

## Mc Donaldization Slide Note

George Ritzer যুক্তরাষ্ট্রের University of Maryland-এ সমাজবিজ্ঞানের একজন বিশিষ্ট অধ্যাপক। তার বিখ্যাত বই The McDonaldization of Society নতুন সংস্করণে ২০০৮ সালে প্রকাশিত হয়। এই বইটি ১৬টি ভাষায় অনুবাদ হয়েছে – যেমন জার্মান, ফ্রেঞ্চ, স্প্যানিশ, ইটালিয়ান, জাপানিজ ও চাইনিজ। তার আরেকটি গুরুত্বপূর্ণ বই হলো: The Globalization of Nothing। তার মূল গবেষণার বিষয় হলো: সমাজবৈজ্ঞানিক তত্ত্ব (Sociological Theory), বৈশ্বিককরণ (Globalization), ভোক্তা সংস্কৃতি (Consumption)।

**Mc Donaldization:** McDonaldization হলো এমন একটি প্রক্রিয়া, যার মাধ্যমে ফাস্ট ফুড রেস্টুরেন্ট, বিশেষ করে McDonald's-এর কাজের নিয়ম ও পদ্ধতি ধীরে ধীরে শুধু আমেরিকায় নয়, সারা বিশ্বের অনেক সমাজে ছড়িয়ে পড়ছে (Ritzer, 2019)। McDonald's এত জনপ্রিয় হয়েছে কারণ এটি শুধু খাবারের জায়গা নয়, বরং আধুনিক জীবনের একটি প্রতীক হিসেবে বিবেচিত হচ্ছে। অনেক মানুষ মনে করে, McDonald's-এ খাওয়া মানে আধুনিক জীবনধারার সঙ্গে তাল মিলিয়ে চলা। এর ভেতরের সাজসজ্জা, পরিষ্কার-পরিচ্ছন্ন পরিবেশ এবং খাবারের উপস্থাপন এমনভাবে তৈরি করা হয়, যা মানুষকে সহজেই আকর্ষণ করে। এই মোহ বা আকর্ষণই মানুষকে আবার আবার সেখানে যেতে আগ্রহী করে তোলে। McDonaldization-এর সফলতার পেছনে চারটি প্রধান নীতি কাজ করে। এগুলো হলো দক্ষতা (efficiency), হিসেবযোগ্যতা (calculability), পূর্বানুমানযোগ্যতা (predictability), এবং নিয়ন্ত্রণ (control)।

McDonaldization প্রক্রিয়ার মূল ধারণাটি আসে রিচার্ড ও মরিস ম্যাকডোনাল্ড নামের দুই ভাইয়ের কাছ থেকে, যারা ১৯৩৭ সালে ক্যালিফোর্নিয়া তাদের প্রথম রেস্টুরেন্ট চালু করেন। এখান থেকেই McDonald's পদ্ধতির শুরু। McDonald's রেস্টুরেন্ট তৈরি করা হয়েছিল এমন একটি ধারণার ওপর ভিত্তি করে, যেখানে দ্রুত সেবা, বেশি পরিমাণ খাবার এবং কম দামকে গুরুত্ব দেওয়া হয়। রেস্টুরেন্টে বিশৃঙ্খলা এড়ানোর জন্য তারা মেনুতে খুব বেশি আইটেম রাখেনি, বরং সীমিত কিছু খাবারই রাখে। ঐতিহ্যবাহী রান্নার পদ্ধতি এবং ব্যক্তিগত সেবার পরিবর্তে, ম্যাকডোনাল্ড ভাইয়েরা খাবার তৈরি এবং পরিবেশনের জন্য অ্যাসেম্বলি-লাইন পদ্ধতি চালু করেন। এই পদ্ধতিতে প্রতিটি কাজ ছোট ছোট ধাপে ভাগ করে দেওয়া হয়, যাতে করে কাজগুলো সহজ হয়। ফলে নতুন কর্মীরাও খুব দ্রুত কাজ শিখতে পারে এবং দক্ষভাবে সেবা দিতে পারে।

ম্যাকডোনাল্ড ভাইয়েরা রেস্টুরেন্টের কাজকে আরও সহজ ও কার্যকর করতে বিশেষ ধরনের কর্মী নিয়োগ দেওয়া শুরু করেন। যেমন: “গ্রিল ম্যান,” “শেক ম্যান,” “ফ্রাই ম্যান,” এবং “ড্রেসার” ব্যবহার করার শুরু করেছিলেন। তারা প্রত্যেক কর্মীর জন্য নির্দিষ্ট নিয়ম তৈরি

করেছিলেন, যেখানে বলা থাকত কে কী কাজ করবে এবং কীভাবে কথা বলবে।। এইভাবে ম্যাকডোনাল্ড ভাইয়েরা ফাস্টফুড ফ্যাক্টরি তৈরিতে এগিয়ে ছিলেন।

১৯৫৮ সালে ম্যাকডোনাল্ড একটি ম্যানুয়াল বা নির্দেশিকা প্রকাশ করে, যেখানে ফ্র্যাঞ্চাইজি পদ্ধতিতে রেস্টুরেন্ট চালানোর নিয়মাবলী লেখা ছিল। এই ম্যানুয়ালটি ফাস্টফুড রেস্টুরেন্ট পরিচালনার জন্য একটি নির্দিষ্ট কাঠামো তৈরি করে দেয়। এতে স্পষ্টভাবে বলা ছিল কীভাবে মিক্সশেক বানাতে হবে, হামবার্গার গ্রিল করতে হবে, কিংবা আলু ভাজতে হবে। এমনকি রান্নার সময়, তাপমাত্রা এবং খাবারের সঠিক পরিমাণ পর্যন্ত নির্ধারণ করে দেওয়া হয়েছিল। ‘গ্রিল ম্যান’ হিসেবে কাজ করা কর্মীদের জন্যও স্পষ্ট নিয়ম ছিল। যেমন হামবার্গার কখন গ্রিলে দিতে হবে এবং ঠিক কোন সময় উল্টে দিতে হবে। এসব নিয়ম মানার ফলে সব রেস্টুরেন্টে একইরকম মানের খাবার পরিবেশন সম্ভব হয়।

রিটজার ওয়েবারের রেশনালাইজেশন তত্ত্ব প্রয়োগ করে বলেন, আধুনিক সমাজ ক্রমশ আরও রেশনালাইজড হচ্ছে। ম্যাকডোনাল্ডের মতো সিস্টেম এখন পৃথিবীজুড়ে ছড়িয়ে পড়ছে এবং সমাজের “ম্যাকডোনাল্ডাইজেশন” ত্বরান্বিত হচ্ছে।

**Rationalization:** ফরমাল রেশনালিটি বলতে বোঝায়, এমন এক প্রক্রিয়া যেখানে কোনো কাজের উদ্দেশ্য অর্জনের জন্য নিয়ম, আইন বা নির্দিষ্ট নির্দেশনা অনুসরণ করে সিদ্ধান্ত নেওয়া হয় (Kalberg, 1980)। এটি সাধারণত বড় বড় প্রতিষ্ঠান, যেমন—সরকারি অফিস, আদালত বা পুঁজিবাদী অর্থনৈতিক ব্যবস্থায় দেখা যায়। এই পদ্ধতিতে মানুষ নিজে থেকে নতুন কিছু চিন্তা করে না, বরং আগেই নির্ধারিত নিয়ম ও কাঠামো অনুসরণ করে কাজের উপায় খোঁজে। তবে এতে অনেক সময় মানুষের ব্যক্তিগত প্রয়োজন বা মূল্যবোধকে গুরুত্ব দেওয়া হয় না। সমাজবিদ ম্যাক্স ওয়েবার মনে করতেন, ব্যুরোক্রেসি (অফিস পরিচালনার কাঠামো) ফরমাল রেশনালিটির সবচেয়ে ভালো উদাহরণ। এখানে কাজগুলো ছোট ছোট ধাপে ভাগ করে দেওয়া হয়, কর্মীরা নির্দিষ্ট নিয়মে কাজ করে, এবং কাজের ফলাফল আগে থেকেই ধারণা করা যায়। এটি দক্ষতা ও গতি বাড়াতেও মানবিক চিন্তা বা বিচার-বিবেচনার জায়গা অনেক কম থাকে, বরং সব কিছু নিয়ম মেনে যন্ত্রের মতো চলে।

রেশনালাইজড সিস্টেমে চলা অফিস বা প্রতিষ্ঠান শুধু কাজের সংখ্যা ও পরিমাণ নিয়ে ভাবে, সেখানে কাজের মান বা গুণের গুরুত্ব কমে যায়। অর্থাৎ, কেমন কাজ হচ্ছে সেটা না দেখে, কতগুলো কাজ হচ্ছে সেটাই বেশি গুরুত্বপূর্ণ হয়ে ওঠে। ব্যুরোক্রেসি বা অফিসের নিয়ম-কানুন অনুযায়ী, মানুষকে এমনভাবে নিয়ন্ত্রণ করা হয় যেন তারা শুধু নির্দিষ্ট নিয়মে কাজ করে। এখানে মানুষের নিজের চিন্তা বা বিচার করার সুযোগ কম থাকে। সব কাজ ভাগ করা থাকে— কে কী

করবে তা আগে থেকেই ঠিক করা থাকে। একজন কর্মী শুধু নিজের কাজটাই করে, নির্দিষ্ট সময়ে, ভুল না করে। যারা অফিসে সেবা নিতে আসে, তারাও ঠিক নিয়ম মতো ফরম পূরণ করে, নির্দিষ্ট সময়েই আবেদন করতে পারে। নিয়মের বাইরে কিছু করা যায় না। এইভাবে মানুষের স্বাধীনভাবে সিদ্ধান্ত নেওয়ার ক্ষমতা কমে যায়, কারণ সব কিছুই নিয়মের মধ্যে আটকে থাকে।

ম্যাক্স ওয়েবার ফরমাল রেশনাল সিস্টেমের যৌক্তিকতা নিয়ে চিন্তা করতেন। তিনি দেখেছিলেন যে, ব্যুরোক্রেসি অনেক সময় কাজ করার বদলে জটিল হয়ে যায়। নিয়ম-কানুন এত বেশি হয়ে যায় যে, সেগুলো কার্যকর না হয়ে কেবলই আরেকটি সমস্যা তৈরি করে, যা "রেড টেপ" বা দেরি হওয়া নামেও পরিচিত। পরিমাণের ওপর বেশি জোর দিলে, কাজের মান কমে যায়। মানুষ যখন প্রযুক্তি বা নিয়মের বাইরে কিছু চিন্তা করতে পারে না, তখন কর্মীরা ক্ষুব্ধ হয়ে সিস্টেমের কাজ বাধাগ্রস্ত করতে পারে, আর তাতে পুরো সিস্টেম অকার্যকর হয়ে পড়ে। ওয়েবার মনে করতেন, ব্যুরোক্রেসি এমন এক "রেশনাল সিস্টেমে বন্দী" হয়ে যায়, যেখানে মানুষ নিজের সিদ্ধান্ত নিতে পারে না। তিনি ভয় পেতেন যে, ভবিষ্যতে সমাজের সব জায়গা রেশনাল সিস্টেমে আটকে যাবে এবং সমাজ একসময় শুধুমাত্র একটি রেশনাল কাঠামোর মধ্যে সীমাবদ্ধ হয়ে পড়বে।

ম্যাকডোনাল্ড ব্যুরোক্রেসির উদ্ভাবিত সকল রেশনাল নীতিকে কাজে লাগিয়েছে। ম্যাকডোনাল্ড তার ব্যুরোক্রেটিক নীতিগুলো ব্যবহার করে অন্যান্য নীতির সঙ্গে মিলিয়ে একটি নতুন প্রক্রিয়া তৈরি করেছে, যা "ম্যাকডোনাল্ডাইজেশন" নামে পরিচিত।

**Efficiency:** ম্যাকডোনাল্ডাইজেশনের প্রথম উপাদান হলো কার্যকারিতা, অর্থাৎ যে কোনো কাজের উদ্দেশ্য অর্জনের জন্য সবচেয়ে ভালো উপায় বেছে নেওয়া। ফাস্ট-ফুড রেস্টুরেন্টে রেস্টুরেন্টের দৃষ্টিকোণ থেকে অনেক কার্যকরী। তবে রেস্টুরেন্টগুলো গ্রাহককে এক ধরনের বিনামূল্যের শ্রমিক হিসেবে পরিণত করা। গ্রাহকরা তাদের খাবার অর্ডার দিতে লাইনে দাঁড়িয়ে থাকেন, অথবা কিছু আধুনিক রেস্টুরেন্টে কম্পিউটার স্ক্রীনে নিজেদের অর্ডার দিতে হয়। এইভাবে ফাস্ট-ফুড রেস্টুরেন্ট কার্যকরী হয়ে ওঠে। রেশনালাইজেশনের প্রক্রিয়া এমন এক সমাজ তৈরি করে যেখানে সবকিছুতেই সর্বোত্তম উপায় খুঁজে বের করার ওপর জোর দেওয়া হয়। উদাহরণস্বরূপ, নাৎসিরা কনসেনট্রেশন ক্যাম্প ও তার চুল্লি তৈরি করেছিল। এটি ছিল লাখ লাখ মানুষকে হত্যার সবচেয়ে কার্যকরী উপায়।

**Holocaust:** "হোলোকস্ট" শব্দটি গ্রীক ভাষার "হোলোস" (সমগ্র) এবং "কাউস্টস" (পোড়ানো) শব্দ থেকে এসেছে, যা প্রথমে একটি ধর্মীয় বলিদান বোঝাত। তবে ১৯৪৫ সালের পর, এই

শব্দটি নতুন এক ভয়ের প্রতীক হয়ে ওঠে, যা ছিল দ্বিতীয় বিশ্বযুদ্ধের সময় জার্মান নাজি শাসনের অধীনে ১৯৩৩ থেকে ১৯৪৫ সাল পর্যন্ত ইউরোপীয় ইহুদী এবং অন্যান্য অনেক মানুষের বিরুদ্ধে পরিচালিত গণহত্যা। হিটলার বিশ্বাস করতেন যে, ইহুদীরা জার্মান জাতিগত শুদ্ধতার জন্য হুমকি। দীর্ঘদিন ধরে ইহুদীরা অত্যাচারের শিকার হওয়ার পর, হিটলারের "ফাইনাল সলিউশন" (চূড়ান্ত সমাধান) বাস্তবায়িত হয়, যার মাধ্যমে পোল্যান্ডে নির্মিত কনসেন্ট্রেশন ক্যাম্পগুলোতে লক্ষ লক্ষ মানুষকে হত্যা করা হয়। প্রায় ছয় মিলিয়ন ইহুদি এবং পাঁচ মিলিয়ন অন্যান্য মানুষ, যাদের মধ্যে অনেক শিশু ছিল, এই গণহত্যার শিকার হন। এই বিষয়টি মনে রাখা খুবই গুরুত্বপূর্ণ, কারণ হিটলারের উদ্দেশ্য এবং দ্বিতীয় বিশ্বযুদ্ধের সময়কার গণহত্যার প্রক্রিয়া বুঝতে পারলে ইতিহাসের এই অন্ধকার অধ্যায়টি ভালোভাবে জানা যাবে।

**Efficiency:** বর্তমান আমেরিকান পরিবারে সাধারণত দুইজন সদস্য থাকে, যারা সময়ের অভাবে বড় ধরনের খাবার প্রস্তুত করতে পারে না। তাই তারা দ্রুত এবং সহজে তৈরি করা খাবার, যেমন প্রিপ্যাকেজড বা ফ্রোজেন ডিনার বেছে নেয়। এর ফলে, অনেক পরিবার ড্রাইভ থ্রু থেকে খাবার নিয়ে সেটা গাড়িতে অথবা পরবর্তী কাজে যাওয়ার সময় খেয়ে নেয়। আধুনিক খাদ্য উৎপাদন ও বিতরণ ব্যবস্থা এই ধরনের খাদ্য গ্রহণের পদ্ধতিকে সহজ করে দিয়েছে। ফার্ম, খামার, মুরগী উৎপাদন প্রক্রিয়া ইত্যাদি সবই কার্যকারিতা বাড়ানোর দিকে নজর দিচ্ছে। উদাহরণস্বরূপ, মুরগী mass breed বা একত্রে বেশি পরিমাণে উৎপাদন করা হয়, তারপর সেগুলো জবাই করা হয়, দ্রুত ফ্রিজে রাখা হয় এবং সারা দেশে পরিবেশন করা হয়।

**Calculability:** ম্যাকডোনাল্ডাইজেশনের দ্বিতীয় উপাদান হলো পরিমাপযোগ্যতা, যা মানের চেয়ে পরিমাণকে বেশি গুরুত্ব দেয়। এর মানে হলো যেসব বিষয় গণনা বা পরিমাপ করা যায়, সেগুলোকেই মানের পরিবর্তে বেশি মূল্য দেওয়া হয়। উদাহরণস্বরূপ, ম্যাকডোনাল্ডস তাদের বিগ ম্যাকের আকার ও পরিমাণের ওপর বেশি জোর দেয়, স্বাদের ওপর নয়। ঠিক একইভাবে, এয়ারলাইন্সগুলো তাদের সেবা করা শহরের সংখ্যা নিয়ে গর্ব করে, কিন্তু যাত্রীদের আরাম নিয়ে কিছুই বলে না। এই পরিমাণের ওপর জোর দেওয়া সমাজে মানের বিষয়টি দুর্বল করে দিয়েছে। যেমন, শিক্ষা প্রতিষ্ঠানে গ্রেড বা স্ট্যান্ডার্ডাইজড টেস্টের স্কোরকেই গুণগত মানের মূল পরিমাপ হিসেবে দেখা হয়, যা আসলে অনেক গুরুত্বপূর্ণ বিষয়কে সরল করে ফেলতে পারে।

**Predictability:** রেশনালাইজেশন হলো এমন একটি প্রক্রিয়া, যেখানে সবকিছু পূর্বানুমানযোগ্য এবং নিয়মিত করা হয়, যেন মানুষ সব জায়গায় একই ধরনের ফলাফল আশা করতে পারে। উদাহরণ হিসেবে ফাস্টফুড রেস্টুরেন্টগুলো দেখা যায়, যেখানে বিগ ম্যাকের স্বাদ প্রতিদিন একই থাকে। সিনেমা ইন্ডাস্ট্রিতে সিক্যুয়েলগুলো (অর্থাৎ, একটি সিনেমার পরবর্তী কিস্তি) জনপ্রিয় হয়ে উঠছে, কারণ এগুলো দর্শকদের জন্য পূর্বানুমানযোগ্য এবং নিরাপদ মনে হয়। রিটজার (২০১১)

বলেছেন, এই রেশনালাইজেশন শুধু খাবার বা সিনেমার মধ্যে সীমাবদ্ধ নয়, শপিং মলগুলোও একই ধরনের দোকান এবং পরিবেশ তৈরি করে, যা গ্রাহকদের জন্য নিরাপদ এবং পরিচিত। এই প্রক্রিয়া গ্রাহকদের নির্দিষ্ট প্রত্যাশা পূরণ করতে সাহায্য করে, ফলে ব্যবসা বা সেবা আরও সফল হয়।

**Replacing People with Nonhuman Technologies:** রেশনালাইজেশন সিস্টেমের প্রধান অসুবিধা ও অনিশ্চয়তার কারণ হলো মানুষ—যারা এই সিস্টেমে কাজ করেন বা যারা সেবা নেন। McDonald's এর লক্ষ্য হলো কর্মী ও গ্রাহকদের ওপর আরও নিয়ন্ত্রণ স্থাপন করা, এবং এটি তারা অটোমেটিক প্রযুক্তি দিয়ে করে থাকে। রিটজার (২০১১) বলেন, রোবট এবং কম্পিউটারকে মানুষের তুলনায় নিয়ন্ত্রণ করা অনেক সহজ। McDonald's এর কর্মীরা এই নতুন প্রযুক্তির মাধ্যমে আরও ভালোভাবে নিয়ন্ত্রিত হয়, এবং এই প্রযুক্তি গ্রাহকদের ওপরও নিয়ন্ত্রণ স্থাপন করে।

কিছু কাঁচামাল, যেমন রুটি, মাছ, মাংস এবং ডিমের উৎপাদনে মানুষকে বাদ দিয়ে প্রযুক্তি ব্যবহৃত হচ্ছে। উদাহরণ হিসেবে, ছোট খামারগুলো দ্রুত পরিবর্তিত হচ্ছে, যেখানে মানুষ এবং পশুদের নিয়ন্ত্রণ প্রযুক্তির মাধ্যমে করা হচ্ছে। যেমন, মুরগি পালন এমন একটি খামারে পরিণত হয়েছে, যেখানে এক ব্যক্তি ৫০,০০০ মুরগি পরিচালনা করতে পারে। এই মুরগির সাইজ এবং ওজন পূর্বানুমানযোগ্য হয়ে ওঠে।

সুপারমার্কেটেও এই ধরনের পরিবর্তন এসেছে। আগে, খাদ্য পণ্যের দাম চেকারকে পড়তে হতো, কিন্তু এখন অপটিক্যাল স্ক্যানার দিয়ে দাম পড়ানো হয়, যা মানুষের ভুল কমিয়ে দিয়েছে। স্ক্যানারের ব্যবহারের ফলে চেকারের দক্ষতা কমেছে এবং সহজ কাজগুলো যেমন খাবার স্ক্যান করা ও ব্যাগে ভরা, এখন করা হচ্ছে। পরবর্তীতে, গ্রাহক নিজেই স্ক্যান করতে শুরু করেছে, ফলে চেকআউট কর্মীর আর প্রয়োজন হয়নি। এই প্রযুক্তি গ্রাহকদের ওপর আরও নিয়ন্ত্রণ স্থাপন করে (রিটজার, ২০১১)।

**যুক্তিবাদের অযৌক্তিকতা (The Irrationality of Rationality):** রিটজার (২০১১) বলছেন, যদিও ম্যাকডোনাল্ডাইজড সমাজে কিছু সুবিধা আছে, তবুও এর কিছু বড় খারাপ দিক রয়েছে, যা তিনি "যুক্তির অযুক্তিকতা" (irrationality of rationality) বলে বর্ণনা করেন। এর মানে হলো, যে সিস্টেমগুলো কার্যকরী হওয়া উচিত, সেগুলো অনেক সময় অকার্যকর ও নিয়ন্ত্রণহীন হয়ে পড়ে। যেমন, ফাস্টফুড দোকানে খাবার দ্রুত পাওয়া যাওয়ার কথা থাকলেও সেখানে অনেক সময় দীর্ঘ লাইন হয়। আবার, এটিএম ব্যবহারের মাধ্যমে ব্যাংকিং করলেও, গ্রাহককেই আরও কাজ করতে হয়, যা আগে কর্মীরা করতেন।

এভাবে প্রযুক্তি যুক্তিবাদী হলেও, অনেক সময় তা আমাদের জন্য কষ্টকর এবং সময়সাপেক্ষ হয়ে যায়। এতে মানুষকে কম দক্ষ এবং মেশিনের মতো কাজ করতে হয়, যা মানুষের মানবিকতা ও যুক্তির বিপরীত। এছাড়া, ফাস্টফুডে অতিরিক্ত চর্বি, লবণ ও চিনি থাকার কারণে মানুষ উচ্চ রক্তচাপ, কোলেস্টেরল এবং ডায়াবেটিসে আক্রান্ত হতে পারে, বিশেষ করে শিশুদের মধ্যে ভুল খাদ্যাভ্যাস তৈরি হয়।

এছাড়া, এই সিস্টেমের কারণে পরিবেশও ক্ষতিগ্রস্ত হয়, কারণ প্রচুর আবর্জনা তৈরি হয়, যা পরিবেশ দূষণ করে। পরিবারিক ঐক্যও ভেঙে যায়, কারণ একসাথে খাওয়ার সময় হারিয়ে যাচ্ছে। সবশেষে, রিটজার বলেন, এই সিস্টেম এতটাই শক্তিশালী হয়ে উঠতে পারে যে, মানুষ হয়তো একসময় এর নিয়ন্ত্রণ হারিয়ে ফেলবে। ওয়েবারের 'লোহার খাঁচা' ধারণার মতো, এই সিস্টেমগুলো আমাদের জীবন পুরোপুরি নিয়ন্ত্রণ করতে পারে, এমনকি কয়েকজন ক্ষমতাবান ব্যক্তি পুরো সমাজের উপর কর্তৃত্ব করতে পারে। সুতরাং, ফাস্টফুড এবং ম্যাকডোনাল্ডাইজড প্রতিষ্ঠানগুলোকে আসলে যুক্তিবাদী নয়, বরং অমানবিক এবং অযৌক্তিক বলা উচিত।