**Содержание**

Введение ………………………………………………………………………………………………………………………………… 2

История появления компании «McDonald’s Corporation» ……………………………………………….. 3

Маркетинговые хитрости McDonald's ………………………………………………………………………………… 5

Мировая сеть ресторанов McDonald’s ………………………………………………………………………………… 7

Появление Макдональдса в России ……………………………………………………………………………………. 9

Деятельность благотворительного фонда Рональда Макдональда ………………………………….10

Заключение …………………………………………………………………………………………………………………………… 12

Список использованных ресурсов ………………………………………………………………………………………. 13

**Введение**

Макдональдс по праву можно назвать империей быстрого питания. Такому темпу развития и популярности может позавидовать любая сеть общественного питания. Это одна из причин, по которой я выбрала данную тему. Также меня интересует идея создания, особенности сети, распространение по миру и секреты, которые использует Макдональдс для поддержания популярности и зависимости людей.

Лично я не являюсь фанаткой продукции Макдональдс. Правда, захожу иногда, имею пару излюбленных позиций. Но если мне дадут возможность посетить другую сеть фаст-фуда, то, вероятно, выберу её.

Чем же еще может гордиться Макдональдс, кроме прибыли? Конечно, своей интересной и долгой историей. Думаю, большому количеству людей, так же как и мне, будет интересно узнать о появлении идеи, развитии, взлетах и падениях компании, усовершенствованиях и людях, которые начали и продолжили это дело. Будет полезно позаимствовать пару идей и секретов у них, если, возможны, вы планируете в будущем открыть свой собственный бизнес.

**История появления компании «McDonald’s Corporation»**

Все началось в Сан Бернардино (штат Калифорния) в середине 40-ых 20 века братьями Мак и Дик Макдональд. Они открыли небольшой ресторанчик для автомобилистов, который приносил им стабильно 200 тысяч долларов в год. Позже прибыль и популярность ресторана начала стремительно падать вследствие открытия огромного количества похожих ресторанов. Братья понимали, что надо что-то менять.

Новый ресторан Макдональды открыли в 1948 году. Они ввели систему самообслуживания, уменьшили ассортимент предлагаемых блюд, переделали кухню под массовое обслуживание. Это позволило снизить цены на гамбургеры с 30 центов до 15. Оснастили кухню оборудованием из нержавейки, причем разместили его так, чтобы получалась технологическая линия с четкой последовательностью операций, где каждый сотрудник выполняет самые элементарные действия. Такого еще никогда не было в Калифорнии. Вскоре бизнес начал приносить по 350 тысяч в год.

Логотип МакДональдс своим появлением обязан Дику Макдональду, одному из братьев-основателей. При строительстве ресторана в Фениксе (штат Аризона), архитектор Стенли Метсон представил братьям свой проект. Новое здание должно было иметь прямоугольную форму и красную крышу. Но Дику проект не понравился, по его мнению, здание должно было стать революционным в области общественного питания. Дик внес в проект свои корректировки: добавил две большие золотые арки сверху здания. Архитектор арки не одобрил. Далее Дик Макдональд отправился к Джорджу Декстеру, изготовителю вывесок. Именно так и появился на свет прототип будущего логотипа Макдональдс. Автором сегодняшнего логотипа МакДональдс стал Джим Шиндлер, изобразивший крышу ресторана, сквозь которую проходили золотые арки в виде буквы «M». В 1968 году линии крыши с логотипа исчезли, добавилось само название бренда.

Согласно задумке, арки символизируют идею того, что обладание франшизой McDonalds можно сравнить с наличием «золотой жилы». Кроме того, золотые арки олицетворят собой ворота в успешный бизнес. Красный и желтый цвета, выбранные в качестве фирменной палитры МакДональдс, также не случайны. Желтый и красный не только составляют яркое сочетание, но и, согласно мнению психологов, вызывают аппетит, что весьма актуально для сети ресторанов быстрого питания.

Мак и Дик Макдональды в своем ресторане для приготовления коктейлей использовали мультимиксеры, причем не один, как было в большинстве ресторанов и кафе, а восемь. А поставлял аппараты братьям предприниматель Реймонд Крок, и он же предложил Макдональдам расширять бизнес, продавая франшизы, открыв цепь ресторанов.

В 1955 году Рей открыл свой первый ресторан McDonald’s в Дес-Плейнз (штат Иллинойс) и организовал франчайзинговую компанию «Макдоналдс Систем, Инк», которую через пять лет переименовали в «McDonald’s Corporation». Компания должна была выплачивать 1,9% своего ежемесячного дохода, из которых 1,4% отходили Кроку, как ведущему все дела, а 0,5% братьям Макдоналд за идею.

Вначале бизнес шел очень плохо, так как бизнесмены не доверяли такой новинке как фастфуд. Но однажды франшизу приобрел журналист Сенфорд Агатье, доходы которого в быстрый срок превысили доходы самого Крока. После этой покупки бизнесмены увидели, что эта идея становится популярнее, и они стали скупать франшизы в огромном количестве. А уже в 1961 году Рей Крок выкупил компанию у братьев Макдональд почти за 3млн долларов. Но таких денег не было у Крока, кредит ему не выдавали из-за недоверия бизнесу, связанным с фастфудом, и он с финансистом Гарри Зонненборн открыл компанию «Франшиза Истэйт», Деятельность которой являлась приобретением земли вместе с ресторанами для McDonald’s . Организация «Макдоналдс Систем, Инк» арендовала землю для ресторана сроком на 20 лет за 700 долларов в месяц. Но ресторан, покупающий франшизу, должен платить по 1000 долларов в месяц, а потом же процент от доходов, и на депозит 10000 долларов, и через 10 лет они возвращаются покупателю в размере 5.000 долларов, то есть 50% от всего депозита, а оставшийся 50% еще через 10 лет. В результате получалось, что сами владельцы ресторанов и платили за землю, так как 10000 долларов и было первоначальным взносом «McDonald’s Corporation». Так как получается, что компания «McDonald’s Corporation» сдает в аренду здания ресторанам, то в отчетах их можно записать в активы организации, а так как со временем цены на недвижимость растут, то это можно отразить доходом компании. Что было и сделано в отчетах, предоставленных банку для получения кредита. В конечном итоге Крок получает кредит и свободу дальнейшим действиям.

В 1968 году Рей Крок передал свое дело своему «сыну» Фрэду Тернеру (он был главным управляющим на протяжении многих лет), он принимал участие в делах компании до самой смерти. Умер мужчина в 1984 году, не дожив всего 10 месяцев до своего 500-миллиардного биг мака.

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 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. А открыли первый ресторан за пределами США 1 июня 1967 года, в Канаде, и с этого момента гонка началась.

**Маркетинговые хитрости McDonald's**

Макдональдс – феноменальная сеть заведений качественного и быстрого питания, которая является заслуженно прародительницей современного фастфуда. Данная сеть быстрого питания является тем идолом, на который равняются десятки, а то и сотни последователей по всему миру. Существует 9 секретов успеха Макдональдс, которые позволили данной компании занимать лидирующие позиции в мире не первый десяток лет.

1. Мимо тяжело пройти

Согласно последних исследований, более 70% людей посещают Макдональдс спонтанно, и, как правило, предварительно не планируют, есть именно в этом месте, поэтому строят здания там, где шанс принятия такого решения максимальный, то есть в местах со скоплением людей.

1. Антикастинг

На кассе вы вряд ли встретите очень красивую и привлекательную девушку, потому что политика компании основывается на так званном «антикастинге». Девушек выбирают, таким образом, чтобы они не привлекали внимание клиента, точнее сказать, чтоб своим видом они не отвлекали потенциального покупателя от меню. Выбрал еду, купил, ушел, подошел следующий. Всем девушкам, работающим в McDonalds, запрещено ярко краситься, делать маникюр, пользоваться на работе духами, использовать украшения. В 70- х годах в McDonald’s работали только одни мужчины, однако, со временем эту позицию пересмотрели и начали брать на работу девушек. Основатели сети ресторанов поначалу были обеспокоены таким поворотов событий (стоит сказать, что они были вынуждены принимать на должность официанток девушек), так как такое положение вещей могло пошатнуть весь принцип работы, ведь сотрудники-мужчины отвлекались бы на девушек во время исполнения своих служебных обязанностей.

1. Полюби ее ребенка, и она полюбит тебя

В Макдональс система, направленная на работу с детьми, продуманна до каждой мелочи: специальные игровые площадки с горками, детское меню и игрушки, проведение дней рождения по лояльным ценам, маленькие бонусы и подарки в виде шариков для тех малышей, которые стоят в очереди вместе со своими родителями, изобилие внимания и невероятная терпимость со стороны персонала фастфуда. И самая гениальная вещь, направленная на работу с детьми – это Хеппи Мил. Данная сеть создала такие условия для детей, потому что они быстро поняли, что не родители приводят своих детей, а все наоборот.

1. Кладите больше «по умолчанию»

В стандартах компании прописано: «Если покупатель не указывает какую порцию он хочет, значит следует продавать ему самую большую». Таким образом сокращается время заказа (и значительно пополняется касса ресторана. Еще один хитрый прием Макдональдса – посетителю всегда предлагают взять еще чего-нибудь «попробовать». Самое главное это то, что персонал никогда не употребляет частицу «не», так как руководство опасается запрограммировать посетителя на отрицание.

1. Ценовая политика

Цены в Макдональдс постоянно меняются, но это делается настолько ловко, что вы даже и не замечаете. Холодные напитки стоят значительно дешевле горячих (чая и кофе). Поэтому их покупают гораздо чаще. Руководство компании сделало это намеренно, потому что именно холодные напитки со льдом стимулируют аппетит.

1. Долго не засиживаемся

Макдональдс – это не кафе и не ресторан, а фастфуд. Посетители тут не должны долго задерживаться. Если посетитель задержится надолго, то для новых покупателей не хватит места, а это значит, что потеряется определенный процент выручки. Поэтому, основная цель – создать текучку и заставить посетителя как можно быстрее покинуть заведение. Для этого созданы все «условия». Мебель в Макдональдсе неудобная, твердая, она не двигается. Расчет идет на то, что вы попросту поедите и уйдете, освободив место другим посетителям. Тесно расставленные столы и стулья расположены так не только ради увеличения количества посадочных мест. Мало кому приятно во время еды ощущать прикосновения снующих туда-сюда людей, поэтому каждый непроизвольно стремиться поскорее, поесть и уйти из этой тесноты. Быстрая ритмичная музыка заставляет клиентов бессознательно подстраиваться под свой ритм и быстрее заканчивать трапезу.

1. Ароматы и вкус

Уже сотни, а то и тысячи статей написаны о том, что в Макдональдс используются искусственные усилители вкуса, а также специальные ароматизаторы, которые развеивают запах фастфуда на километры. Без этого никак нельзя обойтись – на кухне все блюда приходят практически готовые – замороженные, из-за чего и теряется натуральные вкусовые качества продуктов. Добавки для привлечения посетителей и создания иллюзии «живого» запаха из печи.

1. Дело привычки

Попробуйте угадать, как часто в Макдональдс менялось меню и вкус предлагаемых продуктов? Если вы сказали, что практически никогда не менялось, то совершенно правы. Вкус бургера не изменялся с 1967 года, именно с того момента как он появился. Если человек идет в Макдональдс , то он четко знает, что сегодня, завтра, через год или пять лет, он сможет отведать тот же вкусный Биг Мак, с тем же соусом и добавками. Тем самым Макдональдс вырабатывает определенную привычку у своих посетителей, а также показывает, что является стабильной и надежной компанией. Однако, людей привлекают и новинки, поэтому в меню Макдоналдс всегда добавляются сезонные блюда, и они всегда будут приятного вкуса и запаха.

1. Библия Макдональдс

В Макдональдс существует свой свод правил примерно из 750 страниц, который отвечает за любое действие не только работника, но и посетителя. Там написано все: начиная от того, какая температура должна быть при жарке котлеты, и заканчивая тем, что должен говорить кассир всем клиентам и в каких ситуациях.

ККЧД и ККК — это два главных принципа работы всех Макдональдс. Новички их записывают и заучивают наизусть, хором повторяя вслух, как молитву. За аббревиатурой ККЧД скрываются слова «культура, качество, чистота, доступность». За ККК соответственно «контакт, коопеpация, кооpдинация». Собственно, на этом и держится привлекательность Макдональдс для общественности, пусть даже и подсознательная.

**Мировая сеть ресторанов McDonald’s**

Под брэндом McDonald’s работает более 31 000 ресторанов, в которых работает более 1,5 миллиона людей, в более чем 119 странах на 5 континентах (из них значительная часть — по франчайзингу, поэтому ассортимент ресторанов, размер и состав порций может сильно различаться в разных странах).

Ассортимент ресторанов включает гамбургеры (в том числе знаменитый «Биг Мак»), сэндвичи, картошку фри, десерты, напитки и т. п. В большинстве стран мира в ресторанах сети продают пиво, однако в России рестораны «Макдоналдс» являются полностью безалкогольными. Так же меню российского Макдональдс периодически вводит Биф А-ля Рус с ржаной булочкой и беконом, огромное количество разнообразных пирожков, а иногда и блинные рулетики на завтрак. В немецком меню популярен бургер с тремя жареными сосисками, в итальянском сэндвич с моцареллой и прошуто. Турецкие рестораны предлагают McTurko (разновидность кебаба) и кисломолочный напиток — айран. В израильском Маке можно съесть самую настоящую шаурму McShawarma и шашлык McKebab, которые завернуты в лепешку. Чизбургеров в Израиле вы не найдете. Особенно выделился азиатский Макдональдс. В Гонконге посетители могут попробовать суп с лапшой и курицей, а также картошку Shake Shake Fries со вкусом водорослей и шашлыка. Сингапурские и индонезийские McDonald`s заменили хлебные булочки гамбургеров рисовыми лепешками. Также тут обязательно надо отведать мороженое со вкусом экзотического фрукта — дуриана. В Таиланде перед входом в Макдоналдс вас встречает фигура знаменитого клоуна Рональда Макдоналда, который наклонился вперед в позе приветствия. Тут любят пирожки с овощной начинкой, а также бургер с острым соусом McSpicy.

В целях обеспечения населения государства, в котором работают рестораны сети, рабочими местами, принципиальной доктриной компании «Макдоналдс» является использование только местных продуктов. Практически все продукты, продающиеся в ресторанах сети «Макдоналдс» в какой-либо стране, произведены в этой стране. В процентном соотношении количественный состав местных продуктов колеблется в пределах между 70 и 85 процентов, в зависимости от определенной страны (в России, согласно данным компании, эта цифра составляет более 80 %).

В разных странах различны не только меню, но и архитектурным планированием. Батуми может похвастаться одним из самых красивых "Макдоналдсов" мира! Его проектировал архитектор Гиорги Хмаладзе, окончивший Гарвард. 460 стеклянных панелей, окруженных бассейном, делают вид этого здания завораживающим. А для любителей есть на открытом воздухе тут есть патио!

Недавно в Гонконге открылся первый "Макдоналдс" нового поколения. Чем он отличается от старого доброго детища Рональда Макдональда? Здесь есть салат-бар с 19 салатами и возможность создать свой собственный бургер. Революционно новый подход к фастфуду призван "оздоровить" "Макдоналдс", продукция которого стала символом нездоровой пищи.

В "Городе грехов" шикарно все - в том числе и "Макдоналдс"! Этот просторный ресторан оформлен в стиле, использующем элементы современного искусства. Красный цвет, рисунки на стенах, минимализм и необычные светильники по-настоящему западают посетителю в душу.

Канделябры, картины на стенах, антикварная мебель... Даже в туалетах здесь стоит позолоченная сантехника! Можно задаться вопросом: а не слишком ли это роскошно для техасского "Макдональдса"? Он не только красив, но и удобен для мам с детьми - здесь есть "Игроленд", где дети могут провести время.

К Олимпиаде в 2012 г. был построен самый большой Макдональдс в мире в Лондоне. А отличается он от других ресторанов сети специально разработанным дизайном, меню, вместимостью и "экологичностью". Об этом сообщается в пресс-релизе компании McDonald's. Работал он только на период олимпиады. После его разобрали и около 75% элементов были переработаны и использованы вторично. В меню, помимо стандартных блюд McDonald's, тогда присутствовали овсянка и детский обед "Хэппи Мил". Ранее его не включали в меню ресторанов на территории Олимпийской деревни. Меню ресторана было раскритиковано экспертами по питанию, сообщает агентство Associated Press. Они заявили, что большинство блюд, которые предложит ресторан, будут такими же, как в остальных филиалах сети, то есть, вредными для здоровья.

В мире существует более 200 стран, но только в 119 работает Макдональдс. Почему же в ряде стран нет этой сети быстрого питания? Самый очевидный пример – Северная Корея. Из-за наложенных санкций Макдональдс не может работать там, хотя мог бы пользоваться популярностью у местного населения.

Ресторан работал в Боливии в течение 14 лет, но был закрыт в результате довольно неорганизованного политического движения, имевшего целью помешать сети получать нормальную прибыль. Боливийский президент Эво Моралес, заявлял о том, что компания стремится к мировому господству, и усилил давление на сети ресторанов быстрого питания. «Они не заинтересованы в здоровье человека, только в своем заработке и корпоративных прибылях» − сказал Моралес.

Макдональдс сообщал, о том, что рассматривает возможность открытия филиалов в Гане в начале 2011 года. Но план был свернут, поскольку в результате исследований стало ясно, что граждане африканского государства недостаточно платежеспособны, чтобы стать постоянными клиентами.

К моменту распада союза Сербии и Черногории и образования независимого государства Черногория в 2006 году, в Сербии уже существовали заведения Макдоналдс в крупных городах, а 1 июля 2004 года Макдоналдс был открыт в городе Будва на Черногорском побережье. Он был сезонным, т.е. работал только в период курортного сезона. Однако вскоре после обретения независимости Черногории он был закрыт, есть сведения, что договор на аренду земельного участка был признан ничтожным и расторгнут, а место было использовано для других целей. Больше ни одного заведения сети в Черногории так и не появилось, в то же время в Сербии сеть продолжала развиваться, и сейчас на ее территории Макдоналдсы есть в городах, даже менее крупных.

Таким образом, в некоторых странах Макдоналдс вообще запрещен. Это Северная Корея, Боливия, Македония, Ганы, Зимбабве, Исландия, Йемен, Бермудские острова, Черногория и Казахстан. Тем не менее, сеть ресторанов быстрого питания McDonald’s динамично развивается. Сложно сказать, сколько точно закусочных они открыли к данному моменту. Новые кафе открываются практически раз в два месяца, поэтому можно назвать лишь приблизительное количество — около 32,5 тысяч.

**Появление Макдональдса в России**

Открытие Макдональдс в СССР планировалось еще в 70-ые годы, но разрешения Коммунистической партии Советского Союза получено не было. Только 31 января 1990 году на Пушкинской площади в Москве открыли первый ресторан быстрого питания "Макдоналдс". В этот день обслужили более 30.000 - 35.000 людей, установив мировой рекорд первого рабочего дня в истории «Макдональдс». До этого он принадлежал Будапешту, обслужившему 9100 посетителей.

Главное управление общественного питания подписало договор с канадской фирмой "Макдоналдс Ресторантс оф Канада Лимитед" о создании совместного предприятия – «Москва – Макдональдс» 29 апреля 1988 года. В газетах за 1988 год писали, что «Макдональдс» будет принимать на работу студентов и учеников школ, причем на неполный рабочий день и получать они будет от 2 до 2,5 рублей в час. Что так привлекало людей? Ответ элементарен, невиданная американская еда. Продавцы были непривычно расторопны и улыбчивы, чаевых не просили, не обсчитывали, как обычно в советских ресторанах. Непривычная чистота кругом. Каждый зал создавал свою зону: французскую, японскую или американскую. В туалетах было все хорошо оборудовано, вовремя убиралось и можно было помыть руки с жидким мылом! Такие простые вещи были непривычны для советских граждан, неизбалованных комфортом и разнообразием. Макдональдс в то время стал символом перемен. Для производства полуфабрикатов был открыт в 1992 году МакКомплекс, который производил порядка 70.000.000 килограмм продуктов в год.

Вскоре были открыты еще два ресторана, один из которых располагался на Тверской, а второй на Старом Арбате.

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.

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. Это позволяет заказывать и получать продукцию, находясь в своем автомобиле. А 13 мая 2015 года был открыт 500 ресторан Макдональдс в России, в городе Екатеринбург.

В 2012 году в Орле открылся первый ресторан ведущей мировой сети быстрого питания «Макдоналдс». Он начал работать в открывшемся торгово-развлекательном центре «Рио». В новом ресторане есть детская комната и «МакАвто». В 2015 году в Орле открыли второй ресторан "Макдональдс". Теперь и посетители торгово-развлекательного комплекса "ГриНН" могут насладиться традиционными гамбургерами. К нововведениям, появившимся в "Макдональдсе" не так давно, можно отнести современные IT-технологии. Чтобы обеспечить привычно быстрое обслуживание, компания предлагает киоски самообслуживания. Орловцы могут самостоятельно сформировать заказ, оплатить его картой и дожидаться его приготовления, сидя за столиком.

Таким образом, в России под брендом «Макдоналдс» работают около 320 ресторанов и 33 000 сотрудников. В 42 заведениях работают кофейни «МакКафе». За год на территории России сеть этих ресторанов отпускает свыше 70.000.000 заказов, в которых примерно 200 миллионов сандвичей, 160 миллионов порций картофеля по-деревенски и фри, а также 180 миллионов напитков и 40 миллионов пирожков. За годы работы в России посетителями «Макдоналдс» уже стали около 3 миллиардов человек.

**Деятельность благотворительного фонда Рональда Макдональда**

Дом благотворительности Рональда Макдональда - это независимая некоммерческая организация, действующая с 1984 года. Основная цель работы Благотворительного фонда – помощь детям, нуждающимся в поддержке. Фонд был основан в США в память Рэя Крока, основателя компании «Макдоналдс», а сегодня работает уже в 63 странах мира. Благотворительный Фонд был зарегистрирован в России в 1995 году.

Кто такой Рональд Макдональд? Это клоун, который является маскотом всемирно известной компании Макдональдс. Костюм Рональда Макдональда, а также различные формы его имен являются собственностью фирмы «Мак Дональдс». Все эти атрибуты зарегистрированы в качестве торговых марок компании McDonald’s. Квалифицированные сотрудники обучают актеров одинаковой манере изображения популярного клоуна. Такая игра в сочетании с идентичными костюмами позволяет создать иллюзию единого персонажа. По знаменитости он уступает только Санта-Клаусу. Не раз компании поступала предложение о том, чтобы отправить в «отставку» Клоуна, так как он якобы вызывает ожирение у детей, является плохой рекламой. Но все попытки провалились, потому что Макдональдс заявил, что Рональд Макдональд является послом добра, и отвечать за свой выбор каждый должен сам.

На сегодняшний день организация является глобальной сетью и представлена в 57 странах тремя различными программами:

- Дом Рональда Макдональда,

- семейная комната Рональда Макдональда,

- передвижной центр Рональда Макдональда.

В настоящее время в различных странах и регионах по всему миру расположены 324 Дома Рональда Макдональда. Главным образом они предназначены для семей с госпитализированными детьми, которые проходят курсы лечения. Дома Рональда Макдональда обеспечивают нуждающимся семьям 7200 спален каждую ночь, что в совокупности позволяет экономить людям около 257 миллионов долларов.

Второй вид программы — семейная комната. На сегодняшний день в 19 странах таких комнат 161. Они вмещают более 3000 семей каждый день и призваны помогать людям локально, предоставляя возможность проживания и отдыха вблизи своего ребенка.

Последний вид программы благотворительного фонда — мобильные клиники, всего их 43 в 6 странах. Их предназначение — предоставление услуг здравоохранения детям по месту проживания. Программа обслуживает более 100 тысяч детей в год и помогает сохранить семьям более 10 миллионов долларов на медицинских и стоматологических услугах ежегодно.

В нашей стране благотворительная организация Дом Рональда Макдональда представлена четырьмя проектами: семейная гостиница, семейная комната, центр Рональда Макдональда и региональная образовательная программа.

Центр Рональда Макдональда открылся достаточно давно, в январе 1996 года и расположен в Москве на улице  Крылатская, д.2. Он представляет из себя физкультурно-оздоровительный комплекс, где занятия проводятся, конечно же, бесплатно. В основном это адаптивно физическая культура, различные спортивные мероприятия, семинары и психологическая поддержка. Каждый год в программах центра принимают участие около 300 детей с ограниченными возможностями, что, несомненно, является огромной помощью для родителей этих детей.

Семейную гостиницу ещё называют Домом Рональда Макдональда. Она была открыта совсем недавно — в июне 2013 года. Расположена в Казани на территории Детской Республиканской клинической больницы. Бесплатная гостиница специально предназначена для проживания родителей, чьи дети проходят длительное лечение в самой больнице. Выздоровление маленьких пациентов проходит значительно быстрее, когда их близкие находятся рядом. Гостиничный комплекс способен принять до 600 семей в год.

На строительство «Дома Роналда Макдоналда» было направлено более 120 млн. рублей. Он состоит из 24 спален, гостиной, игровой комнаты для малышей, игровой комнаты для подростков/компьютерного класса, кухни, столовой и прачечной, санузлов, административных помещений, а также зоны приема и регистрации гостей. Весь первый этаж гостиницы (в том числе 4 спальни) подготовлен для пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья. Также на территории «Дома Роналда Макдоналда» в Казани есть специально оборудованная детская площадка и терраса с выходом в сад. С момента открытия более 3600 родителей и детей воспользовались гостеприимством «Дома Роналда Макдоналда».

Благотворительный фонд «Дом Роналда Макдоналда» открыл 12 «семейных комнат» для родителей, чьи дети проходят длительное лечение в больницах на территории России. Эти комнаты располагаются на территории различных больниц и оборудованы всем необходимым для временного проживания родителей с детьми. Как правило, семейные комнаты напоминают квартиру, где имеется гостиная кухня, спальня, игровая комната и так далее. Первая семейная комната в России открылась в июне 2004 года в Институте Детской Онкологии Российской Федерации в Москве. Немного позднее подобные комнаты открылись в Санкт Петербурге, Нижнем Новгороде, Воронеже, Саратове, Самаре, Чебоксарах и Ярославле.

Для сбора пожертвований во многих ресторанах Макдональдс имеются специальные урны, куда любой желающий может бросить, пусть и незначительные средства. В качестве другого вида пожертвований была разработана программа по сбору средств от сдачи тары. Вместо возврата денег, любой человек или организация в автомате для приема тары могут выбрать кнопку пожертвования. В этом случае средства идут на поддержку местного представительства дома благотворительности Рональда Макдональда. Таким способом уже собрано более 4 миллионов долларов.

«МакХэппи День» – это международная благотворительная акция, главная цель которой помочь нуждающимся детям и привлечь внимание общественности к наиболее актуальным проблемам детей. «МакХэппи День» проходит во всем мире с 2002 года и является ежегодным событием во всех ресторанах «МакДональдс». Во время акции выручка от продаж конкретной продукции идет на поддержку здоровья детей: благотворительным организациям или в фонд «Дом Рональда МакДональда» в тех странах, где он есть. Начало благотворительной деятельности в МакДональдс положил основатель компании Рей Крок. Он считал, что благотворительная деятельность должна проводиться повсюду, где открыты рестораны «МакДональдс».

Например, в 2015 г. в Испании, все собранные средства, вырученные от продажи сандвича БигМак в день акции 20 ноября, были перечислены в фонд «Дом Рональда МакДональда». В день ребенка в испанских ресторанах каждый БигМак был сделан в форме сердца. «БигМак – это ваше большое сердце», — говорили организаторы акции. Купив один сандвич, посетители ресторанов смогли сделать жизнь детей немного счастливее.

В России на протяжении всего ноября 2015 года в ресторанах «МакДональдс» продавали холщовые сумки с надписью: «Я несу радость». «Потому что каждый из нас несет радость. Можно делать это в одиночку, но вместе нести радость намного проще. Ведь если нас много – мы можем больше. И это называется благотворительность. Чтобы вместе помогать детям», — говорилось в обращении к гостям ресторанов. Поэтому покупая сумку в ноябре, а 21 ноября картофель фри, все посетители помогали больным детям.

В Беларуси во время акции гостям ресторанов предлагалось присоединиться к поезду добра, собрав коллекцию из 12 красочных вагонов-магнитов и главного паровозика. Все средства, вырученные от продажи магнитов, а 20 ноября – от картофеля фри, были направлены на помощь Белорусскому Детскому хоспису и Специализированному дому ребенка в г. Витебск.

Более чем 30 000 ресторанов из более ста стран мира ежегодно принимают участие в благотворительности. В каждой стране свои условия акции «МакХэппи День», но одно ь всегда остается неизменным – это помощь детям.

**Заключение**

Что я могу сказать в заключении? Я была удивлена во время написания проекта не раз. Во-первых, я знала, что данная сеть ресторанов имеет некоторые отклонения в меню разных стран, но не знала, что они подбирают эти блюда, основываясь на религиозных особенностях и культуре людей определенных территорий. Во-вторых, я удивилась тому, кто и как начал популяризировать и развивать быстрое питание в мире. А в-третьих, я удивилась скорости роста некогда неизвестного понятия фаст фуд. Но я разочаровалась в одном. В том, что не братья Макдональд занимались рекламой и продажей франшиз.

В принципе, мое мнение о данной сети быстрого питания не изменилось, но я сделала пару выводов о работе Макдональдс, на которые я буду теперь обращать внимания.

**Список использованных ресурсов**

<https://historybrands.jimdo.com/%D0%B1%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D1%8B/mcdonald-s/>

<http://www.ceo.ru/news/business/brand/mcdonalds-istoria-sozdania>

<http://logos.whim.ru/about/logopedia/505/>

<http://biz-anatomy.ru/vse-stati/prodazhi-i-marketing/makdonalds-9-sekretov-uspeshnogo-marketinga-kompanii>

<http://great-trips.ru/mcdonalds-worldwide.html>

<http://www.bigmacdostavka.ru/interesnoe-o-make/macdonalds-v-mire.html>

<https://ria.ru/economy/20090519/171530725.html>

<http://mcdonalds123.ru/deti/dom-ronalda-makdonalda.html>