

# Pomme Grenade

## L'élément distinctif pour conserver son **capital humain**, preuves et succès à l'appui



Les hautes technologies, les technologies de l'information (TI), l'univers du multimédia et du jeu, de l'électronique et des arts numériques sont des secteurs d'emploi en pleine effervescence dans la région métropolitaine de Québec. Les succès sont nombreux et les contrats abondent. Les employés qualifiés se voient donc offrir plusieurs opportunités.

Ce dynamisme génère cependant des problèmes de recrutement et engendre d'importants taux de roulement. Les entreprises de ces secteurs sont bien conscientes que leur main-d'œuvre est une composante clé de leur succès. Elles n'hésitent donc pas à la mettre en valeur.

Cependant, les stratégies utilisées ne sont guère distinctives malgré des secteurs d'activités compétitifs et en pleine croissance. Quelles sont les conséquences, directes et indirectes, du départ d'un employé clé pour le concurrent? Quels coûts s'y rattachent, avant et après son départ? C'est ce que cette étude cherche à adresser en mettant en lumière les chiffres qui démontrent la sévérité des dommages collatéraux reliés au taux de roulement. En plus de documenter le problème, ce document présente des stratégies pour conserver le personnel, dont une en particulier qui se distingue.

### **Problèmes reliés au taux de roulement**

Dans les domaines très compétitifs, et particulièrement ceux qui relèvent du capital humain, beaucoup de temps et d'argent sont investis pour recruter, sélectionner et former les candidats.

#### **Coût de recrutement**

« On estime que le coût du recrutement et de la phase d'intégration représente **entre 15 et 25 % du salaire brut annuel de la personne embauchée** », rapporte la firme Gereso, spécialisée en gestion des ressources humaines.



Qu'en est-il lorsque l'employé, une fois pleinement formé et fonctionnel, quitte pour le concurrent? Certes, les sommes investies pour son recrutement et sa formation sont englouties, mais les pertes vont au-delà de ce montant. En effet, il y aura une « perte d'exploitation liée à la valeur ajoutée non perçue par l'entreprise pendant toute la période d'improductivité du salarié, » indique Gereso. « Ce coût correspond à la valeur ajoutée non perçue par l'entreprise par rapport à l'investissement réalisé. »

#### **Coût de la perte d'un employé**

Les calculs de Gereso estiment que ce coût équivaut au minimum à 1,5 fois le salaire chargé d'un salarié.



# Pomme Grenade

Les experts de ViaConseil ajoutent qu'un départ coûte en moyenne 0,5 à 2 fois le salaire de l'employé, et même que pour certains postes en TI, le coût du roulement peut atteindre 4 fois le salaire de l'employé.

La perte d'un employé laisse ainsi un poste vacant qui se doit d'être pourvu. Pendant ce temps, ce sont les autres membres de l'équipe qui compensent le manque de main-d'œuvre en travaillant des heures supplémentaires. Les clients peuvent également en subir les conséquences si la perte de productivité entraîne des délais dans la réalisation et la livraison des projets. Ces facteurs peuvent venir impacter le climat de travail et la motivation des employés. Sans compter que l'image et la réputation de l'entreprise peuvent également être affectées par un taux de roulement anormalement élevé.

Les stratégies typiques utilisées pour conserver le personnel sont évidemment d'offrir un meilleur salaire, accorder plus de vacances ou permettre un horaire flexible. Par contre, aucune de ces stratégies n'est originale, unique et différente de la compétition. Il y a néanmoins une stratégie qui se démarque.

## Solution distinctive

Il est maintenant de mise pour une entreprise de se soucier de la santé et de la qualité de vie de ses employés. Elle se doit de créer des occasions pour favoriser l'intégration des employés et la cohésion des équipes de travail. Tout ceci dans le but d'obtenir un meilleur rendement et un meilleur présentisme au travail. Il s'avère que l'implantation d'un service de repas préparés et livrés directement sur le lieu de travail répond à toutes ces exigences.

L'employeur peut également choisir de contribuer financièrement à l'achat des repas pour ses employés en investissant un montant hebdomadaire pour chaque membre de son équipe. De nombreux exemples démontrent que ce geste a des bienfaits qui vont bien au-delà d'assouvir la faim.



## Bénéfices

Facebook, Apple et Google figurent au sommet des entreprises qui voient le bienfait d'offrir les repas et les collations à leurs employés comme non seulement une façon de leur faire plaisir, mais aussi une façon d'améliorer leur performance au travail. Suivant ce courant, plusieurs études et sondages ont cherché à démontrer les bénéfices qu'un employeur peut obtenir en fournissant la nourriture dans son environnement de travail.

## Appréciation des employés

Un sondage réalisé par l'entreprise Seamless révèle que la présence de nourriture au bureau joue un rôle important dans la motivation des employés. Ceux-ci voient leur milieu de travail comme un environnement positif où ils sont prêts à consacrer plus de temps et à travailler de façon plus efficace. À ce sujet, **60 % des répondants indiquent qu'ils se sentent plus valorisés et appréciés par leur employeur** par le simple fait d'avoir accès à de la nourriture sur leur milieu de travail.

# Pomme Grenade

## Amélioration de la qualité de vie des employés

Une *recherche produite par ORC International pour Peapod* indique que **66 % de ceux pour qui les bureaux offrent des collations ou des boissons gratuites se déclarent extrêmement ou très heureux** avec leur emploi actuel.

## Développement de l'esprit d'équipe

Toujours selon le *sondage réalisé par l'entreprise Seamless*, **plus de 60 % des répondants estiment que les lunchs fournis par l'entreprise les encouragent à manger avec leurs collègues, favorisant ainsi une plus grande cohésion entre les employés.** Les équipes qui partagent un repas apprennent donc à mieux se connaître, et ce, dans un contexte plus détendu que lors des réunions. Également, c'est l'occasion pour des employés qui travaillent peu ou pas ensemble d'échanger et de renforcer la collaboration et l'intégration de tous. Enfin, même ceux pour qui le télétravail est offert ont tendance à venir travailler au bureau pour bénéficier de l'esprit de groupe.



## Recrutement de meilleurs candidats

Les entreprises qui cherchent à attirer des milléniaux (adultes âgés de 18 à 34 ans) doivent savoir que ces derniers sont **trois fois plus susceptibles de valoriser la disponibilité de nourriture en milieu de travail** par rapport aux 45 ans et plus. Par ailleurs, toujours selon la *recherche produite par ORC International pour Peapod*, **66 % des milléniaux affirment que s'ils trouvaient ou se faisaient offrir un emploi pour une autre entreprise qui offre la disponibilité de lunchs et collations, ils le prendraient.**

## Repas santé et portions équilibrés

Plus de la moitié des employés sondés par Seamless affirment qu'avoir accès à des repas sur le lieu de travail les aide à manger plus sainement. On dénote ainsi une productivité similaire tout au long de la journée et moins d'absentéisme dû aux problèmes de santé.



# Pomme Grenade

## Pomme Grenade

La formule de Pomme Grenade est synonyme de nouveauté, de diversité et d'adaptabilité.

### Pour l'employeur

L'employeur investit la contribution désirée, de 0 à 100 %. Tout est pensé pour un minimum de gestion : l'employeur procède au paiement des lunches et reçoit un rapport détaillé lui permettant de retirer les montants dépensés en surplus de sa contribution (s'il y a lieu) de la paie de ses employés.

### Pour l'employé

À l'aide d'un logiciel, les employés choisissent parmi une vaste variété les repas qu'ils souhaitent recevoir la semaine suivante. Les repas sont livrés en deux temps (lundi et mercredi) afin d'assurer la fraîcheur des produits et d'augmenter le choix offert.

À ce service peut également s'ajouter une offre de collations telles que des fruits, des barres tendres, des noix, des céréales, des boissons ou tout autre produit alimentaire.



## Histoire à succès : Mirego

Mirego a croisé le chemin de Pomme Grenade en 2010. L'entreprise spécialisée dans la conception et le développement d'applications mobiles était dès lors à la recherche d'une cuisine plus variée et équilibrée et de nouveaux menus à offrir à ses employés.

Aujourd'hui, Mirego compte plus de 70 employés dans ses bureaux de Québec et présente un des meilleurs taux de rétention d'employés de son secteur d'activités. « La chimie d'équipe est un élément gagnant dans le succès des projets livrés aux clients », révèle Esther Chénard, directrice de la culture et du recrutement chez Mirego. « Tout ce qu'on peut faire pour contribuer à ce que les membres d'une équipe travaillent bien ensemble, on va le faire. » D'autant plus que les résultats suivent lorsqu'un projet est livré par une équipe qui a su créer des liens. Le simple fait de fournir les dîners aux employés contribue à créer cette chimie. De quoi rendre plusieurs conjoints, encore pris à manger des sandwiches, jaloux.

Les employés voient aussi en Mirego une entreprise qui se soucie de leur qualité de vie et de leur santé parce que les repas offerts sont sains et équilibrés. « C'est un facteur qui pèse grandement dans le choix des nouveaux employés », ajoute Esther Chénard.

Après sept ans de collaboration avec Mirego, Pomme Grenade demeure un partenaire de choix grâce à son efficacité, sa variété, son ouverture et sa gestion « clé en main » des collations et des repas.



# Pomme Grenade

## Résultats

### Une meilleure santé physique et psychologique

Un repas équilibré avec le bon apport de vitamines et nutriments fournit le bon type de carburant pour maintenir les employés efficaces et concentrés. Rien à voir avec les menus offerts en restauration rapide. Ainsi, les employés travaillent non seulement en moyenne une demi-heure de plus par jour, mais ils sont plus productifs en après-midi.

### Un investissement qui rapporte

Offrir des repas à ses employés s'avère être payant pour les entreprises. En effet, puisque les employés n'ont pas à sortir pour manger, ils disposent de plus d'heures actives au travail tous les jours. L'entreprise *EAT Club permet de calculer le ROI*, c'est-à-dire le montant d'argent qu'une entreprise peut économiser chaque année en fournissant le lunch à ses employés. Une *étude menée par EAT Club* rapporte que le **ROI potentiel avoisine généralement les 150 %**.

### Des employés loyaux

Les enjeux auxquels font face les entreprises qui perdent des employés qualifiés et formés au profit d'un concurrent sont considérables. Beaucoup de temps et d'argent sont ainsi engloutis. Il s'avère que le simple fait d'offrir des repas sur le lieu de travail a un impact positif sur leur taux de rétention. De plus, l'histoire à succès de Mirego illustre que des repas sains offerts aux employés augmentent la chimie d'équipe, tout en favorisant le recrutement de meilleurs candidats. Offrir des repas sur le lieu de travail est donc une solution à considérer pour toute entreprise désirant se démarquer de ses concurrents et attirer les meilleurs talents de la région pour en faire des employés loyaux, qui ont à cœur le succès à long terme de l'entreprise.

### **Communiquez avec Pomme Grenade**

pour obtenir plus d'information.

418 834-3511

[info@pommegrenade.ca](mailto:info@pommegrenade.ca)

