



1. Специально для «Макдоналдса» выведена порода кур с огромной грудью, «Мистер МД». Из белого мяса грудки делается популярное блюдо в меню, «Чикен Макнаггетс». Это изменило всю индустрию производства курятины. Курицу стали продавать не целиком, как 20 лет назад, а нарезанной на куски.

2. Золотые арки «Макдоналдса», по мнению психолога Луиса Ческина — фрейдистский символ. Это «пара огромных грудей матушки Макдоналдс».

3. Двум третям всех работников сети быстрого питания нет 20 лет. Они работают за очень маленькую зарплату, выполняя простые операции. В 1958 в «Макдоналдс» появилась первая инструкция на

75 страниц, в деталях описывающая порядок всех действий по приготовлению еды и способы общения с покупателями. Сегодня в такой книге 750 страниц, и ее называют «библией Макдоналдса».

4. Текучка кадров в фастфуде — до 400%. Типичный работник уходит из кафе уже через 4 месяца. Среди работников много подростков из бедных семей и иммигрантов.

5. Маленькая зарплата и отсутствие защиты труда подменяется созданием «духа команды» у юных работников. Уже давно менеджеры «Макдоналдса» учат, как грамотно хвалить подчиненных и создавать иллюзию их незаменимости. Ведь это дешевле, чем повышать зарплату.

6. Травматизм у молодого персонала в два раза выше, чем у взрослых. Каждый год в кафе калечатся до 200 000 человек.

7. Юная рабсила любит пошутить. Видеозаписи в фастфудах Лос-Анджелеса показали, что тинейджеры чихают в еду, лижут пальцы, ковыряют в носу, тушат сигареты о продукты, роняют их на пол. В мае 2000 г. трое подростков из «Бургер Кинга» в Нью-Йорке были арестованы за то, что около 8 месяцев плевали и мочились в блюда. В миксерах живут тараканы, а мыши лазают по ночам на оставленных для разморозки гамбургерах... Известно, что многие работники фастфуда не едят в родном кафе, пока сами не приготовят себе порцию.

8. Вкус картошки из «Макдоналдса» нравится всем. Раньше он зависел исключительно от жира, в котором ее жарили. Десятки лет это была смесь 7-процентного хлопкового масла и 93-процентного говяжьего жира. В 1990-м люди ополчились на холестерол, и в фастфудах перешли на 100% растительное масло. Но вкус-то требовалось оставить тем же! Если вы сегодня запросите в «Макдональдсе» сведения о составе блюд, то в конце длинного списка прочтаете скромное «натуральный ароматизатор». Это универсальное объяснение того, почему в фастфуде всё так вкусно.

9. Рецепты картошки и гамбургеров надо искать не в кулинарных книгах, а в трудах «Технология пищевой промышленности» и «Инжиниринг еды». То, что мы там едим, за последние 40 лет изменилось больше, чем за предыдущие 40 000. И вкус, и запах гамбургеров и тому подобного делается на огромных химических заводах США.

10. Кроме вкуса продуктов для «Макдоналдса», компания «Интернейшнл Флавор энд Фрагрансез» производит запах 6 из 10 самых популярных духов мира, включая «Бьютифул» «Эсти Лаудер» и «Трезор» «Ланкома». А также запахи мыла, средств для мытья посуды, шампуней и пр. Все это результат одного процесса. Бреешься ты фактически тем же, что у тебя на ужин.

11. Коровы, предназначенные для большой фастфудовской мясорубки, за три месяца до умерщвления огромными стадами загоняются на специальные площадки, где их кормят зерном и анаболиками.

Тэги: [на](#) , [не](#) , [это](#) , [как](#) , [лет](#) , [производства](#) , [назад](#) , [стали](#) , [всю](#) , [целиком](#) , [нарезанной](#) , [индустрию](#) , [изменило](#) , [курятины](#) , [курицу](#)