

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа №38 г. Липецка

Предметная область "История"
Тема: "История возникновения сетей быстрого питания"

Выполнила:
Сахабаева Жасмин Мансуровна
Учащаяся 9 А класса МБОУСШ №38 г.Липецк
Руководитель проекта:
Черникова Светлана Анатольевна

2021 год

Введение

В настоящее время очень популярны эти быстрого питания. Ну а почему, это можно легко объяснить :

-Первая причина:потому что это просто вкусно,даже если не совсем таки полезно

-Вторая :у многих людей из-за работы просто нет времени заморачиваться с едой, с ее готовкой,поэтому легче всего забежать в какой-нибудь Макдональдс по пути на работу и взять заказ с собой.В этой всей спешке люди врял ли задумывались о том:"

А как это все возникло?"В этом проекте я вам все это как раз таки расскажу

Актуальность

Фаст-фуд актуален практически в любом районе города. Главное, чтобы место размещение было в достаточной степени проходным с разнородным потоком людей. В целом же, фаст-фудом пользуются самые разнообразные категории населения и было бы неправильным считать, что цена в данном случае является основным фильтром. То есть, ошибочно считать, что фаст-фудом пользуются только люди с низким доходом. Необходимо понимание, что фаст-фуд не является просто кафе для еды, это некая культура быстрого и абсолютно демократичного потребления, где комфортно любому посетителю, поскольку фаст-фуд позволяет не демонстрировать социальные атрибуты, потребитель одинаков для заведения, что позволяет ему чувствовать себя безопасно и комфортно.

Цель

Ознакомиться с историей возникновения сетей быстрого питания.Выяснить на сколько это полезно,узнать как это влияет на здоровье человека.

Что такое фаст-фуд



□ Слово «фаст-фуд» (fast food) в переводе в английского обозначает «быстрая еда». Поэтому правильно называть так любое блюдо, которое молниеносно готовится, сервируется и так же быстро съедается.

Что такое фаст-фуд

- Существует несколько разновидностей фаст-фуда.
- Во-первых, это те блюда, которые готовятся в ресторанах или передвижных косяках быстрого питания. Сюда входят картофель-фри, картофель с наполнителями, бургеры хот-доги, разогретая пицца, шаурма и другие подобные кушанья.
- Во-вторых, к фаст-фуду следует отнести все продукты быстрого приготовления, которые можно просто развести водой: лапшу, картофельное пюре, супы и каши.
- В-третьих, фаст-фудом являются всевозможные мелкие закуски, продающиеся в киосках и магазинах: чипсы, сухарики, орешки, печенье, поп-корн. Этот список можно и продолжить. Но в целом фаст-фуд - это то, что можно съесть на ходу, почти не отрываясь от дел.

История фаст-фуда в России

История российского фастфуда в современном понимании этого слова началась в 1988 году.

29 апреля 1988 подписано соглашение об открытии сети ресторанов «Макдональдс» в Москве. По этому поводу вышли статьи в крупных столичных газетах. Сообщалось, что заведения станут источником высокооплачиваемых (от 2 рублей в час) рабочих мест для студентов и школьников.

Но «Макдональдс» была не первой сетью фастфуда в России. Летом того же года открываются уличные палатки финской компании Polar в Ленинграде. В их меню были гамбургеры, чизбургеры, картофель фри и другие традиционные для ресторанов быстрого питания блюда. Жители города вспоминают еду в этих заведениях как дорогую и невкусную. В конце 90-ых сеть прекратила существование в России.

В 1993 в Москве один за другим стали открываться новые рестораны «Макдоналдс». Второй и третий появились на Старом Арбате и в Газетном переулке. К началу 2000-ых их уже было больше сотни в разных городах европейской части России.

В тот же год в ГУМ-е (торговый центр на Красной Площади) открывается ресторан сети «Ростикс». Они очень многое позаимствовали у американской сети KFC, но не являлись их официальными партнерами.

История фаст-фуда в России

В 1999 году у метро «Аэропорт» открылась первая блинная «Теремок». Как и в случае с картошкой, население отлично приняло привычную для русского человека еду и сеть стала стремительно развиваться. Сейчас в ней уже больше двух сотен точек.

В 2004 году в Россию снова пришла американская компания Subway (до этого была неудачная попытка в 1994 году). Первый свой ресторан они открыли на Невском проспекте в Санкт-Петербурге. В ближайшие несколько лет после него фирма открыла десятки торговых точек по всей России. Сейчас их уже несколько сотен.

20 января 2010 в Москве открылся первый ресторан Burger King. Темпы развития сети поражают. За пять лет открылось более 300 заведений по всей России.

В 2012 году в Санкт-Петербург пришла финская сеть мясного фастфуда Hesburger. Если другие компании стараются открывать точки поближе друг к другу, то эта не боится открываться в отдаленных регионах. Рестораны Hesburger есть в Петропавловск-Камчатском, Владивостоке, Якутске, Мурманске и Хабаровске.

Что дальше

В некоторых московских McDonalds уже стоят терминалы для оформления заказов без помощи кассиров. В ближайшие годы должна появиться возможность делать заказы через сайт или приложение на смартфоне (это нововведение уже внедрено в Австралийских ресторанах). Большинство сетей ресторанов быстрого питания планируют бурный рост в будущем и даже не помышляют о возможном уходе с рынка.

Ведь несмотря на массовое увлечение фитнесом и здоровым питанием, любителей фастфуда не становится меньше. Один за одним в стране открываются рестораны быстрого питания и собирают полные залы клиентов. Для миллионов людей в России поход в ресторанный дворик в ближайшем ТЦ для поедания гамбургеров стал традиционным семейным отдыхом выходного дня. Будем надеяться, что это национальное увлечение рано или поздно уйдет в прошлое так же, как обычай мешать водку с «Ягуаром». И на каждом углу будут стоять вендинговые автоматы с продуктами для здорового питания.

Интересные факты о фаст-фуде

- 5000 долларов – стоимость самого дорогого в мире гамбургера. Купить его можно в баре Mandalay Bay в Лас-Вегасе. Колоссальная цена объясняется тем, что бургер состоит из фуа-гра, трюфельных булочек и самих черных трюфелей. К блюду, приготовленному по столь изысканному рецепту, подают дорогое вино 1990 года.
- 84 килограмма – вес самого большого гамбургера в мире. Его создали в американском штате Мичиган, на кухне саутгейтского Mallie's Sports Grill & Bar. Гигантский бургер готовили на протяжении 15 часов, 8 из которых ушло на получение двух булочек, между которыми находятся овощи и мясо. За приготовление самого крупного бургера ресторан был увековечен на страницах Книги рекордов Гиннеса.
- 8000 килокалорий – энергетическая ценность гамбургера весом в 900 граммов из ресторана Heart Attack Grill.
- 1929 год – год рождения младшего брата гамбургера – чизбургера. 16-летний Лайонел Стернбергер случайно добавил в гамбургер кусочек сыра.
- 100 видов – приблизительно столько вариаций бургера существует на сегодняшний день.

▣ Влияние фаст-фуда на организм человека

▣ Продукция быстрого приготовления часто негативно сказывается на общем самочувствии человека, а при регулярном ее употреблении способна привести к заболеваниям острого и хронического характера. Минусов у такой пищи значительно больше, чем плюсов. Фаст-фуд неблагоприятно воздействует на большинство внутренних органов и систем организма:

▣ сердечно-сосудистую;

▣ пищеварительную и ЖКТ;

▣ репродуктивную;

▣ ЦНС и головной мозг;

▣ покровную;

▣ эндокринную;

▣ иммунную.

▣ Негативное влияние обусловлено перенасыщением продуктов вредными жирами и сахаром, которые позволяют насытиться только на короткий срок. Потребление лишних калорий влечет за собой набор веса и заболевания сердца, сосудов, печени, желудка и поджелудочной железы.

Эндокринные нарушения

Сахар в составе фаст-фуда увеличивает калорийность блюд, часто превышающую дневную норму для здорового человека. В связи с этим возникает риск:

- развития ожирения;
- появления сахарного диабета;
- формирования сопротивляемости к восприятию инсулина.

Нагрузки на сердечно-сосудистую систему

Регулярное употребление фаст-фуда способно привести к таким серьезным заболеваниям сердца, как:

- хроническая гипертония;
- ишемическая болезнь;
- инфаркт миокарда.

Нарушения пищеварения

Транс-жиры в составе продуктов быстрого питания получают посредством переработки жидких масел. Самые популярные продукты, содержащие этот тип жиров:

- выпечка и тесто;
- жареный картофель (фри, чипсы);
- печенье и крекеры.

Даже в минимальном количестве транс-жиры представляют угрозу для здоровья. Их попадание в организм приводит к:

- увеличению концентрации плохого холестерина;
- снижению концентрации хорошего холестерина;
- возрастанию риска развития сахарного диабета.

Психологические и гормональные расстройства

В фаст-фуде в большом количестве присутствуют фталаты - химические вещества, влияющие на выработку и работу гормонов в организме. Их частое употребление в пищу способно привести к:

- снижению возможности забеременеть;
- тяжелому вынашиванию потомства;
- врожденным дефектам у новорожденных детей.

Болезни кожи и органов дыхания

Пищевые добавки, используемые в приготовлении фаст-фуда, часто вызывают аллергическую реакцию в виде сыпи, зуда и покраснения. Избавиться от пищевой аллергии можно, только полностью отказавшись от аллергенов.

Разрушение зубной эмали, истончение костной ткани

Высокое количество потребляемых углеводов и сахара провоцирует повышение кислотности в ротовой полости, что влечет за собой:

- разрушение зубной эмали;
- появление зубного камня;
- кариес.

История возникновения сетей быстрого питания

McDonald's

Братьям Макдональдам понадобилось целых 8 лет и серьёзное давление со стороны конкурирующих заведений, чтобы выносить гениальную идею организации ресторана быстрого питания. Они в несколько раз сократили меню, оставив только самые любимые и простые в приготовлении блюда, и создали систему конвейерного обслуживания. Рискованная задумка сработала – ресторан смог обслуживать больше людей, а стоимость гамбургера упала с 30 до 15 центов.

Когда открылся первый обновлённый ресторан Макдональдс, доход братьев увеличился в несколько раз. Молва о необычном кафе начала расходиться по всей Америке. Первым лицензиатом стал Нейл Фокс. Он открыл в Аризоне тестовый ресторан, который стал прообразом для других заведений сети.

Также к создателям Макдональдса причисляют Рэя Крока (Raymond Albert Kroc). С братьями Макдональдами он познакомился только в 1952 году. В то время он владел небольшим предприятием по производству миксеров для приготовления коктейлей. Чтобы расширить свой бизнес он купил право на открытие ресторанов с аналогичными названием и начал продавать франшизы по всей стране. Дела Крока шли настолько хорошо, что в 1961 году он выкупил все права на компанию McDonald's. Благодаря стараниям талантливого ресторатора сеть стала знаменита во всём мире. Кроме того, именно Рэя Крока считают основателем "Университета гамбургерологии" – учебного заведения в котором проходили курсы будущие покупатели франшизы.

□ Становлению сети способствовали удачные рекламные кампании, к которым Крок подходил с особым рвением. Так, в конце 50-х годов предприниматель заметил, что рестораны редко посещаются молодыми семьями с детьми. Оказалось, что молодым мамам не нравились более стройные официантки, поэтому они избегали McDonald's и не пускали туда своих мужей. После введения одинаковой формы и запрета на макияж ситуация изменилась в лучшую сторону.

□ Открытие первого Макдональдса в России

□ СССР долгое время был закрыт для западных корпораций. Поэтому появление в Москве 31 января 1990 года первого ресторана McDonald's вызвало настоящий ажиотаж среди москвичей и гостей столицы. Пытаясь попасть в заветное заведение, где еда была невероятно вкусной, а Кока-Кола лилась рекой, народ выстраивался на Пушкинской площади в многокилометровые очереди.

□ В первые месяцы работы очередь в первый Макдональдс сложно было пройти за день, даже если занимать её с утра. По воспоминаниям посетителей некоторым приходилось совершать по несколько попыток, чтобы наконец полакомиться за океанской пищей.



История SUBWAY

С чего все начиналось

В 1965 году Фред Де Люка поставил перед собой задачу исполнить свою мечту, а именно – стать врачом. Фреду нужны были деньги на оплату своего образования, и в качестве решения этой проблемы друг семьи предложил ему открыть киоск по продаже сэндвичей.

Питер Бак подарил Фреду чек в \$1000 и предложил стать его партнером по бизнесу, так началось партнерство, которое навсегда перевернуло индустрию фаст-фуда.

Первое заведение было открыто в Августе 1965 года в Бриджпорте, штат Коннектикут. Партнеры поставили перед собой цель открыть 32 ресторана в течение 10-ти лет. Фред вскоре освоил основы ведения бизнеса, понял, насколько важно предоставлять качественный продукт и высокий уровень обслуживания клиентов, сохранять низкие операционные затраты и подбирать правильное местоположение для будущего ресторана. Эти ранние уроки продолжают служить основой для успешных ресторанов SUBWAY по всему миру.

□ Франшиза SUBWAY

□ К 1974 году Фред и Питер владеют и управляют 16 ресторанами по всему Коннектикуту. Понимая, что им не удастся достичь своей цели в 32 ресторана в установленный срок, партнеры принимают решение о переходе на концепцию франчайзинга – так начинается стремительный рост бренда SUBWAY, который продолжается и по сей день.

□ «Свежее будущее»

□ Сегодня SUBWAY – это крупнейшая сеть быстрого обслуживания, насчитывающая более чем 44 000 ресторанов по всему миру. SUBWAY – это выбор для тех, кто стремится получить быстрое обслуживание и питательный продукт, который подойдет для всей семьи. С самого начала Фред имел четкое представление о будущем бренда SUBWAY. Развиваясь сейчас, мы руководствуемся его стремлением приносить радость нашим посетителям, предлагая им свежие и вкусные сэндвичи, сделанные по их собственному заказу.



История SUBWAY в России

Сеть SUBWAY вышла на российский рынок в 2004 году, когда повторно открыла свой ресторан в Санкт-Петербурге по адресу Невский проспект, 20 (первый ресторан был открыт в 1994 году). В течение года в России начали работу еще четыре ресторана, в декабре 2008 сеть преодолела рубеж в 50 точек, в апреле 2010 был открыт сотый ресторан SUBWAY. Уже в декабре этого же года сеть преодолела рубеж в 150 открытых точек на территории России. Присоединив 157 новых ресторанов в 2011 году, Россия стала лидером по развитию среди других европейских стран. По итогам 2011 года было открыто более 60% всех новых ресторанов в Европе в этой системе. В апреле 2012 количество ресторанов составило более 350.

Сегодня под брендом SUBWAY работают 263 предпринимателей-франчайзи, которые открыли 599 ресторанов SUBWAY в 125 российских городах. Сабвэй Россия – это более 6000 рабочих мест. В основном в ресторанах работают молодые ребята и девушки, студенты. В апреле 2018 года в Санкт-Петербурге на Невском проспекте, 20 открылся первый в России ресторан Subway в новой концепции Fresh Forward.

Fresh Forward – это трансформация во всем: от логотипа и дизайна интерьера до цифрового меню и новой подачи сэндвича и салатов. Концепция направлена на совершенствование покупательского опыта, мобильность и повышение доступности продукта.

Starbucks

История Starbucks Coffee началась в Сиэтле в 1971 году. Трое друзей, Джерри Болдуин, Зев Сигл и Гордон Боукер, которые испытывали страсть к свежему кофе, открыли небольшой магазин и начали продавать свежееобжаренные кофейные бобы, а также аксессуары для варки и обжаривания кофе. Дела у друзей шли хорошо, в 1980-х годах ситуация начала меняться.

Зев Сигл ушел из бизнеса в 1980 году. Тем не менее, в то время Старбакс уже была крупнейшей сетью в Вашингтоне с шестью торговыми точками. В 1981 году продавец пластмассовых изделий Говард Шульц заметил, какое большое число пластиковых термосов использует Starbucks, которые они покупали у Hammarplast, производителя, интересы которого он представлял. Он присоединился к Старбакс, поддержав отличный продукт и большие возможности.

Появление нового руководителя

В 1982 году Болдуин нанял Шульца в качестве нового руководителя отдела маркетинга и вскоре после этого отправил его в Милан для участия в международной выставке посуды. После своего прибытия Шульц рассказал о волнующей культуре употребления кофе в Италии. Шульц отправился в Верону и принес рецепт латте, которое сегодня продается даже в [кафе для подростков](#).

- Шульц описывал тот момент, как прозрение. Ему в голову пришла мысль создать места для сбора любителей кофе, которые он увидел в Италии. К 1983 году менеджер по маркетингу предложил свое видение магии и романтики итальянских кофе-баров, и решил проверить, как его концепция отразится на продажах эспрессо.
- Тем не менее, идея Шульца сошлась с целями Болдуина. Тот был просто не готов, чтобы войти в [ресторанный бизнес](#), который бы отвлекал его от первоначального занятия – продажи кофейных зерен. Но он позволил Шульцу создать небольшой эспрессо-бар в углу одного из своих магазинов просто ради теста.

Открытие новых кофеен

Когда Starbucks открыла свой шестой магазин в центре Сиэтла, то кафе стало хитом. Это был мгновенный успех. Шульц, однако, открыл еще одну отдельную кофейню, которую назвал именем крупнейшей итальянской газеты Il Giornale. Два месяца спустя новый магазин обслуживал более 700 клиентов в день, а его продажи на 300% превысили совокупный доход всех торговых точек Starbucks.

- В 1987 году владельцы компании Старбакс решили продать свой кофейный бизнес группе местных инвесторов за \$3,7 млн. Шульц сумел выторговать такую большую сумму, так как убедил инвесторов в том, что они смогут открыть до 125 торговых точек в ближайшие пять лет. Он также изменил логотип кофейни Il Giornale с русалки с обнаженной грудью на более социально приемлемый вариант.
- Название кофейни было также изменено с Il Giornale в Starbucks, и, наконец, он принялся за шесть существующих магазинов, превратив их из точек по продаже кофейных зерен в элегантные, удобные и уютные кофейни. Скорее всего, русалка с обнаженной грудью также прижилась бы, весь сегодня именно этим привлекают покупателей, даже открывают [топлесс кофейни](#).

Расширение сети

В ходе следующего этапа история успеха Starbucks быстро начала принимать форму. Начиная с базы из 17 магазинов в 1987 году, компания быстро расширилась в другие города: Ванкувер, Портленд и Чикаго.

К 1991 году Старбакс также расширилась в сферу почтовых услуг заказа и открыла магазин лицензированной продукции в аэропорту, а также расширилась до штата Калифорния. В 1992 году компания стала публичной и после первичного публичного размещения акций Старбакс, они начали расти такими феноменальными темпами, которые никто и никогда не видел в мире кофе раньше.

К 1997 году количество магазинов выросло в десять раз, а сеть распространялась не только на территории Соединенных Штатов, но также и в Японии и Сингапуре.

Решив, что кофейного бизнеса мало, компания Starbucks решила [перейти на новый уровень ведения бизнеса](#) и инициировала ряд других продуктов для расширения своего бренда:

- предложение кофе в самолетах авиакомпании United Airlines;
- продажа премиум чае через дочернюю компанию Tazo Tea Company;
- использование возможностей Интернета, чтобы предложить людям покупку кофе Starbucks онлайн;
- распространение молотого кофе и кофе в зернах через супермаркеты, например, [Wal-Mart](#);
- производство кофейного мороженого высшего сорта совместно с компанией Dreyer.
- продажа компакт-дисков в розничных магазинах.



Влияние сарафанного радио на успех компании

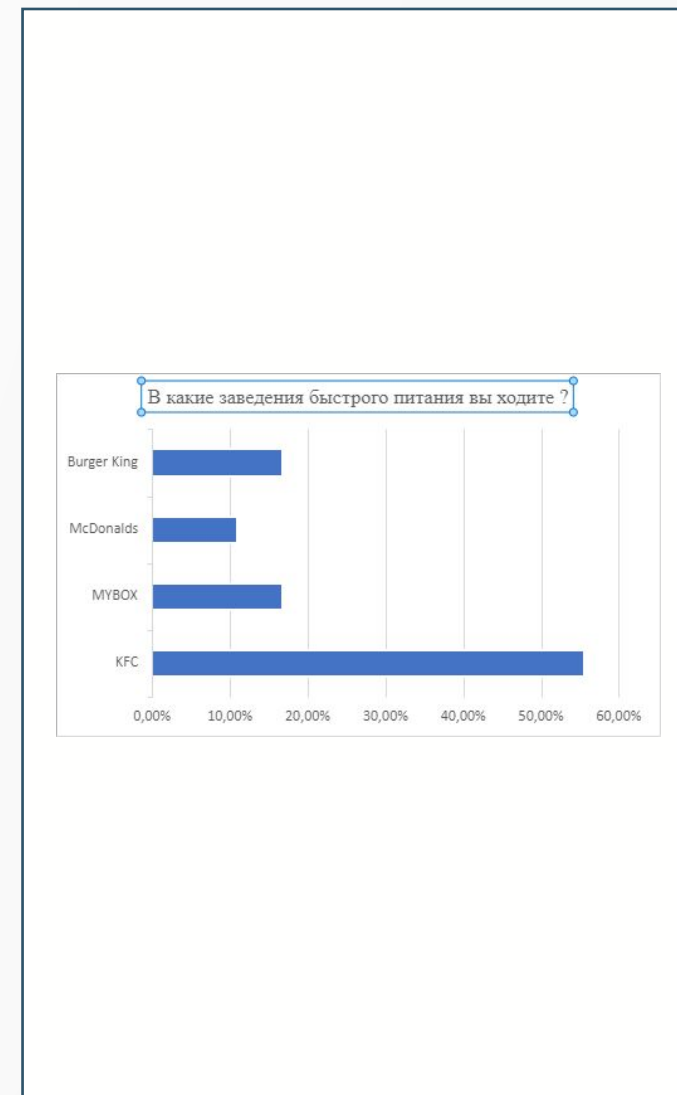
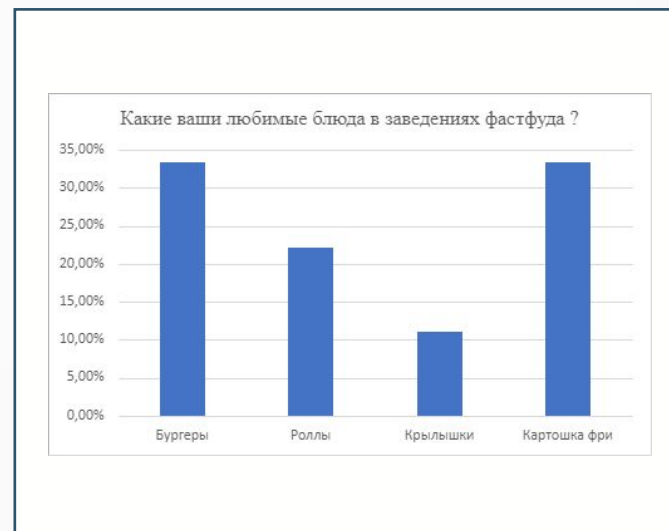
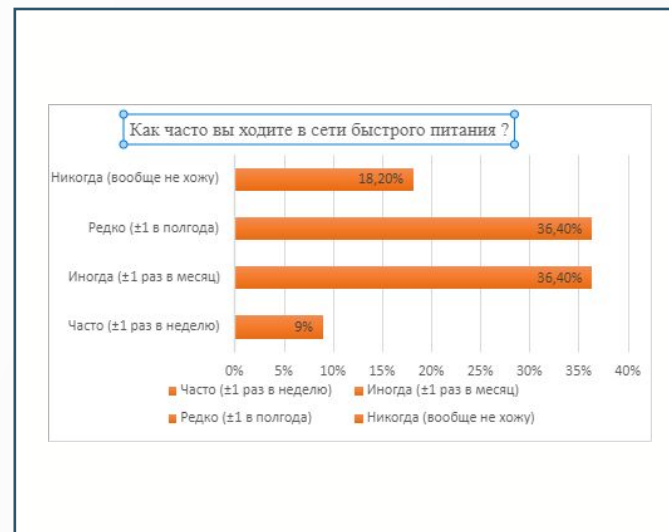
Успех Starbucks был в значительной степени достигнут за счет эффекта «сарафанного радио». Этот тип рекламы до сих пор считается наиболее эффективным. В 2004 финансовом году Старбакс достигла рекордного количества магазинов в своей мировой сети – 1344.

Вы можете найти Starbucks в таких странах, как Чили, Румыния, Бахрейн и Болгария. Наиболее недавним расширением компании стал Будапешт. Если вас интересует бизнес, связанный с этим чудо напитком, рекомендуем заняться продажей [CoffeeTime](#) – будильника, делающего кофе.

История Starbucks показывает, как небольшие кофейные жаровни местного значения, которые просто занимались продажей кофе в зернах, стали международной корпорацией с магазинами и представительствами в более чем 9000 городов в 34 странах, которые обслуживают около 20 миллионов клиентов в неделю.

□ Практическая часть

□ Я провела небольшой опрос среди своих одноклассников, что у меня получилось :



Приложения

Приложение №1



Приложение №2



... фруктов с фруктозой, с которыми Robinsons предпочитает увеличивать:

Лучшее время для посещения — час пик
Идеальное время для посещения ресторанов быстрого питания — так в американские часы пик: с 11 утра до часа дня и с 6 до 8 часов вечера. Свободной столовой вышек не много, однако именно в это время еда готовится быстрее.

Если хотите свежий картофель фри, заказывайте без соли
Картофель фри солят, когда готовна вся партия. А если вы закажете себе без соли, то вам дадут свежее и более сочное.

Запах с кухни — маркетинговый ход
Привлечь можно посетителя с помощью запаха с кухни. И это не случайно. Многие рестораны быстрого питания стараются сделать так, чтобы запах с кухни достигал клиентов в автострадах, производящих много шума. Например, оставляют двери открытыми.

Кока-кола дешевле чая, потому что она возбуждает аппетит
Во многих местах в американских ресторанах дешевле чай, чем кока-кола. Это потому, что сладкой газированной

... фруктов с фруктозой...



- Штаб-квартира: США
- Сегмент: бифа из курицы
- Число точек: около 18 тысяч
- Объем продаж: свыше \$4,2 млрд



- Штаб-квартира: США
- Сегмент: бургеры
- Число точек: более 14 тысяч
- Объем продаж: \$6 млрд



- Штаб-квартира: США
- Сегмент: сэндвичи
- Число точек: более 44 тысяч
- Объем продаж: \$12,3 млрд



ред фастфуда

- Лишний вес и ожирение
- Кариес и молочные зубы
- Проблемы с почками
- Атеросклероз
- Повышение холестерина
- Повышение уровня сахара в крови
- Гипертония
- Заболевания печени и поджелудочной железы
- Кариес
- Язва и гастриты

С увеличением потребления бифа фастфуда

Гамбургер



374 ккал.
или 100 грамм

Пицца

300-300 ккал.
или 100 грамм продукта



Продукт моего проекта:



Заключение

Один за другим открываются рестораны быстрого питания и собирают полные залы клиентов. Для миллионов людей поход в ресторанный дворик в ближайшем ТЦ для поедания гамбургеров стал традиционным семейным отдыхом выходного дня. Будем надеяться, что это национальное увлечение рано или поздно уйдет в прошлое. И на каждом углу будут стоять автоматы с продуктами для здорового питания, ведь фастфуд несет для организма человека очень большой вред



Спасибо за внимание !