

**Самойлова Христина Евгеньевна**

студент магистратуры  
Северо-Западный институт управления РАНХИГС  
Санкт-Петербург, Россия

**Андреева Дарья Андреевна**

кандидат экономических наук, доцент  
Северо-Западный институт управления РАНХИГС  
Санкт-Петербург, Россия

**АНАЛИЗ РИСКОВ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ  
БЕЗОПАСНОСТИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ****Аннотация**

В статье представлен анализ рисков в сфере общественного питания, который является важным аспектом обеспечения экономической безопасности. Особое внимание уделено анализу оборота общественного питания, классификации рисков, включая финансовые, операционные, рыночные и кадровые. а также были предложены направления для обеспечения экономической безопасности.

**Ключевые слова:** общественное питание, финансовые риски, операционные риски, кадровые риски, рыночные риски, экономическая безопасность

Индустрия общественного питания занимает важное место в экономической структуре любой страны. Развитие этой сферы отражает динамику изменения потребительских предпочтений и социальных тенденций, что делает её значимым индикатором экономического благополучия страны. Однако в настоящее время функционирование данной сферы характеризуется высокой степенью нестабильности, а следовательно, подвержено множествам внешних и внутренних угроз, что делает наиболее актуальным вопрос анализа рисков для обеспечения экономической безопасности.

Целью исследования является идентификация, анализ и оценка рисков, влияющих на экономическую безопасность предприятий общественного питания, а также разработка рекомендаций для минимизации данных рисков.

Методология исследования данной статьи основывается на применении комплексного подхода, включающий сочетание качественных и количественных методов. Основными инструментами для анализа и оценки рисков выступили SWOT-анализ и матрица рисков.

Информационной базой исследования послужили официальные государственные документы, регламентирующие деятельность предприятий

общественного питания, данные федеральной статистики, а также публикации научных исследований.

В результате исследования были выявлены и рассмотрены критические риски для обеспечения экономической безопасности в индустрии общественного питания, а также предложены меры их минимизации.

Авторы, которые рассматривали проблему анализ рисков для обеспечения экономической безопасности в сфере общественного питания подчеркивают важность системного подхода и планирования. Шапкин А.С. и Глущенко В.В., выделяют ключевые виды рисков (финансовые, операционные, репутационные) и обращают внимание на необходимость их своевременной идентификации и управления. Слепцов А.Н. акцентирует внимание о внедрении мероприятий по снижению рисков в общую стратегию бизнеса. Баймурадов Б.С. подчеркивает значимость оптимизации операционных процессов для минимизации угроз. Комплексный подход к управлению рисками способствует повышению экономической безопасности и устойчивости организаций общественного питания.

В рамках исследования важно дать определение таким понятиям, как экономическая безопасность предприятия, экономическая безопасность общественного питания и общественное питание. Под экономической безопасностью предприятия подразумевается состояние эффективного использования ресурсов организации, которое позволяет предотвращать угрозы и обеспечивать стабильное функционирование предприятия [1]. Экономической безопасностью общественного питания является обеспечение стабильности и устойчивости экономических процессов в сфере общественного питания. Она включает в себя оптимизацию издержек и рациональное использование ресурсов, контроль качества услуг, анализ рынка и потребительского спроса, разработку грамотной ценовой политики и обеспечение финансовой устойчивости предприятий общественного питания. Обеспечение экономической безопасности общественного питания является одной из ключевых задач для стабильного функционирования и развития отрасли общественного питания, поскольку она напрямую влияет на доступность и качество предлагаемых услуг, а также на экономическую устойчивость бизнеса.

Общественное питание (индустрия питания) представляет собой самостоятельную отрасль экономики, которая состоит из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующих

питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг [2]. В нашей стране данная отрасль представлена огромным количеством заведений, каждое из которых предлагает услуги в зависимости от потребностей и предпочтений клиентов. Основными видами заведений общественного питания являются столовые, столовые, находящиеся на балансе организаций, а также рестораны, кафе и бары. Каждое заведение общественного питания играет свою роль в гастрономической культуре, предоставляя множество опций для удовлетворения вкусов и предпочтений клиентов.

Согласно данным Федеральной службы государственной статистики, показанным в таблице 1, российский рынок общественного питания в городах-миллионниках в период с 2022 по 2024 год вырос на 3,4%, а количество предприятий достигло 196652, при этом число столовых, закусочных увеличилось на 2196 (6,3%), число столовых на балансе организаций уменьшилось на 336 (0,6%), а число ресторанов, кафе и баров увеличилось на 4623 (4,96%) и достигло 97770. Исходя из представленных данных, можно сделать несколько ключевых выводов о состоянии российского рынка общественного питания. Прежде всего, следует отметить, что рынок демонстрирует положительную динамику, увеличившись на 3,4% в течение двух лет. Увеличение числа предприятий общественного питания может рассматриваться как признаком улучшения экономической обстановки, однако это явление одновременно несет в себе как положительные, так и отрицательные аспекты с точки зрения экономической безопасности. С одной стороны, рост количества точек способствует увеличению налоговых поступлений, созданию рабочих мест и повышению доступности услуг для населения, что позитивно отражается на экономической стабильности. Однако, с другой стороны, такое увеличение порождает усиление конкурентной среды и увеличивает риски банкротства предприятий в данной сфере.

Также был проведен анализ динамики оборота общественного питания в Российской Федерации с 2021 по 2023 год. Если обратить внимание на таблицу 2, то можно заметить, что в период с 2021 по 2023 год оборот общественного питания в Российской Федерации значительно увеличился, а именно на 936963,4 (48,5 %). Увеличение оборота в секторе общественного питания, может свидетельствовать о

таких экономических тенденциях, как рост покупательной способности населения и потребительский интерес к данной отрасли.

Таблица 1 – Количество объектов общественного питания в России

| Количество объектов общественного питания по видам  | 2022 г. | 2023 г. | 2024 г. | Изменение с 2022 г. по 2024 г. |
|---|---------|---------|---------|--------------------------------|
| Столовые, закусочные  | 34825   | 36195   | 37021   | 2196 (6,3%)                    |
| Столовые, находящиеся на балансе учебных заведений, организаций, промышленных предприятий | 62227   | 62102   | 61861   | -336 (-0,6%)                   |
| Рестораны, кафе, бары   | 93147   | 96023   | 97770   | 4623 (4,96%)                   |
| Итого количество объектов общественного питания   | 190199  | 194320  | 196652  | 6453 (3,4%)                    |

Однако это также может порождать определенные риски и иметь разные эффекты на экономическую безопасность. Например, в условиях высокой нагрузки на рынок предприятия могут снижать стандарты качества для сохранения маржи, а увеличение числа операций и объемов продукции повышает вероятность несоблюдения санитарно-эпидемиологических норм.

Таблица 2 – Динамика оборота общественного питания в России с 2021 по 2023 г.

| Оборот общественного питания по Российской Федерации, млн рублей | 2021г.    | 2022г.    | 2023г.    | Изменение с 2021 г. по 2023 г., млн рублей |
|--|-----------|-----------|-----------|--|
| Сумма млн рублей   | 1931411,1 | 2350146,5 | 2868374,5 | 936963,4 (48,5%)                           |

В современных условиях осуществление любой экономической деятельности подвержено воздействию большого количества рисков. Риски в сфере общественного питания представляют собой потенциальные угрозы, которые могут негативно повлиять на финансовую устойчивость компании. Поэтому важной задачей для обеспечения экономической безопасности становится внедрение системы управления рисками. Одним из ключевых методов для идентификации и оценки рисков выступает SWOT-анализ, представленный ниже в таблице 3, который позволяет систематизировать основные факторы, влияющие на устойчивость и развитие рынка.

После проведения данного анализа были выделены существенные риски, такие как финансовая нестабильность, несоблюдение санитарных норм, операционные угрозы, кадровая текучесть, репутационные проблемы, влияние политических колебаний, рыночные изменения, вероятность обесценивания инвестиций, а также изменение законодательства.

Таблица 3 – SWOT-анализ сферы общественного питания

| <b>Сильные стороны</b>   | <b>Слабые стороны</b>   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Высокий потребительский спрос</li> <li>- Разнообразие видов индустрии</li> <li>- Быстрая адаптации под текущие запросы</li> <li>- Потенциалы для сотрудничества</li> <li>- Использование инновационных технологий</li> <li>- Возможности масштабирования</li> <li>- Появление новых трендов</li> <li>- Доступность рабочих мест</li> <li>- Большое количество точек</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Высокая конкурентность</li> <li>- Зависимость от сезонности</li> <li>- Варьирование цен на сырье</li> <li>- Текучесть кадров</li> <li>- Санитарные риски</li> <li>- Высокие издержки на запуск и содержание бизнеса</li> <li>- Зависимость от поставщиков</li> <li>- Риски управления запасами</li> <li>- Чувствительность к экономическим кризисам</li> <li>- Политические риски</li> <li>- Репутационные риски</li> <li>- Нормативные риски</li> <li>- Риск возникновения технических проблем</li> </ul>   |
| <b>Возможности</b>   | <b>Угрозы</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработка сезонных и адаптивных маркетинговых кампаний</li> <li>- Диверсификация источников поставок</li> <li>- Внедрение тренингов для обучения персонала</li> <li>- Использование инновационных технологий хранения и приготовления пищи для соблюдения максимальных мер санитарной безопасности</li> <li>- Внедрение систем аналитики прогнозирования спроса</li> <li>- Развитие доставки</li> <li>- Развитие в области партнерства и коллаборации</li> <li>- Акцент на экологичность</li> <li>- Развитие франчайзинга</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Открытие больших сетевых ресторанов или франшиз в непосредственной близости</li> <li>- Рост цен на продукты питания</li> <li>- Увеличение арендной платы за помещения.</li> <li>- Снижение покупательной способности населения в условиях экономической нестабильности.</li> <li>- Повышение налоговых ставок или изменения в трудовом законодательстве.</li> <li>- Недостаток квалифицированных работников</li> <li>- Распространение негативных отзывов и жалоб</li> <li>- Изменение потребительских предпочтений</li> <li>- Некачественный контроль за соблюдением санитарных и эпидемиологических норм</li> <li>- Снижение посещаемости в низкий сезон</li> <li>- Перебои цепочки доставки</li> <li>- Возникновение перебоев в поставке из-за санкции</li> </ul> |

Следующим необходимым этапом в управлении рисками в сфере общественного питания является анализ матрицы рисков, представленной ниже в таблице 4.

Таблица 4 – Матрица рисков в сфере общественного питания

| Величина потерь  | Вероятность  |                |            |
|------------------|--------------|----------------|------------|
|                  | Низкая       | Средняя        | Высокая    |
| Катастрофическая | Санитарные   | Репутационные  | Финансовые |
| Средняя          | Политические | Инвестиционные | Рыночные   |
| Минимальная      | Нормативные  | Операционные   | Кадровые   |

Применение данного метода позволило определить наиболее критические риски, которые требуют первоочередного анализа и применения мер реагирования. К ним можно отнести: рыночные, финансовые и репутационные, все эти риски способны существенно повлиять на экономическую стабильность предприятий. Рассмотрим подробнее каждый из перечисленных рисков. Рыночные риски являются результатом нестабильности внешней среды, изменений потребительский спроса и конкуренции. Они характеризуются сложностью предсказания поведения потребителей и рынка, что вызывает необходимость постоянного адаптирования бизнеса к новым условиям. В качестве примера данного риска можно привести возникновения трендов здорового питания, что привело к значительным изменениям в предпочтениях потребителей. Предприятия, которые ориентировались исключительно на высококалорийные блюда или фастфуд, столкнулись с падением спроса, если не предложили альтернативные низкокалорийные блюда. Последствием данного риска может быть потеря клиентов, что приведет к уменьшению оборота, снижению прибыли и позиций на рынке. Финансовые риски представляют собой угрозу экономической устойчивости предприятия из-за невозможности управлять денежными потоками, увеличения издержек или снижения рентабельности. Для предприятий общественного питания особенно ощутимы такие факторы, как рост расходов на сырье, изменения в налоговой политике и сокращение покупательской способности населения. Примером данного риска может выступать повышение цен на продукты питания, вызванное инфляцией, что способствует увеличению себестоимости блюд. В качестве последствий данного риска можно выделить: дефицит оборотных средств, задержки в выплатах сотрудникам и поставщикам, а также увеличение долговой нагрузки — все это может поставить под угрозу само существование предприятия. Репутационные риски напрямую связаны с восприятием имиджа компании потребителями и их готовностью

пользоваться услугами заведения. В условиях высокой конкуренции репутация компании играет ключевую роль. Примером данного риска может выступать негативные отзывы, оставленные в интернете. Вследствие может произойти потеря доверия клиентов, снижение посещаемости, необходимость финансовых затрат на создание новых маркетинговых кампаний. Каждый из перечисленных видов рисков представляет собой угрозу экономической стабильности предприятий общественного питания, и их нейтрализация является ключевым условием развития бизнеса. Минимизация финансовых рисков происходит вследствие эффективного управления бюджетом, внедрения инструментов учета и анализ затрат. Рыночные риски могут снизиться благодаря мониторингу конкурентной среды, адаптации к изменяющимся предпочтениям потребителей и диверсификации продуктового портфеля. Репутационные риски можно устранить путем строгого контроля качества продукции, соблюдения санитарных норм и создания прозрачной коммуникации с клиентами. Данные пути минимизации рисков позволят создать качественную экономическую систему предприятий общественного питания и положительно повлиять на финансовую устойчивость компаний.

В заключение отметим, что управление рисками в сфере общественного питания представляет собой важный элемент обеспечения экономической безопасности. Комплексный подход к анализу рисков позволяет идентифицировать риски, оценить вероятность возникновения рисков, находить потенциальные угрозы, определить степень их влияния на экономическую стабильность отрасли и разработать необходимые мероприятия по минимизации негативных последствий. Эффективный анализ рисков в сфере общественного питания позволяет создать более безопасную и устойчивую среду, что напрямую способствует обеспечению экономической безопасности как отдельных предприятий, так и всей отрасли в целом.

### **Список использованных источников**

1. Сергеев, А. А. Экономическая безопасность предприятия : практикум для вузов / А. А. Сергеев. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 275 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14436-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541083> (дата обращения: 26.11.2024).

2. Государственный стандарт РФ «ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст) (дата обращения: 22.11.2024).

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384> (дата обращения: 26.11.2024).

4. Электронный ресурс удаленного доступа. Картографический сервис 2ГИС. URL: <https://2gis.ru/spb> (дата обращения 17.11.2023).

5. Федеральная служба государственной статистики Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: <https://rosstat.gov.ru/statistics/roznichnayatorgovlya> (дата обращения: 23.11.24).