

MOT DU PRÉSIDENT

Abaisser notre taux de roulement du personnel

Une des priorités de l'AESEQ cette année, est de jeter un éclairage sur le taux et le coût du roulement de personnel. Un de nos membres nous disait que « depuis les dernières années, la nouvelle génération nous a montré un changement de cap et on doit s'adapter ». Réunis cet automne, les responsables RH nous ont dit qu'ils voyaient le travail de l'AESEQ en amont de l'embauche chez chacun des membres, de manière à **augmenter le nombre et la qualité des candidats** qui se présentent chez eux. Je suis d'accord. Nous offrons de bonnes conditions de travail. Il faut donc nous faire connaître des candidats possibles. Un responsable RH donnait l'exemple des personnes qui postulent un emploi chez Tim Hortons où les horaires sont souvent le soir, les fins de semaine et à temps partiel comme chez-nous et où le salaire est inférieur. Alors, quoi faire pour que ces personnes postulent chez-nous plutôt que dans la restauration rapide? Du côté de la valorisation du métier, des actions peuvent être entreprises en collaboration avec le syndicat et le Comité paritaire. Il y a aussi un travail à faire du côté formation avec les commissions scolaires et Emploi Québec. Faire connaître le métier, le valoriser, un beau défi auquel l'AESEQ convie ses membres.

Jean-Yves Roy

Comment réussir vos lunches d'affaires

Patrick Leroux

Un client ou un prospect accepte votre invitation à dîner. Bravo! Voici une excellente opportunité de bâtir une relation ou peut-être de conclure une vente. Maintenant, que devez-vous faire afin de rentabiliser cette rencontre? Voici 10 idées afin de réussir vos prochains lunches d'affaires.

1) Choisissez le restaurant préféré de votre client ou du moins son type de nourriture préféré. Assurez-vous que vous aurez suffisamment de place et que l'endroit n'est pas trop bruyant.

2) Si possible, passez prendre votre client à son bureau. Ainsi, vous aurez plus de temps pour faire connaissance dans la voiture.

3) Une fois à l'intérieur du restaurant, offrez toujours la meilleure place à votre client. Ne faites pas en sorte qu'il soit assis face à un mur par exemple.

4) Intéressez-vous à lui et tentez de trouver des intérêts communs avec votre client. Parlez de tout et de rien au début : ses passe-temps, ses sports préférés, ses passions, sa famille, ses destinations voyage préférées, ses origines, l'école qu'il a fréquentée, comment il en est arrivé à son poste actuel, etc.

5) Soyez toujours très poli et courtois avec tout le personnel. Ne vous plaignez pas même si le

service est médiocre et que la nourriture n'est pas à la hauteur.

6) Posez des questions sur son organisation et ses besoins. Demandez-lui qui sont ses clients idéaux. Peut-être serez-vous en mesure de lui présenter vos contacts et l'aider à augmenter son chiffre d'affaires.

7) Attendez que votre client parle d'affaires en premier. Attendez toujours qu'il vous ouvre la porte. Soyez patient.

8) Payez à l'avance le serveur. Donnez-lui votre carte de crédit discrètement plutôt que de l'argent comptant. N'attendez pas que l'addition arrive sur la table. Donnez 20 % de pourboire.

9) À la fin du repas, tentez d'obtenir immédiatement un autre rendez-vous avec lui à son bureau ou le vôtre cette fois.

10) Dans les 24 heures, faites-lui parvenir une note de remerciement par courriel ou encore mieux par courrier. Votre client fera WOW!

Vous avez maintenant tous les ingrédients nécessaires afin de bien réussir vos prochains lunches d'affaires. N'oubliez pas que vous n'aurez jamais une deuxième chance de faire une première bonne impression. Ne manquez surtout pas votre chance.

(Tiré du Bulletin du succès) ■

Le virus de l'Ebola : les canadiens et les américains s'inquiètent

Roger Gauthier

Avant même la découverte d'un malade infecté par le virus de l'Ebola au Texas, une enquête démontrait que presque 40 % des américains prévoyait une épidémie importante de l'Ebola aux États-Unis et 25 % craignait qu'une personne de leur famille immédiate soit infectée dans la prochaine année.

Ce sondage démontre que, malheureusement, ce que les gens croient est très éloigné de la réalité. En effet, le Centre américain pour le contrôle et la prévention ainsi que tous les experts sur les maladies infectieuses s'entendent pour dire qu'il est hautement improbable que l'Ebola s'étende au Canada et aux États-Unis. L'Ebola est certainement une dangereuse maladie à contracter avec fièvre, saignement et un taux élevé de mortalité.

Mais, une partie du problème est que la perception du public est façonnée par les médias et cela est encore plus vrai depuis le cas texan. Par exemple, des virus mortels comme l'Ebola ont été le sujet de fictions populaires depuis très longtemps, comme c'est le cas dans le film de 2011 « Contagion » où le personnage principal, en quelques jours, répand volontairement un nouveau virus hautement mortel autour du monde et où les personnes deviennent infectées en quelques secondes.

Nous savons toutefois, qu'une bonne hygiène peut stopper la maladie.

L'épidémie de l'Ebola en Afrique de l'Ouest est la source d'une grande préoccupation dans la région et est la cause d'un nombre grandissant de mortalité. Toutefois, l'une des premières sommités médicales du Nigéria, le docteur Oluwakayode Oguntimehin, affirme que des soins d'hygiène de base comme le lavage régulier des mains peut aider à enrayer la diffusion du virus et peut jouer un rôle important pour mettre fin à l'épidémie. ■



Membres associés de L'AESEQ



WOOD WYANT

Filiale du Groupe Sani Marc



Entretien avec l'AESEQ
souhaite un joyeux
temps des fêtes à tous
ses lecteurs et lectrices.
Que cette période nous
serve à retrouver nos
valeurs.

EN BREF

Golf

Cette année encore, l'AESEQ tenait son tournoi de golf annuel pour membres seulement. Toutefois, quelques nouveautés étaient au rendez-vous. En effet, suite à la consultation des membres entrepreneurs et des partenaires, le tournoi s'est tenu un peu plus tôt et surtout le souper a été remplacé par un cocktail dînatoire afin de libérer nos gens plus tôt, surtout en cette période de début des classes. Et ce fut un grand succès, tout le monde s'accordant pour vanter la nouvelle formule. Il faut dire que Mère Nature s'était mis de la partie permettant une magnifique journée de golf suivie du cocktail sous le chapiteau. Il faut également souligner le trou d'un coup de Stéphane Bouchard de GDI au 11^e vert. C'est donc un rendez-vous pour l'an prochain.

Centre patronal de santé et sécurité

Depuis maintenant 12 ans, l'AESEQ est membre du Centre patronal de santé et sécurité du travail du Québec, une extension du Conseil du patronat du Québec. Notre membership permet à tous nos membres d'avoir accès à tous les services du Centre et de bénéficier, à peu de frais, de formations de qualité. Les membres peuvent également consulter un contenu riche en santé et sécurité sur le site internet www.centrepatronalsst.qc.ca. Finalement, les membres reçoivent la revue Convergence, publiée trois fois par année et spécialisée en santé-sécurité.

Big Ben se refait une beauté

Quatre laveurs de vitres ont dernièrement lavé et poli les 312 pièces de verre de la fameuse horloge londonienne. La dernière fois avait été en 2010. Les panneaux de verre de l'horloge de 155 ans sont très minces et très fragiles parce qu'à l'origine l'éclairage par l'intérieur était au gaz, ce qui est très faible. Les laveurs de vitre doivent donc être très prudents.



De gauche à droite, Costas Scoufaras, Alex Scoufaras, Jean Raposo et Peter Scoufaras



De gauche à droite, Roger Lopez, Danny Lecours, Pierre Lalande et François Brassard.



De gauche à droite, Jules Lépine, Diane Lapierre, Denise Bouchard et Jean-Yves Roy

ACTIVITÉ À VENIR

L'AESEQ tiendra son assemblée générale le 17 décembre prochain, à 16 heures, à l'hôtel W, à Montréal. Lors de la rencontre, les membres entrepreneurs et les partenaires feront le point sur les activités de l'année 2014 et donneront les orientations pour l'année à venir. L'assemblée sera suivie d'un cocktail de Noël permettant à tous les membres de fraterniser et d'oublier la compétition.

RESPONSABLE DE LA PUBLICATION : ROBERT BARBEAU | RÉDACTEUR EN CHEF ET COORDINATION : ROGER GAUTHIER | MISE EN PAGES : RITA ALDER

ENTRETIEN AVEC L'AESEQ EST PUBLIÉ PAR L'ASSOCIATION DES ENTREPRENEURS EN SERVICES D'ÉDIFICES QUÉBEC INC.

9000, RUE DE L'INNOVATION, ANJOU (QUÉBEC) H1J 2X9

WWW.AESEQ.ORG | FORTIER.GAUTHIER@SYMPATICO.CA | TÉLÉPHONE : (514) 524-1039 | TÉLÉCOPIEUR : (514) 523-7194