



SOUHAITEZ-VOUS RECRUTER NOS ÉTUDIANTS? STAGES? EMPLOIS?

Actualités

Espace Abonnés

Accueil > Actualités > Vie professionnelle

Retour d'expérience : Etes-vous prêts à connaître ce que pensent réellement vos salariés ?

jeudi 5 novembre 2015 16:38

Ajouter à mes favoris
Etre alerté

Ajouter un
commentaire

Partager :



86 - Vienne Bernard Maret, dirigeant de l'hôtel restaurant Altéora, l'a fait. Et parce qu'il aime ses salariés, il est allé jusqu'à instaurer un indice du bonheur au sein de son entreprise.



L'équipe de l'Altéora.



40 salariés en CDI, plus des extras et des saisonniers en fonction des pics d'activité : l'Inter-Hôtel Altéora se situe sur le site du Futuroscope. Les flux de clientèles varient de manière très importante selon les périodes et la climatologie. L'établissement, qui se compose d'un hôtel (295 chambres), de deux restaurants, d'un bar lounge, d'une salle cardio-training et d'une piscine, peut accueillir jusqu'à 850 personnes, de la clientèle familiale au séminaire. Dès la reprise de l'affaire, en 2002, **Bernard Maret** a choisi de miser sur le bien-être de ses salariés. « *L'humain est au coeur de l'entreprise. Prendre soin de ses collaborateurs, c'est se donner les moyens de développer la performance de l'entreprise, à tous les niveaux et de manière durable. Pour être bien avec les autres, il faut être bien avec soi-même* » estime ce patron non issu du sérail hôtelier et qui a décidé de mesurer le niveau de bonheur de ses salariés au sein de l'entreprise. La démarche a été initiée avec le soutien de l'Association régionale pour l'amélioration des conditions de travail (Aract). « *Nous étions déjà engagé dans une démarche avec eux et nous avons reçu un prix. Une forme d'audit par des jeunes en était le lot et c'est ce qui m'a amené à mettre en place un indice du bonheur des salariés au sein de l'établissement. La démarche a été portée par les salariés eux-mêmes* ». **Arnaud Barillet**, chargé de mission à l'Aract, explique : « *Nous sommes partis de l'idée qu'ils étaient les mieux à même de définir ce qui constitue la qualité de vie au travail. Utiliser des*

Blogs des experts



Fiche technique : améliorer votre marge

Philippe Lalonde

“ Ratios types dans un bar : quels sont-ils ? ”
Jean-Bernard

■ Tous les blogs des experts (42)

Ne choisissez plus entre pratique et esthétique

grâce à la nouvelle gamme de

Vidéos



Le « pâtissier des chefs »

Autres vidéos



Newsletter Quotidienne



CAP Restaurant

2^{ème} ANNÉE

Technologie de restaurant

Connaissance et commercialisation des produits

Commercialisation des vins Gastronomie régionale



L'Hôtellerie Restauration - 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris cedex 15
Tél : +33 1 45 48 64 64 - Fax : +33 1 45 48 04 23
de zéro. *L'opération, menée dans le cadre du plan de formation, s'est étalée sur deux mois. Elle a conduit à un état des lieux de la qualité de vie dans l'entreprise, des entretiens approfondis sur les différents postes et la mise en place de groupes de travail* ». Une liste de questions a été arrêtée, au travers de quatre catégories : la dimension relationnelle, les conditions de travail, le cadre de travail et la santé/bien-être. « *Chaque personne a répondu individuellement, sachant qu'en aucun cas je n'ai eu ou n'aurais accès à leurs réponses. La confidentialité est totale et cette notion est essentielle* » précise Bernard Maret.

Niveau de satisfaction des salariés : 9/10

La grille établie a donné naissance à un baromètre qui n'a rien d'un gadget : la note obtenue est de 9/10. Elle ne fait, en réalité, que confirmer la réalité de l'hôtel Altéora : très peu de turn-over, un faible taux d'absentéisme, une ambiance qui tend à l'épanouissement et surtout pas au repli, un esprit d'initiative qui cadre avec les objectifs fixés... « *Nous avons géré sept naissances en 2015* » sourit Bernard Maret dont l'engagement vis-à-vis de ses salariés n'est pas nouveau. Celui-ci fait peu de réunions, mais la porte de son bureau n'est jamais fermée. Il a organisé des séminaires autour de livres qui parlaient des différences : « *Construire ensemble dans le respect de l'individu...* » Pour lui encore, le salarié doit être « *acteur de son travail* », le patron n'étant « *qu'un metteur en scène* »... « *Lorsqu'il y a des erreurs, on doit en parler. Ce n'est pas l'erreur qui est grave, c'est le fait de ne pas en parler. Une erreur doit faire grandir* ». Tous les six mois, il réunit son équipe pour parler du chiffre d'affaires et faire les point sur les investissements. « *Le chiffre d'affaires, les salariés y contribuent. Quant aux investissements que nous faisons, il faut expliquer pourquoi ils sont importants* ». Bernard Maret insiste aussi sur la reconnaissance. « *Ce ne sont pas des boulots faciles et leur dire merci, c'est partager des valeurs.* »



Sylvie Soubes

A retenir encore...

- L'établissement s'engage aussi aux côtés des projets des salariés à l'extérieur de l'entreprise. Bernard Maret a par exemple aidé à la restauration d'un four à pain cher à un salarié et au village dans lequel ce dernier habite.

- Partenaire de plusieurs événements culturels, l'hôtel offre des places à ses collaborateurs, notamment pour l'opéra en plein air qui a lieu au mois d'août.

Inter-Hôtel Altéora
Téléport 1
Avenue du Futuroscope
86961 Chasseneuil-du-Poitou
Tél. : 05 49 49 09 09

Recevoir la newsletter quotidienne

Ajouter à mes favoris
Etre alerté

Ajouter un
commentaire

Partager :



Ajouter un commentaire...

Publier

Rechercher
une formation
une école



Besoin d'un
renseignement ?

Ayez le réflexe
Boîte à Outils



Salon - Agenda



Copyright © L'Hôtellerie Restauration
Mentions légales

Vie professionnelle

Retour d'expérience : Etes-vous prêts à connaître ce que pensent réellement vos salariés ?

jeudi 5 novembre 2015 16:38

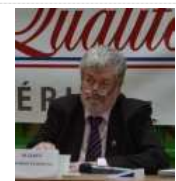
Bernard Maret, dirigeant de l'hôtel restaurant Altéora, l'a fait. Et parce qu'il aime ses salariés... [Lire la suite](#)



Les Cuisineries seront en congrès les 14 et 15 décembre

jeudi 5 novembre 2015 09:30

Le congrès national des Cuisineries, présidées par Claude Izard, se tiendra les 14 et 15 décembre, dans un établissement membre de... [Lire la suite](#)



Succès pour la première édition du Festival du château gourmand

mercredi 4 novembre 2015 17:01

Créé à l'initiative de Julien Marseault (chef du Château de sable à Porspoder) et de Romain Pouzadoux (L'Imaginaire à Brest), le Festival du château... [Lire la suite](#)



Les vins de Bordeaux et du Sud-Ouest bénéficient d'une bonne image

mercredi 4 novembre 2015 14:59

Quels sont les comportements des vins de Bordeaux et du Sud-Ouest en restauration et chez les cavistes et quelles sont les attentes ? Une... [Lire la suite](#)



Le salon CHR Pro Expo : une première en Corse

mercredi 4 novembre 2015 10:47

La manifestation, qui réunira 76 exposants corses ou venus du continent, se veut un "lieu de rencontres". Le secteur de l'hôtellerie-restauration est... [Lire la suite](#)



Autres articles...