatican et la résidence du pape, et la république de Saint-Marin.

Faits intéressants sur l'ITALIE Gastronomie

L'Italie est connue pour sa tradition gastronomique, l'une des plus riches et des plus appréciées au monde et, selon beaucoup, il s'agit, de loin, du pays où l'on mange le mieux. Saviez-vous que l'Italie est également le pays qui possède le plus petit restaurant du monde ? Situé à Vacone, dans la province de Rieti, ce restaurant n'a que deux places. Sans surprise, il s'appelle Solo per due (seulement pour deux).

QUELQUES CURIOSITÉS EN ITALIE :

- Elle produit **487** types de fromage
- 545** variétés de raisin pour la viticulture, 145 pour la table
- Contient le plus de sites du patrimoine mondial de l'UNESCO **58**
- Elle sert plus de **300** sortes de pâtes
- 31** sortes de jambon et elle produit 113 types de charcuterie



PIZZA
Bien que la pizza soit l'une des plus grandes réussites de l'Italie, il en existe en fait toutes sortes de recettes. L'une des plus connues est probablement la **Napoletana**, avec sa croûte souple, moelleuse et volumineuse. La préparation des pizzas napolitaines est si unique qu'elle a été reconnue par l'Unesco en tant que patrimoine culturel immatériel. La tradition de la pizza est profondément ancrée dans l'ADN italien. Si bien que Domino's Pizza, l'une des principales chaînes de restauration rapide dans le monde, a fermé toutes ses succursales dans le pays.

LANGUE

La langue officielle de l'Italie est l'**italien**, qui est **dérivé du latin**, mais l'Italie compte tant de dialectes qu'il est difficile, même pour le dictionnaire Treccani, de les recenser tous. Le patrimoine extrêmement riche et varié de l'Italie est toujours en cours d'étude.



VESPA

Tout comme les taxis jaunes de New York ou les autobus à impériale de Londres, la Vespa est un **symbole de la culture italienne**. Inventé en 1946, ce scooter sexy est devenu emblématique grâce à plusieurs apparitions au grand écran, comme dans *Vacances romaines* ou *La Dolce Vita*. Il s'en est vendu plus de 18 millions.

Mode

Le premier défilé de mode reconnu au niveau international a eu lieu à Florence en 1951. De nos jours, c'est la ville de Milan qui est considérée comme le principal pôle vestimentaire de l'Italie, avec le Quadrilatero d'Oro, le quartier des boutiques de luxe, avec certains des plus grands noms du luxe mondial. **Prada, Gucci, Versace, Armani, Dolce & Gabbana et Valentino** y ont tous leur siège social.



La contribution de l'Italie au monde artistique est incommensurable. Les œuvres de **Giotto**, de **Michel-Ange**, de **Léonard de Vinci**, du **Titien**, de **Caravage** et du **Bernin** font partie des plus connues et appréciées dans le monde. Sans se limiter aux peintures et aux sculptures dans les musées, des merveilles artistiques se trouvent dans toute l'Italie.

VOITURES

L'Italie est le lieu de naissance de certaines des marques de voitures les plus célèbres dans le monde, telles que **Ferrari, Alfa Romeo, Fiat, Lamborghini** et **Maserati**. La créativité automobile italienne est appréciée par les férus de l'automobile du monde entier, en raison de sa beauté, de son exclusivité et de ses performances.



I-TEAM ITALIE

Une branche assez récente de l'arbre familial

i-team Italie S.r.l. est une branche assez récente de l'arbre international d'i-team Global. Cette succursale, qui a vu le jour fin 2021, a commencé son activité en janvier 2022.

La ville de Plaisance se trouve dans l'Émilie-Romagne, une région qui jouxte la Lombardie, le Piémont et la Ligurie. Les nombreuses bretelles d'autoroute et liaisons ferroviaires, ainsi que la présence d'un nombre induit de fabricants de composants pour le secteur du nettoyage, rendent très stratégique l'emplacement de cette succursale.

i-team Italie poursuit le travail déjà effectué par l'importateur précédent, mais dans le but de mieux faire connaître la marque et de prendre en charge toutes les propositions contenues dans le catalogue général d'i-team Professional, grâce à des stratégies de vente spécifiques.

L'équipe assez petite de cette succursale, qui se compose de 4 collaborateurs œuvrant pour atteindre des objectifs ambitieux, suit fermement les règles et l'ADN du groupe auquel elle appartient. Actuellement, la famille des « partenaires » comprend 24 distributeurs qui, en signant

le contrat avec i-team Italie, ont confirmé leur volonté de suivre les stratégies de la succursale.

Pour faire partie intégrante de la famille dès que possible, 17 partenaires candidats ont commencé à travailler avec cette succursale.

Dès le départ, la succursale a privilégié l'organisation interne, le service client, l'optimisation du transport et la collaboration avec son siège social néerlandais.

Avant tout, les stratégies s'appuient sur la recherche et le développement dans les segments définis, toujours en collaboration avec le réseau de distribution, afin de répandre ce que signifie être Real Clean dans les 4 dimensions.

Des investissements et des études de marché sont effectués afin d'assurer une croissance durable, conformément aux 3 P : Personnes, Planète, Profit.



DÉBUT DES
OPÉRATIONS
EN JANVIER
2022



Actualisez votre i-mop™

Une dose parfaite, chaque fois

i-dose

S'il existe une meilleure façon de le faire, nous la trouverons. L'i-dose Upgrade Kit pour l'i-mop résulte de notre désir insatiable d'innover. Dites adieu aux détergents de nettoyage habituels et au temps perdu en aller-retour pour regarnir l'appareil. Les capsules de nettoyage d'i-dose sont là pour révolutionner votre nettoyage.



La performance de nettoyage supérieure de l'i-mop peut être appliquée sans difficultés à l'i-matt

i-matt

L'i-matt est un tapis d'entrée longue durée, maintenu en place grâce à la nouvelle technologie Pig Grippy®, qui améliore considérablement la sécurité au sol et la facilité de nettoyage. Les propriétés adhésives du dos du tapis le maintiennent en place, mais permettent aussi de le décoller facilement et sans salir durant son remplacement.



Une façon plus intelligente de nettoyer. Rejoignez la révolution.





TONI D'ANDREA

PDG d'Issa Pulire Network

Toni D'Andrea, PDG d'Issa Pulire Network, a une vision claire du secteur du nettoyage, des potentiels et des difficultés à venir, ainsi que des façons qui permettent au secteur de progresser collectivement.

TENDANCES DU NETTOYAGE ITALIE

DAVANTAGE DE CONCURRENCE ÉTRANGÈRE

Le secteur du nettoyage professionnel considère depuis longtemps l'Italie comme une pionnière dans le déploiement des nouvelles technologies.

Au cours des 50 dernières années avant que la concurrence chinoise ne commence à se faire sentir, au début des années 2000, les États-Unis, l'Allemagne et l'Italie étaient les principaux fournisseurs de machines, équipements et produits chimiques pour le secteur du nettoyage professionnel. L'Italie détient sans nul doute plusieurs records dans l'innovation technologique et dans la compétitivité professionnelle, mais ce scénario a progressivement changé. De nouveaux fabricants, provenant d'autres pays européens, ont afflué vers le nettoyage industriel, ces dernières années, si bien que l'offre est maintenant très diversifiée.



Des technologies nouvelles et révolutionnaires

Pour être efficace, un plan de stimulation de la productivité et de l'efficacité doit tenir compte de la manière et de l'endroit. Les pays émergents (ceux dont les populations et les zones urbanisées augmentent le plus rapidement) vont sans aucun doute profiter de l'avantage découlant de la construction de nouveaux bâtiments conçus, dès le départ, en tenant compte de l'accessibilité et des services de nettoyage. De nouvelles matières sont capables de prédire les accumulations de saleté récurrentes et, donc, peuvent contribuer à leur élimination. Les vitres auto-nettoyantes et les surfaces équipées de capteurs seront des caractéristiques typiques dans les bâtiments neufs. Cependant, les pays ne connaîtront pas tous la même expérience. Par exemple, dans mon pays, l'Italie, quatre bâtiments sur cinq sont antérieurs à l'an 2000, et un bâtiment sur cinq est antérieur à 1919. La plupart des édifices publics (hôpitaux, gares, établissements scolaires, bâtiments publics, etc.) ont été construits entre 1920 et 1980. Les nouvelles technologies nous permettront de mécaniser certains processus de nettoyage de façons qui, autrefois, semblaient impossibles.

À présent, tenez compte de l'expertise et de la compétence concernant la productivité et, par conséquent, tenez compte de l'importance des formations et qualifications professionnelles pour notre industrie. Les nombreuses opérations nécessitant beaucoup de main-d'œuvre, caractéristiques des nombreux services de nettoyage, seront un jour remplacées par la mécanisation et la robotisation. Le travail manuel, qui représente actuellement plus de 80 % du total des coûts, devra être dirigé davantage vers le contrôle et la gestion que vers l'exécution.

Prenons l'exemple des gains de productivité et d'efficacité dans le monde de l'agriculture. Entre 1700 et 1890, la productivité totale a été multipliée par 9 ; entre 1950 et 1985, le gain de production a augmenté de 193 %. En 1928, le nombre de tracteurs utilisés en Italie se montait à 1 800 ; en 1997, ils étaient 1 700 000.

DES RÈGLES D'HYGIÈNE PLUS STRICTES

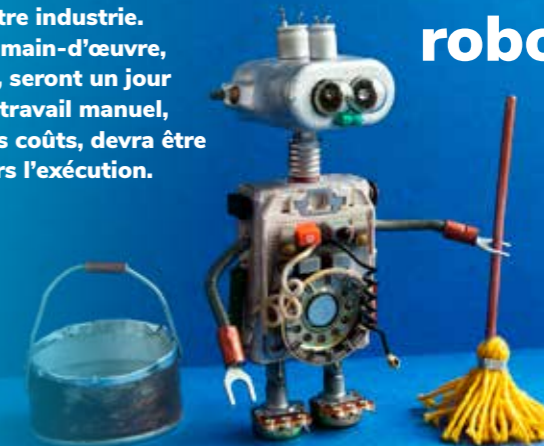
Deux facteurs clés font progresser le secteur du nettoyage : Tout d'abord, l'augmentation de la population mondiale, qui accroît la nécessité de construire de nouveaux bâtiments et, ensuite, la vitesse de modernisation de plusieurs nations qui, ce faisant, va progressivement introduire des règles de santé et d'hygiène plus strictes. L'amélioration des règles et pratiques d'hygiène de nombreux pays émergents, afin d'atteindre les normes occidentales, ainsi que l'augmentation permanente de l'environnement bâti, génèrent une demande vraiment énorme en services de nettoyage.

4 Croissance dans tous les segments

Le marché des fabricants italiens se compose pour ainsi dire de cinq grands segments, cités ici par ordre de chiffre d'affaires : machines (40,7 %), produits chimiques (36,3 %), équipement (11,5 %), papier (11,5 %) et fibres / vêtements (8,2 %) ; des produits de nettoyage non identifiés représentent les 18,7 % restants.

En Italie, au 1er trimestre de 2022, le segment des machines avait progressé de jusqu'à 20,3 % par rapport à la même période en 2021, et ses exportations avaient augmenté de 53,2 %. D'autres segments de produits affichaient une performance tout aussi positive : le segment des produits chimiques a progressé de 40,5 % sur le marché intérieur et de 9,6 % sur le marché international ; les segments de l'équipement, des fibres / vêtements et du papier ont progressé de 13 % en Italie et de 24,7 % au niveau international. Par rapport à 2021, ce secteur semble très en forme.

Mécanisation et robotisation



5



EN
CONVER-
SATION

Dennis Middeldorp

Sense Restaurant
www.senserestaurant.nl

LA COLLABORATION EST SOURCE DE **pouvoir** ET VOUS DONNE DE LA **force**

« Les plats doivent être enthousiasmants, sans compromettre le goût authentique des ingrédients. » Cette authenticité caractérise Dennis Middeldorp : fiable, robuste, sincère, responsable. Dennis est chef cuisinier et, depuis 2008, comme propriétaire de Sense Restaurant, dans la ville néerlandaise de 's-Hertogenbosch. « Si vous recherchez une vraie hygiène en cuisine, c'est ici qu'il faut venir, » explique Dennis. C'est aussi l'endroit où l'i-mop, l'i-dose et l'i-matt font équipe, afin que Dennis puisse se concentrer sur ses vraies passions : la cuisine et l'expérience culinaire dans son ensemble.

Situé dans un bâtiment classé du centre-ville, près de l'emblématique cathédrale Saint-Jean, que beaucoup considèrent comme étant le summum de l'architecture gothique brabançonne, Sense Restaurant accueille environ 10 000 clients par an. Cette ambiance moderne, colorée, élégante et exubérante, avec une touche « lounge », définit l'atmosphère du restaurant. « Nous voulons stimuler positivement tous les sens de nos clients. C'est pour cela que notre restaurant s'appelle Sense, » ajoute Dennis, qui est né et a grandi à 's-Hertogenbosch.



Faster



LE POUVOIR ET LA FORCE

Dennis Middeldorp et son personnel cuisinent des plats purs, créatifs et raffinés, avec les meilleurs produits disponibles. Tous les plats et les menus surprenants du Chef's Challenge sont préparés sur place, en utilisant autant d'ingrédients locaux et écoresponsables que possible. En outre, Sense sert des vins biologiques (et biodynamiques), ainsi que du café provenant du commerce équitable. « En effet, le goût est bien sûr fantastique, mais nous voulons aussi préserver la nature et protéger l'environnement. »

« L'INVESTISSEMENT DANS L'I-MOP VAUT LA PEINE »

POUR QUE LES GENS SOIENT HEUREUX ET EN BONNE SANTÉ

S'agit-il de la similarité entre la mission de Sense Restaurant et i-team Global ? Dennis acquiesce énergiquement. « Le dîner caritatif organisé par i-team et la fondation WE-support est à la base de notre relation. Quatre chefs préparent une expérience culinaire raffinée et exaltante afin qu'environ 200 clients par an explorent leurs sens. Cette année, j'étais responsable des amuse-bouche. Quand nous avons dû fermer à Noël, pour la première fois, à cause de la pandémie de coronavirus, nous avons proposé à nos clients, à la place, un dîner à la maison. Nous avons reçu une énorme quantité de demandes, trop importante pour pouvoir la traiter dans notre propre cuisine. Frank van de Ven, d'i-team, nous a immédiatement proposé d'utiliser sa cuisine. C'est ça le pouvoir de la collaboration ! »

ÇA VAUT SON PESANT D'OR

« Nous utilisons l'i-mop depuis des années. Nous avons commencé par l'i-mop Lite, puis nous sommes passés à l'i-mop XL, parce que notre cuisine est assez spacieuse. Bien sûr, nous n'allumons pas nos appareils de nettoyage le soir, quand les clients sont en train de manger : imaginez

les commentaires ! Nous utilisons l'i-mop le matin, avant de commencer. Il est hors de question d'utiliser un balai serpillère. Nos collègues sont souvent surpris : « Avez-vous vraiment un balai racleur ? » Effectivement. L'i-mop est un investissement, qui en vaut la peine. » Nous savons que remplacer la lame du balai 2 à 4 fois par an revient moins cher. Mais une nouvelle lame signifie-t-elle que nous obtenons un appareil de meilleure qualité, plus rapide, plus sûr, plus écologique, plus hygiénique et plus ergonomique ? Certainement pas. L'option de location qu'i-team propose est excellente. L'i-mop vaut son pesant d'or ! »

LES BONS DOSAGES

Dennis parle avec enthousiasme du système de mesure de l'i-dose dans l'i-mop : « Dans le secteur du nettoyage, mais aussi dans le secteur de la restauration, les dosages incorrects sont courants. Les gens versent le produit d'entretien avec un jerrycan ou un système de distribution, puis remplissent le seau avec de l'eau. Ils se rendent à l'endroit à nettoyer avec ce seau (très lourd et trop rempli), où ils renversent beaucoup de liquide. Il est très facile de s'y prendre mal. Grâce à l'i-dose, on peut être précis. Tout comme avec Nespresso : un café parfait, préparé simplement, à l'aide d'une petite capsule. Il suffit de remplir le réservoir de l'i-mop, d'insérer par le haut la dosette contenant le produit d'entretien, de la faire rentrer en appuyant, pour être prêt à nettoyer le sol. C'est un jeu d'enfant. »

PLUS RAPIDE, PLUS PROPRE, PLUS ÉCOLOGIQUE, PLUS SÛR, PLUS SAIN ET DE MEILLEURE QUALITÉ

De nombreux clients se font une opinion des traiteurs et des restaurants d'après leur visite aux toilettes, mais il est évident qu'une cuisine propre est un aspect important de l'hygiène. De plus, le risque de glisser aux endroits où on utilise beaucoup d'eau doit être pris en compte. C'est pour cela que le sol de la cuisine de Sense est couvert de tapis i-matt : un système révolutionnaire et écologique qui crée un sol sûr, absorbe la saleté, simplifie le nettoyage, est rapide et facile à utiliser et réduit considérablement

l'impact environnemental d'une cuisine. « Les tapis recueillent beaucoup de saleté. Ils nécessitent beaucoup de manutention : il faut les rouler, les emporter, les nettoyer, les ramener et les remettre en place. L'i-matt, lui, est facile à nettoyer grâce à l'i-mop ; il suffit de passer sur les tapis avec l'appareil pour qu'ils soient comme neufs. »

EXTRAORDINAIRE

La qualité extraordinaire des menus que Sense sert à ses clients a été confirmée par l'octroi de l'étoile Michelin pour la 11e année consécutive. « Les gens qui comprennent vraiment la bonne chère apprécient cette récompense. » L'expérience globale des clients est extrêmement importante. Pour l'évaluer, Dennis et son équipe se mettent à la place de leurs clients : « Si on retire les plats de l'équation, que reste-t-il ? Comment rendre l'expérience en arrière-plan aussi agréable que possible ? L'éclairage, l'ameublement, les couleurs, les sons et, bien sûr, l'hygiène. Nous réfléchissons soigneusement à tous ces aspects et réalisons les changements nécessaires. »



« L'I-MATT
CRÉE UN
SOL SÛR »

Découvrez l'i-matt
page 9



Pour obtenir la recette, scannez le QR code



MISE EN BOUCHE

LANGOUSTINE

HUILE AUX HERBES FINES - FENOUIL - AGRUMES

Quand je vais en Italie, la première chose que j'y mange, ce sont des langoustines fraîches à la plancha, avec des herbes fines fraîches. Ces arômes purs succulents me rendent très heureux. J'ai créé ce plat d'après ces moments passés en Italie.

VIN SUGGÉRÉ

La Colombera Colli Tortonesi DOC Timorasso « Derthona » Italie



Pour obtenir la recette, scannez le QR code



PLAT PRINCIPAL

FILET DE VEAU

RAVIOLI - CITROUILLE

Le vitello con collatura di alici a un goût incroyable. Le goût salé de la collatura porte le veau à un niveau inédit. Aucun plat italien ne doit être servi sans raviolis maison.

VIN SUGGÉRÉ

Costa Toscana Ceppitajo Azienda Agricola Russo Italie



Pour obtenir la recette, scannez le QR code



Pour moi, la tomate et l'artichaut sont les vrais légumes italiens. Des arômes purs et intenses qui fondent dans la bouche. La burrata sert de support, en rassemblant ces ingrédients de manière unique.

VIN SUGGÉRÉ

Jesera Pinot Grigio Doc Collio Italie



ACCOMPAGNEMENT

ARTICHAUT

TOMATE - BURRATA

Pour obtenir la recette, scannez le QR code



En Italie, la journée commence par un espresso et se termine par un espresso. La tension est créée par les olives. Les goûts salés et amers ajoutés à l'acidité fraîche des baies crée une explosion de goûts harmonieux.

VIN SUGGÉRÉ

Santovino Sommavite Vino Liquoroso Italie



DESSERT

MYRTILLES

CAFÉ - OLIVES TAGGIASCA

L'ACCÈS DE TOUS À L'EAU PROPRE

c'est la mission de la Made Blue Foundation

Après avoir généré plus de 11 milliards de litres d'eau propre, Made Blue est connu surtout pour son travail dans des pays en voie de développement situés en Afrique de l'Est et en Asie du sud-est. Mais saviez-vous que Made Blue a aussi un impact positif près de chez vous ?



MADE BLUE



UNE ACTIVITÉ ÉCORESPON-SABLE



Machiel van Dooren

Cofondateur de la Made Blue Foundation
machiel.van.dooren@madeblue.org

Il y a environ un an, Made Blue a créé la Bottle Made Blue, une bouteille d'eau réutilisable, de haute qualité, longue durée, qui permet de faire, à un autre endroit de la planète, un don d'eau propre correspondant à 1 000 fois sa capacité, pour seulement une fraction du coût de la plupart des autres bouteilles commercialisées. Quelques mois plus tard seulement, cette bouteille a été disponible en tant qu'i-bottle : en s'hydratant de manière écoresponsable en déplacement, tout en contribuant à nettoyer la planète.

Actuellement, plus de 50 000 bouteilles sont en circulation, ce qui non seulement ajoute 25 millions de litres d'eau potable supplémentaires au solde d'eau disponible, mais permet aussi à des professionnels et à des consommateurs de contribuer à mettre fin à la folie de l'eau en bouteille, afin d'opter, à la place, pour une eau du robinet lors de leurs déplacements.

« POUR CONTRIBUER À METTRE FIN À LA FOLIE DE L'EAU POTABLE EN BOUTEILLE »

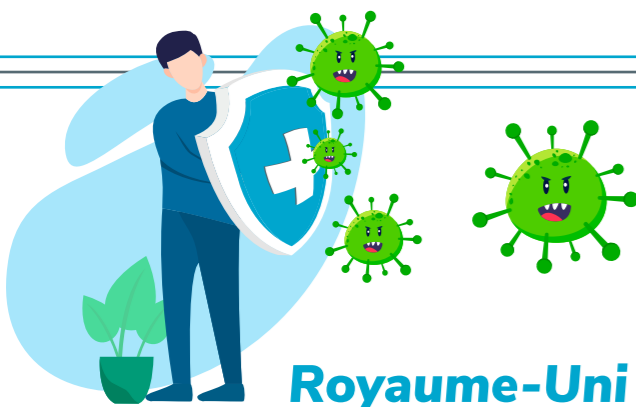
En partenariat avec Made Blue, la fondation caritative d'i-team, i-Support, a ouvert une fontaine d'eau potable publique à Geel Zwart, un club de hockey à Uden, aux Pays-bas. En plus de remplir gratuitement des caisses entières de bouteilles d'eau potable pour les équipes, les joueurs et les visiteurs peuvent faire un don d'eau potable en scannant un QR code Made Blue pendant qu'ils font le plein.

De même, depuis 2021, Made Blue installe des fontaines d'eau potable publiques dans les centres commerciaux des Pays-Bas. C'est fantastique que nous puissions maintenant apporter des solutions liées à l'eau du robinet à des clubs de sports et des établissements scolaires, grâce à i-team et à i-Support.

Aller vers un accès de tous à l'eau propre... tout en mettant fin à la folie de l'eau potable en bouteille !

Michelle Marshall, rédactrice d'ECJ (European Cleaning Journal), nous apporte un tour d'horizon des nouvelles sur le secteur du nettoyage en provenance de toute l'Europe, durant l'été 2022.

BULLETIN D'ACTUALITÉ EUROPE



Royaume-Uni

Maintenant que la tension diminue, après avoir passé le pic de la pandémie de COVID, et maintenant qu'une certaine normalité est revenue dans notre vie, « sommes-nous face à un risque dû aux changements de comportement récents à cause du nouveau virus de la variole du singe », demande Lynn Webster du Royaume-Uni. Il se peut qu'il s'agisse d'un problème à court terme, qui disparaîtra aussi vite qu'il est apparu, la variole du singe ayant disparu de l'actualité en quelques mois, mais peut-être que non ; et il y aura toujours de nouveaux virus prêts à muter. Ce qui est clair, c'est que le nettoyage efficace et professionnel, qui se trouve au cœur de toutes les épidémies potentielles, joue un rôle vital pour veiller à ce que tout le monde soit en bonne santé, se sente en sécurité et aille bien.

Au pic de la pandémie, la valeur du nettoyage et la perception publique du nettoyage a été clairement reconnue, quelle que soit la quantité de travail restante, conclut Lynn. Notre secteur d'activité doit continuer à faire campagne et à faire pression sur un niveau du gouvernement afin d'obtenir le statut qu'il mérite, celui d'une profession compétente.



Allemagne

Entre-temps, dans le numéro été d'ECJ, Katja Scholz, notre correspondante allemande, a fait un article sur l'humeur du secteur du nettoyage dans le pays, suite à la publication de l'enquête la plus récente de BIV, l'association de nettoyage sur contrat. Bien sûr, l'un des principaux sujets a été la guerre en Ukraine, dont l'un des effets les plus visibles est l'énorme augmentation des prix

de l'électricité, du gaz, du pétrole et de l'essence. Sur une échelle de 1 à 10, les entreprises interrogées ont donné à l'impact de l'augmentation des prix de l'énergie une note de 7,3 comme source importante de pression sur les budgets. Et à quoi ressemblent les projections de revenus pour l'année en cours ? Assez mitigées : bien que 46 % prévoient une augmentation de leur chiffre d'affaires, 32 % s'attendent à ce qu'il reste stable, tandis qu'un peu moins de 21 % s'attendent à une baisse.



Danemark

Pour parler de sujets plus légers, Lotte Printz, au Danemark, nous a parlé d'une nouvelle émission de télé-réalité qui parle de nettoyage. Dix agents d'entretien amateurs (qui pourraient être qualifiés d'obsédés du ménage, car certains nettoient leur logement jusqu'à 4 heures par jour !) s'affrontent dans une série d'épreuves.

Les épreuves données dans chaque épisode sont généralement des tâches ménagères habituelles, telles que la vaisselle, l'élimination de taches, le rangement de la chambre d'enfant ou le nettoyage du salon après l'explosion (la fête) organisée par un adolescent ! Cependant, dans deux épisodes séparés, les candidats essaient de nettoyer des toilettes portables dans un festival de musique et une chambre d'hôtel, en ayant, pour ce qui est de la chambre, le même temps accordé à des femmes de ménage professionnelles.

Tout le long, les candidats utilisent de l'huile de coude, mais rarement les produits d'entretien dont ils ont l'habitude. Bien sûr, chaque épreuve s'accompagne de difficultés supplémentaires. Lors d'une épreuve, les candidats doivent éliminer des taches résistantes (ketchup, cacao, etc.) en utilisant seulement les ingrédients qu'on trouve dans un placard de cuisine ou de salle de bains ou un tablier. Une autre épreuve consiste à éliminer des dépôts de tartre sur une bouilloire et une douche, avec des produits qu'on trouve dans la plupart des foyers, tels que des yaourts, de la mayonnaise, du vinaigre, des oranges et des betteraves au vinaigre.

Lors d'une autre épreuve, les candidats sont au septième ciel quand, enfin, on leur présente des étagères chargées de produits d'entretien classiques... jusqu'à ce qu'ils s'aperçoivent que les produits ne sont pas dans les bouteilles et récipients adéquats qui, en plus, sont étiquetés en grec ! Ironie du sort, le gagnant de la première série était un laveur de vitres professionnel !



Pays-Bas I

Que faire, en tant qu'inspecteur de nettoyage, quand les interrupteurs figurent encore dans le programme de nettoyage, alors que presque toutes les lampes du bâtiment où vous vous trouvez sont allumées et éteintes automatiquement par des capteurs ? Et qu'en est-il des poubelles, qui disparaissent de plus en plus des bureaux ? Ce sont des situations que vous pouvez rencontrer dans cette profession. John Griep, journaliste néerlandais de VSR, braque un projecteur sur la façon dont les inspecteurs du nettoyage sont formés dans ce pays.

Récemment, VSR a organisé une Journée des contrôleurs / inspecteurs avec la Fondation pour la qualité du nettoyage (SSK) afin que les personnes qui se sont qualifiées dans le cadre du Système de mesure de la qualité de VSR (VSR-KMS) puissent se rencontrer. Chaque jour, des contrôleurs et inspecteurs de VSR sont présents sur plusieurs sites de clients, à travers le pays, afin de vérifier si les sociétés de nettoyage se conforment aux programmes de nettoyage et respectent les normes VSR-KMS. Il existe même une marque de qualité pour les entreprises qui effectuent ces vérifications.

BULLETIN D'ACTUALITÉ EUROPE



Pays-Bas II

L'été a très bien commencé pour le secteur du nettoyage grâce à Interclean Amsterdam (le plus grand salon professionnel du nettoyage en Europe), qui a eu lieu durant quatre journées ensoleillées de mai à RAI Amsterdam. Quelque 670 exposants et 26 000 visiteurs provenant de 125 pays étaient ravis de se retrouver en personne, après une interruption de quatre ans due à la pandémie.

Pourtant, c'était bien plus qu'une réunion enthousiaste. C'était aussi une occasion de parler affaires, de découvrir les nouveaux produits et d'assister à un programme de connaissances étendu. Robert Stelling, directeur d'Interclean Global Events, l'a résumé

ainsi : « Nous pouvons nous féliciter de ces quatre journées très productives, durant lesquelles nous pouvions ressentir des vibrations positives dans les halls d'exposition. »



France

En France aussi, les budgets nettoyage des entreprises subissent des pressions, avec le stress supplémentaire apporté par l'augmentation du salaire minimum, la 3e en 7 mois, selon Christian Bouzols, correspondant local d'ECJ. « On ne peut donner que ce qu'on a, dit Philippe Jouany, président de la FEP (Fédération des Entreprises de Propreté). Si votre marge bénéficiaire oscille entre 1 et 3 %, que les salaires à verser se montent à 80 % de votre prestation de service et que vos salaires augmentent de 2 %, vous n'aurez pas de marge restante. »



Leen Zevenbergen

est un expert en commerce et en technologie, une figure de proue du développement durable, un intervenant TEDx, l'auteur de nombreux livres à succès et le premier entrepreneur dans le domaine de l'intelligence artificielle aux Pays-Bas.

DU BLEU AU VERT AYONS UN IMPACT!



greener

Comme nous l'avons annoncé durant l'i-réunion de 2021, le développement durable, qui est un thème central d'i-team Global, sera le centre de l'attention lors de la future i-réunion de 2022.

POUR VOUS FAIRE UNE
IDÉE DE L'I-RÉUNION DE
2021 EN VIDÉO, SCANNEZ
LE QR CODE.



UNE ACTIVITÉ
ÉCORESPON-
SABLE

On peut se demander si le développement durable est seulement l'un des nombreux thèmes annuels possibles (un nouveau thème étant sélectionné chaque année) ou bien un thème permanent qui devrait guider tout ce que nous faisons ? Ce thème doit-il être intrinsèque ou extrinsèque ? En d'autres mots, ce thème résulte-t-il d'une stratégie interne ou est-il imposé par les clients, les lois, la politique, etc. ? À vrai dire, la raison pour laquelle on adopte le développement durable n'est pas très importante, du moment qu'on s'engage vraiment. Chaque être humain veut avoir un impact, veut vivre une vie qui a du sens. Chez i-team Global, nous avons chaque jour un impact sur de nombreuses personnes, à travers ce que nous faisons, les produits que nous vendons et les interactions que nous avons avec nos clients. Nous créons un environnement sain pour nos clients, ce qui a un impact énorme.

« LE DÉVELOPPEMENT
DURABLE EST UN
THÈME CENTRAL »

En ce moment, i-team Global s'efforce d'obtenir deux certificats de développement durable : nous allons bientôt recevoir la certification de bronze d'EcoVadis et nous faisons de notre mieux pour obtenir aussi la certification B Corp. Est-ce que cela crée un impact ?



Tout à fait : ces certifications attestent de notre volonté de contribuer à un changement positif. Cependant, ceux qui vont vraiment changer la donne, les vrais créateurs d'impact, ce sont vous tous. Vous y travaillez chaque jour, vous êtes chaque jour en contact avec tous les membres de notre réseau. Vous produisez un impact durable. C'est la seule vraie preuve qu'i-team Global s'oriente résolument vers le développement durable.



RONALD BOESJES

Ambassadeur d'i-team Global / i-solution
ronald@i-teamglobal.com

Accéder à l'étape du devis

Une situation probablement familière : votre agenda est plein à craquer mais, dans deux semaines, vous avez la possibilité de parler à un prospect important et très exigeant que vous souhaitez vraiment ajouter à votre clientèle. Si le rendez-vous se passe bien, vous aurez l'opportunité de faire un devis. Quelle est la meilleure façon de traiter ce sujet, en tant qu'équipe, afin que le prospect vous choisisse ? Ma recette personnelle pour réussir s'appuie sur une bonne préparation, une bonne identification des priorités et une feuille de route bien réfléchie.

CONSEILS ASTUCES



1 Se préparer

Veillez à bien vous préparer pour rencontrer votre prospect

Que fait son entreprise et quelle est sa structure de propriété ?
Quels sont le poste et les responsabilités de ce prospect dans cette entreprise ? Que savez-vous de votre prospect, sur le plan personnel ?
Préparez un plan avec votre équipe : de quoi voulez-vous parler et qu'allez-vous demander durant ce premier rendez-vous ?

Écouter

Pendant ce premier rendez-vous, surveillez votre langage corporel, veillez à ce que votre tenue vestimentaire soit irréprochable, regardez la personne dans les yeux et choisissez une salutation adéquate. Veillez à arriver à l'heure. Et... écoutez ! Votre prospect va probablement vous exposer ses idées et vous dire ce qu'il veut comme changement. Manifestez de l'intérêt et n'ayez pas peur de poser des questions. Faites des compliments appropriés. Pour que cette mission est un aspect mutuel, utilisez beaucoup le pronom « nous ».



Videz-vous l'esprit

Comment ? Allez marcher après le travail. Partez à la pêche, lisez un livre, jouez avec vos enfants ou faites du sport. Pendant les deux semaines suivantes, couchez-vous tôt. C'est de cette façon qu'on se vide l'esprit. Y a-t-il un problème qui vous taraude ? N'y pensez pas quelque temps. La nuit porte conseil. Vous verrez que le monde sera beaucoup plus lumineux quand vous vous réveillerez le matin.



Prenez moins de travail

Durant les semaines qui précèdent le rendez-vous initial avec le prospect, veillez à raccourcir votre liste de tâches. Commencez par effectuer vos tâches les plus faciles. Dites aux membres de votre équipe d'en faire de même. Concentrez-vous sur un maximum de trois sujets importants par jour. Quand vous aurez le feu vert, tout le monde aura le temps de se concentrer sur le prospect.

Rangez

Nettoyez votre bureau et votre lieu de travail. Avec une table propre et l'esprit clair, vous aurez un espace libre pour vous concentrer sur le prospect. Vous devriez aussi désencombrer votre agenda. Vérifiez s'il y a des rendez-vous ou des tâches que vous pouvez déplacer ou annuler. Demandez aux membres de votre équipe de procéder de même afin qu'ils puissent vous aider le jour venu.

Comment se concentrer ?

Une seule équipe, une seule tâche

Préparez, pour vous et les membres de votre équipe, une feuille de route qui explique en détail ce que vous devez faire pour, au bout du compte, transformer ce prospect en client. Y a-t-il des choses qui n'ont pas encore été faites / qui ne sont pas encore disponibles ? Y a-t-il des sujets urgents à traiter rapidement ? Enfin et surtout, veillez à disposer de tous les documents nécessaires.

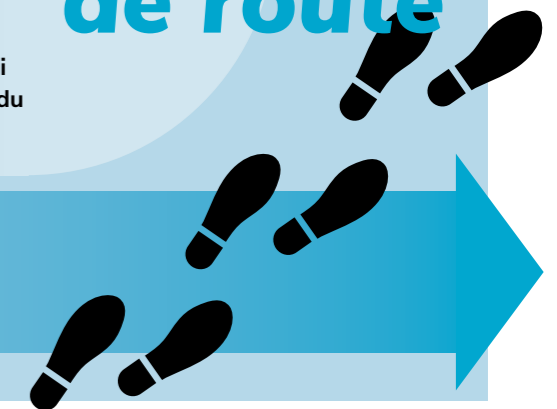
Faire une offre ou pas

Demandez-vous combien vous coûtera le devis et si vous pouvez récupérer ces coûts pendant la durée du contrat.

Spécialistes

Distribuez le travail aux membres de votre équipe les plus aptes.

3 Préparez une feuille de route





i-link®

Gérez votre nettoyage



i-link® est la nouvelle plateforme basée sur le Cloud pour gérer vos outils, machines et conformités. Les nouveaux produits i-team auront un petit module intégré, déjà relié au Cloud d'i-link. Chaque jour ce module enverra des informations sur l'utilisation, sur le niveau de la batterie et même sur l'emplacement des machines.



Une façon plus intelligente de nettoyer. Rejoignez la révolution.

i-connect

© i-team Global HQ



i-team®

i-teamglobal.com