

Ārējo un iekšējo risku ietekme uz Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozari

Inga Jansone¹, Irina Voronova², ¹⁻²Rīga Technical University

Kopsavilkums. Darba mērķis ir pētīt ārējo un iekšējo risku ietekmi uz Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozari. Darbā ir izmantotas zinātniskās pētījuma metodes - analīzes, sintēzes, komercsabiedrību ekonomiskās analīzes, speciālo koeficientu un risku ranžēšanas. Autores ir pētījušas Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrību vidējos finanšu rādītājus. Ir izveidota Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares ekonomisko, finanšu, izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu tehnoloģisko procesu risku klasifikācija.

Atslēgas vārdi: izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozare, ekonomiskie un finanšu riski, risku klasifikācija, ārējo un iekšējo risku ranžēšana.

I. IEVADS

Komercsabiedrībām, kuras darbojas Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozarē, ir svarīgi veidot efektīvu saimniecisko darbību gan ekonomikas pieauguma, gan ekonomikas krituma posmā. Komercsabiedrībām ir jāizvērtē mārketinga aktivitātes, lai piesaistītu jaunus un noturētu jau esošos klientus viesnīcām, restorāniem un kafejnīcām, kā arī jāveido tāda veida mārketinga aktivitātes, kuras palielina pircēju lojalitāti komercsabiedrību zīmolam.

Sakarā ar klientu pirkstspējas samazināšanos Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrībām ir aktuāli katru mēnesi vai ceturksni veikt peļņas vai zaudējumu aprēķinu, līdz ar to operatīvi sekot līdzi ieņēmumu un izdevumu attiecībai. Sekojot komercsabiedrību finansiālās stabilitātes rādītāju izmaiņām, var operatīvi risināt komercsabiedrību maksātspējas problēmas. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrībām jāpalielina pašu kapitāls uz peļņas rēķina, lai uzlabotu savu finansiālo stabilitāti.

Lai mazinātu iespējamo risku lielumu, Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrībām ieteicams slēgt sadarbības līgumus ar pasaules viesnīcu ķēžu operatoriem un iekļauties kopējā darbībā ar vienotu viesnīcas zīmolu un viesnīcas darbības koncepciju.

Komercsabiedrībām jāizstrādā darbības stratēģija, lai efektīvi veiktu savu saimniecisko darbību Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozarē. Lai izstrādātu savu komercdarbības stratēģiju, komercsabiedrībām ir nepieciešams identificēt, klasificēt un novērtēt Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares riskus.

Darba autores ir izveidojušas ārējo un iekšējo risku identifikācijas, klasifikācijas un novērtēšanas algoritmu Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrībām.

II. LATVIJAS IZMITINĀŠANAS UN ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMU NOZARES ANALĪZE LAIKA POSMĀ NO 2004. GADA LĪDZ 2010. GADAM

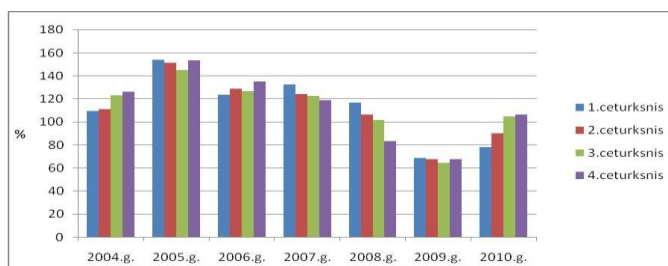
Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares analīzei izmantota saimnieciskās darbības statistiskās klasifikācijas NACE 2.red. informācija - I - Izmitināšana un ēdināšanas pakalpojumi [18]:

55 – Izmitināšana – ietver izmitināšanu viesnīcās, viesu mājās un cita veida īslaicīgas apmešanās vietās;

56 - Ēdināšanas pakalpojumi – ietver restorānu, kafejnīcu, ēdnīcu un mobilo ēdināšanas vietu pakalpojumus, izbraukuma ēdināšanu pēc pasūtījuma un bāru darbību.

Darba autores ir pētījušas Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares kopējo apgrozījuma sadalījumu 2009.gadā. 55 – Izmitināšanas pakalpojumi veido 25% no kopējā izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares apgrozījuma. 56 - Ēdināšanas pakalpojumu apgrozījums ir lielākā daļa no Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares kopējā apgrozījuma un veido 75%.

Autores ir pētījušas Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares apgrozījuma izmaiņas laika posmā no 2004.gada līdz 2010. gadam (1.att). Nozares apgrozījuma straujākais pieaugums ir bijis 2005.gadā. Sākot no 2006.gada nozares apgrozījuma pieauguma tempi samazinās. 2009.gadā Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares apgrozījuma indekss ir puse no 2004.gada vērtības. 2010.gadā atsākas nozares apgrozījuma tempu pieaugums.



1.att. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares apgrozījuma indeksi laika posmā no 2004.gada līdz 2010. gadam (% pret iepriekšējā gada attiecīgo periodu) [18].

No 2004.gada ir vērojams Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares kopējā apgrozījuma pieaugums. 2007.gadā nozares apgrozījums sasniedza lielāko vērtību, tas ir divas reizes lielāks nekā 2004.gadā. Turpmāk

vērojama nozares lejupslīde un 2009.gadā apgrozījums atgriezās 2005.gada līmenī.

Darba autores ir apskatījušas lielāko izmitināšanas (konkrēti viesnīcu) pakalpojumu komercsabiedrību darbību (1. tab.)

I.TABULA

LATVIJAS IZMITINĀŠANAS UN ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMU NOZARES KOMERCSTABIEDRĪBU NETO APGROZĪJUMI (MILJ. Ls) LAIKA POSMĀ NO 2007. LIDZ 2009. GADAM [8], [19]

Komercsabiedrības nosaukums	Viesnīcas nosaukums	2007.g	2008.g	2009.g
Izmitināšanas pakalpojumi				
AS „Viesnīca Latvija”	Radisson Blu Latvija	14.42	12.55	8.62
SIA „BBH Investments”	Baltic Beach Hotel	6.12	5.70	5.00
SIA „Polar Bek Daugava”	Radisson Blu Daugava	7.11	6.25	3.51
SIA „Hotel SPA Jūrmala”	Jūrmala SPA	4.32	4.37	2.84
SIA „Elizabetes centrs”	Radisson Blu Elizabete	Atvērta 2008.g		2.40
SIA „Islande Hotel”	Islande Hotel	2.98	3.23	2.03
SIA „Reho”	Hotel de Rome, Konventa sēta	4.11	3.51	2.02
Ēdināšanas pakalpojumi				
SIA „Lido”		24.16	25.40	18.23
SIA „Premier Restaurants Latvia” (iepriekš SIA „MC Donalds Latvia”)		8.25	10.45	9.39

Viesnīcu darbību ir ietekmējusi ekonomiskā lejupslīde. 2008.gadā un 2009.gadā cilvēki ceļojuši un naktsmītnēs apmetušies mazāk, samazinājies arī starptautisko un pašmāju organizēto pasākumu skaits. Rezultātā ir samazinājušies viesnīcu noslogojuma rādītāji [8].

Izmitināšanas pakalpojumus ietilpst viesu un ceļotāju nodrošināšana ar īslaicīgām apmešanās vietām, parasti uz dienām vai nedēļām, galvenokārt īslaicīgas klientu uzturēšanās mērķiem. Tā ietver mēbelētu naktsmītņu nodrošināšanu viesnīcu standarta un luksusa numuros. Šie pakalpojumi ietver ikdienas uzkopšanu un gultu klāšanu. Iespējami vairāki papildu pakalpojumi, piemēram, ēdienu un dzērienu pasniegšana, autostāvvietu pakalpojumi, veļas mazgāšanas pakalpojumi, baseinu un vingrošanas zāļu izmantošana, atpūtas iespēju, kā arī konferenču un sanāksmju telpu izmantošana.

Izmitināšanas pakalpojums ir klienta vajadzību apmierināšana ar speciāli apmācītu personālu. Lai klienti būtu apmierināti ar izmitināšanas pakalpojumiem, tad jānodrošina [9,53.-64.lpp.]:

1. Izvietošana dažādu izmēru un komforta istabās;
2. Kvalitatīvs viesnīcas plānojums un koplietošanas telpu noformējums;
3. Klientu apkalpošanas standarti;
4. Drošības sistēmas darbība viesnīcas teritorijā;
5. Ēdināšanas pakalpojumu izvēle un kvalitāte;
6. Papildus pakalpojumi (skaistumkopšanas, veselības un sporta u.c.).

J. Dehtjare ir pētījusi viesnīcu pakalpojumu tirgus attīstību Latvijā. Viesnīcas piedāvā dažādas kvalitātes un apjoma pakalpojumus. Latvijā lielāko tirgus daļu veido trīsreizīgā viesnīcas, kurās ir vidējs pakalpojumu kvalitātes un cenu līmenis [13,27.-33.]. Komercsabiedrības slēdz sadarbības līgumus ar pasaules viesnīcu ķēžu operatoriem un iekļaujas kopējā darbībā ar vienotu viesnīcas zīmolu un darbības koncepciju. Viesnīcu pakalpojumu veido vairākas sastāvdaļas [11,130.-133.]:

Viesnīcas darbības nodrošināšanai nepieciešamas veidot savu drošības dienestu, lai novērstu iespējamo kaitējumu klientiem un viņu mantām. Jāveido vienota sistēma, kas darbojas diennakti un nodrošina visas viesnīcas teritorijas uzraudzību. Jaunāko tehnoloģiju pielietošana atvieglo personāla darbu. Elektroniskās durvju atslēgas, novērošanas kameras un signalizācijas iekārtas palīdz darbiniekiem operatīvi iejaukties notiekošajos procesos, lai novērstu kaitējumu klientu dzīvībai un veselībai. Kā arī, lai novērstu mantu bojājumus vai to zādzības [14,221.-227.].

Ēdināšanas pakalpojumi ir ēdienu un dzērienu nodrošināšanas pakalpojumi, piedāvājot ēdienus un dzērienus, kas paredzēti tūlītējam patēriņam. Tos veic restorāni, pašapkalpošanās restorāni vai restorāni ar ēdienu pārdošanu promnešanai, kā arī pastāvīgas vai īslaicīgas ēdināšanas vietas, kafējnīcas, ēdnīcas un bāri, kuros piedāvā ēdināšanas pakalpojumus ar dažādu ēdienu un dzērienu sortimentu un kvalitāti.

Kvalitatīvai ēdienu gatavošanai komercsabiedrību ražošanas telpām jābūt iekārtotām tā, lai tehnoloģiskā procesa plūsmu kartē no izejmateriālu atvešanas brīža līdz gatavā ēdiena pasniegšanai būtu ievērotas HACCP prasības [2,28.-41.lpp.]. HACCP, kas no angļu valodas nozīmē (Hazard Analysis and Critical Control Point) risku analīzes un kritisko kontroles punktu koncepcija, – tā ir pārtikas produkcijas drošības sistēma. Tā nodrošina metodoloģiju, lai vadītu saimnieciskos procesus visā ražošanas ķēdē. Pēc savas ideoloģijas šī sistēma ir brīdinoša un ir domāta, lai novērstu (minimizētu līdz pieņemamam līmenim) risku, ka kaitīgā produkcija būs piegādāta klientam. HACCP sistēma ir iedalīta posmos [1,42.-59.]:

1. Veikt riska cēloņu analīzi, izveidojot riska cēloņu sarakstu;
2. Identificēt tehnoloģiskajā procesā kritiskos kontroles punktus;
3. Noteikt kritisko kontroles punktu robežas;
4. Izveidot sistēmu, lai nodrošinātu kritisko punktu kontroli ar plānotām analīzēm;
5. Noteikt nepieciešamās korigējošās darbības, lai ierobežotu kritisko punktu robežas;
6. Izveidot dokumentāciju attiecībā uz visām nepieciešamajām darbībām;
7. Izveidot pārbaudes testus, lai pārliecinātos, ka HACCP darbojas efektīvi.

Ēdināšanas pakalpojumos ietverta piedāvāto ēdienu sortimenta izveidošana. Dažādus ēdienus piedāvājot atbilstoši gadalaikam un diennakts laikam. Veido saldo ēdienu, gaļas, zivju un zupu u.c. ēdienkartes dažādu cenu un kvalitātes

kategorijām. Bāra dzērienu sortimenta piedāvājums tiek veidots atbilstoši apmeklētāju vēlmēm [12,66.-90.].

Organizējot ēdināšanas pakalpojumus, svarīgs faktors ir darbinieku kvalifikācija. Nepieciešams apmācīt apkalpojošo personālu tā, lai klientu vajadzības tiktu apmierinātas savlaicīgi un kvalitatīvi. Ražošanas ceha darbinieku kvalifikācijas un prasmes noteiks sagatavotā ēdiena kvalitāti. Jaunākās tehnoloģijas iekārtas nodrošinās ātru ēdienu pagatavošanu un kvalitatīvu uzglabāšanu līdz ēdienu piegādei klientam [15,188.-205.lpp.].

Autores ir veikušas Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares ārējās un iekšējās vides analīzi. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares ārējās vides iespējas ir, valstij stimulējot ekonomisko izaugsmi, palielināt nozares apgrozījumu. Kā arī ārējās vides iespējas ir izvēlēties kvalificētus kadrus sakarā ar darbaspēka izmaksu samazināšanos. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares ārējās vides draudi ir kredītresursu nepietiekamības risks, kura rezultātā samazinās apgrozāmie līdzekļi.

Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares iekšējās vides stiprās puses ir piedāvāto pakalpojumu sortimenta pieaugums un kvalitātes uzlabošanās līdz ar darbinieku prasmju un iemaņu līmeņa paaugstināšanos. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares iekšējās vides vājās puses ir piedāvāto pakalpojumu samazinātais sortiments, kredītresursu nepietiekamības riska ietekmē. Tā rezultātā var samazināties komercsabiedrību likviditātes rādītāji un palielināties finansiālās nestabilitātes riska līmenis.

III. LATVIJAS IZMITINĀŠANAS UN ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMU NOZARES RISKU KLASIFIKĀCIJA UN NOVĒRTĒŠANA

Risks ir iespējama zaudējumu rašanās nejauša (gadījuma) notikuma vai vairāku savstarpēji saistītu nejaušu (gadījuma) notikumu kopuma iestāšanās dēļ. [3,8.-9.lpp.] Zaudējums ir objekta īpašību pasliktināšanās vai to iznīcināšana. Objekts ir materiāls objekts vai materiālas intereses. Tā kā komercsabiedrības objekts ir materiālas intereses, tad zaudējums ir peļņas samazinājums. Risku klasifikācija ir to grupēšana pēc konkrētā klasifikācijas pamatojuma. [3,11.-18.lpp.] Finanšu risks - finanšu resursu zaudējumu rašanās iespēja savu finanšu saistību neizpildīšanas dēļ vai neveiksmīgas finanšu vadības dēļ. Zaudējumi veidojas attiecībā ar kredītiestādēm, ja ir nelabvēlīga pašu kapitāla un aizņemtā kapitāla proporcija. Ekonomiskais risks - komercsabiedrības konkurences spēju samazināšanās un zaudējumu rašanās iespēja neparedzētu ekonomisko situāciju pārmaiņu dēļ.

Darba autores, klasificējot riskus pēc sabiedrisko attiecību sfēras, apskata ekonomiskos riskus, kā arī klasificējot riskus pēc komercdarbības veida, apskata finanšu riskus [5]. Klasificēt riskus pēc izcelsmes sfēras:

- 1 Ārējais risks veidojas ārējā vidē, nav atkarīgs no komercdarbības struktūru darbībām;
- 2 Iekšējais risks veidojas komercdarbības struktūru darbībā.

Finanšu riskiem ir vislielākais īpatsvars kopējā komercdarbības risku paketē [3,18.-24. lpp.]. Tiem ir gan objektīvs, gan subjektīvs raksturs. Finanšu risku subjektīvais raksturs saistīts ar apstākļiem:

1. Komersants novērtē riska situāciju un izdara izvēli no daudzām iespējamām alternatīvām;
2. Riska uztvere ir saistīta ar katra cilvēka raksturu un psiholoģiskajām īpatnībām, zināšanu līmeni, kā arī pieredzi savā darbības jomā.

Darba autores ir izveidojušas ārējo un iekšējo risku identifikācijas, klasifikācijas un novērtēšanas algoritmu:

1. Veikt izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares SVID analīzi;
2. Iepazīties ar nozīmīgākajiem risku apskatiem pasaulē;
3. Izveidot tehnoloģisko procesu riska faktoru raksturojumu;
4. Klasificēt un novērtēt riskus, izveidojot risku matricas;
5. Ar speciālo koeficientu metodi novērtēt nozares risku līmeņu dinamiku laika posmā;
6. Ar risku aranžēšanas metodi novērtēt ārējo un iekšējo risku ietekmi uz nozares komercsabiedrību attīstību.

Nosakot Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares ārējās vides iespējas un draudus, kā arī iekšējās vides stiprās un vājās puses, identificē riskus.

„Aon” korporācija, kas ir viena no lielākajām pasaules apdrošināšanas brokeru un risku vadības konsultantu organizācijām, ir veikusi arī „21. gadsimta piegādes kanālu pētījumu” (21st Century Supply Chains Survey) [20]. Respondentu vidū bija 100 uzņēmumi, kuri pārstāv dažādas nozares un tirgus (akcents tika likts uz firmām, kuras strādā Eiropā, Tuvajos Austrumos un Āfrikā).

Aptaujas dalībnieki ir nosaukuši galvenos riskus:

1. Piegādātāju finanšu nestabilitāte (75%),
2. Fiziskie bojājumi piegādātāja objektā (43%),
3. Piegādātāja darba kvalitātes defekti, kuri noved pie produkcijas atsaukšanas (42%),
4. Fiziski ārkārtas apstākļi (negadījumi, avārijas) pašu objektā (37%),
5. Ārpakalpojumu sadarbības partnera sniegtā servisa izjūkšana (33%).

„Aon” korporācija ir izdevusi pasaules Politisko risku karti 2011. gadam [21]. Latvija atrodas vidēja riska līmeņa valstu grupā, tātad Latvija ir valsts ar paaugstinātu risku. Vieni no galvenajiem riskiem Latvijā ir valūtas risks un klientu maksātspējas samazināšanās risks.

Pamatojoties uz iepriekš minēto, darba autores ir izveidojušas Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas nozares finanšu un ekonomisko risku klasifikāciju laika posmā no 2010.gada līdz 2011.gadam (4.tab.). Latvijas tirdzniecības nozares finanšu un ekonomiskos riskus autores ir klasificējušas, gan kā ārējos, gan iekšējos riskus. Ekonomiskie riski ir ārējie riski. Finanšu riski ir gan ārējie, gan iekšējie.

Darba autores ir izveidojušas izmitināšanas (konkrēti viesnīcu) pakalpojumu un ēdināšanas pakalpojumu tehnoloģisko procesu plūsmu karti. Autoras ēdināšanas pakalpojumus ir apskatījušas kā izmitināšanas (konkrēti viesnīcu) pakalpojumu sastāvdaļu, līdz ar to tehnoloģiskā

procesa posms – „Uzskaites un norēķinu dienests” darbojas abiem pakalpojumu veidiem. Autore veikušas tehnoloģisko procesu risku klasifikāciju (2.tab.). Izmitināšanas (konkrēti viesnīcu) un ēdināšanas pakalpojumu tehnoloģiskā procesa riski ir iekšējie riski.

Izmitināšanas (konkrēti viesnīcu) pakalpojumu tehnoloģiskā procesa svarīgākie riski ir drošības sistēmas, klientu maksājumu un uzskaites risks. Ēdināšanas pakalpojumu tehnoloģiskā procesa svarīgākie riski ir HACCP (pārtikas produkcijas drošības) sistēmas ieviešanas, darbinieku higiēnas risks, ēdienu gatavošanas risks.

Autore ir sagrupējusi riskus pēc to iespējamo zaudējumu lieluma, ko tie varētu veidot Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrībām.

Atbilstoši katram riskam veidam ir novērtēta tā realizēšanās varbūtība. Risku lielumu raksturojumu (zaudējumus) iedala – mazs risks, vidējs risks, liels risks, maksimāli pieļaujams risks un kritisks risks.

Lielākā daļa no klasificētajiem Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares ekonomiskajiem un finanšu riskiem, kā arī izmitināšanas (konkrēti viesnīcu) pakalpojumu un ēdināšanas pakalpojumu tehnoloģisko procesu riskiem (4.tab.) ir ar iespējamo zaudējumu lielumu robežās no vidēja līdz maksimāli pieļaujamam un risku realizēšanās varbūtība ir robežās no 0,2 līdz 0,6.

Kritiskie riski ir maksātnespējas (bankrota) risks un drošības sistēmas risks.

2. TABULA
IZMITINĀŠANAS (KONKRĒTI VIESNĪCU) UN ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMU TEHNOĻISKĀ PROCESA RISKU KLASIFIKĀCIJA

Izmitināšanas tehnoloģiskā procesa posms	Izmitināšanas tehnoloģiskā procesa riski	Riska raksturojums	Ēdināšanas tehnoloģiskā procesa posms	Ēdināšanas tehnoloģiskā procesa riski	Riska raksturojums
Viesnīcas istabu rezervēšanu	V1. Rezervēšanas risks	Iespējamie zaudējumi, ja klienti atsauc rezervēšanu	Ēdienu sortimenta un ēdienu cenu piedāvājums	P1. Ēdienu sortimenta izvēles risks	Zaudējumi, ja klienti neizvēlas piedāvātos ēdienus
Klientu reģistrācija viesnīcā	V2. Reģistrācijas risks	Gadījumā, ja viesnīca nevar nodrošināt rezervētas istabas	HACCP sistēmas posmi	P2. HACCP (pārtikas produkcijas drošības) sistēmas ieviešanas risks	Klientu saindēšanās un saslimšanas iespējamība, ēdot ēdienus
Viesnīcas drošības dienests	V3. Drošības sistēmas risks	Iespējamie zaudējumi, zādzību vai uzturuma dēļ	Izejvielu pieņemšana un sagatavošana pārstādei	P3. Izejvielu kvalitātes samazināšanās risks	Zaudējumi, ja izejvielu kvalitāte neatbilst prasībām
Ēdināšanas pakalpojumu pasūtīšana	V4. Ēdināšanas pakalpojumu pasūtīšanas risks	Klientu saindēšanās un saslimšanas iespējamība	HACCP sistēmas posmi	P4. Darbinieku higiēnas risks	Darbinieku ikdienas darba atbilstība HACCP prasībām
Viesnīcas istabu apkalpošanas dienests	V5. Istabu apkalpošanas risks	Viesnīcas darbiniekiem nav nepieciešamo darba ierīču	Ēdienu gatavošana	P5. Ēdienu gatavošanas risks	Zaudējumi, ja ēdiena kvalitāte neatbilst klientu prasībām
Papildus pakalpojumu pasūtīšana	V6. Papildus pakalpojumu pasūtīšanas risks	Papildus pakalpojumu kvalitātes nodrošināšana	Gatavo ēdienu uzglabāšana	P6. Ēdienu uzglabāšanas risks	Zaudējumi, ja ēdiena kvalitāte neatbilst klientu prasībām
Klientu izrakstīšanās no viesnīcas	V7. Klientu maksājumu risks	Iespējamie zaudējumi veicot maksājumus	Klientu apkalpošana pie galdiem	P7. Klientu apkalpošanas risks	Darbinieku tiešais kontakts ar klientiem
Uzskaites un norēķinu dienests	V8. Uzskaites risks	Zaudējumi, ja uzskaitē tiek veikta daļēji.	Uzskaites un norēķinu dienests	V8. Uzskaites risks	Zaudējumi, ja uzskaitē tiek veikta daļēji.

Maksimāli pieļaujamie ekonomiskie riski ir likumdošanas izmaiņu, nodokļu pieauguma, klientu maksāspējas samazināšanās un reputācijas kaitējuma riski.

Maksimāli pieļaujamie finanšu riski ir kredītu neatmaksāšanas un finansiālās nestabilitātes riski.

Maksimāli pieļaujamie tehnoloģisko procesu riski ir klientu maksājumu risks, HACCP (pārtikas produkcijas drošības) sistēmas ieviešanas risks un darbinieku higiēnas risks.

Lieli ekonomiskie riski ir pieprasījuma nestabilitātes, kredītresursu nepietiekamības un izejvielu cenu palielināšanās riski. Lieli finanšu riski ir debitoru, pašu kapitāla nepietiekamības, likviditātes, valūtas, kredītu procentu pieauguma, apgrozāmo līdzekļu nepietiekamības un investīciju (jaunu projektu veidošanas) riski.

Lieli tehnoloģisko procesu riski ir rezervēšanas, ēdienu gatavošanas un uzskaites, ēdienu pakalpojumu pasūtījumu, ēdienu sortimenta izvēles un ēdienu uzglabāšanas riski.

Darba autore ar speciālo koeficientu metodi [3, 61. - 69.lpp.] ir novērtējusi Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares risku līmeņu dinamiku (1.3.tab.). Autore ir aprēķinājusi Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrību vidējos finanšu rādītājus laika posmā no 2006.gada līdz 2009.gadam [4, 265.-308.lpp.] Ar speciālo koeficientu metodi novērtēto Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares risku līmeņu dinamika palielinās laika posmā no 2006.gada līdz 2009.gadam [16].

Komercsabiedrību likviditātes rādītājiem samazinoties, likviditātes riska līmenis palielinās. Samazinoties apgrozījuma rentabilitātei, palielinās komercsabiedrības apgrozījuma rentabilitātes riska līmenis. Samazinoties aktīvu rentabilitātei,

palielinās komercsabiedrības aktīvu rentabilitātes riska līmenis. Samazinoties pašu kapitāla rentabilitātei, palielinās komercsabiedrības pašu kapitāla rentabilitātes riska līmenis. Palielinoties finanšu atkarības un finanšu riska koeficientiem, palielinās arī komercsabiedrību finansiālās nestabilitātes risks. Samazinoties krājumu aprites koeficientam, palielinās komercsabiedrības krājumu aprites riska līmenis. Palielinoties debitoru parādu iekasēšanas periodam (dienās), palielinās debitoru riska līmenis.

I. Millere ir pētījuši darbības procesus ēdināšanas uzņēmumos Latvijas reģionos. Ēdināšanas uzņēmumu darbībā nozīmīgu vietu ieņem riski, kas saistīti ar pārtikas nekaitīguma nodrošināšanu. Infekcijas slimību izplatības iespējamību patērētāju vidū palielina uzņēmuma darbinieku profesionālās pieredzes trūkums un normatīvo aktu neizpratne un neievērošana [6].

A. Zimecs un K. Ketners ir pētījuši komercdarbības risinājumu pamatojuma metodoloģiju un to ietekmi uz risku vadību un veikuši komersantu aptauju par risku vadības aktualitātēm. Kā liecina aptaujas rezultāti, tad komersanti, kuri izmanto risku vadības elementus savā ikdienas darbībā, pārsvarā veic risku vadību saistītā ar komercdarbības rezultātiem [7].

Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares risku līmeņu dinamika ir attēlota (3.tab.).

Apzīmējumi riska līmeņa dinamikai:

1. ↑ riska līmenis palielinās;
2. ↓ riska līmenis samazinās.

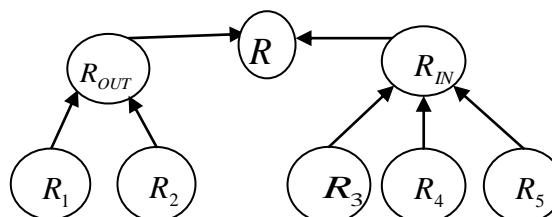
IV. ĀRĒJO UN IEKŠĒJO RISKU NOVĒRTĒŠANA AR RISKU RANŽĒŠANAS METODI

Darba autores sadalījušas ārējos un iekšējos riskus vairākās riska grupās (4.tab.).

3. TABULA
LATVIJAS IZMITINĀŠANAS UN ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMU NOZARES RISKA LĪMEŅA DINAMIKAS NOVĒRTĒŠANA AR SPECIĀLO KOEFICIENTU METODI LAIKA POSMĀ NO 2006. GADA LĪDZ 2009. GADAM [17]

Rādītāja nosaukums	2006.g.	2007.g.	2008.g.	2009.g.	Rādītāja dinamika	Riska veids	Riska līmeņa dinamika
Likviditātes rādītāji							
Kopējās likviditātes koeficients	0,92	0,96	0,74	0,56	↓	Likviditātes risks	↑
Starpseguma likviditātes koeficients	0,75	0,79	0,61	0,45	↓	Likviditātes risks	↑
Absolūtās likviditātes koeficients	0,32	0,34	0,20	0,13	↓	Likviditātes risks	↑
Rentabilitātes rādītāji							
Āproziējuma rentabilitāte		6,51	-7,90	-22,25	↓	Āproziējuma rentabilitātes risks	↑
Aktīvu rentabilitāte		0,05	-0,04	-0,09	↓	Aktīvu rentabilitātes risks	↑
Pašu kapitāla rentabilitāte		25,62	-23,71	-69,99	↓	Pašu kapitāla rentabilitātes risks	↑
Maksātne spējas rādītāji							
Finanšu atkarības koeficients	0,81	0,79	0,83	0,91	↑	Finansiālās nestabilitātes risks	↑
Finanšu riska koeficients	4,41	3,98	5,09	10,03	↑	Finansiālās nestabilitātes risks	↑
Aprites rādītāji							
Krājumu aprites koeficients		19,70	16,33	13,26	↓	Krājumu aprites risks	↑
Debitoru parādu iekasēšanas periods (dienās)		49	65	82	↑	Debitoru risks	↑

Riska grupā R_1 ir ekonomiskie riski. Riska grupā R_2 ir ārējie finanšu riski. Riska grupā R_3 ir iekšējie finanšu riski. Riska grupā R_4 ir viesnīcu pakalpojumu tehnoloģiskā procesa riski un grupā R_5 ir ēdināšanas pakalpojumu tehnoloģiskā procesa riski.



1.2.att. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares ārējo un iekšējo risku sadalījums pa riska grupām.

Ārējo risku R_{OUT} veido risku grupas R_1 un R_2 . Riska grupām R_1 un R_2 ietekmes svara koeficients $w_1 = w_2 = 0,5$, pēc formulas (1). To ietekmes svara koeficientu kopējā summa ir 1.

$$w_k = \frac{1}{n}, \quad (1)$$

kur n - risku grupu skaits,

k - riska grupas kārtas numurs.

Iekšējo risku R_{IN} veido riska grupas R_3 , R_4 un R_5 . Riska grupām R_3 , R_4 un R_5 ietekmes svara koeficients

$$w_3 = w_4 = w_5 = \frac{1}{3}$$

pēc formulas (1). To ietekmes svara koeficientu kopējā summa ir 1. Autores veikušas Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares ārējo un iekšējo risku ranžēšanu grupas ietvaros pēc to ietekmes uz nozares komercsabiedrību attīstību (4.tab.). Tā kā risku grupas ietekmes svara koeficientu kopējā summa ir 1, tad riskam ar

lielāko ietekmi ir lielākais svara koeficients un katram nākošajam riskam svara koeficients ir mazāks par iepriekšējo.

Riska grupu R_1 , R_2 , R_3 , R_4 un R_5 ietekmes svara koeficientus [10] aprēķina pēc Fišburna formulas (2)

$$w_i = \frac{2 \cdot (m - i + 1)}{(m + 1) \cdot m}, \quad (2)$$

Kur m - risku skaits grupā;

i - riska kārtas numurs.

Riska grupu R_1 , R_2 , R_3 , R_4 un R_5 vērtības aprēķina pēc formulas (3).

$$R_k = \sum_{i=1}^m w_i \cdot a_i \quad (3)$$

Kur a_i - riska vērtība pēc riska matricas skalas;

w_i - riska ietekmes svara koeficients.

4.TABULA

LATVIJAS IZMITINĀŠANAS UN ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMU NOZARES ĀRĒJO UN IEKŠĒJO RISKU RANŽĒŠANA

Ārējie riski	w_i - koef.	a_i -lielums	$w_i \cdot a_i$	Ārējie riski	w_i - koef.	a_i -lielums	$w_i \cdot a_i$
<u>Risku grupa R_1</u>			6.25	E9.Izejvielu cenu palielināšanās risks	4/10	5	0.18
E1.Likumdošanas izmaiņu risks	20/10	7	1.27	E3.Pie gādātāju finansiālās nestabilitātes risks	2/10	3	0.05
E2.Nodokļu pieauguma risks	18/10	8	1.31	<u>Risku grupa R_2</u>			5.57
E10.Reputācijas kaitējuma risks	16/10	7	1.02	F1.Kreditu neatmaksāšanas risks	12/42	7	2.00
E4.Pieprasījuma nestabilitātes risks	14/10	6	0.76	F2.Kreditu procentu pieauguma risks	10/42	5	1.19
E5.Klientu maksātspējas samazināšanās risks	12/10	7	0.76	F3.Valūtas risks	8/42	6	1.14
E6.Kreditresursu nepietiekamības risks	10/10	5	0.45	F4.Inflācijas/ deflācijas risks	6/42	3	0.43
E7.Konkurences pieauguma risks	8/10	3	0.22	F9.Debitoru risks	4/42	6	0.57
E8.Alternatīvu pakalpojumu parādīšanās risks	6/10	4	0.22	F8.Apgrozāmo līdzekļu nepietiekamības risks	2/42	5	0.24
Iekšējie riski	w_i - koef.	a_i -lielums	$w_i \cdot a_i$	Iekšējie riski	w_i - koef.	a_i -lielums	$w_i \cdot a_i$
<u>Risku grupa R_3</u>			6.11	V4.Ēdināšanas pakalpojumu pasūtīšanas risks	12/72	5	0.83
F16.Maksātspējas (bankrotā) risks	20/10	9	1.64	V1.Rezervēšanas risks	10/42	6	0.83
F5.Finansiālās nestabilitātes pieauguma risks	18/10	8	1.31	V5.Istabu apkāp ošanas risks	8/72	4	0.44
F6.Pašu kapitāla nepietiekamības risks	16/10	6	0.87	V2.Reģistrācijas risks	6/72	3	0.25
F11.Likviditātes risks	14/10	6	0.76	V6.Papildus pakalpojumu pasūtīšanas risks	4/72	4	0.22
F7.Investīciju risks	12/10	5	0.55	V8.Uzskaites risks	2/72	6	0.17
F14.Pašu kapitāla rentabilitātes risks	10/10	3	0.27	<u>Risku grupa R_5</u>			6.14
F15.Mārketinga risks	8/10	3	0.22	P2.HACCP sistēmas ieviešanas risks	14/56	8	2.00
F12.Apgrozījuma rentabilitātes risks	6/10	4	0.22	P5.Ēdienu gatavošanas risks	12/56	6	1.29
F13.Aktīvu rentabilitātes risks	4/10	5	0.18	P4.Darbinieku higiēnas risks	10/56	7	1.25
F10.Krājumu aprites risks	2/10	5	0.09	P1.Ēdienu sortimentā izvēles risks	8/56	5	0.71
<u>Risku grupa R_4</u>			6.11	P7.Klientu apkalpošanas risks	6/56	4	0.43
V3.Drošības sistēmas risks	16/72	9	2.00	P6.Ēdienu uzglabāšanas risks	4/56	5	0.36
V7.Klientu maksājumu risks	14/72	7	1.36	P3.Izejvielu kvalitātes samazināšanās risks	2/56	3	0.11

Risku lieluma raksturojumu (zaudējumus) iedala – mazs risks, vidējs risks, liels risks, maksimāli pieļaujams risks un kritisks risks. Riska matricas skakas ir no 1 (mazs risks) līdz 10 (kritisks risks). Ārējo risku kopējās ietekmes uz Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrību attīstību autores aprēķinājušas.

$$R_{OUT} = 0,5 \cdot (R_1 + R_2) = 0,5 \cdot (6,25 + 5,57) = 5,91$$

Iekšējo risku kopējās ietekmes uz Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrību attīstību autores aprēķinājušas.

$$R_{IN} = \frac{1}{3} \cdot (R_3 + R_4 + R_5) = \frac{1}{3} \cdot (6,11 + 6,11 + 6,14) = 6,12$$

Ārējo risku un iekšējo risku kopējās ietekmes koeficientu vērtības ir līdzīgas (atšķirība ir 4% robežās), tas norāda uz abu risku, gan ārējo, gan iekšējo risku ietekmes nozīmi uz Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrību attīstību [16].

SECINĀJUMI

1. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozarē no 2004.gada līdz 2007.gadam ir novērojams apgrozījuma pieaugums. No 2008.gada nozarē sākas apgrozījuma kritums. 2009.gadā Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares apgrozījums sasniedz zemāko vērtību, kas ir 2005.gada līmenī. 2010.gadā atsākas nozares apgrozījuma pieaugums.
2. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares ārējās vides iespējas ir izvēlēties kvalificētus kadru sakarā ar darbaspēka izmaksu samazināšanos. Nozares ārējās vides draudi ir kredītresursu nepietiekamības risks, kura rezultātā samazinās komercsabiedrību apgrozāmie līdzekļi.
3. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares iekšējās vides stiprās puses ir piedāvāto pakalpojumu sortimenta pieaugums un kvalitātes uzlabošanās līdz ar darbinieku prasmju un iemaņu līmeņa paaugstināšanos. Nozares iekšējās vides vājās puses ir piedāvāto pakalpojumu samazinātais sortiments kredītresursu nepietiekamības riska ietekmē. Tā rezultātā var samazināties komercsabiedrību likviditātes rādītāji un palielināties finansiālās nestabilitātes riska līmenis.
4. Pieprasījuma nestabilitātes risks un klientu maksāspējas samazināšanās risks negatīvi ietekmē Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares attīstību.
5. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrību nozīmīgākie ekonomiskie riski laika posmā no 2010.gada līdz 2011.gadam ir likumdošanas izmaiņu risks, nodokļu pieauguma risks, pieprasījuma nestabilitātes risks, reputācijas kaitējuma risks un klientu maksāspējas samazināšanās risks.
6. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrību nozīmīgākie finanšu riski laika posmā no 2010.gada līdz 2011.gadam ir maksātnespējas (bankrota), finansiālās nestabilitātes pieauguma, valūtas risks, kredītu neatmaksāšanas risks un likviditātes risks. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrībām jāpalielina pašu kapitāls uz peļņas rēķina, lai uzlabotu savu finansiālo stabilitāti.
7. Ar speciālo koeficientu metodi novērtēto Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares risku

līmeņu dinamika palielinās laika posmā no 2006. gada līdz 2009.gadam.

8. Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrību vidējais finanšu riska koeficients palielinās laika posmā no 2006.gada līdz 2009.gadam. Līdz ar to palielinās arī finansiālās nestabilitātes risks.

9. Ārējo risku un iekšējo risku kopējās ietekmes koeficientu vērtības ir līdzīgas (atšķirība ir 4% robežās), tas norāda uz abu risku, gan ārējo, gan iekšējo, ietekmes nozīmi uz Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrību attīstību.

10. Autoru izveidoto ārējo un iekšējo risku identifikācijas, klasifikācijas, novērtēšanas algoritmu Latvijas izmitināšanas un ēdināšanas pakalpojumu nozares komercsabiedrības var izmantot, lai veidotu risku vadības sistēmu.

LITERATŪRAS SARAKSTS

- [1] Blija A. Pārtikas un uztura kvalitāte un drošums. Rīga :LU Akadēmiskais apgāds, 2007.
- [2] Melngāile A. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu ražošanas organizācija. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2008.
- [3] Pettere G., Voronova I. Riski uzņēmējdarbībā un to vadība. Banku augstskola, Rīga: Apgāds "Rasa ABC", 2003.
- [4] Rurāne M. Finanšu menedžments. -Rīga: RSEBAA, 2005.
- [5] Jansone I., Nešpors V., Voronova I. Finanšu un ekonomisko risku ietekme uz Latvijas pārtikas mazumtirdzniecības nozares attīstību // RTU zinātniskie raksti. 3. sēr., Ekonomika un uzņēmējdarbība. - 20. sēj. (2010), 59.-64. lpp.
- [6] Millere I. Darbības procesi ēdināšanas uzņēmumos Latvijas reģionos. LLU 2009,103.lpp. [skatīts 15.06.2011]. Pieejams: http://lufb.llu.lv/dissertationsummary/enterprises/Ingrida_Millere_Promocijas_darba_ko_psavil_kums_2009_LLUF_EF.pdf
- [7] Zimecs A., Ketners K. Komercdarbības risinājumu pamatojuma metodoloģija un to ietekme uz risku vadību // RTU zinātniskie raksti. 3. sēr., Ekonomika un uzņēmējdarbība. - 20. sēj. (2010), 157.-163. lpp.
- [8] Latvijas lielākie uzņēmumi 2009.g.,2008.g.,2007., Dienas bizness. Top 500. 26.03.2011
- [9] Волков Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес. Ростов на Дону: Феникс, 2009.
- [10] Лойко В.И., Ефанова Н.В. Количественные модели и методики оценки рисков в агропромышленных интегрированных производственных системах/ Научный журнал КубГАУ, №40(6), 2008 года/ Кубанский государственный аграрный университет, Краснодар, Россия/ [skatīts 14.12.2010]. Pieejams: <http://ej.kubagro.ru/2008/06/pdf/12.pdf>
- [11] Сала Ю. Маркетинг в общественном питании. Москва: Финансы и статистика, 2006.
- [12] Шок П. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Москва: Ресторанные ведомости, 2005.
- [13] Dehtjare J. The development of hotel services market in Latvia. Riga: RTU Publishing House, 2008.
- [14] Hotel management and operations /edited by Denney G. Rutherford, Michael J. O'Fallon. Hoboken/ New York: John Wiley & Sons, 2007.
- [15] Kotschevar L.H. Presenting service: the ultimate guide for the foodservice professional. New York: John Wiley & Sons, 2007.
- [16] Jansone I., Voronova I. Latvian Trade Sector External and Internal Risk Assessment // International Conference "Current Issues in Management of Business and Society Development - 2011", Latvia, Riga, 5.-7. May, 2011. - pp 53-54.
- [17] LR Centrālās statistikas pārvaldes nepublicētie dati. 21.03.2011
- [18] LR Centrālās statistikas pārvaldes dati. [skatīts 1.03.2011]. Pieejams: <http://www.csb.gov.lv>
- [19] Lursoft datu bāze [skatīts 14.03.2011]. Pieejams: <http://www.lursoft.lv>
- [20] Jaunākais Aon pētījums: 21.gadsimta piegādes kanālu pētījums: visvairāk uzņēmēji baidās no piegādātāju finanšu nestabilitātes. [skatīts 01.11.2010]. Pieejams: <http://prcents.lv/pr/21-gadsimta-piegades-kanalu-petijums-visvairak-uznemeji-baidas-no-piegadataju-finansu-destabilitates>
- [21] Aon izdevusi jauno pasaules Politisko risku karti 2011. [skatīts 09.03.2011]. Pieejams: <http://www.reitingi.lv/lv/news/notikumi/50505.htm>

Inga Jansone is Doctoral student and research assistant at Institute of Production and Entrepreneurship at Faculty of Engineering Economics and Management in Riga Technical University. She has been awarded the Master degree in Economics at Riga Technical University in 2010.
E-mail: Inga.Jansone_1@rtu.lv

Irina Voronova is Associate Professor of Investment and Financial Management at Faculty of Engineering Economics and Management of Riga

Technical University in Riga (Latvia). She holds a Doctor Degree in Economy from Latvian Academy of Sciences.

Her academic publications include articles in the Journal of Business Economics and Management (Vilnius), Scientific Proceedings of Riga Technical University, International Congress of Actuaries and others. She is the co-author of the first textbook of Risk Management in Latvian language. She is member of Border Latvian Actuarial Association.
E-mail: Irina.Voronova@rtu.lv

Inga Jansone, Irina Voronova. External and internal risks impact on accommodation and food services sector of Latvia

Target of the work is to study external and internal risks impact on Latvia's accommodation and food services sector. In the work are used scientific research methods – economic analysis method of enterprises, the special coefficient method and the risk ranking method.

The authors had studied average financial indexes of the Latvia's accommodation and food services sector enterprises. The authors have assessed risks by using the special coefficient method. The risks assessment by using the special coefficient method demonstrates that Latvia's accommodation and food services sector risks dynamic had increased in the period from year 2006 to year 2009. The authors have classified risks by the public relation's field - the economic risk and have classified risks by type of commercial activity - the financial risk. The authors have classified risks by fields of origin - external and internal risks. The economic risks are external risks, but the financial risks are external and internal risks.

The authors have created the accommodation (hotel) and food services technological process flow map and have carried out a survey of the most important risk factors in the stages of the technological process. The authors have created the algorithm of identification, classification and assessment of the accommodation (hotel) and food services sector enterprises' risks. The major risks of the accommodation (hotel) and food services' technological process are the risk of security's system, the risk of consumer's payment and the risk of accounting. From year 2010 till year 2011 the major economic risks are the risk of legislative changes, the risk of increment of taxes, the risk of demand's instability, the risk of reduction in consumer's solvency and the risk of damage to reputation. The major financial risks are the risk of insolvency (bankruptcy), risk of financial instability, the risk of monetary, the risk of unpaid credit and the risk of liquidity. The authors have created external and internal risks ranking by their effect on the Latvia's accommodation and food services sector enterprises' development. Enterprises can use the authors created algorithm of identification, classification and assessment of the risks to produce their own risk management systems.

Инга Янсоне, Ирина Воронова. Влияние внешних и внутренних рисков на латвийскую отрасль услуг размещения и общественного питания

Цель работы – исследовать влияние внешних и внутренних рисков на латвийскую отрасль услуг размещения и общественного питания. В работе использованы научно-исследовательские методы – экономический анализ коммерческих предприятий, специальные коэффициенты и ранжирование рисков. Авторы изучили финансовые показатели коммерческих предприятий, работающих в латвийской отрасли услуг размещения и общественного питания за период времени от 2006 до 2009 годов. Авторы провели оценку рисков с помощью метода специальных коэффициентов. Оценка рисков с помощью специальных коэффициентов показала, что риски отрасли имеют тенденцию к росту за период времени от 2006 до 2009 годов. Авторы классифицировали риски по видам деятельности - экономический и финансовый риски. Авторы классифицировали риски по среде возникновения на внешние и внутренние. Внешние риски – это экономические, а финансовые риски – проявляются как внешние, так и как внутренние. Авторы создали технологическую карту услуг проживания (конкретно для гостиниц) и общественного питания и провели изучение главных факторов риска по стадиям технологического процесса. По мнению авторов, к числу значительных экономических рисков латвийской отрасли услуг размещения и общественного питания относятся следующие риски: риск изменения законодательства, риски увеличения налогов и нестабильности спроса, риски снижения платежеспособности потребителей и репутации предприятий. Значительное место среди финансовых рисков данной отрасли занимают риски неплатежеспособности (банкротства), увеличения финансовой нестабильности и невыплаты кредитов. Авторы осуществили ранжирование внешних и внутренних рисков по их влиянию на развитие латвийской отрасли услуг размещения и общественного питания. Авторы разработали алгоритм оценки идентификации, классификации и оценки рисков предприятия. Предложенный авторами алгоритм оценки идентификации, классификации и оценки рисков коммерческих предприятий, работающих в отрасли латвийских услуг размещения и общественного питания, может быть использован для создания своей системы управления рисками.