**给予“胃口”关怀：想留住员工先留住他的胃**

企业“食堂”仿佛是计划经济的产物，实际这是一个误解。如今各国公司都重视员工的生活和个人健康，纷纷为员工开办内部食堂，提供优质低价的食品。在日本，企业都有开办员工食堂的传统。三菱公司在位于东京丸之内区的总部旁边重开食堂，除正餐外，在晚间还提供酒精饮料，三菱希望员工能把食堂当作自由聚会的场所。著名的Shidax服务公司，在查出一些员工患有新陈代谢综合症后，改变食堂供餐结构，提供低卡路里的食物。

目前我国也有许多企业建有职工食堂。20XX年，谷歌公司在办公楼的餐厅举办了一个规模不大的聚会，其间李开复特别向大家介绍了他们的大厨（名片上为行政总厨）。这是一位来自青岛、英语流利、原供职于五星级酒店的小伙子，他当场表演了高超的厨艺，受到赞誉。谷歌请来高级厨师，为员工提供美味佳肴，有道是“满足了员工的胃，也得到了员工的心”。

对于小公司，如自办食堂有困难，可将公司1公里范围内的美食店网罗起来，勾勒出一个美食指南，同样具有很好效果。总之，各企业都应从实际出发，千方百计去实施员工“胃口”关怀。