

بررسی عوامل موثر بر شناسایی، جذب و نگهداشت استعدادها در رستوران

مصیب بوشهری زاده^۱

چکیده

هدف اصلی این مقاله بررسی عوامل موثر بر مدیریت استعدادها در صنعت غذا و رستوران می باشد. لذا مسئله اصلی تحقیق در این پژوهش عوامل موثر بر جذب، شناسایی، توسعه، نگهداشت مدیریت استعدادها در رستوران چه می باشند. با بررسی های انجام شده از مطالعات میدانی پیشین در مورد مدیریت استعدادها و مطالعات میدانی و مصاحبه ها، 9 عامل مورد شناسایی قرار گرفت. این مقاله با هدف کاربردی و به صورت توصیفی و پیمایشی اجرا گردید که با تکنیک معادلات ساختاری تفسیری (ISM) تجزیه و تحلیل شد. نتایج پژوهش نشان داد عوامل جو خلاقیت، عامل بیرونی و عامل آموزش و جهت دهی پرسنل به عنوان عوامل پایه شناخته شدند. جو خلاقیت بر روی محیط و امکانات فیزیکی تاثیرگذار می باشد و عامل آموزش و جهت دهی نیز بر سطح پرسنل رستوران و هماهنگی و تحرک آنها تاثیرگذار است. عامل محیط و امکانات منجر به برند و شهرت رستوران گردیده و پرسنل رستوران سطح فرهنگ مشتریان و ارزش های رستوران را بالاتر برده و سپس برند و شهرت منجر به ایجاد عوامل انگیزشی به عنوان بالاترین سطح عامل جذب و نگهداشت استعدادها عمل می کند. براساس نتایج قدرت نفوذ و وابستگی عوامل بیرونی رستوران ها و محیط و امکانات در مرتبه اول، عوامل آموزش و جهت دهی پرسنل و فرهنگ ها و ارزشها در مرتبه دوم قرار گرفته و شرایط کاری بین مرتبه چهارم و اول قرار گرفته است و جو خلاقیت و شرایط انگیزشی در مرتبه سوم قرار گرفته قرار گرفته و برند و شهرت و پرسنل رستوران در مرتبه چهارم قرار گرفته است.

واژگان کلیدی: مدیریت استعدادها، صنعت رستوران، مدل سازی ساختاری تفسیری ISM، شهر یزد.

¹ کارشناس ارشد، گروه مدیریت، واحد یزد، دانشگاه علم و هنر، یزد، ایران