

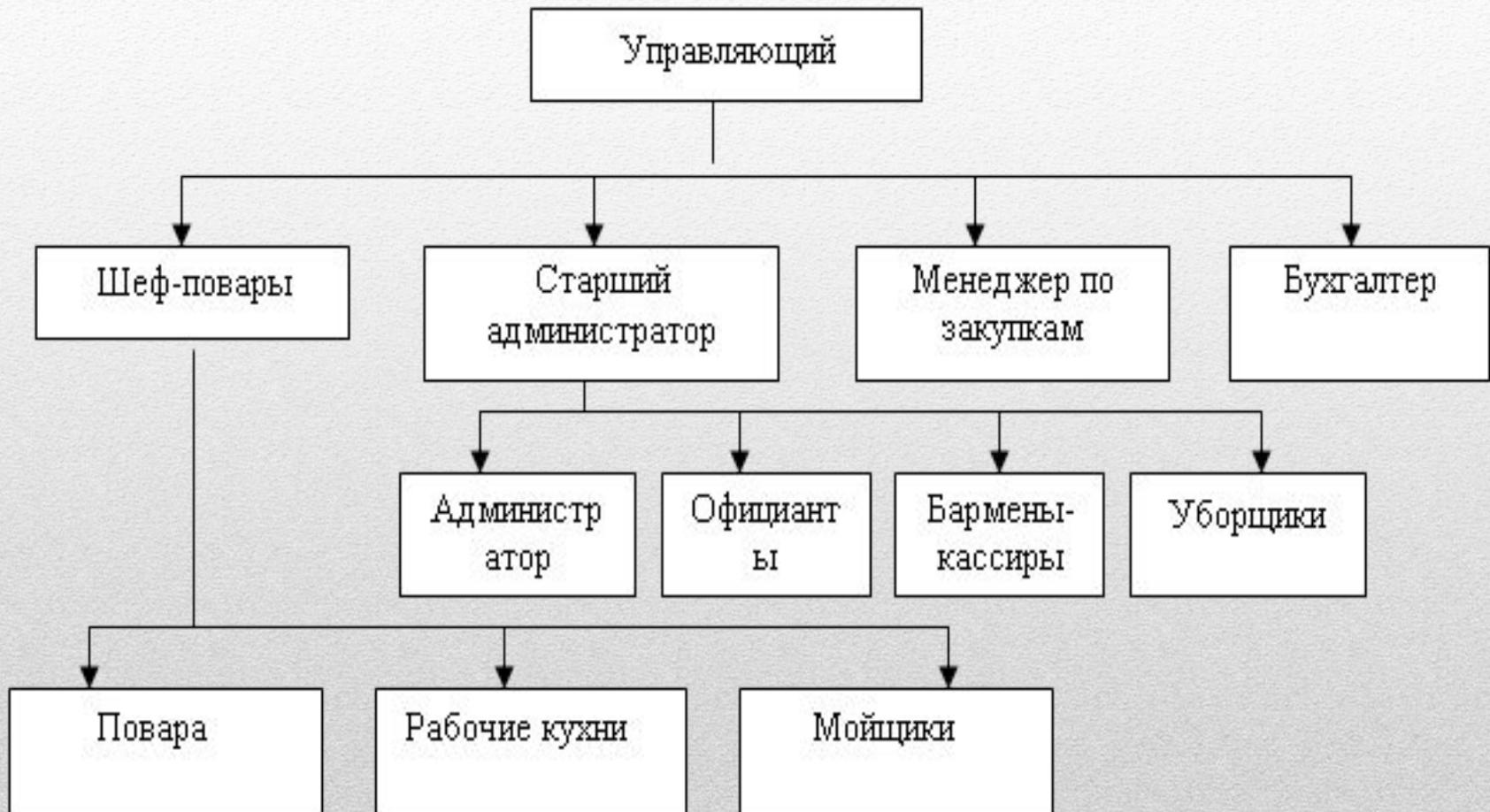
Индивидуальное задание №2

Выполнил студент
группы МЭМГУ
Клёцкин А.Д.



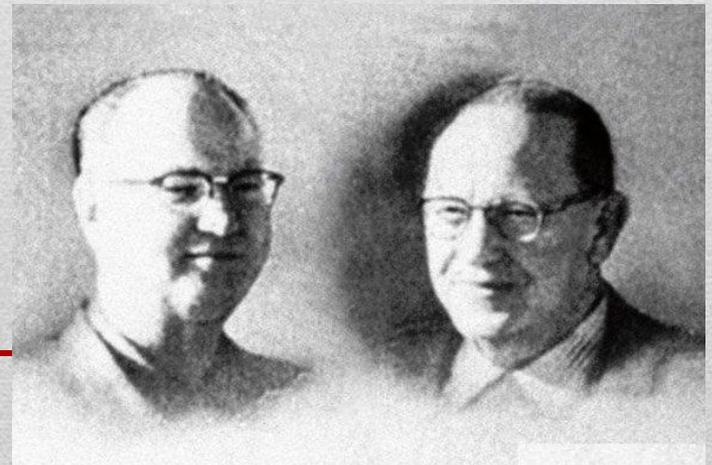
История развития McDonald's

Организационная структура



- История компании Макдональдс началась с братьев Макдоналд. Младший Ричард и Старший Морис, более известные в средствах массовой информации, как Дик и Мэк, в 1930-ых годах устроились работать декораторами в Голливуд. Дела потихоньку стали налаживаться и вскоре они открыли собственный кинотеатр в Глендэйле. Заработок был небольшой, и благодаря снисходительности хозяина дома, арендная плата составляла всего 100 долларов в месяц. Кинотеатр просуществовал четыре года.

Предыстория



Начало пути

В 1932 году Мак и Дик прекратив бизнес на кинотеатре, открыли первый ресторан быстрого питания в Голливуде на перекрестке улиц Вермонт и Сансет, под названием “Pig Stand”, в переводе на русский “Поросычья Стоянка”. Меню состояло всего из одного блюда – сэндвичи с жаренной свининой. Подъехав к такому ресторану, подбегал официант и записывал заказ. Выходить из машины, кушать в самом заведении не было необходимости, всех устраивало быстрота и в тоже время простота. Образовывались целые сети таких заведений по всем штатам Америки.

Уже к 1935 году официанты ездили на роликовых коньках, а вскоре клиенты сами делали заказ через устройство громкой связи. Не обошлись и без модернизации меню. Так, например Вайэн – владелец ресторана “Bar giant”, (Бар Великана) или “Боб’з пэнтри”, создал превосходный чизбургер, взамен надоедливому гамбургеру. Аппетитный, состоящий из двух котлет говядины, имея большой размер – чизбургер, пришелся по вкусу всем.

Успех был настолько велик, что уже к 1937 году Вайэн создал сеть ресторанов с названием Боб’з (Бар Великана) по всей Калифорнии. Его сэндвичи хотели отведать все, кто бывал в таких закусочных. До создания франчайзинга в сети быстрого питания с 1940 по 1950 года, Вэйн продал право на использование своего названия, вывески дюжине владельцев Драйвинов.

1932

1935

1937

Появление первого Mcdonald'S

Открытие первого ресторана типа барбекю. Братья Дик и Мак Макдональды именно в этом году открыли свой первый ресторанчик на пересечении Четырнадцатой улицы и улицы «Е» в Сан Бернардино, Калифорния. Это был типичный ресторан, предлагающий довольно обширное меню и куда можно заехать на автомобиле.

Основание Макдональдс. Братья Макдональд закрывают свой ресторан на три месяца для проведения изменений. В декабре заведение вновь открывает свои двери, чтобы предложить самообслуживание и все тот же drive-in. Стекланную посуду, вилки и ложки заменили пластиковыми тарелками, стаканчиками, оснастили бумажными пакетами под мусор Меню сокращено до 9 наименований: гамбургер, чизбургер, прохладительные напитки, молоко, кофе, картофельные чипсы и кусок пирога. Основа меню гамбургер за 15 центов.

Картофель фри вытесняет чипсы из меню. Также дебютирует новый продукт — молочный коктейль.

1940

1948

1949

50 – е годы

Поездка Рэя Крока на Запад. Продавец мультимиксеров посещает ресторан Макдональдс в Сан-Бернардино, с целью продать эти самые миксеры. 52-летний Крок удивлен работой ресторана. От братьев он узнает, что они ищут агента по франчайзингу, который расширил бы их бизнес по всей стране. Рей Крок словно прозрел и решает связать свое будущее с гамбургерами.

Открытие ресторана Макдональдс в Дес-Плейнс. 15 апреля Крок открыл свой собственный ресторан в Дес-Плейнс, Иллинойс. Внимание посетителей привлекало здание с сочетанием красных и белых цветов, которое спроектировал архитектор Стэнли Местон (Stanley Meston). Поскольку идею Золотых Арок, пронизывающих здание, Местон категорически отверг, то их автором стал Джордж Декстер (George Dexter) — это придавало ресторанам Макдональдс дополнительную привлекательность. Продажа первого дня составила \$366,12.

Рей Крок нанял Фреда Тернера (Fred Turner) — это будущий главный председатель правления компании. Начав с должности простого работника ресторана в Дес-Плейнс, Фред Тернер вскоре стал главным человеком, определяющим качество, обслуживание и чистоту. Этим принципам компания руководствуется и по сегодняшний день.

1954

1955

1956

1958

Макдональдс продал свой 100-миллионный гамбургер.

1959

Сотый ресторан открыт в Фонд дю Лак, Висконсин.

1961

Открытие Университета гамбурге рологии в ресторане Елк Гроув Вилледж, Иллинойс (Elk Grove Village, Illinois). Выпускники получали степень бакалавра по гамбургерологии. В этом же году Рэй Крок выкупает все права на компанию Макдональдс, а также на использование бренда. Также появляется новое перечеркнутое «М» лого.



Посетителям представлен Филе-о-Фиш. Его придумал Лу Грон (Lou Groen), владелец ресторана в Цинциннати, с целью привлечь посетителей среди католиков, которые населяли близлежащие районы.

Открывается первый Макдональдс с сидячими местами в Денвере, Колорадо.

1963

1962

Конец 50 – х и 60 – е годы

Середина и конец 60 – х годов

Макдональдс отмечает свою десятую годовщину и выходит на рынок со своими акциями. Одна акция компании в то время стоила 22.50 американских доллара. Первый телевизионный коммерческий ролик. В нем появляется Рональд Макдональд и поскольку ролик показывался достаточно часто, то вскоре его персонаж становится очень известным.



1965

Макдональдс выходит на международный уровень — первые рестораны открываются в Канаде и Пуэрто Рико. Придуманная Джимом Деллигатти Биг Мак, добавлен в национальное меню. Наряду с Биг Маком, на национальном уровне представлен горячий яблочный пирожок, который придумал франчайзи из Кноксвилля — Литтон Кочран (Litton Cochran). Гамбургеры для олимпийцев. Спустя каких-то 13 лет после открытия первого ресторана, Макдональдс становится партнером Олимпийского движения, доставив самолетом в Гренобль (Франция) гамбургеры американским атлетам, которые соскучились по привычной еде. 1000-й ресторан открывается в Дес-Плейнс, Иллинойс.

1967

Золотые Арки сильно видоизменяются. В ходе ухода от красно-белого дизайна зданий, акцент делается на более привлекательный дизайн знаменитых арок.



1968

1971

Друзья Рональда — Большой МакЧиз, Капитан Крюк, Биг Мак присоединились к нему в Макдональдслэнд. «Вы заслужили перерыв» (You Deserve a Break Today) — знаменитая в США реклама была запущена в этом году. Более известная как «Чистота» или «Ведро и швабра», она показывала персонал Макдональдс, наводящий чистоту.

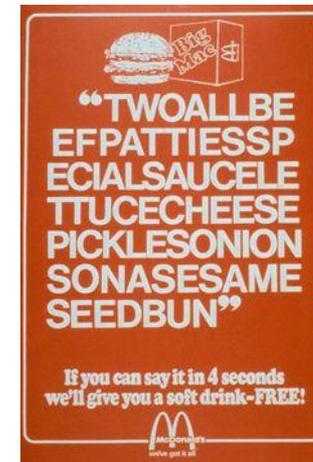
1973

Дебют Роял Чизбургера.



1974

Открытие первого Дома Рональда Макдональда в Филадельфии, Пенсильвания. Запущена знаменитая рекламная кампания Биг Мак в виде скороговорки.



Завтрак в Макдональдс. МакМаффин с яйцом придумал Херб Петерсон (Herb Peterson), владелец ресторана в Санта Барбара, Калифорния. Новая концепция Drive-thru или как он называется в России МакАвто. Первый ресторан с МакАвто был открыт в Сиера Виста, Аризона. Солдатам, из расположенного неподалеку форта, было запрещено покидать автомобили. Макдональдс решил эту проблему, придумав drive-thru.

1975

Начало и середина 70 – х годов

Конец 70 – х годов

Баскетбольная команда «All American High School Bascetball Team». В ее список включена бывшая звезда НБА Ирвин «Мэджик» Джонсон (Earvin «Magic» Jonson).

5000-й ресторан открыт в Канагава, Япония.

На национальном уровне представлен Хэппи Мил, темой оформления коробки был цирковой вагон.

1977

1978

1979

1980

Макдональдс отмечает свой серебряный юбилей — 25-ти ление.
6000-й ресторан открыл свои двери в Мюнхене, Германия.

1981

Рост на международном рынке, первые рестораны Макдональдс открываются в Испании, Дании и на Филиппинах.

1983

Макдональдс присутствует в 32 странах по всему миру. На конец года насчитывается уже 7778 заведений. Открытие обновленного Университета гамбургерологии в том же Елк Гроув Вилледж. Чикен Макнаггетс представлены на Родине компании.

80 – е годы

Журнал «Fortune» назвал гамбургеры в Макдональдс среди 100 продуктов, которые в Америке делают лучше всего.
10000-й ресторан открыт Дейл Сити, Вирджиния

15 апреля компания отметила свой 30-ти летний юбилей. Открытие музея в Дес-Плейнс в первом ресторане, принадлежавшем Рэю Кроку. Вся обстановка была восстановлена в первоначальном виде.

Смерть Рэя Крока 14 января, основателя и старшего председателя компании.
Макдональдс и его франчайзи спонсируют строительство Олимпийского бассейна в Лос-Анджелесе.
Представлена новая рекламная компания: «Хороший момент для отличного вкуса в Макдональдс» (It's a Good Time fo the Great Taste of McDonald's)

1988

1985

1984

1990

31 января открывается первый ресторан Макдональдс в Москве на Пушкинской площади. В день открытия было обслужено более 30000 посетителей. Журнал «Life» включил Рэя Крока в список 100 наиболее важных американца 20 века.

1992

Открытие Макдональдс в Варшаве, Польша. Продажи в этот день били все рекорды.

1995

Новая рекламная компания: «Был ли у Вас перерыв сегодня?» (Have You Had Your Break Today?)

90 – е годы

Новая концепция на кухне ресторанов: «Сделано для Вас» (Made For You). Первоначально была задействована в американских ресторанах и позволяла более гибко готовить сэндвичи учитывая пожелания посетителей.

Новая рекламная компания: «Кто-то сказал Макдональдс?» (Did Somebody Say McDonald's?).

Запущен сайт mcdonalds.com. В наши дни компания имеет отдельный сайт в большинстве стран, где представлена.



1998

1997

1996

2000 – е годы

В меню представлен фруктовый йогурт: ванильный йогурт с низким содержанием жира, ягоды и мюсли, посыпанные сверху. Новая рекламная кампания: «Нам нравится когда Вы улыбаетесь» (We Love to See You Smile).

16 февраля представлен премиум сэндвич Big N' Tasty. (В России продается аналог — Биг Тейсти)

Макдональдс в Японии впервые появляется в списке NASDAQ — одной из трех основных фондовых бирж США.

20 ноября 2002 года назначен компанией, как МакХэппи День (McHappy Day). Эта акция направлена на помощь Благотворительному фонду Дома Рональда Макдональда, а также на воспитательные учреждения для детей в других странах. С момента основания по всему миру было собрано более 170 миллионов долларов.

15 апреля Макдональдс опубликовал первый отчет о социальной ответственности. Запущено долларовое меню в США — некоторые продукты предлагаются по цене в 1 американский доллар.

Запущена стратегическая программа «План победить» (Plan to Win), которая сфокусирована на людях, продуктах, месте и цене и направлена на повышение впечатления от посещения ресторанов и увеличение продаж и заказов.

В меню добавлены премиум салаты.

В Дании открывается первый в мире ресторан, где в оборудовании не используются гидрофторуглероды — холодильный агент, разрушающий озоновый слой (HFC-free).

В меню появились сладкие оладьи McGriddles.

Запущена глобальная кампания «I'm lovin' it» — «Вот, что я люблю»

2001

2002

2003

15 апреля Макдональдс отмечает 50-ти летний юбилей компании.

2005

↓ ↓ ↓

В меню добавлены Роллы (Wraps) .
На упаковки добавлена информация о пищевой ценности — это произошло на Зимних Олимпийских играх в Турине.
Голос Макдональдс (VOM — Voice of McDonald's) — глобальная программа для открытия новых талантов среди работников компании.

2006

↓ ↓

Изменение в оформлении упаковок — 24 специально отобранных людей, изображены на упаковках.

2007

↓ ↓ ↓

Глобальный редизайн упаковок — самый обширный в истории бренда Макдональдс. Ноль граммов транс-жиров — такое заявление делает компания 22 мая, отныне в продуктах с курицей, рыбой и знаменитом картофеле фри не содержится эта разновидность ненасыщенных жиров.
Подразделение компании в Китае открывает свой 1000-й ресторан в этой стране.

2008

МакКафе (McCafe) выходит на национальный уровень.

Angus Third Pounder — новый гамбургер представлен в трех вариантах: с грибами, беконом и делюкс.

Здание офиса компании получила самую известную награду, как строение дружественное по отношению к окружающей среде.

Выбор Роллов (Wrap) расширен еще одним — Mac Snack Wrap.

Коктейли и фраппе в МакКафе представлены в США 13 июля. Клубничные, банановые и со вкусом лесных ягод коктейли, а также фраппе мокко и карамель доступны в трех размерах. Бесплатный Wi-Fi для посетителей Макдональдс в более чем 28000 ресторанах по всему миру.

Макдональдс представлен в 119 странах: открыты новые рестораны в Боснии и Герцоговине, а так же в Тринидад и Тобаго. Расширен выбор более здоровых продуктов, главным образом в Хэппи Мил.

2009

2010

2012

Настоящее время

McDonald's сегодня – это самая крупная сеть ресторанов по всему миру. Ее персонал насчитывает более 450 000 человек, а ежегодный доход составляет не менее 20 миллиардов долларов. На 2017 год рыночная стоимость McDonalds равняется \$136,93 млрд. На конец 2018 года под торговой маркой McDonald's работало 37 855 ресторанов, из них 35 085 на правах франчайзинга. Корпорация входит в список крупнейших компаний США Fortune 500. 25 марта 2019 года компания McDonald's объявила о покупке израильского ИТ-стартапа Dynamic Yield Ltd, который занимается технологиями в сфере искусственного интеллекта. Сделку называют самой крупной в истории корпорации за последние 20 лет, по неподтвержденной информации, её сумма может составлять \$300 млн[†]

Инновация 1

Обувь для улучшения спортивных результатов

Представьте себе обувь, которая позволяет вам быстрее бегать, резче разворачиваться и выше прыгать. Именно в этом состоит основная идея конструкции новых кроссовок Adidas Futurecraft 4D. Их подошвы адаптируются к нуждам своих владельцев. Подгонка происходит не только по размеру и форме, но еще по гибкости, смягчению удара, амортизации и так далее. Глава проекта Эл Ван Ной рассказывает, что Adidas подстраивает под потребности спортсмена «каждый квадратный миллиметр подошвы» с помощью 3D-печати. Более традиционные методы подгонки обуви потребовали бы недели работы, однако подошвы Futurecraft 4D печатаются всего за два часа. Возможно, в будущем Adidas наладит из производство прямо в магазинах. Начиная с середины декабря Adidas выпускает стандартную версию «умных» кроссовок, чьи подошвы сконструированы на основе собранных за 17 годах данных от бегунов.

Инновация 2

Очки для слепых

Миллионам слабовидящих людей тяжело передвигаться в мире зрячих. Белые трости и собаки-поводыри отчасти облегчают задачу, но имитировать настоящее зрение они не могут. А eSight 3 — может. Гаджет проще описать, как самую мощную в мире пару очков. Когда пользователь надевает eSight, очки записывают видео в высоком разрешении, а потом модифицируют его при помощи увеличения, контраста и проприетарных алгоритмов. Получившиеся кадры слабовидящие способны разглядеть, что дает им шанс участвовать в различных ранее недоступных занятиях, включая спорт. Производство устройства запустили в прошлом феврале, оно стоит 9 995 \$. Такая цена доступна не всякому, поэтому компания помогает будущим покупателям найти спонсоров. Вместе с тем eSight 3 дешевле своей предыдущей версии, а еще быстрее и легче. Гаджет также получил улучшенную систему приближения. На сегодняшний день, по оценкам компании, более 1 000 пациентов использует его.

Инновация 3

Переводчик в реальном времени

Несколько новых прототипов наушников, в том числе Google Pixel Buds, которые уже продаются, обещают делать перевод с одного языка на другой в режиме реального времени прямо в ухо. Такие наушники могут лишить всех переводчиков работы и кардинально изменить коммуникацию между людьми по всей планете.

Инновация 4

Кружки, которые подогревают ваш кофе

Любой, кто когда-нибудь пробовал кофе, знает, как сильно температуру влияет на его вкус. Слишком горячий напиток ошпарит рот, слишком холодный вообще едва ли стоит пить. По одной оценке, у вас есть всего лишь 37 секунд, чтобы насладиться свежесваренным кофе при идеальной температуре. «Мне это показалось нелогичным», — говорит Клей Александер, генеральный директор и основатель компании Ember Technologies. Так что он изобрел выход: кружку из нержавеющей стали Ember mug. Емкость укреплена белым керамическим покрытием, и в течение часа поддерживает кофе или чай горячим. Точная температура в диапазоне от 48,8 градусов Цельсия до 62,7 настраивается через приложение. Если чашку держать на зарядной подставке, то греться она будет неограниченное время. Это второе устройство из серии Ember, в прошлом году стартап выпустил тамблер с контролем температуры. Новая чашка готова стать неизменным атрибутом каждого стола. Ember mug запустили в продажу только 9 ноября, а в американской сети Starbucks уже продали 4 600 экземпляров.

Инновация 5

Адаптируемые безвоздушные шины

В будущем наши машины станут умными, а шины — еще умнее. По крайней мере, именно это предлагает Michelin. Убедительным аргументом такой точки зрения служит концепт Vision, представленный в этом году ради демонстрации потенциала технологии шинного производства. Для начала, новые шины безвоздушные, и о накачке переживать не надо. Они сделаны из переработанных материалов, чтобы уменьшить количество отходов. Самая впечатляющая черта заключается в напечатанных на 3D-принтере протекторах, которые можно менять в зависимости от дорожных условий, не меняя всю шину. Задача заключается в том, чтобы придумать быстрый способ замены протекторов, утверждает один из руководителей проекта Терри Геттис. «Потребители захотят, чтобы их шины были готовым за несколько минуты», — считает он. По оценкам Michelin, настолько продвинутая шина появится не раньше чем через 20 лет. Некоторые ее черты, вроде безвоздушной конструкции и датчиков определения износа протектора, могут стать общепринятыми через несколько лет.
