

image not found or type unknown



Самое первое заведение братьев Ричарда и Мориса МакДональдов открылось в 1940 году в калифорнийском городке Сан-Бернардино. Это было обычное кафе для автомобилистов. Оно приносило им около 200 000 долларов в год, но Ричард и Морис непрерывно искали пути его усовершенствования. Самый первый ресторан носил название «McDonald's Famous Barbeque» и предлагал своим посетителям около сорока наименований зажаренного мяса.

На фото выше вы можете видеть именно тот оригинальный ресторан в его первоначальном виде.

Когда в 1948 году братья поняли, что основной доход им приносит продажа гамбургеров, то их головы посетила гениальная идея. Шаг был рискованный, но они все же решились и переделали внутренний зал ресторана в конвейер по изготовлению гамбургеров. Меню тоже изменилась, теперь в нем были несколько видов гамбургеров, апельсиновый сок и чипсы, а через год меню пополнили картошка-фри и, любимая всей Америкой, кока-кола. Небольшое меню и быстрое конвейерное обслуживание позволили снизить цену гамбургеров до 15 центов, что было намного ниже, чем предлагали другие заведения города. Бутерброды расходились на ура!

Они впервые в мире вышли на абсолютно новую концепцию быстрого питания, основанную на быстром обслуживании, низких ценах и большом объеме продаж. Они ввели в зале самообслуживание и переделали кухню, поменяв оборудование с расчетом на массовое производство и большую скорость приготовления порций. Это резко снизило цены на гамбургеры, которые составляли основу их ассортимента.

Слух об их успехе быстро распространился, и после опубликования статьи об их ресторане в журнале American Restaurant Magazine в 1952 году они стали получать по 300 запросов в месяц со всех уголков страны. Их первым лицензиатом был Нейл Фокс, и братья решили, что его ресторан для автолюбителей в Фонексе, штат Аризона, будет опытным образцом сети, которую они хотели создать. Здание, облицованное красно-белой плиткой, с наклонной крышей и золотыми арками по бокам стало моделью для первой «волны» ресторанов «Макдоналдс», появившихся в стране, и бессменным символом индустрии.

Ползая по своему теннисному корту, братья Макдоналд мелом чертили конструкцию кухни типа сборочной линии, которая была в два раза больше кухни их первого ресторана. Изучив движение работников в процессе приготовления пищи, они смогли наиболее эффективно расставить оборудование. Дождем смывало мел, и братьям приходилось все переделывать заново, совершенствуя конструкцию. О таком успехе их бизнеса в Сан Бернардино они не могли и мечтать, но потенциал концепции френчайзинга, пионерами которого они являлись, использовался далеко не полностью.

Всего за тысячу долларов лицензиаты получали название «Макдоналдс», принципиальное описание системы скоростного обслуживания, могли в течение одной — двух недель пользоваться услугами Арта Бендера, первого работника братьев на прилавке в новом ресторане, который помогал лицензиатам начать работу. Но вот в 1954 году коммивояжер по продаже машин для приготовления молочных коктейлей Рей Крок увидел своими глазами ресторан братьев Макдоналд. Индустрия ресторанов быстрого обслуживания была готова к старту.

В 1955 братья МакДональдс представляли лицензии, которые позволяли открывать сеть ресторанов быстрого питания в соседних городах. В списке городов, где планировалось открыть филиалы были Финикс, Аризона и Дауни. В Дауни и сегодня находится один из самых первых ресторанов. Когда дошло дело до открытия сети ресторанов по всей Америке, то братья взяли в компаньоны Рэя Крока, который продавал машины, изготавливающие молочные коктейли. Корпорацией Макдональдс стал в апреле 1955 года. Первый ресторан, который был открыт уже компанией Макдональдс, носил название Original McDonald's, именно с него началась история успеха и популярности всемирно известной сети. Кока-кола стала партнером Макдональдс, можно сказать, с момента его основания.

Вскоре после того, как открылся их новый ресторан, стало очевидно, что они попали в точку и это было как раз то, чего хотели американцы. Имя ресторана быстро распространилось среди водителей, а его облицованное красно-белой плиткой здание с наклонной крышей и золотыми арками по бокам стало привлекать все больше и больше посетителей.

Но Крок понимал, что для дальнейшего роста ему необходимо выкупить дело у братьев Макдоналд, чтобы снять договорные ограничения, в соответствии с которыми он работал. Несмотря на успешную работу ресторанов чистая прибыль компании Крока составила в 1960 году всего 77 000 долларов, а долгосрочные долги – 5,7 миллионов долларов. Братья запросили 2,7 миллиона долларов

наличными, из которых 700 000 долларов уходило на налоги, и каждому из них оставалось по миллиону. Разумная плата для того времени, думали братья, за изобретение индустрии быстрого обслуживания. В 1961 году Кроку удалось получить заем под недвижимость компании. И хотя в конечном итоге на выплату займа у него ушло 14 миллионов долларов, он купил возможность контролировать свою растущую систему.

В том же году в подвале ресторана в Елк Гроув Вилледж, штат Иллинойс, он открыл университет гамбургерологии – учебные классы для новых лицензиатов и директоров ресторанов, который превратился в международный учебный центр для подготовки менеджеров высшего звена, использующий усовершенствованные методы обучения.

Вехами роста в США стали: товарооборот, количество ресторанов, количество проданных гамбургеров и установление таких стандартов качества, культуры обслуживания, чистоты и доступности (ККЧ и Д), какие были не известны ранее в индустрии быстрого обслуживания. К 1963 году мы продавали один миллион гамбургеров в день, миллиардный гамбургер Рей Крок продал Арту Линклеттеру во время телевизионного шоу.

Первая национальная встреча лицензиатов – владельцев ресторанов прошла в Голливуде, штат Флорида, в 1965 году в ознаменование десятилетия сети. И в этом же году «Макдоналдс» стал акционерной компанией, пустив свои акции в открытую продажу по цене 22,5 доллара. В течение нескольких недель цены на акции взлетели до 49 долларов за акцию.

Для Рея Крока годы без зарплаты оправдались. Первые акции, которые он продал, стоили 3 миллиона долларов, а стоимость оставшихся у него составляла 32 миллиона долларов. Даже Джун Мартино, давний компаньон и секретарь Крока в компании «Малтимиксер», разделил его успех, продав акций на 300 000 долларов и оставив дополнительно акций на 5 миллионов. Год спустя, 5 июля 1966 года, «Макдоналдс» появился в списках Нью-Йоркской биржи, что являлось серьезным достижением для сети ресторанов, торгующих гамбургерами. В 1967 году цена гамбургера в «Макдоналдс» поднялась с 15 до 18 центов, это было первое повышение с тех пор, как братья Макдоналд установили цену в 15 центов два десятилетия назад. А на следующий год тысячный ресторан открылся в Дез-Плензе, штат Иллинойс, недалеко от первого ресторана Крока.

Рэй Крок сохранил заложенные братьями Макдоналд принципы: ограниченное, но качественное меню, систему производства порций как на конвейере и быстрое и дружелюбное обслуживание, добавив к этому высочайшие стандарты чистоты. Качество блюд, доступность, культура обслуживания и чистота по сей день остаются основными принципами работы сети ресторанов быстрого обслуживания Макдоналдс, завоевавшими успех во всем мире.

К 1970 году товарооборот почти 16 000 ресторанов «Макдоналдс», расположенных во всех 50 штатах и в 4 странах за пределами США, составил 587 миллионов долларов. В том же году ресторан в Блумингтоне, штат Миннесота, первым достиг ежегодного товарооборота в 1 миллион долларов, а ресторан в Вайкики на Гавайях стал первым рестораном, где посетителям предлагали завтрак. На следующий год первый Макгородок открылся в Чула Виста, штат Калифорния. «Макдоналдс» перешагнул миллиардную отметку по товарообороту в 1972 году, и дробление акций произошло в пятый раз, вследствие чего 100 акций первоначального пакета 1965 года стали равными 1836 акциям.

В 1975 году первый ресторан МакАвто появился в Сьерра-Виста, штат Аризона. Это новая система обслуживания сегодня дает почти половину товарооборота всех ресторанов «Макдоналдс» в США. В том же году товарооборот 3076 ресторанов компании, работающих в 20 странах, составил 2,5 миллиарда долларов. В следующем году был продан 20-миллиардный гамбургер.

В 1977 году Рей Крок был назначен старшим председателем «Макдоналдс», а Фред Тернер – работник на гриле в первом ресторане Крока – председателем Правления. В том же году товарооборот более чем 1000 ресторанов превышал 1 миллион долларов, а 11 ресторанов – перешагнули отметку в 2 миллиона долларов. Ко времени серебряной годовщины в 1980 году 6263 ресторана в 27 странах делали товарооборот 6,2 миллиарда долларов, было продано свыше 35 миллиардов гамбургеров. 14 января 1984 года умер Рей Крок, осуществив свои мечты, связанные с «Макдоналдс». В том же году товарооборот его компании превысил 10 миллиардов долларов, было продано 50 миллиардов гамбургеров, в 36 странах работало 8300 ресторанов. Ресторан «Макдоналдс» открывался в мире каждые 17 часов, и ежегодный объем товарооборота среднего ресторана составлял 1 264 000 долларов. К 1990 году товарооборот возрос до 18,7 миллиардов долларов, количество проданных гамбургеров превысило 80 миллиардов. 11 800 ресторанов «Макдоналдс» работали в 54 странах мира.

И в 1990 году руководство компании сменилось всего лишь в третий раз за всю историю: Фред Тернер стал Старшим председателем, передав дирижерскую палочку Майку Квинлану, назначенному председателем и старшим исполнительным руководителем, который начал работать в «Макдоналдс» по совместительству в 1963 году клерком по сортировке почты.

Фред Тёрнер и Рей Крок рассматривают проект будущего ресторана

Свидетельством планомерной и последовательной работы в течение многих лет стал тот факт, что «Макдоналдс» был единственной компанией в Standard & Poor 500, которая с 1965 года в течение 100 последовательных кварталов из года в год сообщала о росте выручки, доходов и дохода с акции. Неудивительно, что журнал Better Investing Magazine назвал «Макдоналдс» самой популярной компанией, а ее обычные акции самыми распространенными.... А журнал Life назвал Рея Крока одним из 100 самых главных американцев XX века.

Мечты Рея Крока о росте компании в Соединенных Штатах осуществились полностью, но история еще только начиналась. «Макдоналдс» начал завоевывать мир. Пока специалисты удивлялись быстрому развитию в США сети по продаже гамбургеров, наша компания готовила им очередной сюрприз в виде расширения системы за пределы США.

Первый ресторан за пределами США 1 июня 1967 года, в Канаде, и гонка началась. Сегодня в Канаде свыше 1000 ресторанов. Когда в 1992 году в канадском «Макдоналдс» ввели в меню пиццу, они в одночасье стали крупнейшей розничной сетью по продаже этого блюда.

29 апреля 1988 года в Москве был подписан договор о создании совместного предприятия между канадской фирмой «Макдоналдс Ресторантс оф Канада Лимитед» и Главным Управлением общественного питания Мосгорисполкома — «Москва-Макдоналдс».

Уставный фонд будущего совместного предприятия составлял 14,952 млн рублей.

Планировалось, что всего в Москве число предприятий общественного питания «Макдоналдс» будет доведено до 20.

В 1988 году московские газеты сообщали, что первые московские «Макдоналдсы» будут приглашать на работу студентов и школьников, причем большинство из них — на неполный рабочий день. «Учитывая интенсивный труд, оплата будет высокой

— два — два с половиной рубля в час», — писали газеты тех лет.

3 мая 1989 года было начато строительство первого ресторана «Макдоналдс» на Пушкинской площади в Москве, а 31 января 1990 года состоялось его открытие. На рассвете 31 января 1990 года свыше 5 тысяч человек собрались перед рестораном, ожидая открытия. В первый день работы ресторан Макдоналдс на Пушкинской площади обслужил более 30 тысяч посетителей, установив мировой рекорд первого рабочего дня в истории «Макдоналдс». Ранее мировой рекорд принадлежал будапештскому ресторану — 9 тысяч 100 посетителей.

Первое предприятие быстрого обслуживания имело 700-900 мест внутри здания и еще 200 — на летней открытой площадке.

В 1990 году гамбургер стоил 1,5 рубля, а Биг Мак — 3,75 рубля при средней заработной плате советского человека в 150 рублей. Для сравнения: месячный проездной на автобус стоил 3 рубля.

Второй и третий ресторан сети открылись в 1993 году на Старом Арбате и улице Горького (сейчас — Тверская улица).

Первый ресторан за пределами столицы был открыт в Санкт-Петербурге в 1996 году.

Также в 1996 году компания Макдоналдс запустила первую в России концепцию обслуживания посетителей на автомобилях — МакАвто, работающую по принципу нескольких окон, которая позволяет заказывать и получать продукцию, находясь в своем автомобиле. тие.

В 1992 году был открыт МакКомплекс для производства полуфабрикатов сети ресторанов, производящий около 70 млн килограмм продукции в год.

Сегодня в России работают 218 ресторанов Макдоналдс, которые ежедневно обслуживают более 600 тысяч посетителей.

В 1971 году также открыли первые рестораны в Германии и Австралии. На сегодняшний день в Германии свыше 600 ресторанов, а в Австралии — около 635. Во Франции и Англии первые рестораны появились в начале 1970-х, в настоящее время во Франции работают 625 предприятий, а в Англии — более 700.

## **Анализ фирменного стиля**

Нужно подчеркнуть, что логотип ресторана также формирует определенные эмоции и ассоциации у клиентов.

В рассматриваемом случае, большая рельефная буква «М» желтого цвета в большей степени воздействует на детей, поскольку имеет определенный анимационный элемент; взрослые ее воспринимают не более, чем логотип. На рынке услуг для ресторана «МакДональдс» существует благоприятный сегмент, куда в основном входят потребители неудовлетворенные продукцией конкурентов, со сравнительно низким уровнем дохода, но с достаточной покупательной способностью.

Особенностью, выделяющей ресторан из ряда подобных заведений, является наличие современного дизайна, а также осуществление такой услуги как продажа продукции из окна ресторана прямо в автомобиль клиента, которой конкуренты пренебрегли.

### **Преимущества структуры «ооо Макдональдс»**

- . Четкое разделение труда
- . Строгая иерархия уровней управления
- . Формальная обезличенность руководителей
- . Выработка единых для каждого вида деятельности правил, норм и стандартов
- . Найм на работу в строгом соответствии с квалификацией работника и его увольнение «строго по закону»