

УДК 3.085: 303.725

Пономар В. С.
студент гр. МГРС23-1
Харківський національний університет міського господарства
ім. О.М. Бекетова

СКЛАДОВІ СОЦІАЛЬНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Заклади ресторанного господарства – це соціальні заклади, в сучасних умовах завданням закладів є задоволення персоніфікованих потреб гостей не тільки в послугах харчування, але й в організації дозвілля та відпочинку. Соціальна відповідальність закладу сприяє не лише покращенню репутації підприємства, але й допомагає здобути конкурентну перевагу на довгостроковій основі та розширити свою присутність на нових ринках.

Соціальна відповідальність – це новий рівень розвитку суспільства, нова концепція, яка інтегрує у собі стратегію, загальні людські цінності та етичну поведінку організації, працівників. Корпоративна соціальна відповідальність – це важливий механізм управління бізнесом, спрямований на досягнення певних результатів. Іншими словами, концепція соціальної відповідальності у контексті бізнесу передбачає, що організація функціонує для досягнення своїх фінансових цілей та досягнення відповідних результатів [1].

Внутрішня складова соціальної корпоративної політики	Зовнішня складова соціальної корпоративної політики
⇓	⇓
➤ Розвиток персоналу, підвищення професійно-кваліфікаційного рівня працівників; ➤ Створення безпечних умов праці; ➤ Формування корпоративної культури; ➤ Надання медичної допомоги та оздоровлення працівників та членів їх сімей; ➤ Залучення та підтримка молоді, реалізація освітніх проєктів; ➤ Проведення спортивних та культурних заходів; ➤ Надання матеріальної допомоги, надання пільг працівникам та членам їхніх сімей; ➤ Допомога ветеранам; ➤ Реалізація дитячих програм	➤ Підтримка освітніх закладів; ➤ Співпраця з організаціями та вищими навчальними закладами; ➤ Підтримка житлово-комунального господарства та об'єктів культурно-історичного значення; ➤ Підтримка соціально незахищених верств населення; ➤ Спонсорування культурних та спортивних заходів;

Рис.1. Складові соціальної корпоративної політики

Необхідно розмежувати поняття соціальної відповідальності та соціальної політики підприємства ресторанного господарства. Реалізація соціальної політики підприємства складається на добровільній основі. Корпоративна соціальна політика - це складне поняття, що включає як професійну, так і морально-етичну сторони. Підприємства ресторанного господарства на власний розсуд реалізують заходи соціальної політики, терміни та обсяги проведення соціальних програм [2]. Норми соціальної політики необхідно вважати етичними, ніж обов'язковими для виконання [3]. Складові корпоративної соціальної політики можливо поділити на внутрішню (тобто соціальну діяльність, що здійснюється для співробітників) та зовнішню (здійснюється за рамками закладу) [4].

Наведемо приклад напрямів реалізації корпоративної соціальної політики.



Рис. 2. Напрями реалізації корпоративної соціальної політики

Для формування напрямів розвитку корпоративної соціальної політики закладів ресторанного господарства пропонується виділити чинники, що впливають на формування політики закладів.

Чинники, що забезпечують стабільність:

- Додаткові стимули для персоналу: отримання медичного обслуговування; робота профспілки; надання субсидій, оплата транспортних витрат.

- Психологічний клімат: задоволеність працівника роботою, кадровою політикою, морально-психологічним кліматом.

Чинники, що забезпечують безпеку:

- Проведення регулярних атестацій робочих місць за умовами праці.
- Забезпечення працівників спецодягом,
- Здійснення лікувально-профілактичних та санітарно-гігієнічних заходів;
- Удосконалення системи навчання персоналу охорони праці;

Чинники, що забезпечують конкурентні переваги підприємства для співробітників:

- Винагорода та мотивація: розмір заробітної плати; розмір премії, надбавок; надання додаткового соціального пакету працівника, який досяг високих результатів у вигляді пільгового кредитування, додаткових відпускних; надання працівникам, що найбільше відзначилися, корпоративних нагород.

Чинники, що забезпечують фінансову привабливість:

- Підготовка та перепідготовка кадрів: Надання допомоги в облаштуванні нового місця проживання молодим спеціалістам; взаємодія із вищими навчальними закладами; проведення загальнокорпоративних семінарів-нарад, спрямованих на вироблення узгоджених компетенцій керівників та спеціалістів;

- Соціальні програми: здійснення закупівлі путівок працівникам та членам їхніх сімей; організація оздоровлення дітей працівників; підтримка інтересу працівників та членів їх сімей до занять фізкультурою та спортом (турніри та спортивно-масові заходи); участь у добровільних акціях, допомога ветеранам, суботники по благоустрою міста.

Ефективне управління корпоративною соціальною політикою здійснюють великі ресторанні мережі, які планують довгострокову діяльність та тривалі взаємини зі своїми співробітниками, партнерами та гостями. Таким чином, соціальна політика впливає як на елементи трудових відносин, так і на

покращення показників якості та рівня трудового життя. Великі вітчизняні ресторанні мережі повинні прагнути вийти на міжнародний рівень ведення бізнесу, для якого все більш значущим стане реалізація комплексної соціальної політики.

Література:

1. Стойко І.І., Долубовська О.Р. Соціальне середовище сфери обслуговування: поточний стан та перспективи. *Соціальна відповідальність як основа інноваційного розвитку бізнесу*: Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора ТНТУ імені Івана Пулюя, академіка НАН України М.Г.Чумаченка:.. Тернопіль: ТНТУ. 2022. С. 68-69.

2. Стойко І.І., Долубовська О.Р. Соціальна відповідальність бізнесу в Україні у воєнний і післявоєнний період. [Електронний ресурс] Соціально-економічні проблеми і держава. 2022. Вип. 2 (27). С. 221-233.

3. Грицаєнко М. І. Формування соціальної відповідальності в економічному механізмі реалізації соціального капіталу підприємства. *Науковий вісник Одеського національного економічного університету*. Збірник наукових праць №7-8. 2021. С. 130-142. URL: <http://nvisnik.oneu.edu.ua/collections/2021/284-285/pdf/130-142.pdf>

4. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.