

Соцпакет в условиях экономии: как оптимизировать бюджет на питание без ущерба для персонала



**АНАСТАСИЯ
АНТОНОВА**
HR директор,
Delonghi

Современный рынок оплаты труда – это конкуренция не только окладов и бонусов, но и всего комплекса условий работы. Времена, когда претендент на должность интересовался исключительно финансовой стороной контракта, давно прошли.

Сумма банковского счета радует только в первые месяцы работы, очень быстро превращаясь в привычку и данность, и сотрудник начинает задаваться вопросом: «А что дальше? Что еще вы можете мне предложить?».

Грамотные соискатели хорошо осведомлены о существовании дополнительных инструментов мотивации персонала. Работодатели конкурируют в предложении наиболее интересных условий социального пакета, изобретая все новые варианты привлечения персонала, не связанные с прямыми финансовыми выплатами.

Важно и то, что, как и в работе с потребителями товара или услуги, привлечь грамотного сотрудника для отдела HR – это лишь первый шаг. Цель в долгосрочной перспективе – удерживать и мотивировать на ежедневную эффективную работу. Достойный соцпакет станет одним из важнейших инструментов повышения лояльности, если будет отвечать потребностям сотрудника с точки зрения удобства, минимальных затрат времени, инновационности подхода.

В условиях жесткого контроля расходов, отдел персонала решает непростую управленческую задачу – снизить затраты на компенсационный пакет, сохранив качество

обслуживания и не потеряв лояльность сотрудников. Самый оптимальный вариант решения этой задачи – когда условия социальных выплат для сотрудников не ухудшаются, а даже меняются в лучшую сторону, и члены правления видят реальную экономию бюджета в конкретных цифрах по итогам года. В условиях экономии такой сценарий развития событий кажется фантастически невероятным. Но интересное и инновационное решение есть. Для организации корпоративного питания – это сервис Foodcard. Система организации питания сотрудников посредством уникальных платежных карт, управляемых через личный кабинет и мобильное при-

ложение. Пластиковая карта рассчитана на одного пользователя с возможностью выбора кухни и стоимости обеда, принимается в различных ресторанах по всей стране, управляется через личный кабинет и мобильное приложение и способна решать задачи, связанные с организацией питания и последующей отчетностью.

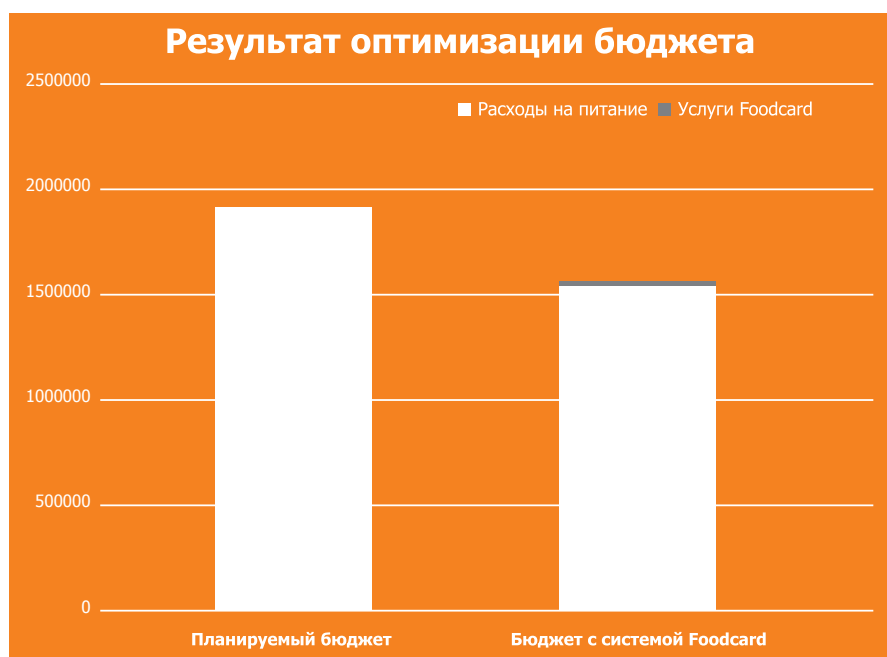
Сотрудничество Delonghi и Foodcard началось 3 года назад в рамках организации питания сотрудников московского офиса. Результаты первого полугодия 2017 года довольно показательны и просто впечатляют. Организовано питание для всех сотрудников офиса в количестве 60



человек. Изначально оператором электронных карт питания Foodcard были предложены и подключены рестораны на выбор, из которых на сегодня сотрудниками компании Delonghi посещаются в среднем 8 заведений. От компании Delonghi требовалось выбрать желаемый список ресторанов и кафе, с учетом интересов всех сотрудников, а всю остальную работу – переговоры, подписание документов и техническое подключение – осуществила компания Foodcard.

Экономия при работе с системой питания Foodcard состоит в тщательном лимитировании и контроле расходов. На персональной карте питания каждого сотрудника Delonghi установлен месячный лимит с ежедневным ограничением по времени использования. Если по какой-то причине сотрудник компании Delonghi не воспользовался картой для оплаты питания в течение обеденного времени, то использовать выделенные средства сотрудник сможет только на следующий рабочий день. В случае, если сотрудник не израсходует всю сумму выделенной дотации в течение месяца, денежные средства не переходят на следующий период, а остаются в распоряжении компании. Таким образом, сотрудник при желании может питаться в различных ресторанах каждый день, при этом неиспользованные средства не накапливаются, что закономерно приводит к экономии для компании Delonghi, поскольку оплачиваются лишь фактически заказанные сотрудником блюда. Система пластиковых карт позволяет сократить администрирование процесса, а также снизить экономические потери, в связи с не всегда прозрачной отчетностью от точек питания, если вы предпочитаете работать с ними напрямую.

Экономия в денежном выражении выглядит более показательнее: запланированный бюджет на корпоративное питание в первом полугодии 2017 года был равен 1 914 000 рублей,



фактические же затраты составили всего 1 556 379 рублей с учетом услуг Foodcard. Таким образом, экономия неиспользованных средств первого полугодия 2017 года составила 19%, за счет фактических расходов сотрудников на питание и остатков на кар-

Работодатели изобретают различные варианты привлечения персонала, не связанные с прямыми финансовыми выплатами.

тах с установленным на них месячным лимитом с ежедневным ограничением по времени использования. При том, количество сотрудников, получающих корпоративное питание, не уменьшилось; наоборот, с января по июль 2017 г. наблюдается рост числа держателей карт на 10%.

Мы видим, что при значительной экономии бюджета, сотрудники компании Delonghi по-прежнему получают качественное и разнообразное питание в удобной для офиса географии, кроме того, им не нужно беспокоиться о наличии средств на карте, как-то контролируя их; достаточно просто иметь карту при себе и ежедневно использовать для оплаты корпоративных обедов. Регулярное подключение новых заведений позволяет вносить разнообразие в процесс, а инновационное решение экономит время сотрудников и удобно в использовании. Работодатель, в свою очередь, применяет гибкую и высокотехнологичную систему организации корпоративного питания, легко адаптируемую под нужды Delonghi, с возможностью получения всей необходимой отчетности в удобном виде и прогнозирования расходов.

В современных реалиях бизнеса установка на экономию иногда лишь служит предпосылкой к поиску новых нестандартных возможностей, в результате чего выигрывают все. Успешный опыт Delonghi и Foodcard демонстрирует, что экономия может быть просто оптимизацией затрат со знаком плюс. ■