

УДК 338.48-5:640.4.005(47+57)''19''

Купряшин А.А.¹, Бєлікова М.В.²

¹ студент, Запорізький інститут економіки та інформаційних технологій,
м. Запоріжжя

² канд. істор. наук, доцент, Запорізький інститут економіки та інформаційних
технологій, м. Запоріжжя

ІСТОРІЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ МЕНЕДЖМЕНТУ У СФЕРІ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В РАДЯНСЬКОМУ СОЮЗІ

Менеджмент у сфері громадського харчування є важливим індикатором стану економіки та соціально-економічної політики держави. Досвід Радянського Союзу у цій сфері демонструє, як управлінські моделі адаптувалися до умов адміністративно-командної системи. Їдальні в СРСР були не лише місцем харчування, а й складовою соціальної та ідеологічної політики. Вони забезпечували робітників і службовців гарячими обідами, формували культуру масового харчування та виконували виховні функції. Менеджмент у радянських їдальнях суттєво відрізнявся від ринкових моделей: він орієнтувався не на прибуток, а на виконання планів і забезпечення доступності

[1].

Заклади харчування підпорядковувалися Міністерству торгівлі СРСР та місцевим органам споживчої кооперації. Управління здійснювалося за ієрархічною схемою: союзний центр – республіканські міністерства – обласні управління – районні відділи – конкретні їдальні. Кожна установа мала затверджений план: кількість відвідувачів, обсяг продукції, асортимент страв.

Основою роботи була планова економіка: затверджувалися річні та квартальні плани, що включали постачання продуктів, виробничі показники та план обслуговування. Меню формувалося на підставі «Збірників рецептур страв і кулінарних виробів», що забезпечувало єдині стандарти в масштабах країни.

Штат закладів громадського харчування складався із завідувача, бухгалтера, завідувача виробництвом, кухарів, буфетників та технічного персоналу. Оплата праці персоналу регламентувалася тарифними сітками і не залежала від результатів. Основними стимулами були моральні заохочення: грамоти, звання «Ударник комуністичної праці», дошки пошани. Разом з тим спостерігалася нестача кваліфікованих кадрів, що компенсувалася внутрішнім навчанням [2, 3, 4].

Постачання здійснювалося централізовано, часто із перебоями, коли продукти надходили в менших обсягах, ніж передбачалося. Це призводило до заміни страв, скорочення меню, використання напівфабрикатів. Поширеним явищем був «неформальний менеджмент» – домовленості між закладами чи пошук ресурсів через особисті контакти.

Менеджмент враховував не лише економічні, а й виховні функції. Крім того, їдальні розглядалися як символ колективного життя та соціалістичної рівності. Вони були невід'ємною частиною заводів, фабрик, університетів, шкіл. Харчування у таких закладах мало на меті звільнити жінку від хатньої кухні та забезпечити її участь у виробництві [5].

Таким чином, управління їдальнями в СРСР є прикладом функціонування адміністративно-командної економіки. Його метою було не задоволення клієнтів чи підвищення ефективності, а виконання планів і підтримка

соціалістичної ідеології. Досвід радянських їдалень показує сильні й слабкі сторони централізованих управлінських моделей, що становить цінність для сучасного аналізу радянських практик управління.

Список використаних джерел:

1. Швець Г. О. Історія харчування: традиції та новації у XX ст. Київ: Видавництво КНТЕУ, 2015.
2. Кукліна Т. С., Прусс В. Л., Каптюх Т. В. Ресторанна справа: технологія та організація послуг. Навчальний посібник для викладачів та студентів вищих навчальних закладів за спеціальністю 242 «Туризм». Запоріжжя: Просвіта, 2018. 392 с.
3. Кукліна Т. С., Журавльова С. М. Харчова безпека та контроль якості у готельно-ресторанному господарстві. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2024. 70 с.
4. Зайцева В. М., Безхлібна А. П., Белікова М. В., Бут Т. В., Віндюк А.В., Гурова Д. Д. Інноваційний розвиток туризму та готельно-ресторанного господарства. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2024. 202 с.
5. Литвиненко Т. Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: опорний конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2014. 235 с.