

УДК 339.9

МЕЖКУЛЬТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССАХ И ТЕХНОЛОГИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

С.В. Шишло, А.С. Свороб, 4 курс

Научный руководитель – **Л.Н. Селюжицкая**, старший преподаватель

Полесский государственный университет

В условиях глобализации понимание межкультурных различий в производственных процессах становится критически важным для международного сотрудничества. Германия и Китай, являясь ключевыми игроками в мировой пищевой промышленности, демонстрируют различные подходы, обусловленные их культурными особенностями. [4]

Цель данной работы состоит в производстве сравнительного анализа устоявшихся норм, правил и стандартов в пищевой промышленности Германии и Китая, акцентируя внимание на межкультурных различиях.

Объектом исследования выступают особенности организации и реализации производственных процессов и технологий в пищевой промышленности двух культурно различающихся стран — Германии и Китая, рассматриваемые через призму межкультурных факторов, влияющих на эффективность, стандарты качества, инновационность и подходы к управлению производством.

Германия, как один из лидеров пищевой промышленности в Европе, обладает строго регулируемой системой стандартов и нормативных актов, направленных на обеспечение качества, безопасности продуктов питания и защиты потребителей. Ключевым органом является Немецкий институт стандартизации (DIN), который разрабатывает национальные стандарты. Многие из них гармонизированы с европейскими (EN) и международными (ISO) стандартами, что облегчает интеграцию на мировом рынке.

Сначала стоит упомянуть законодательную и нормативную базу (LFGB - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch). Это базовый закон, который регулирует производство, переработку и сбыт продуктов питания и является основой для подзаконных актов и технического регламента.

Как член Европейского союза, Германия обязана соблюдать регламенты. Например, стандарт DIN EN ISO 22000 устанавливает требования к системам менеджмента безопасности пищевой продукции. Немецкие предприятия строго следуют этим стандартам, что отражает культурную склонность к порядку и точности.[3]

Китай – крупнейший производитель и потребитель пищевых продуктов в мире. Активно формирующей свою нормативную базу, ориентируясь на международные стандарты. Также, как и с Германией сперва мы рассмотрим законодательную и нормативную базу в виде Food Safety Law от 2015, с обновлениями в 2021. Food Safety Law является основным законом в Китае регулирующий безопасность пищевого сырья и конечной продукции. Существует система национальных стандартов Guobiao Standards, в которую входят обязательные (GB) и рекомендательные (GB/T) стандарты, действующие по всей стране. Нормативный стандарт предписывает требования к пищевым добавкам, упаковке, гигиене, качеству продукции, методам тестирования. Например, GB 2760 – перечень разрешённых пищевых добавок; GB 7718 – общие правила маркировки. Китайские предприятия часто проявляют гибкость в применении стандартов, адаптируя их к местным условиям и потребностям рынка. Это отражает культурную ценность адаптивности и прагматизм.[1]

Немецкие компании придают первостепенное значение контролю качества на всех этапах производства. В отрасли пищевой промышленности имеют силу принципы HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – система анализа рисков и критических точек контроля обязательна для всех предприятий пищевой отрасли. Она позволяет выявлять потенциальные опасности, внедрять меры контроля на ключевых этапах производства, минимизировать риски порчи или несоответствия продукции. Сертификация по стандартам IFS (International Featured Standards) особенно актуальна для производителей, работающих с крупными сетями супермаркетов. Она включает в себя контроль над конечным выпуском и реализацией продукции, а также аудит производственных и маркировочных процессов. К маркировке товаров выдвигаются следующие требования: ясность, читабельность и недвусмысленность, информационная наполненность, предупреждение о противопоказаниях, указывание страны происхождения и условия хранения, срок годности или дату «употребить до».[2]

В Китае контроль качества использует национальные схемы сертификации, например, SC сертификат (食品生产许可证) – лицензия на производство пищевых продуктов. В некоторых случаях применяется китайский аналог IFS – China HACCP Certification Scheme, утверждённый CNCA. Что касается требований к маркировке, есть обязательные элементы: полное наименование продукта, состав и пищевые добавки, пищевая ценность по GB 28050, дата производства, срок годности, страна происхождения, номер производственной лицензии, предупреждение о противопоказаниях. В Китае активное распространение в данный момент получают QR-коды на упаковке для отслеживания происхождения, и всех прочих критериев.[5]

Немецкая культура высоко ценит структурированность, дисциплину и долгосрочное планирование. Это проявляется в детальной проработке производственных процессов, строгом соблюдении протоколов и постоянном стремлении к постоянной модернизации производства и улучшению качества продукции. Сотрудники ориентированы на точное выполнение инструкций и минимизацию отклонений.

Китайская культура акцентирует внимание на гибкости, адаптивности и скорости реагирования. В производственных процессах это выражается в способности быстро перестраиваться под изменяющиеся условия рынка, внедрять инновации и находить нестандартные решения. Однако такая гибкость может приводить к вариативности в соблюдении стандартов и необходимости постоянного мониторинга качества.[3]

Таким образом, сравнительный анализ показал, что межкультурные различия между Германией и Китаем существенно влияют на подходы к производственным процессам и технологиям в пищевой промышленности. Немецкая ориентация на стандартизацию и предсказуемость обеспечивает высокий уровень качества и безопасности продукции. В то время как китайская гибкость и адаптивность позволяют быстро реагировать на изменения рынка, но требуют дополнительных усилий для поддержания единообразных стандартов. Понимание этих различий важно для успешного международного сотрудничества и адаптации стратегий ведения бизнеса на глобальном рынке.

Список использованных источников

1. Анализ проблем межкультурной коммуникации в трудах китайских ученых [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/analiz-problem-mezhkulturnoy-kommunikatsii-v-trudah-kitayskih-uchenyh> – Дата доступа: 04.04.2025.
2. Единый международный стандарт для производителей пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/edinyy-mezhdunarodnyy-standart-dlya-proizvoditeley-pischevyh-produktov/viewer> – Дата доступа: 04.04.2025.
3. Межкультурное взаимодействие как фактор инновационности (на материалах китайской культуры [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – <https://cyberleninka.ru/article/n/mezhkulturnoe-vzaimodeystvie-kak-faktor-innovatsionnosti-na-materialah-kitayskoy-kultury> – Дата доступа: 05.04.2025.
4. Шестопала, А.В., Межкультурная коммуникация: современная теория и практика (Материалы VII Конвента РАМИ сентябрь 2012 г.): Научное издание [Электронный ресурс] / А. В. Шестопала, М. В. Силантьевой; отв. Ред. А. В. Мальгин. – ЗАО Издательство «Аспект Пресс», 2013. – 288 с.
5. Grunert, A.K. Consumer Value perceptions of food products from emerging processing technologies: A cross-cultural exploration / A.K. Grunert // J. "Food Quality and Preference" – 2015. – P.95-108.