

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ЕЛЕМЕНТИ КОРПОРАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Ролік В.В., гр.ТХ-29

Науковий керівник – ст. викл. **Варипасєва Л.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі.

Практично всі автори, що пишуть про корпоративну культуру, відзначають складність обговорення цього феномена. Результатом цієї складності стає найширший розкид визначень, які важко зводяться, або взагалі не зводяться одне до іншого. Для її позначення використовуються й різні терміни, що намагаються «схопити» зміст, та вислизають; «культура підприємства», «організаційна культура» і т.д. Не вдаючись у тонкості розходжень між цими термінами, тут ми будемо вважати їхніми синонімами й використовувати переважно термін «корпоративна культура». Приведемо кілька прикладів визначення цього поняття.

Згідно Д. Олдхэму, різні типи організацій мають різні ідеї переконання й традиції, відрізняються по атмосфері й методам роботи. На культуру організації впливають походження, тип власності, технологія й «яскраві події». Є розходження між «високими» символами заставі ресторанного господарства, призначеними для створення певного іміджу, і «низькими», які є повсякденними характеристиками організації.

Корпоративна культура розглядається як головний механізм, який забезпечує практичне підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства. Корпоративна культура виступає як система, що існує, принаймні, на трьох рівнях, – змістовному, ментальному й діяльнісному.

На змістовному рівні корпоративна культура являє собою набір зафіксованих у текстах і документах блоків, що становлять нормативну базу діяльності організації.

Доцільно розглядати ментальний рівень корпоративної культури, тобто її існування на рівні людської свідомості й у його формах, як область набагато більше складних завдань, ніж проектна розробка стратегій, технологій, регламентів і т.п.

Діяльнісний рівень корпоративної культури – це рівень практичних дій людей, які спрямовані на досягнення місії й стратегії, реалізацію концепції, філософії закладів ресторанного господарства, корпоративних цінностей і норм, що відповідає стилю управління, традицій, програм і проектів і т.д.