

9. МЕНЕДЖМЕНТ И МАРКЕТИНГ

9.1. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ СИСТЕМЫ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ В СЕТЕВЫХ РЕСТОРАНАХ

Азыдова А.В., аспирант кафедры учета, анализа и аудита

Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова

В статье рассматривается постановка системы внутреннего контроля в сетевых ресторанах, предложены инструменты контроля за деятельностью ресторанов. Автором изучены преимущества автоматизации основных бизнес-процессов в сетевых ресторанах.

ВВЕДЕНИЕ

Ресторанный бизнес получил широкое развитие в современной экономике Российской Федерации. Каждый день открывается множество заведений разной направленности, концепций и стиля. Данный сектор наращивает объемы с каждым днем. Для эффективного управления таким бизнесом необходима постановка качественной системы внутреннего контроля, которая поможет собственникам сократить издержки – материальные, трудовые, финансовые.

По данным Федеральной службы государственной статистики оборот общественного питания в РФ за 2011 г. составил 903 275 млн. руб., в 2010 г. данный показатель составлял 781 379 млн. руб. Обороты возросли на 16% по сравнению с предыдущим годом, что свидетельствует о стремительном развитии отрасли. При этом количество ресторанов на конец 2011 г. равнялось 47 тыс. ед., на конец 2012 г. возросло до 49 тыс. ед. [5].

Наиболее быстро развивающимся сегментом на рынке общественного питания является рынок фаст-фуд ресторанов. Согласно исследованию Euromonitor International, заведения в формате фаст-фуд занимают 60% рынка общественного питания в РФ. В других странах сегмент фаст-фуда составляет меньшую долю:

- в США – 39%;
- в Бразилии – 16%;
- в Индии – 12%;
- в Китае – 23%.

По прогнозам Euromonitor International, к 2015 г. доля сегмента фаст-фуд составит 64% в общем обороте ресторанного рынка РФ, обороты увеличатся на 29%.

Рынок фаст-фуд ресторанов далек от насыщения. В настоящее время в нем отсутствуют многие концепции, в частности, такие как сети азиатского быстрого питания, латиноамериканский фаст-фуд, отсутствуют также продуктовые концепции.

Согласно ГОСТУ Р 50762-95 «Классификация предприятий общественного питания», предприятием общественного питания является предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления. Предусмотрена следующая классификация предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная. При этом под рестораном понимается предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Существуют и другие классификации ресторанов. В частности, рестораны принято разделять на:

- элитные рестораны (рестораны А. Новикова («Пушкин», «Сыр»), А. Деллоса («Le Duc», «Шинок»), О. Бардеева («Улей»), И. Бухарова («Абсент») и др.);
- фаст-фуды (сети: «Макдональдс», «Сбарро», «Крошка-картошка», «Теремок», «Ростикс», «SubWay» и другие);

- фри-фло (посетитель перемещается вдоль витрин, где разложены все блюда и сам берет эти блюда, пример такого заведения – ресторан «Грабли»);
- кофейни (сети: «Идеальная чашка», «Кофе Хаус», «Шоколадница», «Сладкоежка», «Кофемания»);
- фуд-корты, или ресторанные дворики (совокупность предприятий общественного питания, расположенных в торговом-развлекательных центрах с общим посадочным залом).

Предприятия ресторанного бизнеса также разделяют по ценовой политике (размеру среднего чека). По данному признаку выделяют:

- street food со средним чеком 100 руб.;
- fast food (QSR) со средним чеком 250 руб.;
- quick&casual (fast casual) со средним чеком 600 руб.;
- casual dining со средним чеком 500-1 000 руб.;
- fine dining со средним чеком свыше 1 000 руб. [4].

По количеству заведений, работающих под одним брендом, выделяют сетевые и несетевые заведения. Под сетевыми заведениями следует понимать более трех заведений, работающих под одним брендом.

Рынок ресторанных услуг еще не достиг стадии насыщения. Основными причинами роста в данном секторе являются увеличение количества туристов и рост платежеспособного спроса российских граждан. Возрастает и интерес к предприятиям данного сектора со стороны проверяющих, сотрудников компании, людей, планирующих заниматься данным видом деятельности.

В настоящее время постановка качественной системы внутреннего контроля имеет важное значение в любой отрасли. Однако именно в ресторанном бизнесе существует множество слабых мест (воровство, хищения, большая текучка кадров), устранение либо сокращение влияния которых возможно с помощью постановки качественной системы внутреннего контроля. В данной статье автором рассматривается постановка системы внутреннего контроля в сетевых ресторанах.

Понятие системы внутреннего контроля содержится в Международном стандарте аудита 315 «Идентификация и оценка существенных искажений на основе знания субъекта и его среды», в соответствии с которым система внутреннего контроля – это процессы, разработанные, внедренные и осуществляемые лицами, наделенными полномочиями и прочим персоналом с целью обеспечения разумной уверенности в достижении целей субъекта в контексте надежной финансовой отчетности, эффективности и производительности операций, а также соблюдения законодательства и нормативных актов.

Основными элементами системы внутреннего контроля являются:

- контрольная среда;
- процесс оценки риска субъектом;
- информационная система, включая соответствующие бизнес-процессы, связанные с финансовой отчетностью, и обмен информацией;
- действия по контролю;
- мониторинг средств контроля.

Рассмотрим отдельные компоненты системы внутреннего контроля в сетевых ресторанах.

Контрольная среда

Контрольная среда включает функции по руководству и управлению, а также отношение, осведомленность и действия лиц, наделенных руководящими полномочиями, и руководства субъекта в отношении системы внутреннего контроля субъекта и ее важности для субъекта. Контрольная среда устанавливает общую атмосферу организации, влияющую на осознание персоналом необходимости контроля.

Контрольная среда охватывает следующие элементы:

- информирование о принципах честности и этических ценностях и воплощение таких принципов и ценностей;
- приверженность принципам профессиональной компетентности;
- участие лиц, наделенных руководящими полномочиями;
- философия и стиль работы руководства субъекта;
- организационная структура;
- делегирование полномочий и ответственности;
- политика и практика по управлению человеческими ресурсами [6].

Контрольная среда компаний ресторанного бизнеса имеет отличительные черты. В частности, важное значение имеет процесс коммуникации. Как правило, управленческий персонал находится вне ресторанов. Поэтому ответственность за доведение политик и процедур, принятых в компании, ложится на управляющего рестораном либо менеджера. Сотрудники должны быть мотивированы соответствующим образом. Доведение принципов должно осуществляться не только устно, но также с помощью тренингов, примеров и т.д. Необходимо, чтобы в компании была разработана организационная структура, четко определены обязанности каждого сотрудника, его место и роль в компании. При этом управленческий персонал должен не только доводить до сведения сотрудников принципы честности и этические ценности, но также демонстрировать воплощение этих принципов своим поведением. Важно, чтобы в компании не просто существовал этический кодекс, но прежде всего, чтобы он соблюдался на практике. В компаниях ресторанного бизнеса возможно создание специальных отделов (отдела контроля, ревизионного отдела), сотрудники которых проверяют на практике соблюдение политик и процедур компании. Для этого указанные сотрудники посещают рестораны, проводят тренинги с управляющим персоналом ресторанов, проводят беседы с сотрудниками ресторанов, осуществляют другие контрольные функции.

Процесс оценки рисков

Все организации вне зависимости от своего размера, структуры, характера или отрасли сталкиваются с рисками. Риски влияют на способность организации выживать; успешно конкурировать внутри своей отрасли; сохранять финансовую потенциал и положительный общественный имидж; а также поддерживать качество своих товаров, услуг и персонала на высоком уровне. Нет способов сведения рисков к нулю. Руководству организации необходимо определить, какой уровень риска приемлемо принять в данных условиях и придерживаться принятого уровня риска.

Риски разделяют на внешние и внутренние. Внешними рисками являются риски, возникающие вне компании. К ним относятся политические риски, правовые риски, экономические риски, технологические риски, рыночные риски, финансовые риски (в том числе кредитные риски, валютные риски, риски изменения процентной ставки). Внутренние риски – это риски, возникающие внутри компании. К ним относятся стратегические риски, операционные риски, риски управления, финансовые риски [7].

В компании должны быть разработаны процедуры по выявлению и оценке влияния указанных рисков на деятельность организации. В процессе выявления рисков должен проводиться систематический анализ деятельности организации, ее место в отрасли, положение

ние отрасли, в которой функционирует компания, в экономике в целом.

После выявления рисков должна быть проведена процедура по оценке рисков. Оценка может осуществляться разными способами (например, путем составления матрицы рисков).

В контексте представления финансовой отчетности процесс оценки рисков включает:

- выявление предпринимательских рисков, связанных с подготовкой финансовой отчетности в соответствии с применимой основой представления финансовой отчетности;
- оценка значительности рисков;
- оценка вероятности их возникновения;
- принятие решения в отношении действий по управлению такими рисками, а также в отношении результатов таких действий [6].

Причинами возникновения рисков могут быть изменения в операционной среде; новый персонал; новые или модернизированные информационные системы; быстрый рост; новые технологии; новые модели бизнеса, продукты или деятельности; корпоративная реструктуризация; большой объем зарубежных операций; новые требования бухгалтерского учета.

Риски могут возникать либо изменяться в соответствии со следующими условиями:

- новыми или улучшенными информационными технологиями. Изменения в информационных технологиях могут оказать влияние на риски, связанные с внутренним контролем. Например, проведение автоматизации ресторанов путем введения нового программного продукта (например, программы Iiko) может повлечь за собой риски некорректного перенесения данных из одной программы в другую, риски ошибок персонала при внесении данных в программу ввиду недостаточного обучения;
- быстрым ростом. Существенное или быстрое увеличение количества операций может деформировать средства контроля либо увеличить риск уничтожения средств контроля. Это может быть связано с тем, что сотрудник, ответственный за обработку определенного типа операций, не справляется с резко возросшим объемом информации, а руководство компании не предпринимает соответствующих действий для решения данной проблемы. Контроль за корректностью обработки данных снижается либо не осуществляется вовсе ввиду недостаточного количества времени;
- новыми моделями бизнеса, продуктами либо операциями. Вступление в новые сферы бизнеса либо возникновение новых операций, в которых у организации мало опыта, может вызвать новые риски, связанные с внутренним контролем. Например, недостаточное знание законодательства ответственными сотрудниками в новой сфере деятельности компании может повлечь риски некорректного отражения соответствующих операций;
- корпоративной реструктуризацией. Реструктуризация может быть вызвана сокращением штата, а также изменениями в контроле и разделении обязанностей, которые могут изменить риски, связанные с внутренним контролем. Например, при смене ответственного сотрудника, отвечающего за контроль определенного вида хозяйственных операций, может быть изменен подход к осуществлению такого контроля либо контроль перестанет осуществляться вовсе, что вызовет негативные последствия для деятельности компании.

Информационные системы

Информационные системы состоят из инфраструктуры (физических компонентов и компонентов аппаратного обеспечения), программного обеспечения, людей, процедур и данных. Многие информационные системы широко используют информационные технологии (ИТ).

Информационная система, работающая на цели подготовки финансовой отчетности и включающая систему бухгалтерского учета, состоит из процедур и записей, разработанных и установленных для:

- инициирования, записи, обработки и обобщения операций субъекта (а также событий и условий), равно как и обеспечения учета соответствующих активов, обязательств, и капитала;
- решения проблемы неправильной обработки операций, например, автоматизированные следящие файлы и процедуры, используемые для выравнивания статей, разграничивающих учет затрат и поступлений между смежными отчетными периодами на своевременной основе;
- обработки и учета фактов «пересиливания» системы и игнорирования средств контроля;
- передачи информации от систем обработки операции в главную бухгалтерскую книгу;
- захвата информации, являющейся значимой для финансовой отчетности, которая связана с событиями и условиями и не является информацией об операциях, например, износ и амортизация активов и изменения в возвратности дебиторской задолженности;
- обеспечения того, что информация, раскрытие которой требуется согласно применимой основе представления финансовой отчетности, была собрана, записана, обработана, обобщена и надлежащим образом отражена в финансовой отчетности.

Бизнес-процессы субъекта – это действия, разработанные с целью:

- разработки, покупки, производства, продажи и распространения продукции и услуг субъекта;
- обеспечения соблюдения законодательства и нормативных актов;
- учета информации, включая информацию по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности [6].

В пособиях по применению федеральных стандартов аудиторской деятельности рассматриваются два типа средств контроля на уровне информационных систем. Данные средства контроля должны действовать вместе для обеспечения полной и точной обработки данных:

- общие средства контроля – средства контроля, которые действуют во всех прикладных программах и состоят из сочетания автоматизированных средств контроля (встроенные в компьютерные программы) и средств контроля, осуществляемых вручную (например, договоры с провайдерами услуг);
- прикладные средства контроля – средства контроля, которые являются автоматизированными средствами, относящиеся исключительно к прикладным программам (например, обработка продаж или платежных ведомостей).

Прикладные средства контроля относятся к конкретному программному приложению, используемому на уровне бизнес-процесса (например, программа «1С: Предприятие. Склад», программы «1С: Заработная плата и кадры», программа «Бос-кадровик»). Прикладные средства контроля могут быть предупреждающими или обнаруживающими и разработаны для целостности данных бухгалтерского учета.

Прикладные средства контроля касаются процедур, используемых для инициирования, учета, обработки и включения в финансовую отчетность хозяйственных операций и других финансовых данных. Эти средства контроля помогают убедиться, что хозяйственные операции имеют место, разрешены, а также полностью и точно записаны и обработаны.

Контрольные действия

Действия по контролю – это политика и процедуры, которые помогают гарантировать, что директивы руководства субъекта выполнены. Действия по контролю, как в рамках информационных, так и ручных систем, имеют различные цели и применяются на различных организационных и функциональных уровнях.

Примерами конкретных действий по контролю являются действия, связанные с:

- санкционированием;
- обзором результатов деятельности;
- обработкой информации;
- физическим контролем;
- разделением обязанностей.

В компаниях ресторанного бизнеса могут проводиться различные контрольные мероприятия, такие как сверка данных программных комплексов и данных первичных документов, дополнительная перепроверка корректности внесения данных в программы учета путем построения отчетов, выборочной проверки первичных документов, проведение плановых и внезапных инвентаризаций, отметка на документе о контроле со стороны ответственных лиц.

Контрольные действия могут осуществляться на уровне бизнес-процессов. В пособиях по применению федеральных стандартов аудиторской деятельности содержится следующее определение бизнес-процессов: бизнес-процессы представляют собой структурированные наборы действий, предназначенные для получения определенного результата. Средства контроля в отношении бизнес-процессов касаются каждодневных действий, например таких, как обработка хозяйственных операций, составление первичных документов и других.

Средства контроля на уровне бизнес-процесса включает в себя разделение обязанностей, одобрение хозяйственных операций на разных уровнях и автоматизированные средства контроля, такие как автоматическая нумерация счетов при продаже, своевременная подготовка и проверка банковских и других операций по учету, а также сверка фактических результатов с бюджетом.

Мониторинг средств контроля

Мониторинг средств контроля – это процесс оценки эффективности функционирования системы внутреннего контроля в течение определенного периода времени. Он включает своевременную оценку эффективности средств контроля и осуществление необходимых корректирующих мероприятий. Руководство субъекта осуществляет мониторинг средств контроля посредством непрерывной деятельности, отдельных оценок или комбинации того и другого. Непрерывный мониторинг зачастую является встроенной функцией в постоянных операциях субъекта в ходе обычной деятельности и включает регулярные управленческие и надзорные действия [6].

В компаниях ресторанного бизнеса мониторинг средств контроля может осуществляться управленческим персоналом ресторанов, а также персоналом специально созданных отделов (отделом внутреннего аудита, ревизионным отделом). Сотрудники, осуществляющие мониторинг средств контроля, должны регулярно проверять, что средства контроля функционируют должным образом. При этом управленческий персонал ресторанов проводит мониторинг регулярно, сотрудники специально созданных отделов могут проводить внезапные проверки. При

выявлении ошибок, злоупотреблений со стороны персонала ресторанов, должны быть проанализированы и выявлены причины таких ошибок и злоупотреблений, которые свидетельствуют о недостаточно эффективном функционировании средств контроля. После этого должны быть проведены конкретные мероприятия по внесению корректировок в функциональные обязанности конкретных сотрудников для предотвращения возникновения таких ошибок и злоупотреблений в будущем.

Автоматизация ресторанов

В настоящее время все большее значение приобретает автоматизация ресторанов, поскольку позволяет решить ряд задач, стоящих перед компанией, прежде всего усиление контрольной функции деятельности ресторанов. Основными задачами автоматизации являются:

- сокращение издержек предприятия;
- контроль и оптимизация деятельности ресторанов;
- повышение уровня обслуживания посетителей ресторанов;
- предотвращение воровства, хищений и прочих злоупотреблений со стороны персонала;
- увеличение производительности труда персонала;
- анализ деятельности планирование дальнейшего развития компании.

В России основными компаниями, осуществляющими комплексную автоматизацию ресторанов, являются компания UCS (система R-Keeper) и «Тиллипад» (комплекс Tillypad и Tillypad XL). Меньшую долю на рынке занимают разработки ИКО, 1С-ресторан, Microinvest, Трактиръ, Астор, Эксперт, Z-Cash, Эдельвейс / Медальон, Магия, РСТЬ Ресторатор, В52 Ресторан, ALOHA POS, X-POS и другие [4].

В ресторанном бизнесе при помощи программно-аппаратных комплексов автоматизации подлежат следующие нижеперечисленные бизнес-процессы.

Продажи

Благодаря программным продуктам автоматизируются процессы, связанные с обслуживанием посетителей:

- прием заказа;
- отправка заказа на станции (кухня, бар);
- формирование счета (пречека);
- расчет с посетителями;
- выдача чека, а также разнообразные механизмы обслуживания постоянных клиентов;
- маркетинговые акции (скидки, бонусы).

Возможно формирование ряда аналитических отчетов:

- анализ продаж;
- анализ продаж и списаний;
- рейтинг продаж;
- **ABC-XYZ** анализ блюд.

Менеджер либо управляющий рестораном может в любое время получить информацию о каждом заказе, сформировать необходимый отчет и на основе анализа полученных данных выявить возможные злоупотребления либо ошибки со стороны персонала. Примером такого злоупотребления является проведение некоторых заказов мимо кассы, которое осуществляется путем сговора официанта и кассира. Менеджер либо управляющий рестораном на основе построения соответствующего отчета в программе и анализа полученных данных может выявить данное злоупотребление (например, его внимание может привлечь тот факт, что определенный стол не обслуживается в течение длительного времени, несмотря на то, что в зале большое количество посетителей в час пик).

Склад и логистика, бухгалтерский учет

Автоматизируются складские операции – заказ, поступление, перемещение, инвентаризация, списание. Существует возможность учитывать товары по дополнительным характеристикам (сроки годности, сертификаты безопасности), постатейное списание (порча, питание персонала и т.д.), осуществлять учет пересортицы. Также возможно отслеживать входящие цены поставщиков, сравнивать их с предыдущими периодами, выбирать оптимальные условия закупки продуктов по различным критериям, учитывать сезонные колебания и изменения на рынке. Программные продукты позволяют менеджерам формировать заказы на поставку определенных продуктов на склад. При поступлении продуктов в ресторан проверяется их наличие. В случае обнаружения недостачи сверяются данные программы с данными первичных документов. Информация о недостаче заносится в программу и сообщается работникам склада. Таким образом выявляются расхождения между данными ресторана и данными склада.

Производственный учет

При помощи программных продуктов управляющим персоналом ресторанов осуществляется контроль себестоимости. Ведется учет выпуска продукции (наборов, блюд, полуфабрикатов) с расчетом себестоимости, учет возможных недовложений продуктов при формировании себестоимости. В компаниях ресторанного бизнеса, как правило, разработаны технологические карты, в которых содержится информация о рецептуре каждого блюда. При установке программных продуктов в ресторанах данные технологических карт заносятся в программу, что позволяет менеджерам и управляющим рестораном контролировать использование соответствующих рецептов при расчете себестоимости путем построения и анализа соответствующих отчетов в программе.

Управление и контроль деятельности предприятия, управление персоналом

Программные продукты дают возможность владельцам или управляющим анализировать клиентскую базу, формировать отчеты по гибко настраиваемым параметрам, оперативно принимать необходимые управленческие решения. В программах могут вестись табели учета рабочего времени персонала ресторанов. Может быть введена система личных карточек. В начале каждой смены сотрудник ресторана должен быть идентифицирован в программе с помощью личной карточки, в конце смены также осуществляется идентификация сотрудника, свидетельствующая о закрытии смены. Такая система позволяет контролировать менеджерам и управляющим ресторанов количество отработанного времени каждым сотрудником. В любое время ими могут быть сформированы отчеты, в которых содержится информация об отработанном времени каждого сотрудника. В данной ситуации возможны злоупотребления со стороны персонала. Например, один сотрудник может передать личную карту другому сотруднику. В данном случае могут быть предусмотрены дополнительные средства контроля в виде установки видеокамер.

Система управления предприятием – это набор взаимодействующих программных модулей, которые позволяют обеспечить автоматизацию всех бизнес-процессов, протекающих в операционной деятельно-

сти ресторана Основными функциями являются следующие: работа в зале (прием заказа и подготовка счета), работа кухни, бара (быстрое получение заказа, печать чека-задания на приготовление блюд), управленческая и учетная работа в зале, кухне и на складе, то есть расчеты, калькуляции, планирование, подготовка ассортиментных перечней, оптимизация цен, управленческий и бухгалтерский учет, экономический и маркетинговый анализ.

Выделяют фронт-офис (front-office) и бэк-офис (back-office):

- фронт-офис (front-office) – это та часть программного комплекса, которая автоматизирует функции обслуживания посетителей;
- бэк-офис (back-office) – рабочее место системы автоматизации, пользователю которого (руководителю, управляющему, экономисту, менеджеру, администратору, бухгалтеру и др.) доступны все компоненты системы [4].

Таким образом, с помощью автоматизированных систем возможно автоматизировать основные бизнес-процессы предприятия, работу центрального офиса, склада, производственного подразделения, ресторанов. Автоматизация ресторанов позволяет формировать меню и цены, рассчитывать стоимость блюд и их экономические показатели, осуществлять закупки, прием и хранение продуктов и полуфабрикатов. осуществлять операционное управление предприятием, оценивать эффективность работы предприятия.

В настоящее время система внутреннего контроля компаний ресторанного бизнеса нуждается в существенном совершенствовании. Существуют некоторые проблемы во внутреннем контроле организаций: решение вопросов контроля возложено на функциональные службы предприятия, необходимая информация для контроля поступает с опозданием и некоторые другие. Эффективно функционирующая система внутреннего контроля позволяет своевременно обнаруживать недостатки в работе организации, а также принимать меры для их устранения и предотвращения в будущем. Автоматизация основных бизнес-процессов компании позволяет решить ряд проблем, присущих компаниям ресторанного бизнеса, а именно усилить контроль за деятельностью ресторанов, повысить уровень обслуживания посетителей ресторанов, предотвратить хищения со стороны персонала ресторанов, сократить трудозатраты на обработку информации, оптимизировать численность персонала.

Литература

1. Об утверждении федеральных правил (стандартов) аудиторской деятельности [Электронный ресурс] : постановление Правительства РФ от 23 сент. 2002 г. №696 : ред. от 22 декабря 2011 г. Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».
2. Гарант [Электронный ресурс] : справочно-правовая система. Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.
3. Консультант Плюс [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
4. Ресторатор Chef [Электронный ресурс]: официальный сайт. Режим доступа: <http://restoratorchef.ru/>.
5. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]: официальный сайт. Режим доступа: <http://www.gks.ru/>.
6. International standard on auditing 315. Identifying and assessing the risks of material misstatement through understanding the entity and its environment. Effective for audits of financial statements for periods beginning on or after December 15, 2009 // International Federation of Accountants

(IFAC). <http://www.ifac.org/sites/default/files/downloads/a017-2010-iaasb-handbook-isa-315/>.

7. Millichamp A., Taylor J. Auditing. Cengage Learning EMEA, 2008. 500 p.

Ключевые слова

Система внутреннего контроля; общественное питание; контрольная среда; автоматизация ресторанов, информационные технологии; бизнес-процессы; риски; фаст-фуд.

Азыдова Анастасия Валериевна

РЕЦЕНЗИЯ

Статья Азыдовой А.В. посвящена мероприятиям по совершенствованию системы внутреннего контроля в сфере ресторанного бизнеса. Ресторанный бизнес, являясь одним из видов экономической деятельности, прямо или косвенно создает рабочие места и является важным средством пополнения казны иностранной валютой. В мире постоянно происходит процесс освоения новых концепций ресторанного бизнеса и модернизации старых. Предприятия ресторанного бизнеса относятся к сфере оказания услуг и имеют свои особенности в организации хозяйственной деятельности, соблюдения требований законодательства о защите прав потребителей, бухгалтерского учета. Несмотря на активную работу законодательных органов в совершенствовании нормативной базы бухгалтерского учета, аудита и налогообложения, многие вопросы теории и практики внутреннего контроля на сегодня требуют исследования в связи с изменениями в организации и управлении ресторанного бизнеса, предполагающими формирование нового информационного обеспечения управления в современных условиях. Исследование проблем по оценке уровня системы внутреннего контроля на предприятиях ресторанного бизнеса и формирования информационного обеспечения управления ими имеет большое научное и практическое значение и придает теме научной статьи высокую актуальность.

Актуальность темы обусловлена тем, что по мере нарастания оборотов ресторанных услуг в современной экономике Российской Федерации, возникает необходимость эффективного управления ресторанным бизнесом. Постановка качественной системы внутреннего контроля позволяет повысить эффективность деятельности компании путем сокращения издержек и решения ряда проблем, присущих ресторанному бизнесу (воровство, хищения, большая текучка кадров).

Научная новизна и практическая значимость. В статье освещены основные аспекты постановки системы внутреннего контроля в сетевых ресторанах, раскрыта необходимость автоматизации ресторанов. Предложены инструменты контроля за деятельностью ресторанов.

Заключение: рецензируемая статья отвечает требованиям, предъявляемым к научным публикациям, и может быть рекомендована к опубликованию.

Аношина Ю.Ф., д.э.н., доцент, зав. кафедрой бухгалтерского учета ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского»