

УДК 338.467
DOI: 10.26140/anice-2020-0903-0033

ИДЕНТИФИКАЦИЯ РИСКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ИМИ

© 2020
SPIN: 3426-3884
AuthorID: 197212

Кузнецова Надежда Васильевна, кандидат экономических наук, доцент,
доцент кафедры «Финансы и финансовые институты»

Зверева Татьяна Михайловна, магистрант кафедры финансов
и финансовых институтов

Байкальский государственный университет

(664003, Россия, Иркутск, улица Ленина, 11, e-mail: tanya.zvereva.1997@mail.ru)

Аннотация. В деятельности любого субъекта предпринимательской деятельности присутствуют риски, которые в разной степени оказывают влияние на ее проведение. Помимо отраслевых рисков, связанных с экономической ситуацией в стране, предпочтениями потребителей и прочими, в предпринимательской деятельности сохраняются и внутренние риски, наступление которых не зависит от решения собственников бизнеса. Ситуация с пандемией показала, что отрасль общественного питания также является одной из многочисленных сфер, подверженных влиянию внешних рисков. В деятельности таких предприятий могут возникнуть риски, связанные с повреждением или поломкой оборудования, болезнью персонала, невыполнением обязательств контрагентами предпринимателя, ответственностью предприятия за качество предоставляемых услуг, а именно за качество производимой продукции и т. д. В данной статье рассматривается необходимость анализа рисков предприятий общественного питания с целью выбора метода дальнейшего управления ими. В работе приведены сведения о количестве субъектов, работающих в сфере общественного питания и динамика оборота. На основании изучения интерпретаций разных авторов дается определение понятию «риск» для предприятий общественного питания, приводится классификация рисков, к которым наиболее восприимчивы предприятия общественного питания, анализируются методы управления рисками на основе созданной системы риск-менеджмента с использованием страхования.

Ключевые слова: риски, предприятие общественного питания, риск-менеджмент, методы управления, страхование, управление рисками.

RISK IDENTIFICATION AND MANAGEMENT OF CATERING FACILITIES

© 2020

Kuznetsova Nadezhda Vasilievna, candidate of economic sciences, associate professor,
associate professor of the department «Finance and financial institutes»

Zvereva Tatyana Mikhaylovna, Master's Student, Department of Finance
and Financial Institutions

Baikal State University

(664003, Russia, Irkutsk, Lenin street Ленина, 11, e-mail: tanya.zvereva.1997@mail.ru)

Abstract. There are many risks in the activities of the enterprise that have an impact on the operations. There are many universal industry risks associated with the economic situation in the country, consumer preferences and others, and there are internal risks of catering company. All of them do not depend on the decision of the business owners. The pandemic situation has shown that the food service industry is also one of the many areas exposed to external risks. The activity of such enterprises may arise such risks as damage or breakdown of equipment, illness of personnel, failure to fulfill obligations by the counterparties of the entrepreneur, the responsibility of the enterprise for the quality of the services provided, namely for the quality of manufactured products, etc. This article discusses the need for risk analysis of public catering enterprises in order to choose a method for their further management. The paper provides information on the number of entities working in the field of public catering and the dynamics of turnover. Based on a study of the interpretations of various authors, a definition is given to the concept of “risk” for public catering enterprises, a classification of risks to which public catering enterprises are most susceptible is given, risk management methods based on the created risk management system using insurance are analyzed.

Keywords: risks, catering company, risk-management, management methods, insurance.

Постановка проблемы в общем виде и ее связь с важными научными и практическими задачами.

Сфера общественного питания уже на протяжении долгого времени представляет собой обособленную хозяйственную компоненту экономики, главной целью которой является предоставление услуг общественному питанию населению. Как любая другая сфера, общественное питание подвержено не только локальному управлению со стороны самого предприятия общественного питания, но и государственному регулированию со стороны законодательных органов власти, т. к. соблюдение принятых норм является важной единицей для благосостояния граждан. Рынок услуг общественного питания, как и любой иной рынок в сфере оказания услуг, является высокорисковым. Часть возможных рисков непосредственно связаны с функционированием предприятий, потому что осуществление любой деятельности априори сопровождается наличием рисков [1].

Среди предприятий в сфере оказания услуг около 30% приходится на предприятия общественного питания. Наиболее развивающимися направлениями среди них являются: рестораны, кафе и бары (рис. 1).

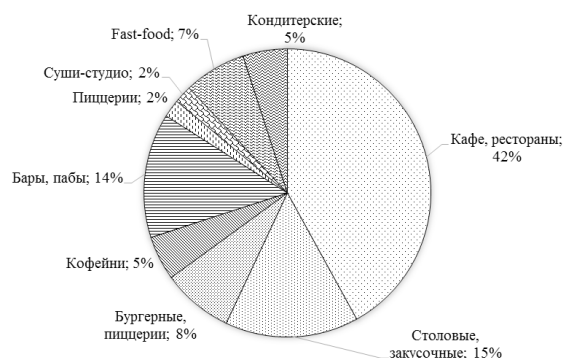


Рисунок 1 — Структура предприятий общественного питания по формату в 2018 г. (составлена авторами по данным [2, 3]).

Доля предприятий формата рестораны, кафе и бары в 2018 г. занимают на рынке долю более 50%. Темпы роста таких предприятий с каждым годом имеют поло-

жительную динамику. В таблице 1 представлена динамика оборота и количества предприятий общественного питания за 2014–2019 гг. (табл. 1).

Таблица 1 — Динамика оборота и количества предприятий общественного питания за 2014–2018 гг.*

Год	Количество, тыс. ед.	К предыдущему году, %	Оборот предприятий, млн руб.	К предыдущему году, %
2014	154	107,5	1 234 105	101,7
2015	165,9	107,7	1 308 127	95,0
2016	178,5	107,6	1 348 687	97,1
2017	172,3	96,5	1 434 589	103,2
2018	175,3	101,7	1 527 747	104,2
2019	177,7	101,4	1 656 000	104,9

* Составлена авторами по данным [4, 5, 6].

По данным, представленным в таблице, можно сделать вывод о том, что к 2020 г. в Российской Федерации насчитывалось более 177 тыс. предприятий общественного питания с оборотом более 1,6 трлн руб. За анализируемый период количество субъектов в данной секторе выросло на 15%, а оборот увеличился на треть. Самый высокий прирост количества предпринимателей наблюдал в 2015 г., а рост оборота в 2019 г. Показатели динамики количества предприятий общественного питания позволяют сделать вывод о том, что положительная динамика роста предприятий общественного питания может благоприятно влиять и на перспективное развитие рынка услуг в целом.

Ежегодно растет количество субъектов и оборот отрасли общественного питания. Среди основных факторов развития данной отрасли можно выделить потребительскую уверенность, уровень доходов населения и темп жизни населения, который оказывает влияние на потребительские предпочтения и навязывает культуру питания вне дома. Питание всегда остается неотъемлемым элементом графика занятых. Для потребителей важными критериями становятся месторасположение кафе, ресторана, качество еды, репутация заведения, скорость обслуживания. Среди перспективных направлений развития отрасли выделяют ориентацию на гастрономические предпочтения потребителей и формирование предложений для разных категорий потребителей по доходам [7, 8, 9]. Проводимые экспертами исследования включают анализ основных тенденций развития рынка общественного питания, динамики оборота, структуры рынка по сетевым и несетевым проектам, динамику суммарных среднемесячных расходов граждан на питание вне дома и ее доли в структуре затрат домохозяйств, в том числе, по сравнению с другими странами, а также динамику выезда граждан за границу, так как путешествия внутри страны также оказывают влияние на объем услуг, оказываемых на рынке общественного питания [10].

Анализ последних исследований и публикаций, в которых рассматривались аспекты этой проблемы и на которых обосновывается автор; выделение неразрешенных ранее частей общей проблемы.

В экономической литературе существует множество подходов к определению понятия «риск». Риск — вероятность возможного неблагоприятного для функционирования предприятия события, которое может наступить или обнаружиться в процессе деятельности: как на этапе создания предприятия, так и непосредственно уже при его функционировании. Проявление необнаруженного заранее риска — это также вероятное событие, которое может привести как к потере технологического процесса, так и к возможным экономическим и финансовым потерям в процессе хозяйственной деятельности предприятия [11, 12, 13].

Управление рисками связано с выявлением и идентификацией событий, которые могут представлять опасность с целью их регулирования, снижения и предотвращения. Управление рисками в сфере общественного питания, как и в любой другой сфере, означает выявление, анализ и регулирование тех рисков, которые могут угрожать имуществу и прибыльности предприятия [11, 14].

Существует множество методов и способов выявления рисков, но любой из уже существующих можно

дополнять и расширять, чтобы максимально полно характеризовать проблему рисков на предприятии. Чаще всего приходится использовать целый комплекс методов, чтобы решить поставленные задачи в системе риск-менеджмента. Необходимо внимательно следить за изменениями и усовершенствованиями методов определения рисков, которые могут оказаться полезными для данного предприятия [15, 16].

Среди авторов, занимающихся изучением рисков предприятий общественного питания можно выделить: Земцова Л. В. [1], Рождественская Л. Н. [17], Штоль Н. К. [18], Хлевнюк Е. И. [19], Сыркова И. С. [20] и др. [21–24]. Авторы изучают динамику и структуру рынка общественного питания, факторы, влияющие на развитие общественного питания, риски, возникающие в деятельности предприятия данной сферы, причины их возникновения и способы управления ими. Вместе с тем, среди методов управления рисками редко указывается страхование. В данной работе проведена классификация рисков в зависимости от этапов деятельности предприятия, представлены виды страхования и преимущества страхования как метода управления рисками в сфере общественного питания.

Изложение основного материала исследования с полным обоснованием полученных научных результатов.

Идентификацию рисков в деятельности предприятий общественного питания, можно производить в соответствии с перечнем услуг, которые предоставляют предприятия общественного питания (рис. 2).

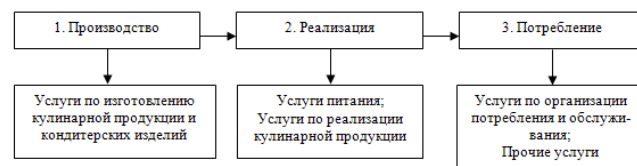


Рисунок 2 — Услуги общественного питания по стадиям деятельности (составлена авторами по данным [17]).

Представленные на рисунке 2 услуги включены в три основные стадии: производство продукции, реализацию продукции и организацию ее потребления. Каждая из этих услуг соответствует стадии деятельности предприятий общественного питания, которые отличаются набором рисков, происходящих на той или иной стадии.

Выделяются различные критерии, в соответствии с которыми классифицируют риски, учитываются различные факторы при определении вида рисков. Такими критериями могут выступать: сфера возникновения, продолжительность действия во времени, степень правомерности, зависимость от степени воздействия, зависимость от возможности страхования и др. Данные классификационные признаки лежат в основе подхода к идентификации рисков предприятий общественного питания.

Рассмотрим риски предприятий общественного питания с точки зрения сферы возникновения, характера последствий воздействия риска и возможности страхования.

Главным и первым риском в деятельности предприятий общественного питания выделяется политический риск, который проявляется еще на этапе создания хозяйствующего субъекта. Данный риск в экономической деятельности связан с возможностью возникновения убытков или сокращения размера прибыли, являющихся следствием государственной политики. Политический риск — это неотъемлемая составляющая предпринимательской деятельности. Для этого риска характерна его неизбежность: нельзя от него уйти, можно лишь оценить и учесть. Данный риск невозможно полностью оценить и определить величину ущерба, поэтому страховые компании не включают его в свои страховые продукты.

Примерами проявления данного риска будут являться: изменение законодательных норм для сферы общественного питания, возникновение необходимости в смене культурного поведения, народные волнения, проявляющиеся в изменении поведения по отношению к предприятиям данной сферы и т. п. [17].

Следующий риск, который оказывает не меньшее влияние на развитие сферы общественного питания — это финансовый риск. В данном случае риск зависит от того, какую политику ведет предприятие: осуществляет свою деятельность за счет собственных средств или заемных, какие ценовые, маркетинговые политики выбрало предприятие для продвижения товара на рынок и т. д. Главными видами финансовых рисков можно выделить: риск снижения финансовой устойчивости, инфляционный риск, процентный риск [25-29].

Финансовая устойчивость характеризуется состоянием финансовых ресурсов, их использованием и распределением, которые обеспечивают развитие предприятия на основе роста прибыли. Основными внутренними факторами, влияющими на финансовую устойчивость предприятий, являются: отраслевая принадлежность организации, структура выпускаемой продукции (услуг), величина издержек, их динамика по сравнению с получаемыми доходами, состояние имущества, включая запасы и резервы, их состав и структуру. К внешним факторам можно отнести: платежеспособный спрос, уровень доходов населения, политики предприятий и др.

Инфляционный риск — это такой вид финансовых рисков, который заключается в возможном обесценении не только денежных активов, но и доходов и прибыли предприятия в связи с инфляционными процессами. Характеризуется данный риск тем, что при росте инфляции, полученные доходы с точки зрения реальной покупательной способности обесцениваются быстрее, чем растут. В условиях инфляции происходят резкие колебания финансового состояния предприятий. И при высоком уровне инфляции наблюдается нарушение стабильных хозяйственных связей, появляется цепь неплатежей. Это и обуславливает ухудшение финансового состояния предприятия.

Процентный риск — возможность возникновения убытков в связи с ростом процентных ставок. Если предприятие общественного питания осуществляет свою деятельность за счет заемных средств, то влияние данного риска играет роль в его деятельности. Так, при росте процентных ставок, будет происходить увеличение издержек на покрытие данного вида расхода.

В современном мире информация оказывает значительное влияние на все отрасли производства и их инфраструктуру. Сфера общественного питания не является исключением. Информация становится важнейшим фактором экономического роста предприятий общественного питания. Влияние информации на функционирование предприятия общественного питания находит свое выражение в действии информационного риска — это опасность возникновения ущерба в результате применения информационных технологий, связанных с созданием, передачей, хранением и использованием информации.

Выделенные выше риски — политический, финансовый и информационный — имеют общую принадлежность в отношении предприятия любой отрасли и носят внешний характер проявления по отношению к предприятию. Но стоит отметить и влияние специфических рисков.

Рассмотрим классификацию специфических (внутренних) рисков, свойственных предприятиям общественного питания в зависимости от стадии услуги: производство, реализация, потребление.

Так, производственный риск — это риск, связанный с производством продукции, услуг, с осуществлением любых видов производственной деятельности. Причиной возможного возникновения производственного риска

являются: снижение объемов производства, рост материальных затрат, недовольство работников, ошибки персонала и др. Производственный этап характеризуется вероятностью наступления множества рисков. Наиболее часто имеет место проявление риска надежности поставок и роста материальных затрат.

Этап реализации — это непосредственный контакт с рынком, наиболее важная функция любой организации независимо от направления деятельности. В случаях, если продукт производится, но не продается, то не происходит оправдание вложенных в его производство средств. Реализация (продажа) товаров и оказание услуг конечному потребителю в системе маркетинга рассматривается как единственный способ вернуть вложенные в производство продукта средства и получить прибыль. Поэтому цель сбытовой и торговой политик имеют важное значение и воздействие на них рисков могут осложнить процесс продаж.

Рассмотрим основные риски, характерные для стадии реализации.

Во-первых, наличие квалифицированного персонала. Стоит отметить, что данный фактор может быть учтен как на стадии реализации, так и на стадии производства. Наличие необходимых навыков у персонала во время обслуживания посетителей также важно, как и у рабочего персонала, который занимается приготовлением и подачей блюд в зал [30].

Во-вторых, важную роль на данной стадии играет обеспечение необходимым оборудованием и инструментами. Наличие качественной мебели, исправно работающего оборудования и интерьер — залог успешных продаж.

В-третьих, этап реализации на предприятии общественного питания отличается большим потоком посетителей. Данное явление тоже можно отнести к рискам, т. к. повара, обслуживающий персонал или продавцы могут быть не готовы к быстрому и качественному обслуживанию посетителей, что приведет к отрицательным последствиям. Риск обслуживания клиентов возникает при обслуживании посетителя на любом из этапов: при приеме заказа, при выдаче заказа, при быстроте предоставления услуги.

К рискам стадии реализации можно отнести также риск сезонности. Учет данного риска требует постоянного контроля со стороны управления предприятия, т. к. влияет на рабочий график предприятия и перечень оказываемых услуг. Сезонность влияет на грамотное составление меню, на планирование оказания услуг в связи со сроками поставки определенных продуктов, времени года и потребностей посетителей.

В деятельности предприятий общественного питания также имеет место быть коммерческий риск, который возникает в процессе осуществления услуг общественного питания, что немаловажно для финансовых результатов. Так, конкуренция на рынке общественного питания не прекращается уже на протяжении долгого времени. Она существует не только между предприятиями в сфере общественного питания, но и между типами заведений.

Чтобы своевременно предпринять меры по снижению возможных потерь от реализации риска, нужно заранее подумать о тех мерах, которые помогут оптимизировать управление рисками на предприятиях общественного питания.

Предприятия общественного питания при выборе того или иного метода руководствуются исключительно собственным решением независимо от третьих лиц или их влияния. Принятие ими решений зависит от влияния рисков, частоты их наступления и возможности управления ими.

Для предприятий общественного питания основным методом управления внутренними рисками является разработанная система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении рисков

в процессе деятельности предприятий общественного питания и предупреждении этих рисков до их реального появления (ХАССП) [31, 32]. Главной задачей системы управления безопасностью пищевой продукции является обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также при хранении и использовании продукции.

Существуют и другие методы управления рисками, например, самофинансирование (самострахование) как метод с позиции удержания риска. Предприятие общественного питания самостоятельно формирует резерв, который носит целевой характер и может быть использован при наступлении определенных событий. Данный метод не всегда используется на практике в силу того, что денежные средства, в основном, используются в обороте или как средство инвестирования.

Еще одним из методов управления рисками предприятий общественного питания является страхование. Представим его преимущества и недостатки. Отметим, что при выборе страхования в качестве метода управления рисками нужно понимать, что это только метод сокращения или передачи части рисков, метод возмещения возможных потерь, и не предотвращает само наступление страхового события. Данный метод является затратным. Это важный и эффективный метод управления рисками, но далеко не универсальный. Его применению должны обязательно предшествовать идентификация и анализ всех рисков, их анализ для возможности страхования и оценки.

По мнению ряда специалистов, страхование — это не только способ, ограждающий от стихийных бедствий, но и надежное средство защиты от неблагоприятного изменения рыночной конъюнктуры [19].

Страхование как метод управления рисками на предприятиях общественного питания наиболее часто находит применение. Этот метод выигрывает за счет таких преимуществ как сотрудничество со страховыми компаниями (новые партнеры) и формирование фондов третьими лицами, которые впоследствии станут гарантией для страхового возмещения [18, 33]. Страхование позволяет создать фонд и возместить убытки, наступившие в результате непредвиденных неблагоприятных событий. Чаще всего страхованию подвергаются имущество предприятий, инвентарь и оборудование, применяемое в деятельности предприятий, а также ответственность предприятия за недостатки товаров, работ, услуг. На страхование передают такие риски как ответственность за возможное причинение вреда персоналу на рабочем месте, страхование персонала от несчастных случаев и т. д. В рамках страхования имущества страхованию подлежат помещения предприятий общепита, отделка помещений, производственное и торговое оборудование, мебель и предметы интерьера. В отношении сотрудников предприятий заключают договоры добровольного медицинского страхования и договоры страхования от несчастных случаев и болезней (в том числе на случай получения производственных травм в производственных помещениях (кухня, цех), торговых залах. Особенностью страхования ответственности за недостатки предоставляемых услуг (за качество продукции) в сфере общественного питания является то, что предоставляемые услуги напрямую связаны со здоровьем их потребителей и могут повлечь за собой расстройство здоровья потребителя или его смерть. При этом стоит отметить, что использование страхования как метода управления риска, а именно передачи возможных материальных последствий реализации рисков на страховую компанию, не снимает с предприятия общественного питания обязательства по соблюдению всех норм и правил оказания подобных услуг. Среди них основными являются соблюдение условий хранения и сроков годности продукции, условий содержания используемых помещений, правила допуска к работе персонала и т. д.

Страхование можно назвать одним из необходимых

инструментов управления рисками в сфере общественного питания. Во-первых, оно позволяет контролировать риски разной категории (на страхование принимаются риски, связанные с имуществом, ответственность каждого экономического субъекта). Во-вторых, организация страхования возможна в различных формах (продажи напрямую страхователю непосредственно в офисе страховщика, страхователя или продажа страховых продуктов через интернет). И, в-третьих, страхование представляет собой развитый рынок страховых услуг — это целая отрасль сферы финансовых услуг.

Выводы исследования и перспективы дальнейших изысканий данного направления.

Таким образом, для предприятий общественного питания свойственны различные виды рисков, которые в совокупности оказывают на деятельность предприятия огромное влияние. Действие рисков может быть, как со стороны внешних факторов, так и внутренних, поэтому их идентификация — важнейший процесс на всех этапах функционирования. К внешним, или общим, можно отнести такие риски, как: политический, финансовые риски в разрезе их классификации и информационный. Классификация финансовых рисков представлена в виде деления на риск неплатежеспособности, потери финансовой устойчивости, риск инфляции и риск изменения процентных ставок. Стоит отметить, что данные риски редко или вообще не принимаются на страхование. К внутренним рискам, или специфическим, относят риски на разных стадиях оказания услуги. Данные виды рисков, в большинстве случаев, принимаются на страхование.

Учитывая особенности влияния рисков и отличительные их характеристики, при принятии решения об управлении ими предприятия руководствуются альтернативой выбора методов управления рисками. Среди используемых методов по управлению рисками в сфере общественного питания: самострахование, система ХАССП и др. К наиболее эффективным и привлекательным можно отнести страхование. Являясь одним из эффективных инструментов управления рисками, страхование позволяет обеспечить защиту от убытков, размер которых может угрожать нормальному функционированию предприятия.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Тюнькова И. Г. Анализ рисков рынка общественного питания России / И. Г. Тюнькова, Л. В. Земцова // Электронный научный журнал. 2019. № 8 (28). С. 103-107. URL : <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=41584799>
2. Анализ рынка общепита 2018 года // АльтераИнвест: тенденции и прогноз (общие вопросы). URL : <https://alterainvest.ru/rus/blog/analiz-rynka-obshchepita-2018/>
3. Российский сетевой рынок общественного питания за 2017 год // РБК Исследования рынков. URL : https://s.rbk.ru/v4_marketing_media/demo/4/36/115066128070364.pdf
4. В 2019 году вырос оборот предприятий общепита // Ресторановед. URL : <http://restoranoved.ru/articles/v-2019-godu-vyros-oborot-predpriyatiy-obshchepita/>
5. Оборот общественного питания // Федеральная служба государственной статистики. URL : <https://gks.ru/folder/23457>
6. Айзинова И. М. Общественное питание в РФ: отраслевой и социальный аспекты / И. М. Айзинова // Научные труды: Институт народнохозяйственного прогнозирования РАН. 2018. Т. 16. С. 267-291. DOI 10.29003/m265.sp_ief_ras2018/267-291. URL : <https://ecfor.ru/wp-content/uploads/2019/07/obshchestvennoe-pitanie-v-rf.-otraslevyye-i-sotsialnye-aspekty.pdf>
7. Фомин А. Анализ предприятий общепита 2019 / Альтера Инвест. URL : <https://alterainvest.ru/rus/blog/analiz-rynka-obshchepita-2019/>
8. Рынок общественного питания в России // Российская Ассоциация Франчайзинга. URL : <http://rusfranch.ru/presscenter/publications/3155/>
9. Даниленко Н. Н. Человек и его потребности : учебное пособие / Н. Н. Даниленко; БГУ. Иркутск : Изд-во БГУ, 2019. 178 с. URL : <http://sgal.bgu.ru/resume.aspx?cp=168>
10. Российский сетевой рынок общественного питания. Аналитический обзор 7-е издание. РБК Исследования рынков. URL : http://alfabank.rbc.ru/media/research/file/Общепит_спецверсия.pdf
11. Мамаева Л. Н. Управление рисками: учеб. пособие / Л. Н. Мамаева. М. : Изд.-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. 256 с.
12. Хитрова Е. М. Основы управления рисками : учеб. пособие / Е. М. Хитрова; БГУ. Иркутск : Изд-во БГУ, 2016. 103 с. URL : <http://sgal.bgu.ru/search.aspx>
13. Анохов И. В. Шанс как другое название риска. Управление ри-

сками фирмы в условиях возрастающей нестабильности // И. В. Анохов // Управление финансовыми рисками. 2019. № 2. С. 154–163.

14. Колесникова Е. В. Особенности управления рисками на микроуровне в реальном секторе экономики / Е. В. Колесникова, О. А. Юшков // *Baikal Research Journal*. 2017. Т. 8, № 2. DOI: 10.17150/2411-6262.2017.8(2).30. URL : <http://brj-bguerp.ru/reader/article.aspx?id=21486>

15. Баева О. Н. К вопросу об определении стратегии развития предприятия малого бизнеса / О. Н. Баева, Т. Д. Бурменко, Р. В. Шипановский // Активизация интеллектуального и ресурсного потенциала регионов: новые вызовы для менеджмента компаний : материалы 3-й Всерос. конф., Иркутск, 18 мая 2017 г. Иркутск, 2017. С. 12–17. URL : <http://sgal.bgu.ru/resume.aspx?cp=1967>

16. Лубсанова Ч. Г. Эффективное управление предприятиями общественного питания / Ч. Г. Лубсанова, Н. А. Брянская // *Global and Regional Research*. 2019. Т. 1, № 1. С. 12–15.

17. Рождественская Л. Н. Управление рисками на предприятиях общественного питания / Л. Н. Рождественская, С. М. Хасанова // *Российское предпринимательство*. 2011. № 8 (2). URL : <http://bgscience.ru/lib/7040/>

18. Штоль Н. К. Анализ тактики управленческих решений для повышения результативности работы предприятий общественного питания // *Российское предпринимательство*. 2011. Том 12. № 1. С. 123–129. URL : <https://creativeconomy.ru/lib/6573>

19. Хлевнюк Е. И. Анализ современного состояния предприятий общественного питания с целью выявления стратегических перспектив развития: монография (ред. Матвеевой Л.Г., Черновой О.А.) Таганрог : Изд-во ЮФУ, 2016. 463 с.

20. Хлевнюк Е. И. Оценка рисков индустрии общественного питания в условиях экономического кризиса / Е. И. Хлевнюк, И. С. Сыркова // *Экономические исследования и разработки*. 2016. № 1. С. 40–49. URL : <http://edri.ru/article/14-01-16>

21. Токарев М.А. Оценка эффективности контроля деятельности предприятий общественного питания Нижнего Новгорода // Актуальные проблемы экономики и права. 2015. № 4. С. 161–168.

22. Шеметова Е.В., Фоминых И.П. Рациональное питание и учеба в вузе: как сохранить здоровье студентов? (На примере структуры питания студентов ВГУЭС) // *Азимут научных исследований: педагогика и психология*. 2018. Т. 7. № 2 (23). С. 315–318.

23. Чекалкин А.М. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания // *Вестник НГИЭИ*. 2017. № 8 (75). С. 96–106.

24. Захарова И.И., Крылова Р.В. Состояние и перспективы развития рынка услуг общественного питания // *Карельский научный журнал*. 2015. № 1 (10). С. 169–173.

25. Бурдина А. А. Влияние рисков на конкурентоспособность предприятия / А. А. Бурдина // *Экономический анализ: теория и практика*. 2006. № 2 (59). С. 7–15. URL : <https://cyberleninka.ru/article/n/vliyaniye-riskov-na-konkurentosposobnost-predpriyatiya>

26. Блеутаева К. Б. Особенности в управлении рисками на предприятии / К. Б. Блеутаева, А. К. Бастаубаев // *Аллея науки*. 2019. Т. 3. № 1 (28). С. 311–315. URL : https://elibrary.ru/download/elibrary_37041675_98976571.pdf

27. Бердникова Л.Ф., Шнайдер В.В. Факторы, влияющие на финансовую устойчивость экономических субъектов // *Научный вектор Балкан*. 2019. Т. 3. № 4 (6). С. 83–86.

28. Никифорова Е.В. К вопросам устойчивого развития экономических субъектов // *Балканское научное обозрение*. 2019. Т. 3. № 2 (4). С. 106–109.

29. Ефимова О.В., Королева Д.А. Развитие инструментария финансового анализа: оценка рисков в процессе исследования эффективности инвестиционных проектов // *Гуманитарные балканские исследования*. 2019. Т. 3. № 4 (6). С. 57–61.

30. Коков Е. П. Ключевые компетенции персонала предприятия общественного питания / Е. П. Коков, А. С. Сердюк, А. С. Рехлова // *Символ науки*. 2017. № 6. С. 156–159. URL : <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=29452179>

31. Зеленкова Т. А. Принципы ХАССП при внедрении на предприятие по производству фруктово-ореховых батончиков / Т. А. Зеленкова. Текст : непосредственный, электронный // *Молодой ученый*. 2018. № 48 (234). С. 25–30. URL : <https://moluch.ru/archive/234/54249/> (дата обращения: 14.04.2020)

32. Методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания: офиц. сайт. URL : <https://tagancity.ru/uploads/documents/news/2017/hassp.pdf>

33. Анализ рынка общепита 2018 года // *АльтераИнвест: тенденции и прогноз (общие вопросы)*. URL : <https://alterainvest.ru/rus/blogi/analiz-rynka-obshchepita-2018/>

Статья поступила в редакцию 16.04.2020

Статья принята к публикации 27.08.2020