**食堂餐盘映射企业文化**

许多女人都听过这样一句话，“要想留住男人的心，先要留住男人的胃”；而在很多企业看来，“要想留住员工的心，也要从留住员工的胃开始”。

现代城市的公司午休时间短，员工午餐问题是每个企业都要涉及的问题，在大多数公司食堂还只是为了解决员工的午餐温饱问题的时候，部分公司已经将员工的餐饮服务作为员工福利的重要部分，谷歌等跨国大企业，国内的万科、腾讯、阿里巴巴等大企业，还有一些国有企业和银行等，都已经在员工的食堂餐饮上重金投入并实行人性化管理。

为什么部分公司愿意重金投入员工食堂福利？食堂里的饭菜、水果、甜品，表面上展现的是食材与烹饪的艺术，展示的是公司财力与福利的和谐关系，实际上，观察不同公司的食堂福利，你会发现，它也与公司文化、价值观，甚至战略方向都有关联。

最有幸福感的福利？

近日，不少白领在微信上晒自己公司的食堂，惹来一片赞叹声。

而这样的“炫耀”也引起朋友圈小伙伴们的“攀比”，有恒大员工称，恒大员工伙食不比“国脚”差，每餐十余种菜式，荤菜、素菜、粗粮应有尽有，甚至还专门设有“清真食物区”。

杭州滨江阿里巴巴大院的公司食堂，和公司一样有个性。它不仅关注员工工作日的伙食，针对周末想自己动手做菜的员工，阿里食堂在每周五推出了净菜供应；针对大院里肚中有喜的准妈妈们，又隆重推出了“营养孕妇餐”，这些食堂特色项目让大院外的人们相当羡慕。

实际上，晒食堂不是中国企业的专利，这是全球最好公司早就玩过的花样。

谷歌的食堂就已成为它吸引人才、招募人才的重要“品牌”组成部分，作为连续数年成为员工心目中的“全球最佳雇主”公司，谷歌食堂享有“全球最牛公司食堂”的美誉，该公司总部拥有100多名专业厨师，提供中餐、日餐、沙拉、印度菜、墨西哥菜、意大利比萨、南美烤肉、各式甜品等诸多品种的美食，厨师全部都是高薪挖自于各大星级餐馆，拥有资深从业经验以及丰富的营养知识，谷歌每年为公司食堂投入近亿美元的经费。

北大纵横管理咨询公司合伙人杨霏在做项目的过程中，在不少企业食堂吃过饭，他注意到不只是大型民企和外企，一些大型国有背景的企业、银行等食堂也装修精美、菜品丰富。

“食堂福利不同于购物卡等传统可以折算货币的福利方式，人们无法直接评判福利价值的高低，它也不同于职级高低的薪酬福利方式，具有全员的相对公平性，特别是当领导和员工都在一个食堂就餐时，这种公平性会让员工的幸福感提升。另一方面，相对于其他福利形式的刚性，食堂福利通过菜品和服务表现出来的形式更有弹性和多样性。”杨霏对《第一财经日报》记者表示，这就是为什么很多公司现在更加重视食堂福利这种形式。

更重要的是，一位人力资源行业人士向记者透露：“类似食堂这种福利，在企业的财务处理中往往被列入成本，相关预算支出大部分可以免税，也不列入员工的薪酬收入中，所以在中国食堂福利这种方式，特别适合受到上级主管部门和行业限制、薪酬总盘和平均人工成本有限的企业，换一种方式提高员工的生活质量和幸福感。”

“从企业福利安排层面而言，与员工切身利益相关的福利，如健康体检、午餐、用车等必需项目，往往比简单的物质内容形式效果更好，所以企业在安排福利预算的时候也更倾向于这些方式。”中智关爱通企业管理有限公司总经理潘军对《第一财经日报》记者表示，而相对于一年1~2次的体检。食堂午餐或者三餐的形式这种无所不在的福利形式，让员工更受用，更重要的是体现出企业的人文关怀。

餐盘里的文化与价值观

杨霏说：“企业是理性的、注重制度、业绩考核导向来推动绩效的文化，还是感性的、人文关怀的来激励员工的奉献、团结和创新精神的文化，在食堂福利中也可以体现，而后者往往能给员工更多的幸福感、归属感和自豪感，所以一些公司正在创造性地提高员工待遇、实行人性化管理，尤其是一些人才竞争激烈的行业。”

在自由、开放、富于创新的工程师文化的最佳代表——谷歌公司，这种文化基因也渗透到企业食堂这样的福利地域。谷歌餐厅的厨师的创新热情有多高？据不完全统计，他们从2007年到2010年，就开发了超过3000种甜品，而菜品的数目则多到无法计算。每周都有固定的一天是“菜品研发日”，几位厨师凑在一起，每人做一道新菜，大伙品尝、点评，选出好的就放在下周的菜单之中。

谷歌中国餐厅的厨师长薛荣升，有近二十年的五星级酒店从业经验，他每周要通过视频会议的形式，与美国总部和亚太地区的主管沟通食堂的近况，厨师团队的秘书则会每日将菜单提前上传至员工内部网站Foodback(饮食反馈)上，与全球的谷歌厨师分享。

他们甚至会应用谷歌的社交网站Google+，设立群组，在线讨论菜单的制定、开发和创新。任何一位谷歌员工都可以在上面发表对每一道菜品的评价和感受。这种在互联网辅助下，食堂厨师与企业员工的有效互动沟通，充分展现了谷歌作为一家互联网企业的个性。

不仅是企业文化风格渗透，有时，在员工餐厅里还能发现公司的战略方向。将谷歌视为竞争对手、正在快速成长的Facebook，近年来一直注重招募不同看法和背景的员工，以产生更多创造力，甚至设立了一名首席多元化官（Chief Diversity Officer），帮助公司规范程序，确保多元化员工队伍。这在公司员工食堂餐饮风格中也有充分体现。

在Facebook办公园区的建筑群中间，隐藏着一条包括近十家餐馆的美食街，除了富贵寿司这种外来餐馆，其他的所有Facebook自营餐馆都是完全免费的，这其中包括中国拉面、西方快餐、素食沙拉、木炭烤肉、墨西哥菜、甜品冰淇淋等各种各样的美味，甚至还有油条包子这样的中式早点，可见，抓住多元化人才的“胃”很重要。

不过，并不是所有企业都能像上述企业那样有实力投入食堂福利，大多数中小型的公司如果没有足够的财力支出，也没有足够的物理空间来为员工开设一个食堂，该怎么安抚员工的“胃”与“心”？

“有三种方式”，杨霏建议，一是在公司附近找一家口碑不错的饭店或酒楼，与之商谈好每天设定固定区域为员工提供中餐；二是同一栋写字楼的几家公司，可以联合起来在底层设立一个食堂，并邀请外包的餐饮运营机构，做好质量监督，这样可分摊成本，同时也能为员工提供更健康多样的餐饮；三是选定专门的餐饮机构送餐，当然餐饮标准是较高档次的，而非一般的盒饭，这样的餐饮机构由于已经规模化生产，也能将成本控制在一定的水平。

就像Pinterest等诸多硅谷小科技公司，虽然无法像谷歌和Facebook那样耗费巨资打造食堂，但也通过外部承包商为自己的员工提供免费的多元午餐选择。