

TASKI swingo XP – la machine qui vous tient debout

Nous vous offrons plus que de la propreté. Un exemple: la nouvelle autolaveuse Stand-on TASKI swingo XP, la nouvelle référence en matière de productivité et de rapport qualité/coût. Les clients qui ont testé cette autolaveuse extraordinaire confirment une économie de temps significative allant jusqu'à 30% et un résultat exceptionnel en terme de nettoyage.

TASKI swingo XP convainc par une série d'éléments brevetés uniques en leur genre, qui ont été développés en pensant à l'utilité qu'ils offriraient au client. Ce sont, en plus de l'économie de temps et de l'amélioration de la performance, un maniement et un entretien simplifiés ainsi qu'une économie d'eau et d'énergie.

Suite à la page 2.

quelques titres

NOUVEAU: TASKI vento

NOUVEAU: TASKI Sprint Emerel

NOUVEAU: SafePack – un emballage novateur

Etat des lieux dans la cuisine et les services d'entretien

SAFEKEY Certified

Référence: Centre de formation professionnelle de Baden

NOUVEAU: NOBLA Professional

NOUVEAU: OMO Professional en «Bag in Box»

SoftCare – Protection de la peau

SV Group choisit JohnsonDiversey

Training Center: nouveau DVD



Périodique de JohnsonDiversey, 9542 Münchwilen, Tél. 071 969 27 27, www.johnsondiverseych

T R E N D S



Continuation

Sous la devise «TASKI swingo XP – la machine qui tient debout» cette autolaveuse exceptionnelle, qui allie la vitesse d'une machine autoportée et la maniabilité d'une machine accompagnante, permet un rendement élevé même dans les endroits difficiles et encombrés. La plate-forme (sans pédale) et la facilité de commande de la machine, qui se fait uniquement par le guidon conducteur, permettent de travailler de manière ergonomique et sans fatigue. La construction ultra compacte de la machine donne un angle de vision de 360°.

Le concept d'entretien qui a largement fait ses preuves dans la pratique est dès plus convaincants. Toutes les pièces qui doivent être entretenues sont faciles d'accès et codées par couleur. Les points d'entretien jaunes et les programmes d'entretien illustrés facilitent le maintien de la machine dans un état optimal par l'opérateur.

TASKI swingo XP sera disponible en Suisse au printemps 2007. Vous y tiendrez!

Nouveaux développements brevetés

Avec ses brosses micro-rotatives, l'unité de brosses brevetée TASKI contour™ permet un nettoyage particulièrement poussé tout en réduisant la consommation de 50% en comparaison avec les machines traditionnelles. Cette nouvelle technologie des brosses garantit une autonomie des batteries pour environ 3,5 heures. En utilisant l'accessoire TASKI adapté, on peut nettoyer à la perfection une surface de 4000 m² avec un seul remplissage.

La buse d'aspiration également brevetée TASKI contour™ avec sa forme caractéristique en W et ses trois roulettes permet au suceur de s'adapter parfaitement au profil du sol et l'élimination complète de l'eau sale ainsi que le séchage après aspiration. Ce qui réduit sensiblement le risque de glissade sur les sols mouillés. TASKI swingo XP peut dès lors être utilisée pendant la journée dans les entreprises.



PATENTED

PATENTED

Jonmaster Ultra

La nouvelle génération du système de nettoyage unique en microfibres

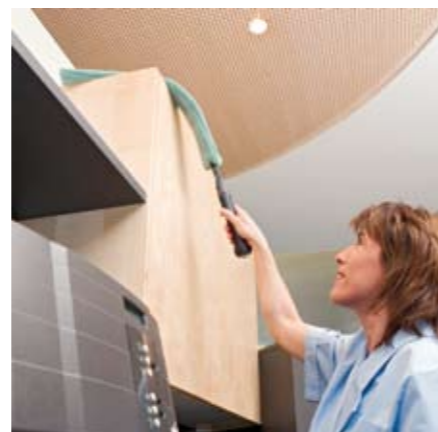
La simplicité d'utilisation du système Jonmaster explique le succès rapide de ce système de nettoyage sur le marché. Les avantages du concept complet, qui repose sur la technologie des microfibres, des accessoires ergonomiques et l'utilisation optimisée des produits, ont convaincu aussi bien les responsables du nettoyage que les utilisateurs.

Avec Jonmaster Ultra nos spécialistes ont perfectionné ce système: une nouvelle génération est née alliant encore plus d'ergonomie et de robustesse à un design classique.

Deux exemples:



Les manches télescopiques s'adaptent à toutes les tailles. Ce qui facilite le travail quotidien et prévient la fatigue.



Grâce à sa poignée ergonomique, ce très pratique plumeau tient encore mieux dans la main.

TASKI bora devient TASKI vento!

Le moment est venu pour une nouvelle génération novatrice d'aspirateurs à poussière.

Les TASKI vento 8 et TASKI vento 15 vont à l'avenir occuper une place de choix dans notre portefeuille de machines non seulement pour leur design mais aussi pour leur technique de pointe.

Le nouveau design permet un déroulement du câble plus facile et plus pratique tandis que la décharge de traction du câble intégrée garantit une longue durée de vie. Se plier en deux appartient désormais au passé puisque pour répondre à des exigences élevées en matière d'ergonomie, la mise en marche et l'arrêt se font avec le pied.

Grâce à l'utilisation de l'une des techniques de filtration les plus modernes, l'aspirateur à poussière TASKI vento garantit une qualité d'air exceptionnelle. En plus des filtres

intégrés, on peut équiper le TASKI vento 15 de micro-filtres.

Le nouveau concept de roulettes assure une stabilité à toute épreuve et une maniabilité optimale.

Une multitude de petits détails facilitent le travail au quotidien. Par exemple, avec le TASKI vento, finie la sempiternelle question de savoir où ranger la tige d'aspiration. La construction astucieuse permet en effet de fixer la tige d'aspiration sur la machine. Une offre complète d'accessoires, indispensables pour assister le TASKI vento 15 dans son travail, répondent à tous les souhaits.

Réjouissez-vous avec nous de la nouvelle génération d'aspirateurs à poussière.

TASKI vento 8 et TASKI vento 15 sont disponibles dès maintenant.



TASKI Sprint Emerel



TASKI Sprint Emerel est un détergent puissant pour toutes les surfaces résistantes à l'eau. Grâce à sa composition spéciale en agents de dissolution, TASKI Sprint Emerel nettoie les salissures les plus tenaces, comme les taches d'encre et de feutres, les traces de crayon, de rouge à lèvres, etc.

Laissez-vous convaincre!

TASKI Jontec Radical plus

De nos jours, les contrats de nettoyage sont de plus en plus complexes et variés. Par exemple, le nettoyage à fond lors d'un déménagement peut représenter un véritable défi pour le nettoyeur en bâtiment. Très vite se posera la question du produit qui convient – détergent pour la cuisine, détergent pour les sanitaires, détergent pour les sols et les détergents spéciaux, etc. Difficile d'emporter tout cela avec soi lors de sa tournée de nettoyage et d'ailleurs la place dans la voiture est limitée.

Il faut donc disposer d'un détergent multi-usages. Avec TASKI Jontec Radical plus, JohnsonDiversey a introduit dans son programme un détergent de fond qui a largement fait ses preuves et un éliminateur de taches pour les surfaces résistantes à l'eau. La formule spéciale permet d'utiliser TASKI Jontec Radical plus aussi pour éliminer les dispersions sur les sols (sauf le linoléum).

TASKI Jontec Radical plus est LA solution pour la plupart des nettoyages.



IMPRESSUM
Parution: 2 fois par an

Tirage: 5 500 ex. fr., 24 000 ex. al.
Rédaction: Jacqueline Schmid,
JohnsonDiversey Münchwilen

Le «kneipp hof» est un hôtel moderne tout confort. D'une construction moderne, joliment aménagé et avec des chambres confortables, le «kneipp hof» peut recevoir jusqu'à 200 patients en cure ou en réhabilitation ainsi que des touristes. Il offre en outre un spacieux parking et une vaste gamme d'équipements, comme une piscine déambulatoire, un service Kneipp, un sauna, une Sanarena, un whirlpool, un tepidarium (centre de traitement par la chaleur pour la beauté, la vitalité et la détente), etc. Bref, tout pour le bien-être et la santé. Cette offre aussi riche que variée n'a pas oublié la partie gastronomique: la cuisine de tradition est ouverte aux influences gustatives du monde entier.

Mais le «kneipp hof» n'est pas seulement soucieux du bien-être de ses hôtes, il veille aussi à la santé de ses employés. Pour ce faire, JohnsonDiversey lui apporte une aide précieuse

avec son fameux emballage SafePack® breveté. Madame Priska Artho (responsable adjointe de l'intendance) le confirme: «Nos employés de la plonge ne jurent plus que par SafePack. Non seulement parce que ce système fermé permet d'éviter tout contact avec les produits chimiques mais aussi parce qu'il ménage le dos, ce qu'apprécient particulièrement les femmes. Finie l'époque où il fallait traîner des contenants lourds et encombrants.»



Priska Artho connectant un SafePack

Grâce à SafePack® plus besoin de vider le produit restant dans les bidons vides, ce qui représentait un risque en matière de sécurité ou, si on ne le faisait pas, était coûteux. Madame Artho remarque en passant: «Avec les nouveaux produits disponibles en SafePack® la vaisselle est plus propre et plus brillante. Nous devons moins souvent la relaver.»

Beat Lüthi, depuis sept ans conseiller clientèle au «kneipp hof», estime que: «SafePack® est un système ingénieux. Il me permet d'aider les clients, de mettre plus facilement en œuvre les normes de sécurité au travail et d'améliorer la sécurité en ce qui concerne le maniement de substances chimiques. SafePack évite le risque de confondre des produits et de charger les mauvais produits dans la machine. Ce qui garantit le bon déroulement de la plonge et diminue les corvées inutiles et les retards. Grâce à la sécurité additionnelle qu'offre SafePack®, nous

pouvons utiliser sans crainte des produits très puissants pour obtenir une vaisselle impeccablement propre et hygiénique.»

Pour de plus amples informations sur SafePack, contactez votre conseiller clientèle ou consultez notre site www.johnsondiversey.ch.

SafePack repose sur une technologie brevetée et une conception de l'emballage qui garantit une sécurité optimale.



- SafePack est un système fermé. Un mécanisme de sécurité au col et à l'adaptateur empêche tout contact avec le produit.
- Avec SafePack le bidon est entièrement vidé. Aucun résidu ne peut s'écouler, ce qui exclut tout contact avec le produit.
- Grâce au code couleur et au connecteur spécifique au produit, toute confusion de produits est exclue.
- Le carton est facile à ouvrir, facile à connecter et une fois vide, facile à éliminer.



Le but de SafeKey est de produire de la sécurité, la sécurité dans la manipulation des denrées alimentaires. Non seulement vos clients doivent apprécier le repas qui leur est servi mais ils doivent aussi se sentir à l'aise à la suite.

SafeKey est une initiative internationale de JohnsonDiversey visant à conseiller encore mieux les responsables des questions d'hygiène en cuisine et de nettoyage dans le strict respect de la législation. C'est pourquoi, en Suisse, tous les conseillers clientèle, techniciens de maintenance et autres personnes du marketing et de la vente (soit près de 70 collaboratrices et collaborateurs au total) qui sont régulièrement en contact avec les clients dans les cuisines industrielles devront être «certifiés SafeKey» d'ici au début de l'année prochaine. Pour obtenir ce certificat, ils devront réussir deux tests sur les thèmes droit et sécurité des denrées alimentaires. Ceux qui pensent qu'il s'agit là d'une simple formalité se trompent: tous les candidats sont loin de réussir les tests du premier coup. Seuls pourront passer ces tests les personnes qui ont suivi une formation interactive de deux jours portant sur les matières suivantes:

- Droit des denrées alimentaires de l'UE
- Droit suisse des denrées alimentaires
- Microbiologie
- Flux de marchandises
- Ravageurs
- Hygiène corporelle
- Nettoyage et désinfection

«Produire de la sécurité des denrées alimentaires» tous les jours est une tâche exigeante. Nous aimerions vous apporter notre aide dans le futur pour la mise en œuvre concrète de ces règles. C'est la raison pour laquelle nous investissons dans les compétences techniques et le professionnalisme de vos conseillères et conseillers.

Etat des lieux dans la cuisine et les services d'entretien

Clinique psychiatrique et de psychothérapie Littenheid

Etant donné que l'introduction du concept d'hygiène en cuisine remontait au milieu des années 90, Lucien Kessler, directeur commercial, et Markus Scheiwiler, chef de cuisine, décidèrent de faire réaliser un audit sur l'hygiène dans la cuisine.

Après avoir réalisé des analyses microbiologiques, des photographies des points faibles et un contrôle des différentes procédures de nettoyage dans la cuisine qui prépare chaque jour près de 700 repas, on constata, par exemple,

des possibilités d'amélioration dans le stockage des denrées alimentaires, l'hygiène des mains, la sécurité au travail ainsi que le lavage de la vaisselle. Les résultats et des suggestions de mesures à prendre furent ensuite soumis aux décideurs de la clinique. Dans l'étape suivante, les responsables examinèrent avec JohnsonDiversey la mise en œuvre concrète des mesures suggérées. Tous les employés de la cuisine furent informés des résultats de l'audit et des mesures à prendre et reçurent une formation pratique en hygiène dans la cuisine.



Dans 15 services, la clinique Littenheid propose à 200 patientes et patients un traitement adapté à chaque cas.

Un bloc théorique fut offert en plus aux spécialistes.

L'audit de contrôle dans la cuisine a montré que les mesures étaient payantes. La prise de conscience de l'importance de l'hygiène en cuisine par les collaboratrices et collaborateurs a permis d'améliorer sensiblement la situation en matière d'hygiène. Ce dont Markus Scheiwiler se félicite. Cela justifie pleinement son initiative.

Audit des travaux d'entretien

Stimulés par l'audit positif réalisé en cuisine, Marie Vetsch, responsable de ce domaine, et Lucien Kessler, chef écono-



Le responsable du cours, Markus Hirzel, explique l'équipement idéal du chariot pour le nettoyage d'entretien

me, décidèrent d'analyser aussi le déroulement du nettoyage d'entretien. Les résultats de cette analyse et les suggestions des mesures à prendre furent également soumis aux responsables de la clinique et la mise en œuvre a été discutée ensemble.

Depuis lors, la totalité des collaboratrices et collaborateurs des services d'entretien furent informés des résultats de l'audit et des étapes de la mise en

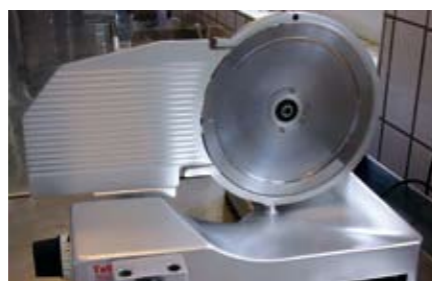
œuvre des différentes mesures. Dans le cadre d'une formation pratique, ils ont pu rafraîchir et élargir leurs connaissances techniques en matière de nettoyage et d'entretien des chambres de patient et des salles de bains. Marie Vetsch est convaincue que «sa» troupe va désormais nettoyer de manière encore plus professionnelle et continuer à contribuer à la préservation optimale des différents bâtiments.

Partenariat

A la question sur son évaluation des services de JohnsonDiversey, Lucien Kessler a répondu: «Je suis convaincu d'avoir trouvé en JohnsonDiversey le bon partenaire pour toutes les questions d'hygiène et me réjouis de l'évolution de ce partenariat.» «Nous pouvons souligner notre compétence tout particulièrement auprès des clients exigeants – comme la clinique Littenheid», expliqua Andreas Manz, responsable des services chez JohnsonDiversey, tout en remerciant les responsables de la clinique de leur confiance.



Contrôle du déroulement des opérations de lavage de la vaisselle



Contrôle microbiologique de la machine à trancher

Les méthodes de nettoyage les plus modernes pour des bâtiments exigeants – centre de formation professionnelle de Baden

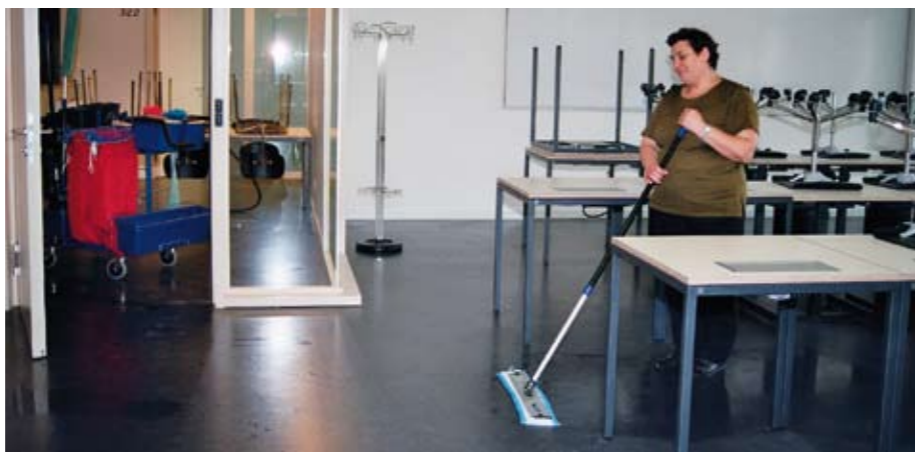
La construction du nouveau centre de formation professionnelle de Baden allie la fonctionnalité et l'esthétique. Au premier abord, on remarque le mariage original du verre et du béton qui laisse deviner qu'ici on enseignera selon les méthodes les plus novatrices et avec l'infrastructure la plus moderne. Le centre de formation professionnel est composé de trois bâtiments: la nouvelle école de la Bruggerstrasse, le complexe sportif avec deux doubles salles de gymnastique, l'espace fitness et le parking situé en dessous ainsi que le bâtiment Martinsberg rénové. Quelque 2000 élèves seront formés ici à des métiers comme mécanicien automobile, coiffeur, informaticien, cuisinier ou spécialiste en restauration. L'école

La halle de sport

Pour nettoyer le sol en PU de la halle de sport, on utilise la TASKI swingo 3500 avec le détergent TASKI Jontec 300. Les murs sont dépoussiérés avec un Jonmaster 60 et les escaliers nettoyés avec l'aspirateur dorsal TASKI dorsolino. Pour les maintenir propres, les douches sont nettoyées avec le JD foamer.



André Schärer (agent polyvalent de maintenance en entreprise fraîchement émoulu du canton d'Argovie) est ravi de ses nouvelles fonctions de concierge de la halle de sport: «Je suis ravi que les architectes aient prévu un ascenseur suffisamment grand pour que je puisse me rendre dans les deux salles de gymnastique superposées avec la grosse TASKI swingo 3500.»



«Jonmaster en situation»

professionnelle supérieure et le service d'orientation professionnelle y sont également abrités.

Un planning irréprochable en amont

La responsabilité de la technique de nettoyage de ce vaste domaine a été confiée à Peter Knopf et à son équipe. En tant que chef concierge, il est également responsable des achats et du planning des interventions. Pour lui c'était important d'avoir à ses côtés dès la phase de planification un partenaire expérimenté, qui puisse intervenir avec souplesse dans les bâtiments et sur lequel il puisse se reposer entièrement. «Le cours



Les chiffons de nettoyage et les mops sont lavés sur place et peuvent être imprégnés de détergent directement au sortir de la machine à laver et rangés dans les boîtes prêts à l'emploi

«Planification et organisation» que j'ai suivi au Training Center de Münchwilen et le soutien du directeur du cours, Ruedi Meier, m'ont été très utiles. Dès le départ, j'ai pu évaluer les besoins précis en personnel et en équipement de nettoyage ainsi que les coûts y afférents. Mon but était d'utiliser aussi peu de moyens que possible. Un bon conseiller doit identifier aussitôt les besoins et pouvoir recommander les possibilités les plus efficaces. J'ai pu me reposer entièrement sur les conseils compétents de mon conseiller clientèle, Urs Füglistaler.»

Pour éviter les déplacements inutiles, des salles de préparation du nettoyage dotées d'une triple station de dosage QFM ont été aménagées à chaque étage. Monsieur Knopf décida en outre que le nettoyage quotidien serait effectué à l'aide du nouveau système Jonmaster. «J'attache beaucoup d'importance à l'ergonomie et à l'efficacité. En utilisant le système Jonmaster, mes employés sont plus rapides et n'ont plus besoin de se promener avec des seaux. Les stations de dosage sont faciles à opérer, l'ajout du détergent est écologique et nous obtenons en plus d'excellents résultats.»

L'entretien des trois bâtiments est effectué pendant la journée par le concierge et de une à deux personnes en plus. Le matin de 5h à 7h des «des petits génies» externes nettoient les salles de classe et les toilettes dans les deux bâtiments de l'école ainsi que les toilettes et le vestiaire de la salle de sport.

Restaurant universitaire

Le restaurant universitaire du nouveau bâtiment de la Wiesenstrasse est clair et convivial. On y propose de 7h à 16h des petits pains, des fruits et des pâtisseries. Près de 300 personnes y dînent chaque jour. Le chef de cuisine, Daniel Hunziker, souhaite que la bonne réputation de sa cuisine se propage rapidement et qu'il puisse bientôt y accueillir deux fois plus de convives.



Daniel Hunziker (3ème de gauche) avec une partie de son équipe de neuf personnes en compagnie de ses conseillers Urs Füglistaler (4ème de gauche) et Ettore Salerno (3ème de droite).

La cuisine est équipée d'un lave-vaisselle à convoyeur et d'un lave-verres où l'alimentation en produits à vaisselle se fait à l'aide de stations de dosage SLC. Les matériaux délicats, comme les nombreuses surfaces en acier inox dans la cuisine et dans la salle ainsi que les parquets en chêne foncés du restaurant, sont difficiles à maintenir propres. Pourquoi Daniel Hunziker a-t-il opté pour les systèmes d'hygiène en cuisine de JohnsonDiversey? «Comme la cuisine de l'école et l'école professionnelle dans son ensemble ont fait confiance aux produits de JohnsonDiversey, j'ai pensé qu'il serait logique de faire appel à un seul fournisseur. J'avais déjà eu l'occasion d'apprécier le sérieux de l'entreprise et les talents du conseiller clientèle Ettore Salerno. Dans la mise en œuvre de ce projet très ambitieux, le travail en équipe avec Urs Füglistaler et Ettore Salerno a parfaitement bien fonctionné et les synergies ont pu être exploitées à fond. Je suis très heureux de pouvoir continuer à compter sur ce soutien hautement compétent à l'avenir.»



Une nouvelle fraîcheur pour la vie quotidienne



Tous les besoins du nettoyage professionnel des bâtiments sont couverts par le nouveau NOBLA Professional hautement performant. Le système de nettoyage NOBLA riche en traditions se présente sous de nouveaux atours. Les nouvelles étiquettes permettent d'identifier immédiatement le domaine d'utilisation des produits et évite ainsi toute confusion. L'assortiment NOBLA Professional couvre les principaux besoins du nettoyage professionnel des bâtiments au quotidien:

- NOBLA détergent universel
- NOBLA détergent parfumé
- NOBLA détergent pour vitres et surfaces autres que le sol
- NOBLA détergent d'entretien pour sanitaires
- NOBLA décapant pour WC
- NOBLA détartrant
- NOBLA détergent pour sols
- NOBLA détergent pour tapis

Profitez vous aussi de la puissance du nouveau NOBLA Professional!

Moins de déchets dans la buanderie

OMO Professional liquide existe maintenant en Bag in Box!

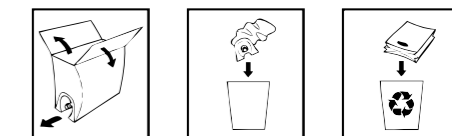
Nouveauté révolutionnaire pour les lessives liquides: le nouveau OMO Professional liquide est lancé dans le fameux conditionnement Bag in Box, avec une quantité de produit pour 100 cycles de lavage. Le système Bag in Box permet de vider l'emballage jusqu'à la dernière goutte et donc de ne pas gaspiller de produit. OMO Professional liquide est un produit lessiviel complet pour un lavage à toute température, qui donne des résultats exceptionnels.

Dosage facile

Placer la boule doseuse qui est intégrée dans l'emballage sous le robinet, ouvrir le robinet en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Déposer la boule doseuse remplie de lessive sur le linge dans le tambour de la machine.

Elimination facile

Finie l'élimination fastidieuse des gros bidons. Après utilisation, il suffit de sortir la poche en plastique, de replier le carton et de jeter l'emballage qui prend ainsi un minimum de place.



Soft Care™

Protection de la peau – un must dans votre entreprise!

Près d'un quart des maladies professionnelles enregistrées sont des troubles cutanés. Le risque est particulièrement élevé dans la branche du nettoyage professionnel, de l'hôtellerie-restauration et des soins de santé. Un programme de protection de la peau est une mesure de prévention efficace qui était prescrite légalement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé. C'est surtout en automne et en hiver que les mains sont sèches et rugueuses, notamment en raison du chauffage. Elles sont soumises en plus aux irritations quotidiennes du travail en conditions humides, du lavage répété, voire du contact avec les produits de nettoyage.



Les résultats sont souvent visibles en peu de temps: les mains deviennent rouges et irritées, les irritations et les brûlures de la peau font qu'on se frotte et on se gratte, ce qui ne fait qu'aggraver la situation.

Les trois composantes du nouveau système de protection de la peau SoftCare aident à prévenir ce cercle vicieux et ses conséquences, qui doivent être prises au sérieux (p.ex. dermatites, eczémas, arrêts de travail pour cause de maladie).

1 Protection des mains

À l'aide de gants ou, si le port de gants n'est pas exigé, avec Soft Care Aquagard, pour éviter ou du moins limiter le contact direct avec l'eau et les substances irritantes solubles dans l'eau et faciliter le lavage des mains sales.

2 Lavage des mains

Avec un savon doux pour peaux sensibles, comme Soft Care Sensitive (ou Soft Care Sensisept pour décontaminer et désinfecter les mains).

3 Soin des mains

Après le travail, la peau doit être réhydratée et son pouvoir de régénération naturel renforcé. Soft Care Dermasoft a été développé spécialement pour les soins cutanés professionnels.

SV Group choisit JohnsonDiversey



«Le technicien de service Horeca Martin Monn est occupé au montage d'une installation de dosage au restaurant Culinarium Postino à Lucerne.»

SV Group, qui a été fondée en 1914, compte aujourd'hui plus de 500 entreprises en Suisse, en Allemagne et en Autriche. SV Group est une entreprise moderne, compétente et novatrice dans les domaines d'activité SV Business, SV Care, SV

Event et SV Hotel. En plus du bon rapport qualité/prix et des conseils compétents, l'offre de systèmes et de services harmonisée par-delà les frontières nationales ainsi que le système électronique pour le reporting de maintenance «iMap» ont convaincu SV Group que JohnsonDiversey était le partenaire idéal.

La conversion des différentes entreprises nécessita une analyse approfondie des besoins par les conseillers clientèle et les techniciens de maintenance. Ces reconversions se déroulent sur l'ensemble de la Suisse en prenant en compte les procédures dans les cuisines, avec une collaboration et sous un contrôle constant. A l'heure actuelle, plus de 160 entreprises ont été converties aux systèmes JohnsonDiversey et les collaborateurs formés à leur utilisation.

Des nouveautés au Training Center 2007



Sous le titre «Nettoyage des surfaces et sanitaires», le Training Center de JohnsonDiversey a complété son offre de formation du personnel sur DVD «Floorcare Methods» qui est très apprécié. Dans cette sixième partie sont présentés les systèmes de nettoyage des surfaces ainsi que le nettoyage des toilettes et des baignoires. Le nettoyage des surfaces explique les méthodes de dépoussiérage, de nettoyage humide et de nettoyage mouillé. Les différents matériaux de surface et le nettoyage des plafonds, des murs et des portes y sont également traités.

Avec ce programme, le Training Center continue d'instaurer des normes applicables partout grâce à un outil de formation à la fois moderne et polyvalent. Particulièrement indiqué pour les formations du personnel dans les entreprises, il sera disponible en janvier 2007.

Le programme de cours pour 2007 est disponible!

Il peut être commandé par tél. au 071 969 23 24 ou sur www.johnsondiversey.ch