

УДК 657.411.6+657.412.6

РИСКИ В БУХГАЛТЕРСКОМ УЧЕТЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Шевелев А. Е., Левкутняя Т. В.

Южно-Уральский государственный университет, г. Челябинск, Россия (454000, г. Челябинск, пр. Ленина 85), e-mail: lev-taya@mail.ru.

Статья посвящена сопутствующим рискам деятельности предприятий общественного питания. Рассмотрены факторы, являющиеся причиной возникновения неопределенности, риска. Изучены различные подходы к понятиям «неопределенность», «риск». Автором проведен анализ действующих законодательно-нормативных документов, касающихся понятия, учета и представления учетной информации в отчетности о рисках. Предложена классификация рисков предприятий общественного питания в зависимости от вида рисков. Каждый вид риска можно детализировать в соответствии с особенностями деятельности предприятий общественного питания. Основными же рисками, возникающими на любом предприятии общественного питания, независимо от вида и масштаба, являются производственные риски, среди которых можно выделить: риски нарушения технологии обработки и производства продукции; риски нарушения сантехнических норм; риски использования некачественного сырья; риски сбоев работы оборудования и т.д. Автором проведена взаимосвязь между неопределенностью, риском и способом управления выявленным риском.

Ключевые слова: предприятия общественного питания, неопределенность, риск, резервы.

RISKS IN ACCOUNTING CATERING

Shevelev A. E., Levkutnaya T. V.

South Ural State University, Chelyabinsk, Russia (454000, Chelyabinsk, Lenin Avenue 85), e-mail: lev-taya@mail.ru.

The article is devoted to the associated risks of the catering industry. The factors that cause uncertainty, risk. Explore different approaches to the concepts of "uncertainty", "risk". The author analyzes the existing legal and regulatory documents related to on-making, recording and reporting of accounting information in the financial statements of the risks. A classification of the risks of catering, depending on the type of rice-ing. Each type of risk you can drill to suit the activity-STI catering. Basically the risk posed by any-bom public catering regardless of the type and scale of the production are the risks, among which are: the risks of infringement of technology, processing and production, risks of infringement of plumbing regulations, the risks of poor use of resources , the risk of failure of equipment, etc. The author leads the relationship between uncertainty, risk and controls, identify lennym risk.

Keywords: catering, uncertainty, risk, reserves.

Введение

Предприятия общественного питания – это бизнес весьма прибыльный, но и специфический. Спецификой общественного питания является, прежде всего, неукоснительное соблюдение правил оказания услуг, санитарных требований к предприятию общепита, продуктам питания, транспортировке продукции, хранению и т.д. Данные особенности влекут за собой риски предприятий общественного питания, которые могут повлиять на непрерывность деятельности, одну из самых жизненно важных свойств организаций. Поэтому в современных условиях неустойчивой рыночной экономики изучение риска в деятельности предприятий общественного питания особенно актуально.

Представители данной отрасли торговли, как и все хозяйствующие субъекты, функционируют под воздействием как внешних, так и внутренних факторов. Данные факторы могут быть различны у предприятий в зависимости от отрасли деятельности (см.

рис. 1).

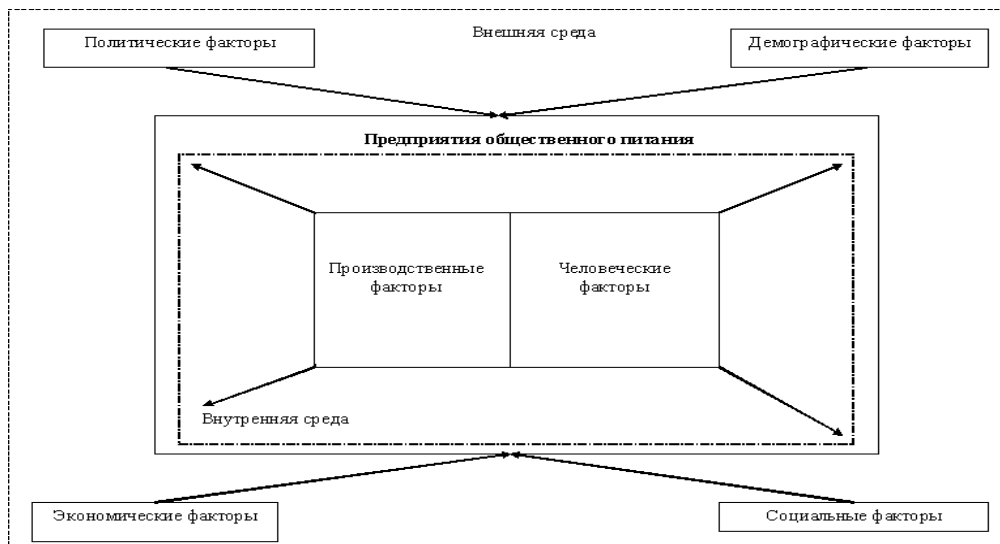


Рис. 1 Факторы, влияющие на предприятия общественного питания

К внешним факторам предприятий общественного питания можно отнести: экономическую ситуацию в стране в целом, спрос на продукцию и услуги предприятия на рынке, изменение цен на закупаемое сырье, сбои в поставках продуктов питания, непроданные в срок годности блюда и полуфабрикаты и т.д.

Внутренние факторы предприятий общественного питания можно условно разделить на производственные и человеческие. К первой категории относятся оснащённость необходимым оборудованием, качество используемого сырья, технологии приготовления блюд и полуфабрикатов. Ко второй – уровень квалификации специалистов, выполнение санитарных норм и др.

Поскольку результаты деятельности хозяйствующего субъекта в значительной степени определяются средой его функционирования, постольку ему необходимы знание этой среды и умение адекватно реагировать на ее изменения. Основными характеристиками финансово-хозяйственной среды являются взаимосвязанность ее факторов и неопределенность.

Понятие «неопределенность» в специальной литературе трактуется различно. Основные определения понятия приведены в таблице 1.

Таблица 1. Содержание понятия «неопределенность»

№ п/п	Определение	Автор
1	Неопределенность хозяйственной ситуации обуславливается следующими факторами: отсутствием полной информации, случайностью, противодействием	Балабанов И.Т. [1, с.31]
2	Неопределенность предполагает наличие факторов, при которых результаты действий не являются детерминированными, а степень возможного влияния этих факторов на результаты неизвестна; это неполнота или неточность информации об условиях реализации проекта	Интернет-ресурс [5]
3	Под неопределенностью будем понимать состояние неоднозначности развития определенных событий в будущем	Савчук В. П. [4]

4	Неопределенность – это такая ситуация, когда вероятность наступления неизвестных событий оценить заранее невозможно	Лапуста М. Г. [2, с.46]
5	Неопределенность – это неполное или неточное представление о значениях различных параметров в будущем, порождаемых различными причинами и, прежде всего, неполнотой или неточностью информации об условиях реализации решения, в том числе связанных с ними затратах и результатах	Чернов А. В. [8]

Как видно из данных табл. 1, неопределенность трактуется как неполнота и неточность информации об условиях хозяйственной деятельности.

Непрерывность деятельность предприятий общественного питания, как и любого предприятия, является причиной возникновения рисков. Предприниматель проявляет готовность идти на риск в условиях неопределенности, поскольку наряду с риском потерь существует возможность дополнительных доходов. Й. Шумпетер в книге «Теория экономического развития» пишет о том, что если риски не учитываются в хозяйственном плане, тогда они становятся источником, с одной стороны, убытков, а с другой – прибылей. Можно выбрать решения, содержащие меньше риска, но при этом меньше будет и получаемая прибыль. Более высокий риск связан с вероятностного извлечения более высокого дохода.

На сегодняшний день направления исследования риска разнообразны, как и подходы к определению понятия. Основные определения понятия «риск» приведены в таблице 2.

Таблица 2. Содержание понятия «риск»

№ п/п	Определение	Автор
1	Сущность риска – это не ущерб, наносимый реализацией решения, а возможность отклонения от цели, ради достижения которой принималось решение	Т. Бачкаи [6, с. 14]
2	Риск – возможная опасность потерь, вытекающая из специфики тех или иных явлений природы и видов деятельности человеческого общества	Балабанов И. Т. [1, с. 20–21]
3	Под риском принято понимать вероятность (угрозу) потери лицом или организацией части своих ресурсов, недополучения доходов или появления дополнительных расходов в результате осуществления определенной производственной и финансовой политики	Б. А. Лагоши [3, с. 12]
4	Сущность риска заключается в отклонении фактического результата осуществляемого решения от ожидаемого (прогнозируемого, планируемого, предполагаемого)	Шевелев А. Е [9, с. 138]
5	Риск – ситуация неопределенности, неоднозначности, которая может привести как к положительному, так и отрицательному результату того или иного экономического действия	Цветкова Е. В., Арлюкова И. О. [7, с. 5]

По-нашему мнению, рассматривать риск только как возможность потерь, убытков неправильно, ведь вслед за принятием рискового решения может последовать получение выгод. Мы разделяем мнение Арлюковой И. О., Цветковой Е. В., Шевелева А. Е. о том, что риск – это ни что иное, как отклонение ожидаемого результата, который может быть как положительный, так и отрицательный, от – фактического.

Для того чтобы риски можно было проанализировать и правильно оценить, их необходимо классифицировать. В настоящее время существуют множество классификаций рисков. В

большинстве случаев классификаций рисков выбранные критерии не позволяют охватить все множество рисков, однако основные риски в экономической литературе повторяются. Так, большинство зарубежных и отечественных авторов выделяет следующие риски: операционный риск; рыночный риск; кредитный риск.

В законодательно-нормативных документах о видах риска мало информации. Так, например, МСФО (IFRS) 7 «Финансовые инструменты: раскрытие информации» дает классификацию финансовым рискам, связанным с использованием финансовых инструментов: кредитный риск, риск ликвидности, рыночных риск, который, в свою очередь, подразделяется на процентный риск, валютный риск и ценовой риск.

В российском законодательстве информация о рисках встречается в ПБУ 8/2010 «Оценочные обязательства, условные обязательства и условные активы» («...18. При определении величины оценочного обязательства принимаются в расчет: ... б) риски и неопределенности, присущие этому оценочному обязательству; ...»). Согласно ПБУ 12/00 «Информация по сегментам», следует принимать во внимание такие риски, как валютные, кредитные, ценовые, политические, географические, а также ПБУ 19/02 «Учет финансовых вложений»: «...переход к организации финансовых рисков, связанных с финансовыми вложениями (риск изменения цены, риск неплатежеспособности должника, риск ликвидности и др.)».

Таким образом, риски, которым подвержены предприятия общественного питания, согласно действующему законодательству и принятой практике, можно классифицировать по различным признакам. Авторами предложена классификация рисков предприятий общественного питания в зависимости от вида рисков. Каждый вид риска можно детализировать в соответствии с особенностями деятельности предприятий общественного питания.

Основным риском предприятий общественного питания является операционный риск (см. рис. 2), связанный с возможными потерями при производстве продукции (производственный риск) и её сбыте (коммерческий риск). Многие из этих рисков являются специфическими, свойственными только данной отрасли.

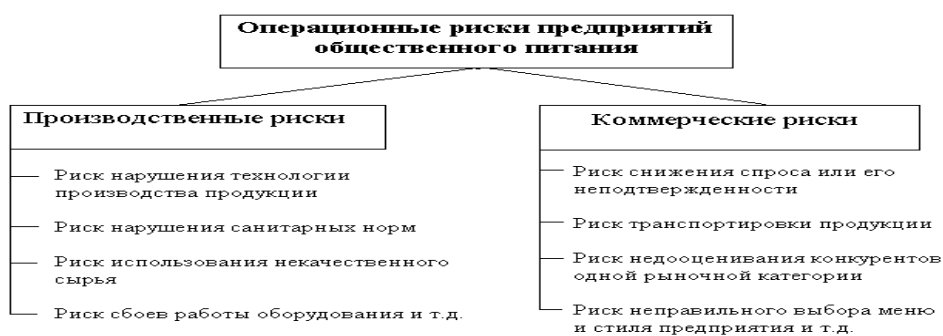


Рис. 2. Операционные риски предприятий общественного питания

Так же предприятия данной отрасли подвержены финансовым рискам – рискам, связанным с вероятностью потерь финансовых ресурсов. Классификацию финансовых рисков мы построили на основании МСФО (IFRS) 7 «Финансовые инструменты: раскрытие информации».

Инвестиционный риск возникает на предприятии общественного питания при инвестировании свободных денежных средств.

Информационные риски предприятий общественного питания связаны с искажением или утратой информации, приводящей к финансовым потерям. Важными информационными рисками для предприятия являются риски в бухгалтерском учете, связанные с нарушением отражения в учете реальных фактов деятельности предприятия, которые могут привести к принятию неверных управленческих решений, потере инвесторов и даже к банкротству предприятия. Поэтому очень важно не пренебрегать данным видом риска.

Макроэкономический риск предприятий общественного питания связан со сферой, в которой действует предприятие. Сюда можно отнести такие риски как политический, экономический, географический и т.д.

Но не все риски, упомянутые выше, присутствуют на всех предприятиях общественного питания, ведь данные предприятия представлены как крупными сетями, для которых данная классификация актуальна, так и малыми предприятиями, для которых можно предложить упрощенную классификацию рисков. Некоторые виды рисков, например, такие как инвестиционные, отсутствуют, потому что у малых предприятий зачастую нет инвестиционной деятельности. При этом операционные и макроэкономические риски присущи всем предприятиям общественного питания любого масштаба.

Риски предприятия общественного питания появляются с момента принятия решения об его создании. На начальном этапе очень важно правильно оценить направленность ПОП, понять его целевую аудиторию, модель работы и объективно исследовать негативные и позитивные факторы влияния на его успешность и результативность.

Именно в этот момент возникает значительная часть рисков, связанных с планированием и организацией деятельности, в частности: коммерческие риски; географические риски; финансовые риски; макроэкономические риски; информационные риски.

Коммерческие риски связаны с ошибками в определении вида предприятия общественного питания, ассортимента продукции, ошибками в определении целевых потребителей продукции ПОП и объемов потенциального спроса на нее, риском снижения спроса на продукцию ПОП, не продажи продукции, приводящей к ее порче. Снижение спроса на продукцию вынуждает руководство предприятия общественного питания принимать

маркетинговые решения, изменять структуру направлений деятельности, снижать издержки с целью снижения цены на продукцию.

Географические риски связаны с ошибками в выборе места расположения предприятия общественного питания. Место расположения ПОП может существенно повлиять на успешное функционирование и развитие.

Финансовые риски являются одними из основных для реализации идей предпринимателей, особенно в условиях мирового финансового кризиса, когда тяжело найти инвесторов. Немногие инвесторы готовы отдать свои финансовые ресурсы на организацию предприятий общественного питания. Этот проект может полностью окупиться, если правильно разработать концепцию предприятия и организовать технологию производства.

Основными же рисками, возникающими на любом предприятии общественного питания независимо от вида и масштаба, являются производственные риски, среди которых можно выделить: риски нарушения технологии обработки и производства продукции; риски нарушения санитарно-технических норм; риски использования некачественного сырья; риски сбоев работы оборудования и т.д.

Руководство предприятий общественного питания постоянно находится перед выбором: какие блюда и товары производить и в каком количестве; как производить, с помощью каких технологий; где выгодней располагать место общественного питания; какова целевая аудитория; как развивать и продвигать свой бизнес и т.д.

Таким образом, данные ситуации неопределенности вызывают свой вид риска, с которым можно смириться или снизить, таким образом, можно выделить риски, управляемые с помощью бухгалтерских инструментов, и риски, которые нельзя учесть в бухгалтерском учете (см. табл. 3).

Таблица 3. Взаимосвязь неопределенности, риска и способа управления риском

Неопределенность	Риск	Способа управления риском
<i>Риски, управляемые с помощью бухгалтерских инструментов</i>		
Как производить, с помощью каких технологий?	Риски нарушения технологии обработки и производства продукции	Резервы предстоящих расходов, связанные с производственной деятельностью предприятий общественного питания (резерв под штрафы, судебные иски и т.д.)
	Риски нарушения санитарно-технических норм	
Как выбрать сырье и поставщика сырья?	Риски использования некачественного сырья	Резервы предстоящих расходов, связанные с производственной деятельностью предприятий общественного питания (резерв под штрафы, судебные иски и т.д.)
Что делать с непроданной продукцией?	Риск порчи продукции или просрочки срока годности	Резервы на естественную убыль, резервы под порчу продукции
Принятие на комиссию товаров	Риск порчи или недостачи продукции	Резерв под выданные гарантии

<i>Риски, не учитываемые в бухгалтерском учете</i>		
Какие блюда и товары производить, и в каком количестве?	Риски неправильного выбора «рыночной ниши»	Риск нельзя устранить, можно снизить его последствия с помощью диверсификации своей деятельности
	Риски неподтвержденного спроса на продукцию предприятия общественного питания	
Где выгодней располагать место общественного питания?	Географические риски	Риск нельзя устранить, необходимо принять и искать способы завлечения клиентов
Как выбрать сырье и поставщика сырья?	Риски сбоев поставок	Снизить риск можно путем выбора добросовестного поставщика или создание материального резерва долго непортящихся продуктов

Как видно из табл. 3, не все риски можно учесть в бухгалтерском учете. Поэтому для авторов большой интерес представляют риски, для снижения последствий которых в бухгалтерском учете можно создать резервы.

Таким образом, можно сделать следующие выводы.

1. Предприятия общественного питания являются специфическим бизнесом, особенностью которого является неукоснительное соблюдение правил оказания услуг, санитарных требований к предприятию общепита, продуктам питания, транспортировке продукции, хранению и т.д. Данные особенности влекут за собой риски, которые могут повлиять на непрерывность деятельности, одну из самых жизненно важных свойств организаций.
2. Основное место среди рисков предприятий общественного питания занимают производственные и коммерческие риски. К производственным рисками, присущим только предприятиям данной отрасли торговли, можно отнести риски нарушения технологии обработки и производства продукции, риски нарушения сантехнических норм, риски использования некачественного сырья и т.д.
3. Риски предприятий общественного питания можно условно поделить на две группы: риски, управляемые с помощью бухгалтерских инструментов, и риски, которые нельзя учесть в бухгалтерском учете. Изучение первой группы рисков является очень важным, так как управление ими позволит предприятию обеспечивать непрерывность деятельности.

Список литературы

- 1 Балабанов И. Т. Риск-менеджмент. – М.: Финансы и статистика, 1996. – 192 с.
- 2 Лапушта М. Г. Риски в предпринимательской деятельности / М. Г. Лапушта, Л. Г. Шаршукова. – М.: ИНФРА-М, 1996. – 224 с.

- 3 Моделирование рискованных ситуаций в экономике и бизнесе: учеб. пособие / А. М. Дубров, Б. А. Лагоша, Е. Ю. Хрусталева, Т. П. Баранская / под ред. Б. А. Лагоши. – М.: Финансы и статистика, 2001. – 2-е изд., перераб. и доп.
- 4 Савчук В. П. Оценка эффективности инвестиционных проектов. [Электронный ресурс]. – URL: http://polbu.ru/savchuk_investment/ch45_i.html Дата обращения: 10.09.2012.
- 5 Управление рисками, риск-менеджмент на промышленных предприятиях. [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.risk24.ru> Дата обращения: 15.11.2012.
- 6 Хозяйственный риск и методы его измерения / Т. Бачкаи, Д. Месена, Д. Мико, Е. Сеп, Е. Хусти; пер. с венг. – М.: Экономика, 1979.
- 7 Цветкова Е. В., Арлюкова И. О. Риски в экономической деятельности: учеб. пособие. – СПб.: ИНВЭСЭП, Знание, 2002.
- 8 Чернов В. А. Анализ коммерческого риска. – М.: Финансы и статистика, 1998.
- 9 Шевелев А. Е. Бухгалтерский учет в системе экономической безопасности / А. Е. Шевелев. – М.: Экономистъ, 2005. – 222 с.

Рецензенты:

Окольнишникова И. Ю., д-р экон. наук, профессор, декан Торгово-экономического факультета ЮУрГУ, г. Челябинск.

Савельева И. П., д-р экон. наук, профессор, зав. кафедрой «Маркетинг и менеджмент» Торгово-экономического факультета ЮУрГУ, г. Челябинск.