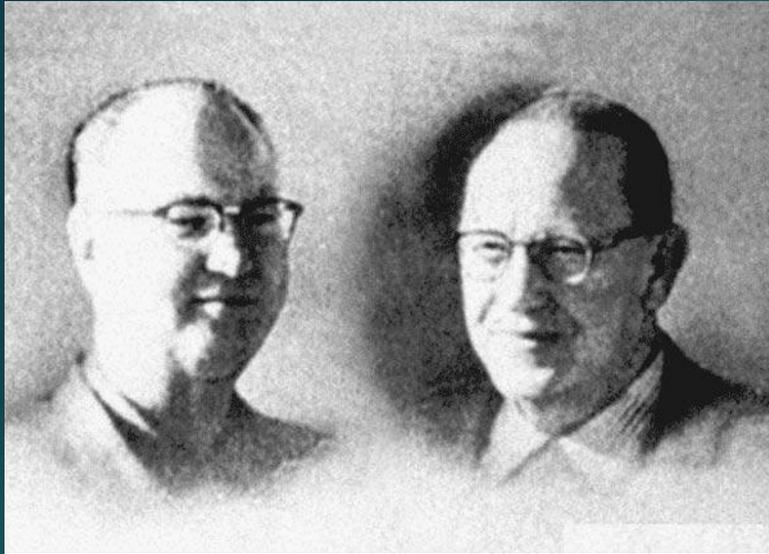




McDonalds Corporation

Schöpfungsgeschichte



Die Brüder Dick und Mac McDonald waren die ersten Gründer der McDonald's-Kette. Sie entwickelten ein eigenes spezielles System namens "Quick Service System". Sie stützten sich auf das von Henry Ford für den Bau von Automobilen erfundene Fördersystem.



Das neue Restaurant der Brüder wurde im Dezember 1948 in San Bernardino, Kalifornien, eröffnet.

Unternehmensverbreitung



Ray Kroc spielte eine wichtige Rolle bei der weltweiten Expansion von McDonald's. 1955 gründete er das McDonald's System.

Er lud die Brüder ein, ihr Geschäft durch den Verkauf von Franchise-Unternehmen zu erweitern und eine Restaurantkette zu eröffnen.

Auftritt in Russland



McDonald's begann am 31. Januar 1990 in Moskau zu arbeiten. Das große Restaurant am Puschkinskaja-Platz mit 900 Plätzen konnte den Zustrom von Besuchern kaum bewältigen: Am Eröffnungstag wurde es von 30 000 Menschen besucht!

McDonald ist heute



Heute ist das McDonald's-Unternehmen eine der zehn wertvollsten Marken der Welt und besteht aus 37 000 Restaurants auf der ganzen Welt. Es beschäftigt über 2 Millionen Menschen. Restaurants bedienen täglich 70 Millionen Besucher, und das durchschnittliche Jahreseinkommen eines Restaurants liegt bei 1,5 Millionen US-Dollar.

McDonald's in Ufa

Es gibt viele McDonald's Restaurants in Ufa. Hier sind die Adressen einiger:



ул. 50 лет SSSR, 41А



ул. Lenina, 5



Ul. Bajasita Bikbaja, 20/1



Ул. Мубарякова, д. 1



Ул. Рубежная, д. 174



Пр. октября, д. 138



Ул. Пр. октября, д. 34



Ул. Энтузиастов, д. 20

McDonald's in Deutschland



Restaurantstruktur



- In jedem McDonald's Restaurant gibt es solche Positionen:
- Direktor
 - Manager
 - Personalabteilung
 - Ausbilder
 - Arbeiter (sie sind ausgebildet für Kartoffeln, Getränke und Desserts, Küchenarbeiter, Kassierer, Flurreiniger)
 - Sicherheitsbeamter

Mein zukünftiger Beruf



Jetzt arbeite ich als gewöhnliche Arbeiterin. Aber in Zukunft möchte ich Brandschutzinspektorin werden. Dieser Beruf ist nicht einfach. Die Fachleute müssen die folgenden Eigenschaften haben: Widerstand gegen Stress, Zielstrebigkeit, Geselligkeit, Ehrlichkeit, Verantwortung. Sie müssen auch viele Gesetze, Artikel, die Zusammensetzung von Materialien und Substanzen, die korrekte Verwendung von Feuerlöschern, Rauchmeldern und deren Verfallsdaten kennen. Sie müssen in der Lage sein, kompetent mit Informationen zu arbeiten und aussagekräftige Gespräche zu führen.

Meine Zukunftsposition im Restaurant



Natürlich möchte ich, wie alle Studenten, in dem Fach arbeiten, das ich studiere. In dieser Situation erfüllt McDonald's meine Wünsche.

In Zukunft kann ich hierher kommen, um den Brandschutz zu überprüfen: das Verfallsdatum und die Eignung des Feuerlöschers, die Rauchmelder und ihre Leistung sowie die Notausgänge überprüfen.

Brandschutz bei McDonalds

McDonald's nimmt den Brandschutz sehr ernst. In jeder Einrichtung gibt es Rauchmelder, Feuerlöscher und Notausgänge. Es gibt auch einen Treffpunkt für Mitarbeiter beim Evakuieren aus dem Restaurant. Mitarbeiter unterziehen sich Sicherheitsverfahren, studieren Arbeitsschutzregeln und bestehen Tests auf Tickets.



Meine Visitenkarte

BRANDSICHERHEITSKONTROLLE

*Inspektion des Brandschutzes von Gebäuden,
Ausrüstungen, Maschinen*

BRANDSICHERHEITSKONTROLLE

Bashirova Kamila Flaridovna

Adresse: Ufa, st. October Avenue, 19

Tel.: 89173885900

Mobil: 89456281091

E-mail: bezopasnost-Ufa@mail.ru



McDonalds

www.bzpsnstUfa.com