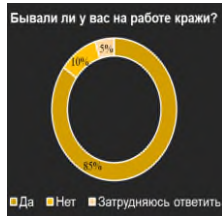
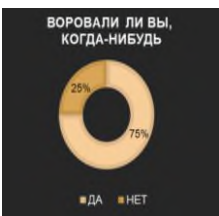
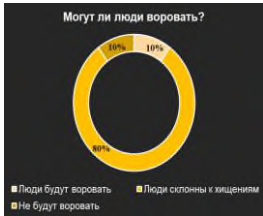


Актуальность. Кражи в общественном питании негативно сказываются на финансах и репутации бизнеса. Предприятиям необходимо внедрять меры по предотвращению краж для повышения своей устойчивости в условиях конкуренции и экономической нестабильности

Цель исследования изучить уровень информированности сотрудников общественного питания г. Новосибирска о кражах на производствах, и найти пути решения в борьбе с кражами.

Изучение информированности сотрудников общественного питания г. Новосибирска о кражах на производствах



Проведение эксперимента внутри производства



Во время эксперимента я работала на производстве, и стояла на блинах. И вот когда пришло время замешивать тесто на блины, коллега по цеху сказала добавлять вместо 5 литров молока всего 4, аргументируя тем, что добавим больше воды. И как известно этот литр молока она заберет домой. Ведь по сути она его не украла, а «использовала» на блины, и при инвентаризации никто не найдет недостачу.

Рассказ коллеги по производству о воровстве

«Кокосовое молоко в магазинах необоснованно дорогое, но вкусное. Оно недавно появилось у нас на кухне. Я решила, что хочу дома приготовить оладьи на кокосовом молоке — значит, нужно было придумать, как его украсть с работы. Оно хранится в холодильнике, повсюду стоят камеры. Я решила так: беру из холодильника коробку молока, невзначай трясу на камеру — мол, смотрите, она пустая — и выбрасываю в мусорное ведро. Позже делаю вид, что помогаю мойщице, сама меняю пакеты и прячу молоко в рюкзак. Менеджеру говорю, что нужно списать около литра молока — якобы у него истек срок»



Кражи на производстве общественного питания

Участник: Семенова Дарья Сергеевна
Научный руководитель: Шокарева Ирина Александровна, преподаватель правовых дисциплин
ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»

Задачи:

1. Изучение информированности работников общественного питания г. Новосибирска о кражах на производствах
2. Изучение способов краж на предприятиях общественного питания и проведение эксперимента внутри производства
3. Определить причины краж на предприятиях общественного питания
4. Разработка рекомендаций для борьбы с кражами на предприятиях общественного питания

Точки предприятия, где воруют сотрудники

Кухня	Бар	Зал	Склад
Махинации с технологическими картами	Подмена продукта	Махинации со скидками и акциями	Использование своих продуктов

Чаще всего подвержено хищению

Продукты	Алкоголь	Расходные материалы	Столовые приборы
Посуда	Деньги	Предметы интерьера	

Причины краж на производстве

- Недостаточный контроль на производстве
- Низкая зарплата
- Доступность ресурсов
- Неэффективное управление
- Психологические факторы в работе
- Культура безопасности на производстве

Методы исследования:

социологический опрос, эксперимент, наблюдение, изучение, рассказ сотрудника предприятия, анализ

Объект исследования: предприятие общественного питания

Предмет исследования: возможности совершения правонарушения в отношении права собственности работодателя

Рекомендации для борьбы с кражами

1. Укрепление охраны

Установите системы видеонаблюдения и контроль доступа. Это поможет увеличить вероятность того, что преступники будут пойманы.

2. Регулярные инвентаризации

Проводите регулярные проверки запасов и инвентаризацию, чтобы быстро выявить недостачу.

3. Обучение сотрудников

Проводите тренинги для сотрудников по вопросам безопасности и их роли в предотвращении краж.

4. Создание культуры безопасности

Поощряйте сотрудников сообщать о подозрительной активности и создайте условия для открытого обсуждения вопросов безопасности.

5. Обеспечение контроля за доступом

Ограничивайте доступ к ценным товарам только для определённых сотрудников и используйте системы учета проходов.

6. Документирование инцидентов

Ведите запись всех краж и инцидентов, чтобы анализировать причины и выявлять уязвимости.

Вывод: Кражи на производстве общественного питания создают серьезные вызовы для бизнеса, влияя на финансовую стабильность и моральный климат в коллективе. Для эффективного предотвращения краж необходимо применять комплексные меры: от установки систем безопасности до создания открытой и доверительной атмосферы в команде. Регулярные инвентаризации и обучение сотрудников также играют важную роль. Важность данного вопроса нельзя недооценивать, и успешное управление рисками краж может существенно способствовать росту и процветанию предприятия в сфере общественного питания.