

УДК 339.13.012.1:351.758.3

Давидова О.Ю.

кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу
Харківського державного університету харчування та торгівлі

КЛЮЧОВІ ФАКТОРИ УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Статтю присвячено науково-теоретичному обґрунтуванню методичного підходу до визначення ризиків ресторанного господарства, а також процесу їх управління. Визначено основні ризики загальноекономічного та специфічного характеру для закладів ресторанного господарства в Україні. Проаналізовано заходи щодо мінімізації втрат від цих ризиків. Проведено огляд ресторанного ринку за останні п'ять років. Доведено, що найбільший вплив на функціонування закладів ресторанного господарства чинять загальноекономічні ризики. Проведено аналіз варіантів відкриття закладів ресторанного господарства. Визначено основні напрями ефективного управління в умовах ризику. Виділено ключові фактори управління ризиками в ресторанному бізнесі.

Ключові слова: ресторанне господарство, заклад, підприємство, ризик, управління ризиками, ефективність, конкурентоспроможність, продукція, послуги.

Давыдова О.Ю. КЛЮЧЕВЫЕ ФАКТОРЫ УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Статья посвящена научно-теоретическому обоснованию методического подхода к определению рисков ресторанного хозяйства, а также процесса их управления. Определены основные риски общеэкономического и специфического характера для учреждений ресторанного хозяйства в Украине. Проанализированы мероприятия по минимизации потерь от этих рисков. Проведен обзор ресторанного рынка за последние пять лет. Доказано, что наибольшее влияние на функционирование учреждений ресторанного хозяйства оказывают общеэкономические риски. Проведен анализ вариантов открытия учреждений ресторанного хозяйства. Определены основные направления эффективного управления в условиях риска. Выделены ключевые факторы управления рисками в ресторанном бизнесе.

Ключевые слова: ресторанное хозяйство, учреждение, предприятие, риск, управление рисками, эффективность, конкурентоспособность, продукция, услуги.

Davydova O.Y. KEY FACTS OF RISK MANAGEMENT AT RESTAURANT ENTERPRISES

The article is devoted to the scientific and theoretical substantiation of the methodical approach to the definition of the risks of the restaurant industry, as well as the process of their management. The main risks of the general economic and specific nature of the restaurants in Ukraine are determined. Measures are taken to minimize losses from these risks. A review of the restaurant market over the last five years has been conducted. It has been proved that the greatest impact on the functioning of the restaurants has a general economic risk. The analysis of variants of opening of restaurants of restaurant establishments is carried out. The basic directions of effective management in risk conditions are determined. The key factors of risk management in the restaurant business are highlighted.

Keywords: restaurant management, establishment, enterprise, risk, risk management, efficiency, competitiveness, products, services.

Постановка проблеми. У сучасних економічних умовах будь-яка діяльність підприємства може супроводжуватися ризиками. Не є винятком і підприємства ресторанного бізнесу. Стабільне економічне становище підприємств індустрії гостинності значною мірою залежить від того, наскільки повно в його діяльності враховуються всі види наявних ризиків.

Особливість функціонування підприємства ресторанного господарства полягає у тому, що воно постійно знаходиться під впливом загальноекономічних та специфічних ризиків. Загальноекономічні ризики властиві підприємницькій діяльності в будь-якому навколишньому середовищі, а специфічні – характерні для української економіки та конкретного підприємства ресторанного господарства.

Господарючі суб'єкти функціонують у складній системі економічних взаємовідносин у сучасному світі, в умовах постійного зростання політичних та соціально-економічних ризиків. Із цієї причини керівництво підприємства ресторанного господарства, приймаючи рішення щодо вкладення інвестицій у впровадження інноваційних технологій, освоєння ринку, виробництво продукції та надання послуг, неодмінно стикається з проблемою невизначеності. Це свідчить про наявність факторів, ступінь впливу яких на діяльність підприємства непередбачувана, а результати дій, які є ключовими в системі управління підприємством, не детерміновані. За

цих умов керівництво закладу ресторанного бізнесу не завжди має чітку інформацію щодо процесу реалізації майбутнього проекту, а також пов'язаних із ним результатами та витратами. За таких умов надзвичайної актуальності набуває оволодіння ефективними методами управління ризиками.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аспекти класифікації ризиків, їх сутності, методів управління ризиками, математичних моделей управління ризиками, визначення особливостей появи та впливу ризиків у різних видах діяльності висвітлювалися в працях відомих зарубіжних та українських науковців: Г.С. Гуріної [1], Р.Р. Ларіної [2], К.Д. Семенової, К.І. Тарасової [3], Ю.В. Литюги, Н.В. Ревуцької [4], Г.О. Швиданенко, Л.М. Приходько [5], А.В. Балахніної [6], В.С. Пономаренко, С.В. Кавун [7], В. Кравченко [8], Г.Р. Руденко [9], Й. Шумпетера [10] та ін.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Світовою наукою та практикою накопичено значний досвід щодо класифікації ризиків, процесів та методів управління ризиками тощо. Проте визначення головних ризиків ресторанного бізнесу в Україні, заходів щодо мінімізації втрат від ризиків для підприємства індустрії гостинності з урахуванням динамічного впливу зовнішнього середовища залишаються недослідженими.

Мета статті полягає у науково-теоретичному обґрунтуванні методичного підходу до визначення

ризиків ресторанного господарства, їх впливу на конкурентоспроможність підприємств України, виділення ключових факторів управління ризиками в ресторанному бізнесі.

Виклад основного матеріалу дослідження. Останні п'ять років характеризуються нестабільністю ресторанного ринку. Так, у 2011 та 2012 рр. спостерігався підйом ресторанного бізнесу в зв'язку з проведенням в Україні Євро-2012. У Києві, наприклад, за ці два роки відкрилося 100 ресторанів. Така тенденція зберігалася й у 2013 р. Після чого відзначається спад діяльності закладів у цій сфері через події політичного та економічного характеру: революція, війна на сході, падіння гривні тощо, і з 2014 р. спостерігається падіння ресторанного ринку, яке триває й у 2015–2016 рр.

На початку 2014 р. ресторанний ринок нараховував 20 578 закладів, нині працюють близько 15 тис. підприємств [11]. Причинами скорочення ресторанів є не тільки економічні, але й політичні – це заклади, які розташовані на території Криму, Луганської та Донецької областей.

У Києві в 2013 р. серед закладів ресторанного господарства здійснювали діяльність 1 692 ресторани, наприкінці 2016 р. – понад 1 400. Тенденція скорочення кількості закладів спостерігається, також у Харкові, Дніпрі та інших містах України.

Через зростання цін на продукти та напої після девальвації гривні прибуток рестораторів знизився вдвічі. Ціни на продукцію підвищилися через інфляцію майже на 40%, відвідуваність із початку 2014 р. впала на 30%, але з 2015 р. вона підвищилася приблизно на 10%.

У 2015 р. ціни на продукцію закладів ресторанного господарства підвищилися в середньому на 30%, у 2016 р. – ще на 10–15%. При цьому сума середнього чеку збільшилася на 20–25%. Націнка на собівартість страви – це дохід, за рахунок чого існує ресторан, який становить на продукцію кухні від 150 до 200% (до кризи було 250–300%), на продукцію бару – 270–300% (було 350–400%). Для утримання бізнесу підприємці сплачують високі суми за оренду або купівлю приміщень для ресторанів, що також впливає на стабільність ринку.

Незважаючи на спад ресторанного бізнесу в останні роки, багато закладів ресторанного господарства продовжують успішно існувати на ринку.

Серед факторів, що найбільше вплинули на ринок ресторанного господарства в Україні, можна виділити такі: відсутність реформ у податковій системі, відсутність доступного кредитування, девальвація гривні, виведення капіталу з країни, високі тарифи на комунальні послуги, а також значне зменшення кількості компаній – імпортерів продуктів харчування (риби, морепродуктів, зелені, овочів, ягід, м'яса, сирів), що призвело до відсутності конкуренції на ринку імпортних продуктів і тим самим до подорожчання сировини.

Знизити ймовірність появи втрат від наслідків ризикових ситуацій дадуть змогу процеси попередження, аналізу та контролю. Керівництву кожного підприємства ресторанного господарства необхідно постійно осмислювати, структурувати, узагальнювати – управляти ризиками.

Ефективне управління ризиками означає виявлення, ідентифікацію, аналізування та регулювання тих ризиків, які можуть загрожувати майну та прибутковості підприємства ресторанного господарства. Розроблення шляхів та засобів мінімізації втрат, нейтралізації і компенсації негативних наслідків ризик-

рішень, страхування й інші можливості захисту від ризику розглядаються в ситуаційному менеджменті як необхідні умови формування та реалізації ризик-рішень і використовуються тією чи іншою мірою під час виконання робіт на кожній стадії процесу управління ризиком.

Зважена стратегія управління ризиками в процесі стратегічного розвитку підприємства базується на адаптивному підході до управління ризиками, якому притаманні господарські операції із середнім рівнем ризику, а також на збалансованій ризик-позиції підприємства, коли здійснюються тільки ті операції, у яких підвищення ризикованості компенсується адекватною зміною прибутковості [12, с. 283].

Управління ризиками базується на таких загальних принципах управління, як принципи системного підходу, оптимальності управління, ефективності управління, регламентації, формалізації, матеріального і морального стимулювання. До спеціальних принципів управління ризиками можна віднести принципи інформативності, прогнозованості, документування, інтеграції та принцип лояльного ставлення до ризиків.

Управління ризиками підприємства сфери гостинності є безперервним процесом, що має:

- охоплювати всі підрозділи підприємства ресторанного господарства;
- здійснюватися співробітниками на всіх рівнях підприємства;
- використовуватися під час розроблення та формування стратегії;
- передбачати аналіз портфеля ризиків на рівні підприємства;
- надавати керівництву підприємства певну гарантію досягнення цілей.

Управління і ризик – взаємопов'язані компоненти економічної системи. Ризики є дуже складною категорією в системі управління. Загалом під ризиком розуміють можливу небезпеку втрат, яка зумовлена специфікою тих чи інших явищ природи та видів діяльності суспільства [13, с. 145]. Як економічна категорія ризик – це явище, яке може відбутися або може не відбутися.

Ризик є базовою властивістю будь-якої економіки, він буде наявним завжди, але попередженням ризиків необхідно систематично займатися та розробляти і впроваджувати заходи щодо їх недопущення. На кожному підприємстві ресторанного господарства є своя ризикова специфіка. Склад і величина багатьох ризиків піддаються впливу з боку управлінців, від яких істотно залежать наслідки ймовірних, але не обов'язкових подій.

Підприємствам ресторанного господарства властиві загальноекономічні та специфічні ризики. Загальноекономічні ризики, що можуть мати місце в галузі ресторанного господарства, наведено на рис. 1.

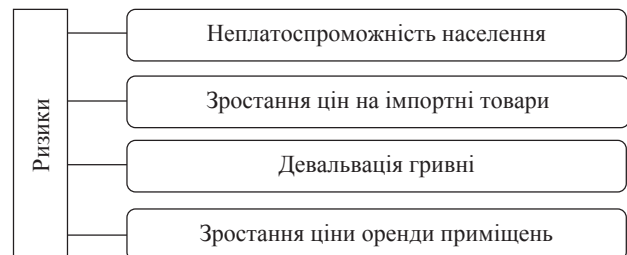


Рис. 1. Основні загальноекономічні ризики ресторанної сфери

Найбільш впливовим на ресторанный ринок є економічний ризик: неплатоспроможність населення, зростання курсу долара та девальвація гривні.

З початку 2014 р. ціни на імпортні продукти підвищилися в 2–2,5 рази. Девальвація призвела до жорстких внутрішніх перетворень у ресторанах, активної роботи з меню, обслуговуючим персоналом тощо. Це також стало причиною широкого використання українських локальних продуктів, які застосовуються не тільки в демократичному, а й у преміум-сегменті. Наприклад, з'явилися компанії, які завозять на український ринок зелену каву, обсмажують її та реалізують за закупівельною ціною, яка в два рази нижче, ніж на брендові сорти.

Ще одним із головних чинників, який призвів до закриття багатьох ресторанів, стало зростання ціни оренди. Це організаційний і комерційний ризик (рис. 2).

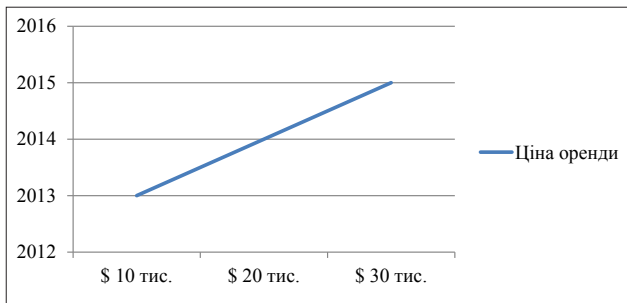


Рис. 2. Динаміка ціни оренди приміщень для закладів ресторанного господарства

В Україні оренда традиційно орієнтується на курс долара. На момент початку кризи орендні ставки в Києві були дещо завищені – приблизно в два рази вище, ніж у Східній Європі, наприклад у Польщі. За оренду 1 кв. м у центрі столиці ресторатори платили \$100–150. Такою ж ціна була в Одесі. У Харкові, Дніпрі, Львові оренда становила близько \$70–100 за 1 кв. м.

На початку 2014 р. за курсу 8 грн. за \$1 приміщення у центрі Києва здавалися за \$ 20 тис., восени за курсу 15 грн. за \$1 ціна підвищилася до \$ 30 тис. Таке підвищення цін на оренду приміщень під заклади ресторанного господарства призвело до закриття низки ресторанів. Близько двох років ці приміщення були порожніми, й орендодавці були змушені знизити ціни на оренду, фіксувати оренду в гривні та погоджуватися на відсоток від доходу – від 10% до 20%. Падіння орендних ставок, яке тривало 2016 р., призвело до активного відкриття нових закладів.

Заклади ресторанного господарства, які різко підняли ціни на продукцію та послуги в 2014 р., втратили своїх споживачів, і навіть після зниження цін відвідувачі не повернулися, що призвело до значного зниження ефективності діяльності підприємств.

Перестали існувати такі ресторани, де основою меню був імпортний складник. Наприклад, із ринку витиснулися такі російські мережі ресторанів японської кухні, як «Якіторія» та «Планета суші». Під загрозою закриття були й кафе мережі «СушіЯ», але залишилися на ринку завдяки зниженню цін.

Слід зазначити, що наслідки кризи 2014–2015 рр. відрізняються від кризи 2008–2009 рр. Минула криза торкнулася ресторанів середньої цінової категорії, оскільки їх основні споживачі – представники середнього класу, при цьому елітні та дешеві ресторани майже не втратили відвідувачів. Тепер криза впли-

нула на заклади нижньої цінової категорії та елітні ресторани. Останні втратили до половини споживачів. Так, через різке зменшення потоку відвідувачів в столиці закритися ресторан «Егоїст», деякі ресторани мережі «Козирна карта».

Із тієї ж причини стали закриватися і заклади нижньої цінової політики. Їх споживачі – люди з невеликим доходом – значно скоротили бюджет на харчування поза домом. Ресторанів середньої цінової категорії криза торкнулася менше. Споживачі продовжують їх відвідувати.

Відбулася зміна пріоритетів під час вибору ресторану. Так, у 2014 р. головним фактором вибору була ціна, а потім – якість і сервіс, у 2015 р. споживачі віддають перевагу ресторанам, де смачна їжа, високоякісний сервіс, музичні та розважальні програми. Відвідувачі стають все більш вимогливими, що спонукає рестораторів упроваджувати інноваційні технології та підтримувати на високому рівні якість послуг.

Одна з тенденцій минулого року – експансія рестораторів з інших міст, у тому числі з Криму та Східного регіону, які мають намір знайти місце на ресторанному ринку столиці.

У 2016 р. у Києві та інших обласних центрах України знайшли розповсюдження бари, кав'ярні та заклади швидкого обслуговування через зацікавленість до них молоді та ділових людей.

Попит на ресторани прямо пропорційний доходам. Кілька років тому проекти окупалися за 6–24 місяці, нині цей показник становить три–шість років.

Проведені дослідження діяльності підприємств ресторанного господарства України дали змогу виявити такі специфічні ризики, виникнення яких є можливим:

- ризик отримання від постачальників некомплектного набору або неякісних сировини та напівфабрикатів (неперевірені постачальники, невідповідність сортності (категорійності) сировини зазначеним у договорі поставки);

- ризик збоїв у постачальницькій діяльності підприємства ресторанного господарства через проблеми, пов'язані з транспортуванням сировини та напівфабрикатів (низька безпека перевезення вантажів, затримка проходження митного контролю, із браком власних транспортних засобів, із вибором нераціонального маршруту або способу транспортування);

- ризик збоїв у наданні послуг ресторанного господарства через несвоєчасне постачання необхідних сировини та напівфабрикатів (низький запас сировини та напівфабрикатів у зв'язку з нетривалістю зберігання або недостатньою площею складських приміщень);

- ризик відмови споживача від отриманої страви або послуги ресторанного господарства (затримка подання страв, недотримання температурного режиму подавання страв, неввічливе ставлення обслуговуючого персоналу до споживача, неякісне обслуговування споживача, у поданій страві виявлені сторонні предмети тощо);

- ризик відмови споживача оплачувати отримані послуги ресторанного господарства (особистісні якості споживача – непорядність);

- ризик отруєння споживачів (халатність виробничого персоналу, неякісна сировина, недотримання технологічного режиму тощо).

Керівники та менеджери закладів ресторанного господарства знаходяться у постійному пошуку креативних ідей та підходів до ведення бізнесу. Вони

ретельно та зважено приймають бізнес-рішення та приділяють особливу увагу розробленню бізнес-плану. Через неграмотне складання бізнес-плану висока ймовірність (близько 80%) закриття закладів ресторанного господарства в перші два роки роботи.

Досліджені варіанти відкриття ресторанів для середнього класу відвідувачів:

- відкриття з орендою приміщень – \$200 тис.
- відкриття з покупкою готового ресторану – \$450 тис.;
- відкриття з будівництвом нового закладу – від \$500 тис.;
- відкриття з покупкою франчайзингу – до \$100 тис.

Кожний із наведених варіантів відкриття закладів ресторанного господарства має переваги та недоліки.

Відкриття закладу ресторанного господарства з орендою приміщень має на увазі щомісячну плату за оренду приміщень, при цьому плата може становити відсоток від прибутку. За такого варіанту ресторатор має відносну свободу вибору місця розташування ресторану.

Відкриття з покупкою готового ресторану є доцільним, якщо підприємець має намір вкласти гроші у власний бізнес, але не зовсім компетентний у питаннях облаштування залу, виробництва (цехів), складських приміщень тощо. Такий варіант відкриття закладу ресторанного господарства є ефективним у разі кваліфікованого та грамотного підходу до ведення бізнесу.

Відкриття закладу ресторанного господарства з будівництвом нової будівлі є доцільним, якщо підприємець є кваліфікованим фахівцем у галузі, або має надійних спеціалістів ресторанної справи і зможе грамотно організувати весь процес функціонування підприємства. Незважаючи на велику вартість відкриття, цей варіант може стати ефективним у разі високої кваліфікації та досвіду підприємця і його команди. Перевагами такого проекту є орієнтація на конкретний сегмент ринку та вибір місця під забудову.

Відкриття закладу ресторанного господарства з покупкою франшизи також ефективний варіант. Підприємець сплачує роялті власникові бренду, але відоме ім'я дасть змогу забезпечити зацікавленість споживачів до закладу. При цьому закладу треба мати висококваліфікований виробничий та обслуговуючий персонал.

Отже, кваліфікований та грамотний підхід до планування діяльності закладу ресторанного господарства може створити конкурентні переваги та забезпечити конкурентоспроможність на ринку.

Для обрання оптимальної сукупності методів управління ризиками, необхідно оцінити низку чинників:

- варіант відкриття закладу ресторанного господарства;
- умови процесу діяльності підприємства;
- наявність власних вільних коштів;
- ступінь впливу зовнішніх, загальноекономічних ризиків;
- ступінь впливу специфічних ризиків, характерних для підприємств ресторанного господарства;
- вартість послуг страхування, страхового капіталу;
- ймовірність, розмір та специфіку ризику;
- передбачуваність ризику;
- якості та можливість персоналу закладу ресторанного господарства.

У результаті проведених досліджень виділені ключові фактори управління ризиками в ресторанному бізнесі з урахуванням перспектив розвитку його інфраструктурного забезпечення:

1. Створення у центральному офісі ресторану підрозділу (або найм відповідальної особи), який займатиметься питаннями управління ризиками.
2. Замовники процесу управління ризиками повинні чітко визначитися з концепцією та цілями ресторану.
3. Кваліфіковане, грамотне формування організаційної структури ресторану.
4. Розроблення політики в галузі управління ризиками.
5. Створення карти ризиків закладу ресторанного господарства.
6. Забезпечення фінансування ризиків, розроблення механізму хеджування ризиків.
7. Розроблення стратегії управління ризиками.
8. Створення механізмів для оперативного управління ризиками.
9. Побудова системи моніторингу процесу управління ризиками.

Висновки. У ситуації, коли універсальним законом економіки є невизначеність кінцевого результату інвестицій, суб'єкту економіки, який намагатиметься уникнути ризиків, необхідно передбачити шляхи, які дадуть змогу не втратити інвестиції. У зв'язку із цим, аналіз та облік невизначеностей та ризиків під час відкриття та процесу діяльності закладу ресторанного господарства передбачає поглиблене вивчення максимально можливих неконтрольованих факторів, здатних вплинути на функціонування підприємства та вибір найбільш дієвих і оптимальних за витратами методів та технологій оцінки, аналізу, обліку, управління, зниження та оптимізації ризиків підприємства ресторанного бізнесу.

Проведений огляд ресторанного ринку за останні п'ять років довів, що рівень закладів ресторанного господарства за останні три роки значно знизився. Багато ресторанів перейшли на використання локальних продуктів та мінімалістичний дизайн.

Керівники закладів індустрії гостинності України розробляють заходи щодо утримання на ринку шляхом надання споживачам високоякісних послуг ресторанного господарства. Нестабільність ринку призводить до змін системи управління ризиками. Господарючі суб'єкти у сфері ресторанного бізнесу переходять від одного методу управління ризиками до іншого для збереження конкурентних позицій на ринку.

Проведений аналіз варіантів відкриття закладів ресторанного господарства довів, що у кожного варіанту є переваги та можливі ризики, але за кваліфікованого підходу до організації діяльності підприємства, грамотного планування процесу ведення бізнесу будь-який варіант є доцільним та ефективним.

Виділені ключові фактори управління ризиками у ресторанному бізнесі з урахуванням перспектив розвитку його інфраструктурного забезпечення та динамічного впливу зовнішнього середовища.

Розглянутий процес управління ризиками дасть змогу підприємствам ресторанного господарства ефективно регулювати та передбачити ступінь їх впливу. В стратегічному аспекті прийняття ризику дасть змогу підприємствам ресторанного бізнесу отримати довгострокові конкурентні переваги, оскільки забезпечить реалізацію процесу діяльності. Налагодження системи оперативного врахування ризику на етапах управління діяльністю підприєм-

ства дасть змогу ефективно запобігати негативним впливам від ризику.

Подальших досліджень потребує процес розроблення системи управління ризиками підприємств ресторанного господарства, формування заходів щодо підвищення ефективності управління в умовах ризику.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Гуріна Г.С. Ідентифікація логістичних ризиків авіакомпанії / Г.С. Гуріна // Актуальні проблеми економіки. – 2010. – № 9(39). – С. 144–149.
2. Ларіна Р.Р. Формування та забезпечення надійності регіональних логістичних систем : [монографія] / Р.Р. Ларіна. – Донецьк : Норд-Пресс, 2005. – 284 с.
3. Семенова К.Д. Виявлення та оцінка ризиків як елемент забезпечення конкурентоспроможності підприємства / К.Д. Семенова, К.І. Тарасова // Конкурентоспроможність підприємства: оцінка рівня та напрями підвищення : [монографія] / за заг. ред. О.Г. Янкового. – Одеса : Атлант, 2013. – С. 337–352.
4. Литюга Ю.В. Ризики інноваційної діяльності та сучасні аутсорсингові моделі її здійснення / Ю.В. Литюга, Н.В. Ревуцька // Стратегія економічного розвитку України : зб. наук. праць / гол. ред. А.П. Наливайко. – К. : КНЕУ, 2012. – № 30. – С. 61–67.
5. Швиданенко Г.О. Оптимізація бізнес-процесів: [навч. посіб.] / Г.О. Швиданенко, Л.М. Приходько. – К. : КНЕУ, 2012. – 487 с.
6. Балахініна А.В. Управління підприємством в умовах невизначеності та ризику / А.В. Балахініна // Управління розвитком. – 2011. – № 20. – С. 159.
7. Пономаренко В.С. Концептуальні основи економічної безпеки : [монографія] / В.С. Пономаренко, С.В. Кавун. – Харків : ХНЕУ, 2008. – 256 с.
8. Кравченко В. Розробка сучасного стандарту з управління ризиками – важливий чинник підвищення ефективності підприємницької діяльності в Україні / В. Кравченко // Теоретичні та прикладні питання економіки. – 2008. – Вип. 17. – С. 159–166.
9. Руденко Г.Р. Теоретичні основи управління ризиками в інноваційній діяльності вітчизняних підприємств / Г.Р. Руденко // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2017. – Вип. 16. – С. 447–452.
10. Шумпетер Й. Теорія економічного розвитку. Капіталізм, соціалізм і демократія / Й. Шумпетер ; предисл. В.С. Автономова. – М. : ЕКСМО, 2007. – 864 с.
11. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
12. Донець Л.І. Обґрунтування господарських рішень і оцінювання ризиків : [навч. посіб.] / Л.І. Донець, О.В. Шепеленко, С.М. Баранцева [та ін.]. – К. : ЦУЛ, 2002. – 457 с.
13. Пономаренко В.С. Концептуальні основи економічної безпеки : [монографія] / В.С. Пономаренко, С.В. Кавун. – Харків : ХНЕУ, 2008. – 256 с.