

РЫНОК БЕЗОПАСНОСТИ: ЧАСТНЫЕ БРИГАДЫ ПРОТИВ МИЛИЦИИ

КОМПАНИЯ

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ РОДИОНОВА

ДЕЛОВОЙ ЕЖЕНЕДЕЛЬНИК №10 [503] 17 МАРТА 2008

ФОНДОУБЕЖИЩЕ

ЗАПАДНЫЕ ИНВЕСТОРЫ
ПРЯЧУТСЯ ОТ КРИЗИСА
В МОСКОВСКИХ
КВАРТИРАХ



ПРИЛОЖЕНИЕ
HI-TECH #1 (81)



www.ko.ru

Десять поварят

Возможно, уже до конца года к таким привычным для нанимателя обязанностям, как, например, организация рабочих мест для сотрудников, добавится и еще одна – обеспечение подчиненных питанием. По крайней мере, соответствующие изменения в Трудовой кодекс уже готовят депутаты Мосгордумы. Правда, разработчики проекта заверяют, что способ организации питания оставят на усмотрение владельцев и менеджеров компаний. Тем не менее вариантов им предлагают, по сути, всего два – кормить сотрудников самим или просто выдавать компенсацию. Какой предпочесть? Руководитель департамента HR компании Cornerstone **Юрий Дорфман** уверен, что такое ответственное дело, как питание, оставлять на усмотрение самих подчиненных не стоит. Управляющий партнер фирмы Train Your Brain (ТУВ) **Оксана Набок**, напротив, полагает, что компенсация за питание встретит большую поддержку у самих сотрудников.





ОКСАНА НАБОК,
Train Your Brain (TYB)

«Денежная компенсация, по сути, своего рода прибавка к заработной плате. Ее первое очевидное преимущество перед организацией питания на фирме в том, что компания дает возможность богатого выбора в плане питания своим сотрудникам. Нет однообразия в питании. Особой популярностью такие обеды могут не пользоваться. Сотрудники с более высоким доходом уже привыкли к иному качеству питания.

Многие работники в обеденном перерыве ценят и возможность просто выйти из офиса, сменить обстановку, развеяться. А это очень важно для эмоционального состояния творческих и креативных людей. Они не могут «творить» от и до (с 9.00 до 18.00) только за одним рабочим столом и в одной комнате. Потому такие сотрудники часто ходят, например, в парк, отыскивают новые кафешки и ресторанчики.

К тому же сегодня многие современные менеджеры не воспринимают обеденный перерыв лишь как возможность перекусить. За ланчем в ресторанах они решают и рабочие вопросы, назначая там бизнес-встречи. Лишать их такой возможности невыгодно в первую очередь самим работодателям. Денежная компенсация за питание – это также плюс и для руководства компании: нет затрат и головной боли в плане найма поваров, покупки и доставки продуктов. Один существенный минус такого подхода: прибавка часто рассматривается сотрудниками как часть зарплаты и не це-

нится ими в качестве дополнительного пункта в социальном пакете.

Естественно, нельзя исключать, что выделенная сумма может тратиться работниками как на питание, так и на другие нужды. Но компании, для которых целевое расходование этих средств имеет значение, уже давно нашли решение. Они выдают талоны в близлежащие рестораны и кафе, с которыми есть соответствующая договоренность. Талоны могут выдаваться либо на день, либо на определенную сумму. Разумеется, свои плюсы есть и у альтернативной системы –

Многие современные менеджеры используют обеденный перерыв, чтобы за ланчем в ресторане проводить бизнес-встречи. Лишать их такой возможности невыгодно самим работодателям

организации питания за счет компании в офисе. Это явный факт проявления заботы о подчиненных, дополнительная статья в компенсационном пакете, экономия времени на обеденный перерыв. Подчиненным не приходится искать кафе или рестораны в ближайших районах. Но у такого подхода есть и свои очевидные минусы. Это, например, однообразный подход к питанию, у людей далеко не всегда есть выбор блюд. Даже если им предлагается несколько альтернатив, их вкусы и предпочтения учитываются далеко не всегда».



ЮРИЙ ДОРФМАН,
Cornerstone

«Организация корпоративного питания – неплохая практика. Сейчас ее внедряет все большее число российских компаний, а многие крупные западные структуры к ней уже пере-

Сотрудникам компаний, которые снимают офисы за МКАД, в ближайшем Подмосковье или в отдаленных районах, часто просто негде питаться, кроме как в корпоративной столовой

шли. Особенно часто она используется в тех фирмах, офисные площади которых позволяют подобную практику. В одном зале могут находиться несколько зон разного уровня (кафе, буфет, ресторан) и сервироваться несколько типов обедов (для рабочих компании и офисных работников).

Плюсы такого варианта организации питания весьма значительны. Во-первых, работодатель может быть уверен, что выделенные деньги потратятся целевым образом именно на питание.

Во-вторых, это определенная гарантия здоровья сотрудников. У работодателя есть возможность самому выбрать провайдера (кейтеринговую службу), менять меню в зависимости от сезона, поощрять здоровое питание, контролировать качество.

В-третьих, временные затраты на обед становятся меньше. Не во всех компаниях есть электронные системы отслеживания прихода и ухода сотрудников на работу и времени обеда. А в час пик в ресторанах работники могут не укладываться в лимит – стандартно выделяемый час. В столовой сотрудники вряд ли будут засиживаться, а это экономит время.

Важно отметить и то, что многие компании снимают офисы за МКАД, в ближайшем Подмосковье или в отдаленных районах. Их сотрудникам не всегда есть где питаться. Организация собственных обедов приобретает в таких случаях дополнительную ценность и является необходимостью.

Еще одной положительной стороной организации корпоративной столовой является ее использование не только для кормления работников, но одновременно и в целях укрепления так называемого team spirit. Многие компании придерживаются правила, что корпоративная столовая создается для работников всех уровней – топ-менеджеры сидят рядом с рядовыми менеджерами. К тому же компания может устраивать на своей площадке, экономя бюджет по сравнению с теми расходами, которые потребовались бы на съемное помещение. Также столовая облегчает социализацию и адаптацию новых сотрудников, которые быстрее вливаются в коллектив. При организации питания компания имеет много возможностей контролировать расходы. По сравнению с выдачей денежной компенсации создание собственной системы обедов может оказаться банально выгоднее».