



>100%
100% CUSTOMER DELIGHT
SATISFACTION

Au Sommaire

A la une

Roy de HM Tanzanie nous parle de son expérience d'expatrié en Afrique.

Letchis

En page 2, Kamal nous propose quelques conseils d'agronome pour obtenir une bonne récolte de letchis.

Recette

Annabelle aiguise notre appétit en page 3 et nous offre une recette de dessert. Avis aux gourmets et gourmands.

Portrait...

Nous ferons connaissance avec Kistnayah qui travaille depuis bientôt 20 ans chez Bychemex Ltd en page 4.

Beach Soccer

Et nous survolerons le parcours des 'HM Boyz' au tournoi annuel organisé par la FMSC récemment.

Bonne lecture à tous.

EXPATRIATION: Greetings from Mainland-Africa



Expatriation is a permanent challenge; it brings you the adrenaline, the focus and necessary commitment to outperform yourself at work and in your personal life. The first challenge you face is the change of environment and the speed at which you will need to adapt yourself. We are here talking about simple aspects of life such as the way one eats, the way one shops and the way one deals with people. All the basic necessities that get carried out unnoticed in the home

country, here, take another perspective. Knowledge of the local language becomes urgent and vital to cope with daily activities.

Being an expatriate makes you highly vulnerable during the first 6 -12 months. You spend ten times more time to fill in your formalities or to request any service compared to a local. You will be often bullied, misled, cheated and deceived because you will not be able to distinguish between genuine and mischievous people. You become an easy target for the corrupt police who will often be searching you for phantom fouls in order to get bribed. This is the unavoidable initiation phase that every expatriate will have to go through.

On the other hand, as an expatriate, you become a permanent ambassador of your company and your country. Despite being away from family and friends, you now need to mingle with other expatriates and build a brotherhood of people living away from home. You get to know local people better and develop acquaintances that are life remembering. You now discover a host country that reveals its beauty, its true people and its culture. You start enjoying local food prepared with exotic and flavourful ingredients despite the fact that you will often need to set your mark on the hygiene level. These are experiences that one will live only as an expatriate and not by remaining confined in one's birth country.

To conclude, I would say that if the opportunity presents itself to you, do not hesitate, try living the experience.

-Dheernarrain Roy, Operations Manager - Harel Mallac Tanzania

Food For Thought

"The marketing and advertising communities continue to focus on younger target groups, ignoring the increasing importance of the over 50s in terms of size, purchasing power and needs."

-Lars Olofsson, Chairman, TCC Global.



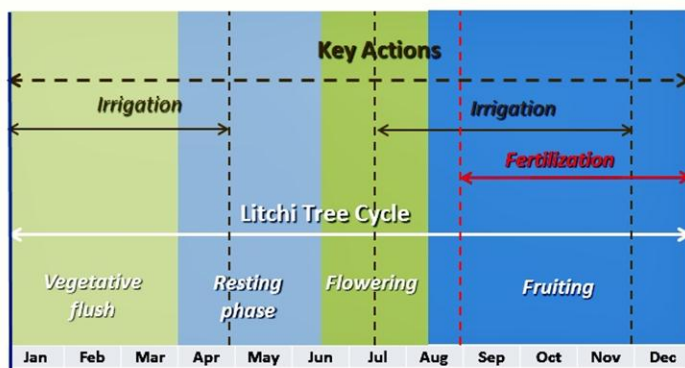
Tips for monitoring your litchi tree

Litchi originates from Southern China and its cultivation dates back as far as 1766 B.C. In Mauritius, the fruit was first introduced during the 18th century and since then, it has developed into a very popular fruit, much appreciated for its sweet taste and flavour.

What are the key steps that you need to follow?

Irrigation

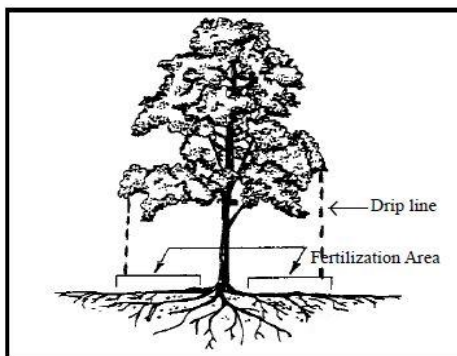
By the end of April, the tree should be water stressed (You should be careful not to cause wilting of trees). This is recommended in order to induce dormancy of the tree, which is important for its blossoming. When flower panicles become visible, irrigation should be resumed (around mid-July). Please note that the peak irrigation rate for a 10 year-old tree is around 800 litres per week.



Above figure illustrates the life cycle of the litchi tree all year round as well as the key actions to follow

Fertilization

After the litchi tree has reached its flowering stage and when small fruits are visible, a first application of fertilizer is carried out, followed by a second one after 1-2 months. Then, a third application should be performed when fruits are harvested. The application rate varies between 700 g to 1500 g per bearing tree and per application. The fertilizer should be applied at the periphery of the tree canopy as shown in the diagram on the right. The recommended fertilizers for such application are **AZOPHOSKA** or **SUPERGRO 12-8-15** presently available at MCFI.



-Kamal Sookun, Business Development Executive - MCFI

Farewell



Avec le départ d'Octave René, Health & Safety and Security Officer, et d'Eric de Maroussem, Sales & Marketing Manager, un petit 'farewell' a été organisé en leur honneur dans le Boardroom de MCFI le 30 juillet dernier. Octave part à la retraite après une longue et fructueuse carrière, soit quarante années passées au sein de MCFI et Éric part pour un nouvel emploi chez « Grewals » après plus de cinq années passées au département de vente de MCFI. Cela a aussi été une occasion pour ceux présent d'écouter ou de partager des petites anecdotes sur leur parcours. Beas Cheekhooree, le responsable du 'Cluster BC' n'a pas manqué de les remercier pour toutes ces années passées au service du groupe. La petite cérémonie s'est déroulée dans un esprit de convivialité, autour d'une tasse de thé et de petits fours. A Octave, nous lui souhaitons une bonne retraite paisible et à Éric, nous lui disons bonne chance dans son nouveau poste.

The Chinese call it: 'Silver Pockets Full'



This is the only time you will see this phenomenon in your life:

"August 2014 will have 5 Fridays, 5 Saturdays and 5 Sundays.

This happens only once every 823 years."

LA RECETTE DU MOIS



La recette du mois nous est offerte par Annabelle Lam Ching Ko, *Purchasing & Shipping Officer* chez Chemco. Cette jeune habitante de Sainte Croix se passionne pour deux grandes choses : la cuisine chinoise et le shopping. Parmi ses spécialités, le bouillon de Wantan, le sauté de porc et le poisson aigre-doux. Pour cette édition, elle nous propose un flan aux œufs :

Ingrédients : (pour 8 personnes)

- 1 litre de lait écrémé (en brique de préférence)
- 8 œufs entiers
- 200 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- Essence de vanille (2 bouchons)
- 1 moule à flan fermé pour le bain-marie

Pour le caramel :

- 5 cuill. à soupe de sucre
- 2 cuill. à soupe d'eau

Préparation de la recette :

Dans un saladier, battre les œufs, le sucre, le lait et le sucre vanillé à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter ensuite l'essence de vanille. Faites cuire le caramel à feu doux dans le moule à flan et laissez refroidir. Versez ensuite le mélange d'œufs et de lait sur le caramel et laissez cuire 30 à 40 minutes au bain-marie. Laissez refroidir 15 minutes avant de démouler. Renversez le flan dans un joli plat et mettez au frais pendant une petite heure avant de servir.

Bonne dégustation !



Did you know?

“BOEING was founded in 1915 to manufacture airplanes using wood (since William Boeing was an ex-lumber merchant). His first airplane failed and the company was so desperate for business in the early days that it manufactured furniture.”

Life's too short to argue and fight. Count your blessings, value your friends and move on with your head held high and a smile for everyone. (:

Words of Wisdom Mhar

Pouvoir aux femmes...



Un soir, pour sortir de la routine, le Président Obama et sa femme Michelle décident de briser le protocole et de partir dîner dans un simple petit restaurant sans artifice. Une fois qu'ils sont attablés, le propriétaire du restaurant demande aux agents des services secrets présents sur les lieux l'autorisation de parler à la Première Dame en privé. Bien qu'ils soient réticents au départ, ils finissent par accepter et Michelle a une conversation avec lui.

A son retour, le Président demande à Michelle : « *Pourquoi voulait-il tellement te parler ?* » Michelle précise alors que lorsqu'elle était adolescente, il avait été amoureux fou d'elle.

Le Président dit alors : « *Donc, si tu l'avais épousé, tu serais aujourd'hui propriétaire de ce charmant petit restaurant* », ce à quoi elle répond : « *Non, si je l'avais épousé, il serait Président des Etats Unis aujourd'hui !* ».

Mieux connaître... Kistnayah de Bychemex



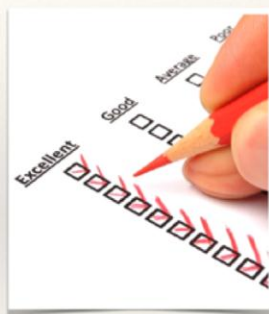
Kistnayah Ijharittaya, plus connu sous le nom de *Kistnah*, occupe le poste de 'Attendant' chez 'Bychemex Ltd' depuis le 17 août 1994. Né le 19 septembre 1954 à Trianon, il est issu d'une famille modeste de huit enfants. Habitant de Sodnac, Quatre-Bornes, il est marié depuis 35 ans, père de trois enfants et grand-père de quatre petits-enfants. Kistnayah a débuté très tôt dans le monde du travail. Après avoir complété sa scolarité à l'école primaire RCA de Trianon,

il prit de l'emploi comme 'homme à tout faire' au restaurant que possédait son oncle à Quatre Bornes. Par la suite, il fut embauché comme laboureur à l'établissement sucrier de Trianon et travailla à ce poste pendant 17 ans jusqu'au jour où il fit la rencontre de *Vinod Ajodah*, ex-chef de garage de MCFI qui lui proposa de se joindre au groupe comme manutentionnaire au département de 'bagging'. Après 20 ans passés au sein de *Bychemex Ltd*, Kistnayah constate qu'il y a eu beaucoup de changements positifs et concrets au boulot. « *Aujourd'hui, l'entreprise mise beaucoup sur la sécurité et la santé des travailleurs, notamment en fournissant les équipements de protection à chaque employé.* » Il note aussi que depuis la mise en place d'un système de qualité dans l'entreprise, le contrôle est devenu plus stricte. « *Je trouve que c'est une bonne chose, car ça laisse peu de place à l'erreur* » nous confia-t-il. De nature casanière, Kistnayah est quelqu'un qui aime s'occuper de sa maison et de ses petits-enfants en dehors du travail.

Piqûre de rappel....

Quatre facteurs d'excellence

- ❖ Tenir ses promesses
- ❖ Apporter une touche personnelle
- ❖ Aller plus loin
- ❖ Bien résoudre les problèmes et requêtes



Source: Service Excellence = Reputation = Profit: Developing and Sustaining a Reputation for Service Excellence
by Professor Robert Johnston,
Institute of Customer Service, 2001.

Bravo à 'HM BOYZ'



La Fédération Mauricienne de Sports Corporatifs (FMSC) a organisé son tournoi annuel de 'Beach Soccer' le dimanche 3 août à la plage de Mont Choisy. La journée a débuté à 8h30 avec les matchs de 'pool' pour, ensuite, se terminer vers 16h30. Des douze équipes en liste, les 'HM Boyz' représentant le groupe Harel Mallac et constitués uniquement d'employés d'Archemics se sont hissés jusqu'en finale après quatre victoires consécutives en phase de 'pool'. Ils ont successivement affronté les équipes de la Waste Water Management, d'AML, de la Mauritius Post Office et de Pharmacie Nouvelle. C'est dans une ambiance festive que les 'HM Boyz' ont retrouvé l'équipe de Waste Water Management en finale dans un match des plus palpitant, et si les deux équipes ont assuré le spectacle, les 'HM Boyz' se sont finalement inclinés face à des adversaires coriaces sur un score de 3 buts à 1. Par ailleurs, l'équipe de Pad & Co, quatre fois championne, s'est retrouvée, cette fois, à la troisième place. Félicitations à notre formidable équipe de 'HM Boyz' pour leur performance et leur engagement durant cette journée. Nous leur souhaitons le haut du podium pour l'édition 2015 du 'Beach Soccer'.