Des idées qui rapportent

L'Est Républicain ~ 1998

ECONOMIE

Des idées qui rapportent

L'entreprise Gris Découpage encourage et récompense chaque année l'initiative individuelle de ses salariés.

Le dispositif a un nom, Kaisen, emprunté du Japon où il est très développé. Ici, on parlera plutôt d'outil d'initiative et d'expression de la créativité du personnel. En clair, une boîte à idées permanente assortie chaque année d'une petite cérémonie officielle destinée à mettre à l'honneur les heureux lauréats récompensés pour leur inventivité. C'était hier à Lesménils dans les locaux de l'entreprise Gris Découpage. Le PDG, Francis Gris, a rappelé combien cette opération participe

« de la marche en avant de la société et de l'amélioration de ses performances sur un marché de plus en plus concurrentiel. Compte tenu de notre taille, beaucoup de nos clients sont étonnés de l'existence de cette démarche!»

Une démarche fructueuse, a ajouté le responsable qualité. Depuis le démarrage de l'opération en 1997, plus de 150 idées ont été déposées.

«A ce jour, 75 % sont en place ou en passe de l'être. Ce qui, en passant, donne beaucoup de travail au service maintenance, très sollicité!»

Un bon dîner

Pour ce second palmarès, Hasan Altun, responsable d'équipe maintenance, a été distingué par le «prix de la pertinence» pour l'amélioration du système de lubrification des outils.

Jean-Claude Coinchot, fraiseur, a hérité du «prix évidence» saluant une idée simple qui facilite le quotidien. Il a trouvé le moyen d'améliorer la qualité des différentes plaques d'outils.

«Cela sans que cela coûte à l'entreprise, s'agissant d'un dispositif basé sur la récupération d'un vieil outil!»

Le « Prix de la créativité » enfin, est revenu à François Nicolay, mécanicien d'entretien. Il récompense le salarié qui a émis le plus d'idées.

«Nous avions deux ex-aequo! Nous avons retenu celui dont les propositions ont toutes été retenues, sans exception!»

Applaudis par leurs collègues, les lauréats ont reçu des invitations pour un dîner dans un restaurant gastronomique.

«Il ne s'agit pas d'une course aux récompenses et aux primes, mais plus d'un geste symbolique de reconnaissance du travail accompli », a indiqué Francis Gris. Qui a présenté, en guise de conclusion, le «tableau d'honneur» sur lequel figureront les salariés distingués cette année. Il rejoindra celui de l'an passé et sera également en bonne place dans les locaux de l'entreprise.



En compagnie du PDG et du responsable qualité, les deux lauréats de l'année présents hier: François Nicolay et Jean-Claude Coinchot.

B. S.