

HR Opérations, gère 9 hôtels et restaurants

« Octime nous aide à optimiser notre capital humain et nous fait gagner 3 jours tous les mois dans l'élaboration de la paie »

Interview de Karine Wassner, responsable communication et développement des ventes.



Le groupe HR Opérations est composé de cinq hôtels et de quatre restaurants (Taverne de Maître Kanter...)

Dans quel contexte avez-vous opté pour le progiciel de gestion des temps et des plannings Octime ?

Karine Wassner : Le groupe HR Opérations est composé de cinq hôtels – principalement des franchisés du Groupe Accor – et de quatre restaurants (Taverne de Maître Kanter...) en majorité implantés au Puy-en-Velay, soit en pleine saison un effectif de plus de 200 salariés.

Jusqu'en 2007, les plannings des établissements étaient gérés via des macros sur Excel qui commençaient à montrer leurs limites. La planification sur plusieurs mois, la vérification des présences sur le terrain, la visualisation des plannings par l'ensemble des interlocuteurs concernés, le contrôle des données transmises à la paie... devenaient complexes dans un contexte d'activité saisonnière avec un fort turnover du personnel et un nombre croissant de « petits contrats ».

J'avais entendu parler de progiciels spécialisés, nous avons donc étudié cinq produits.

Octime l'a emporté pour sa capacité à s'adapter à nos demandes « métier ». Les autres produits étaient beaucoup plus standardisés, moins souples. Mi 2007, tous nos établissements ont basculé sur Octime.

En résumé, quels étaient vos besoins ?

Simplifier la planification, pouvoir visualiser les plannings de l'ensemble du personnel, avoir des vrais compteurs en temps réel, exporter les données vers la paie de manière à éviter les doubles saisies et les erreurs humaines. Et puis développer des fonctionnalités spécifiques liées à l'hôtellerie-restauration, comme par exemple un module contrat-courrier (fiche individuelle, contrats types).

Le déploiement a duré environ six mois, j'ai participé à une formation Octime avec notre directeur général et notre directeur du pôle restauration, puis j'ai moi-même familiarisé les chefs d'établissements au nouveau progiciel. En 2010, nous avons à nouveau franchi une étape avec l'interfaçage d'Octime à notre logiciel de paie.

Le bilan ?

Il est positif. Les plannings sont visuels, les codes couleurs en facilitent la lecture. Les compteurs donnent à la direction et aux chefs d'établissements une visibilité sur le temps de travail, les absences, les congés, l'historique des contrats... de chaque salarié.

Et depuis l'interfaçage avec la paie et une vérification plus facile de nos responsables d'établissements des données, nous pouvons centraliser l'ensemble des paies sur une journée au lieu de quatre jours auparavant !