

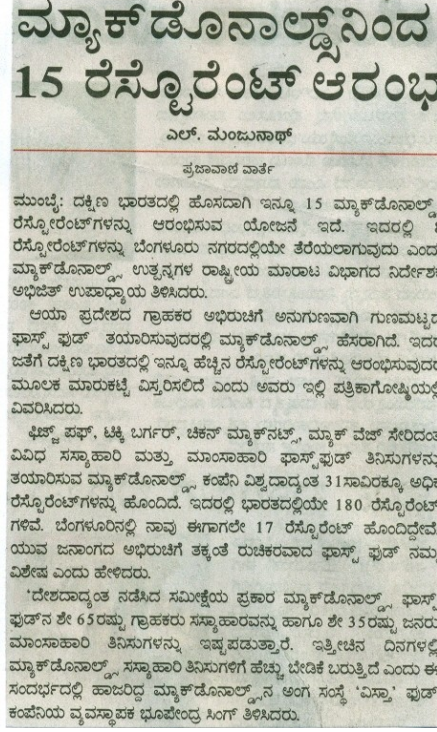
**McDonald's Coverage
Bangalore Media FAM Trip
January 2010**

TORQUE COMMUNICATIONS PVT. LTD.

♦ Delhi ♦ Mumbai ♦ Bangalore ♦ Ahmedabad

Publication:	Prajavani	Edition:	Bangalore
Date:	31.01.10	Page:	09

McDonald's to open 15 restaurants



Summary: McDonalds has announced its plans to expand its presence across South India by adding 15 additional outlets to its chain of restaurants. Abhijit Upadhyay, Director for Supply chain and Menu Management said that the company is planning to open 8 of these outlets in Bangalore city.

Bhupendra Singh, CEO, Vista Processed Food shared that according to a recent survey conducted in India, 65% of the McDonald's customers prefer its veg preparations and only 35% of the customers prefer the non-veg preparations. He further shared that there has been a tremendous increase in the demand for McDonald's veg items in recent times.

TORQUE COMMUNICATIONS PVT. LTD.

♦ Delhi ♦ Mumbai ♦ Bangalore ♦ Ahmedabad

Publication:	The New Indian Express	Edition:	Bangalore
Date:	01.02.10	Page:	13

MCDONALD'S EXPANSION EYES SOUTH

ENS Economic Bureau
Mumbai, January 31

MCDONALD'S, the world's leading fast food retailer, has decided to expand its business venture in South India, according to a top company official.

Celebrating its 13 years in food service industries in India, McDonald's has decided to open 23 restaurants in three major cities of South India this year and its goal is to achieve 50 per cent of expansion target in South India.

Addressing media persons at the company's food processing unit in Navi Mumbai, Abhijit Upadhye, Director, National Supply Chain, McDonald's, said, "The company has decided to open new restaurants in Chennai, Hyderabad and Bangalore. In Bangalore, the company had 17 restaurants at major points and malls."

"Regarding food processing, the Vista, supplier of McDonald's, is maintaining hygienic measures while preparing McAloo Tikki and Chicken Tikki, both vegetarian and non vegetarian sections are segregated," said Bhupinder Singh, CEO of Vista Processed Foods.

"We have hi-tech refrigeration plants to manufacture frozen food at low temperatures and it ensures that the frozen food retains its freshness for a long time and cold chain is maintained. The frozen product is immediately moved to cold storage rooms," said Abhijit Upadhye.

Publication:	The Times of India	Edition:	Bangalore
Date:	06.02.10	Page:	27

Restaurants try to allay customers' fears

Dining Out Is Still About Vegetarian Vs Non-Vegetarian Menus

Anshul Dhamija | TNN

Bangalore: "Maa ke haath ka khana." That's what everybody looks forward too. But our evolving lifestyles has changed our eating habits so dramatically that today the casual dining space is worth a staggering \$12 billion or Rs 60,000 crore.

This includes casual dining and quick service across restaurants such as McDonald's, Pizza Hut, Dominos and KFC. But one thing that has remained constant in this evolution is that basic question: 'Is it purely vegetarian?'

A question which a company like McDonald's still has trouble addressing. This, even after the McAlloo Tikki and McVeggie Burger becoming the two largest-selling products in terms of volumes and value for McDonald's in India.

After completing 13 years of operations in India with a network of 180 restaurants, the company still faces customer biases on the vegetarian issue. Even



food. The company had done a similar campaign in Gujarat, a state where close to 90% of the population is vegetarian. According to Unnat Verma, director-marketing in KFC India, Indians are very diverse in their eating habits. That includes people who are vegetarians but don't mind eating at restaurants that serve non-veg, and those who are vegetarians but eat egg. "But there is a sizeable population that is strictly vegetarian and eat only at veg-

in a cosmopolitan city like Bangalore.

The restaurant chain, which plans to open seven more outlets in the country's IT capital by this year end, has had to revert to its ad campaigns highlighting its processes to segregate veg and non-veg

only restaurants," he adds.

KFC allows its customers to actually go inside its kitchens and see for themselves the segregation of its veg and non-veg products.

Many international restaurant chains operating in India have heavily invested in back-end infrastructure and logistics to ensure the complete segregation of veg and non-veg food. It's estimated that 45% to 50% of the total casual dining market would comprise vegetarians. So much so international restaurant chains have had to rework their menus to include a complete vegetarian range, not there in any of their other global operations.

JIP Fashion and Restaurants, which has the franchise rights for Chili's Grill & Bar and Papa John's pizza, has rejigged its menu such that 40% of the menu constitutes vegetarian options. "In the US, the menu would have only 2 or 3 vegetarian options," says Rakesh Gadoo, business head at JIP.

toibl.rreporter@timesgroup.com

Publication:	Deccan Herald	Edition:	Bangalore
Date:	08.02.10	Page:	24

Is it veg or non-veg? The big eating-out dilemma

Anshul Dhamija | TNN

Bangalore: "Maa ke haath ka khana." That's what everybody looks forward too. But our evolving lifestyles have changed our eating habits so dramatically that today the causal dining space is worth a staggering \$12 billion, or Rs 60,000 crore.

This includes quick service across restaurants such as McDonald's, Pizza Hut, Domino's and KFC. But one basic question has remained constant in this evolution: "Is it purely vegetarian?"

A question which McDonald's still has trouble addressing. This, even after the McAloo Tikki and the McVeggie Burger becoming the two largest-selling products in terms of volumes and value for the food chain in India.

After completing 13 years in the country, with a network of 180 restaurants, the company still faces customer biases on the vegetarian issue.

Even in a cosmopolitan city like Bangalore, the restaurant chain has had to revert to its ad campaigns



Many global restaurant chains in India have heavily invested in infrastructure to ensure complete segregation of veg and non-veg food

highlighting its processes to segregate veg and non-veg food. It had done a similar campaign in Gujarat, where close to 90% of the population is vegetarian.

According to Unnat Verma, director-marketing, KFC India, Indians are very diverse in their eating habits. There are vegetarians who don't mind eating at restaurants that serve non-veg, and there are vegetarians who eat egg. "But a sizable population is strictly vegetarian and eats only at veg-only restaurants."

KFC allows its customers to actually go inside its kitchens and see for themselves the segregation of its veg and non-veg products.

Many international restaurant chains operating in India have heavily invest-

ed in back-end infrastructure and logistics to ensure the complete segregation of veg and non-veg food.

It is estimated that 45% to 50% of the total casual dining market would comprise vegetarians. So much so that international chains have had to rework their menus to include a vegetarian range, which is not there in any of their other global operations.

JIP Fashion and Restaurants, which has the franchise rights for Chili's Grill & Bar and Papa John's pizza, has rejigged its menu in a such a way that 40% of the offerings are vegetarian. "In the US, the menu would have only two or three vegetarian options," says Rakesh Gadoo, business head, JIP.

Publication:	Deccan Herald – Metro Life	Edition:	Bangalore
Date:	27.02.10	Page:	02

BURGER BOOM**Hot and happening!**

Soon, Bangaloreans will have something more to bite into. McDonald's India has big plans for the burger lover here. While their focus this year is on the South, with plans to open 12-15 outlets in South India, seven to eight of these outlets will be in Bangalore.

The vegetarians will have plenty to cheer about as the fast food chain has re-engineered its operations to address their requirements.

Elaborating the plans at its food processing unit at Talaja, Maharashtra, Abhijit Upadhye, Director – National Supply Chain, McDonald's India, said, "Vegetable products are developed in India locally. Our accent will be on segregation of vegetarian and non-vegetarian food. In

line with its respect for local culture, we do not offer any beef or pork items. The mayonnaise and the soft serves used in India are also 100 per cent vegetarian."

And, in Bangalore, they will be undertaking a campaign to make the consumer aware of their sensitivity to the issue of food segregation. An important player in their cold chain is Vista Processed Foods Pvt Ltd, McDonald's suppliers for the chicken and vegetable range of products. "The processing lines for the veg and non-veg are segregated. The latest processing technology in de-boning, blending, forming, coating, frying and freezing is used," adds Bhupinder Singh, CEO, Vista Processed Foods.

DHNS

Publication:	Vijay Karnataka – Lavela VK	Edition:	Bangalore
Date:	09.03.10	Page:	01 & 05

ಮಾಡರ್ನ್ ಮನಸ್ಸುಗಳಿಗೆ ಬರ್ಗರ್, ಪಿಜ್ಜಾದ ರಸ ಗಳಿಗೆ



**ಫುಣ್‌ಯಲ್ಲಿ
ತಯಾರಾಗುವ ಮೆಕ್
ಡೊನಾಲ್ಡ್ ಪಿಜ್ಜಾವನ್ನು
ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಮೆಲ್ಬುಡ್ಡಾ
ಒಮ್ಮೆ ಯೋಚಿಸಿ
ನೋಡಿ...ಅದಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ
ಬದನೆ, ಆಲೂ, ಟೊಮೆ
ಟೊ ಅಥವಾ ಇನ್ನಾವುದೇ
ತರಕಾರಿ ಬರುವುದು
ತೆಲಂಗಾಣದಿಂದ.
ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಚೀಸ್
ಬಾರಾಮತಿ ಪ್ರದೇಶದ್ದು.
ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು
ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದಿಂದ
ಅಮದಾದರಿ ಸಾಸ್
ಸಿಗುವುದು ಪಂಜಾಬ್
ನಿಂದ...!**

**ದೋಸೆ, ಇಡ್ಲಿಗೆ ಗುಡ್‌ಬೈ,
ಬೇಲಿ ದಾಟಿದ ಬೇಲ್, ದಾಲ್**

ಅ ಕೆಯ ಕಣ್ಣಲ್ಲಿ ಕಣ್ಣಿಟ್ಟು ಆ ಹುಡುಗ ಕುಳಿತಿದ್ದಾನೆ ತನ್ನ ನೆಯ
ಕೋಕ್ ಪೀರುತ್ತ... ಆಕೆಯ ಕಣ್ಣುಗಳ ಹುಡುಕಾಟವೇ
ಬೇಲಿತ್ತು. ತುಟಿಯ ಮೇಲೆ ಅಡುಕಿದ್ದ ನಾಲಗೆ
ಬೇಲೇದನ್ನೋ ಒಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದು. ಕ್ಷಣಕ್ಕೆ ಮೈ ಆಕೆ ನಾಲಗೆಯನ್ನು
ತುಸುಮೇ ಹೊರತಾಟ ತುಟಿಗಳನ್ನೊಮ್ಮೆ ತುಂಬವಾಗಿ
ಸವರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರೆ... ಓಹ್... ಒಂದೆರಡು ಕ್ಷಣದಲ್ಲಿ ಆಕೆಯ
ಚಡಪಡಿಕೆ ಹೊಟ್ಟೆ. ಇನ್ನೇನು ಸವನೆ ಮೀರಬೇಕೆನ್ನುವಾಗಲೇ
ಆಕೆಯ ಹುಡುಕಾಟಕ್ಕೆ ಕೊನೆಬಿಡುತ್ತದೆ. ಎದುರಿನ ಸುಂದರ ಪಿಂಗಾಣಿಯ
ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹವೆಯಾದುತ್ತ ಕುಳಿತಿದ್ದ ಟಿಪ್ಪಿ ಬರ್ಗರ್‌ನ ಮೇಲಾಡುತ್ತಿತ್ತು
ಆಕೆಯ ಸುಕೋಮಲ ಕೈವಿಳುಗಲು...

ಈಗಾಕೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ. ಹುಡುಗನ ಕೆಂಗಳೆ ಅನೆಯಾಗಲಿ, ಸುತ್ತಲ ಹತ್ತಾರು
ಜೋಡಿಯ ಕೆಲರವನಾಗಲಿ... ಬೇರಾವುದೂ ಆಕೆಯನ್ನು
ವಿಚಲಿತಗೊಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವೇ ಇಲ್ಲ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಪ್ರಮುಖ
ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿನ ಯಾವುದೇ ಮೆಕ್‌ಡೊನಾಲ್ಡ್ ರೆಸ್ಟೋರಂಟ್
ಹೊಕ್ಕರೂ ಇಂಥ ದೃಶ್ಯ ನಿಮಗೆ ಸರ್ವೇ ಸಾಮಾನ್ಯ.

ಹೌದು, ಇಮ್ಮು ನಗರಗಳ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಬದಲಾಗಿದೆ.
ದೋಸೆ, ಇಡ್ಲಿ, ಚೋಖಾತ್ ಗಳ ಜಮಾನ ಕಳೆದು
ಯಾವುದೋ ಕಾಲವಾಗಿದೆ. ನಾರ್ತ್ ಇಂಡಿಯನ್ ರೋಟಿ,
ನಾನ್‌ಗಳೂ ಅವಶ್ಯವೇ. ಪಾನೀಡವರಿ, ಫೇಲ್‌ಗಳೂ
ಬೇಲಿದಾಟಿಯಾಗಿದೆ. ಇಮ್ಮತ್ತಿನ ಹೊಸ ಟೆಂಡ್ ಫಿಜ್ಜಾ
ಬರ್ಗರ್, ಸ್ವಾಂತ್ ಒಟ್. ಅದರಲ್ಲೂ ಬೇನೇಜ್ ಮನಸ್ಸುಗಳು
ಟಿಪ್ಪಿಗಳಂಥವುಗಳೆಲ್ಲವೇ ಕುಡಿಯುತ್ತಿವೆ. ಬೆಳಿಗ್ಗಿನಿಂದ
ಸಂಜೆಯವರೆಗೆ ಓಡುತ್ತಲೇ ಇರುವ ಒಡುಕಿನ ಜತೆಗೆ ನಮ್ಮ
ಆಹಾರ ಅಭಿರುಚಿಯೂ ಓಡಿದ್ದರಾದೀತೆ ? ಅದಕ್ಕಾಗಿ

ಒಂದಿವೆ ಫಾಸ್ಟ್ ಫುಡ್‌ಗಳು. ಆರೋಗ್ಯ ತಾಪ್ತ ವಿನೇ
ಹೇಳುತ್ತಿರಲಿ, ಡಯೆಟೀಷಿಯನ್‌ಗಳ ಕಾಣ್ಪಟ್ಟ ಎಂಟಾದರೂ
ಇದರಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾರುವ, ಬಣ್ಣಬಣ್ಣದ ರೋಲ್‌ಗಳನ್ನು
ಬಾಯ್ಲುಟ್ಟುಕೊಂಡು ರಬ್ಬರ್‌ನಂತೆ ಕಿತ್ತಿ ಎಳೆದು ಮೆಲ್ಬುಡ್ಡದರೆ
ಅದರ ಬದರೇ ಬೇರೆ. ಯುವ ಮನಸ್ಸುಗಳನ್ನು ಅರ್ಥ
ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುವ ಅಧಿದಾತರೂ ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ
ಆಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಫುಟ. 5



ಬೆಂಗಳೂರಿನತ್ತ ವಿಶೇಷ ಗಮನ

ತೆಲಂಗಾಣದ ಮೊದಲ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನ ಫ್ಯಾಟಿವೆಂದರೆ ಅದೊಂದು
ಅಚ್ಚರಿಯ ಬೋಣಿ. 10 ಸಾವಿರ ಮೆಟ್ರಿಕ್‌ಟನ್ ಕೋಳಿಮಾಂಸವನ್ನು
ಒಂದೆಡೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುವುದಾದರೂ ಬೃಹತ್ ತೀರ್ಥಲೀಕರಣ
ಘಟಕ ಅಲ್ಲದೆ ಎಂದರೆ ಅದರ ಮೃದುವನ್ನೊಮ್ಮೆ ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
ಇದೀಗ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಬೆಂಗಳೂರಿನತ್ತ ಸಂಸ್ಕೆಯ ಗಮನ
ಸೆಟ್ಟಿದ್ದು ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತ ಪ್ರಮುಖ ಕೇಂದ್ರವನ್ನಾಗಿ ಇದನ್ನು
ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಡಿಸುವ ಯೋಜನೆ ರೂಪುಗೊಂಡಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ
ಭಾರತದ 28 ರೆಸ್ಟೋರಂಟ್‌ಗಳ ವ್ಯತಿರಿಚ್ಚ 17 ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲೇ ಇವೆ.
ಇನ್ನೂ 10 ರಿಂದ 12 ರೆಸ್ಟೋರಂಟ್‌ಗಳನ್ನು ಈ ವರ್ಷ
ಅರಂಭಿಸುವ ಗುರಿ ಹೊಂದಲಾಗಿದೆ. 15ರಿಂದ 45ನೇ
ವಯೋಮಾನದ ನಡುವಿನ ಜನರನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಮೆಕ್
ಡೊನಾಲ್ಡ್ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು ಡ್ರೆಸಿ ರೆಸ್ಟೋರಂಟ್‌ಗೆ 3 ಕೋಟಿ ರೂ.
ಹೂಡಿಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ.

ದೇಶೀ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಗೌರವ

ನಿಮಗೆ ಗೊತ್ತೇ ? ಭಾರತೀಯ
ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಹುಡುಕಿ ತಕ್ಕಂತೆ
ಬೀಫ್ ಮತ್ತು ಪೋರ್ಕ್
ಹೊರತಾದ ಆಹಾರವನ್ನು
ಓದಗಿಸಿರುವ ಒಕ್ಕಿತ ವಿದೇಶಿ ಆಹಾರ
ಪೂರೈಕೆ ಸಂಸ್ಥೆ ಮೆಕ್‌ಡೊನಾಲ್ಡ್, ವಿಕೆಂದರೆ
ಸ್ಥಳೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಗೌರವ ಕೊಡುವುದು
ಕಂಪನಿಯ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆ. ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿಯೇ ವಿಶೇಷ ಆಹಾರವನ್ನು
ಸಂಸ್ಕೆಯು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಟ್ಟು. ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಮತ್ತು ದೊಂಬರಾರ
ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಹಂತವಲ್ಲೂ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ವಿಭಾಗಗಳಿದ್ದು ವಿಶೇಷ
ಕಾಳಜಿ ಮತ್ತು ಎಚ್ಚರ ವಹಿಸುವುದು ಸಂಸ್ಕೆಯ ಹಿರಿಮೆ.



ಪುಟ.. 1

ಮಾಡರ್ನ್ ಮನಸ್ಸುಗಳಿಗೆ ಬರ್ಗರ್, ಪಿಜ್ಜಾ ರಸ ಗಳಿಗೆ

ನೀವೊಮ್ಮೆ ಗಮನಿಸಿದ್ದೀರಾ? ದೋಸೆಗೆ ಆರ್ಡರ್ ಮಾಡಿ ಕಾಯುತ್ತಾ ಕುಳಿತು ಬೇಸರಾಗಿ ಎದ್ದರೆ, ಎದ್ದು ಹಾಗೆ ತುಸು ಒಳಮನೆಯತ್ತ ಇಣುಕಿದರೆ ಆಗಲವಾದ ಅಸ್ಪಷ್ಟತೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟ ಅಷ್ಟೇ ಅಗಲದ ಕಾವಲಿಗೆ ಪೂರಕ ಸೇವೆ ಮಾಡುವ ಭಟ್ಟ ಬೆವರಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತ ಹಿಟ್ಟು ಹೊಯ್ದು ತಿರುತ್ತಿದ್ದ ಅಷ್ಟರ ಮೇಲೂ ತಿನ್ನುವುದು ನಿಮ್ಮಷ್ಟ ಇವತ್ತು ಹಾಗಲ್ಲ, ನೀವು ಕೇಳಿದ ಪಿಜ್ಜಾ ಎಲ್ಲಿಂದ ಹಾರಿ ಬಂದಿರುತ್ತದೆಂಬುದನ್ನು ಊಹಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಬರ್ಗರ್ ಎಲ್ಲಿ ಬರ್ನ್ ಆಗಿರುತ್ತದೆಂಬುದನ್ನು ನಿಮಗದನ್ನು ಮಾರುವ ರೆಸ್ಟೋರಾನ್ ಮಾಲೀಕನೂ ನೋಡಿರುವ ಸಂಭವ ಕಡಿಮೆ.

ನಂಬಿದರೆ ನಂಬಿ, ಬಿಟ್ಟರೆ ಬಿಡಿ. ಮೆಕ್‌ಡೊನಾಲ್ಡ್‌ನ ಜನಪ್ರಿಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಸರಿಸುಮಾರು 670 ಕಿ.ಮೀ.ಗೂ ಹೆಚ್ಚು ದೂರದ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಪುಣೆ ಜಿಲ್ಲೆಯ ತಲೋಜಾದ ಸುಸಜ್ಜಿತ ಏಸ್ಟಾ ಪ್ರೊಸೆಸ್ಸ್‌ಫುಡ್‌ನ ಯೂನಿಟ್‌ನಿಂದ ಹಾರಿ ಬಂದಿರುತ್ತದೆ. ಪಿಜ್ಜಾಕ್ಕೆ ಒಳಸುವ ಬದನೆ, ಆಲೂ, ಟೋಮಟೋ ಆಥವಾ ಇನ್ನಾವುದೇ ತರಕಾರಿಗಳು ತಲಂಗಾಣದಿಂದಲೋ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ತ್ರಿಕಾಯ ಅಗ್ನಿ ಫಾರ್ಮ್‌ನಿಂದಲೋ ಬಂದಿರುತ್ತದೆ. ಮೂಲಂಗಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತಿತರ ಹಸಿರು ಕಾಯಿಪಲ್ಲಿ ಪುಣೆ, ದಿಲ್ಲಿ, ಊಟ, ನೈನಿತಾಲ್‌ನಿಂದ ಬರುತ್ತದೆ. ಚೀಸ್ ಬರುವುದು ಬಾರಾಮತಿ ಪ್ರದೇಶದ ಡೈನಾಮಿಕ್ ಡೇರಿಯಿಂದ, ಗಾಜಿಯಾಬಾದ್‌ನಿಂದ ಎಂದರೆ ನೀವು ನಂಬಬೇಕು. ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಪಂಜಾಬ್ ಹಾಗೂ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದಿಂದ ಆಮದಾಗುತ್ತದೆ. ಸಾಸ್ ಸಿಗುವುದು ಪಂಜಾಬ್‌ನಿಂದ. ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲೊಂದಲೋ ಬಂದು ಬಾಂಬೆಯಂಥ ಕಾಸ್ಟಾಪಾಲಿಟನ್ ಮೆಟ್ರೋದಲ್ಲಿ ಬದುಕು ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವ ನಾನಾ ವರ್ಗದ ಜನರಂತೆಯೇ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿಂದಲೋ ಬರುವ ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಇನ್ನೆಲ್ಲೋ ಪಿಜ್ಜಾಗಳಾ ರೂಪಪಡೆದು, ಮತ್ತೆಲ್ಲಿಗೋ ರವಾನೆಯಾಗಿ, ಇನ್ನೆಲ್ಲೋ ಇರುವ ರೆಸ್ಟೋರಂಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಕುಳಿತ ಯುವ ಮನಸ್ಸುಗಳ ತಣಿಸುವ ಪರಿ ಇದೆಂಬಲ್ಲ, ಅದೇ ಕಗ್ಗೇ ಫಾಸ್ಟ್ ಫುಡ್‌ಗಳ ಸ್ವಭಾವ.

ಮೆಕ್‌ಡೊನಾಲ್ಡ್ ಬಗ್ಗೆಯೇ ಹೇಳುವುದಾದರೆ ಇವತ್ತು 119 ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಬೀರಿರುವ ಈ ಆಹಾರ ಉದ್ಯಮ 31 ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ರೆಸ್ಟೋರಂಟ್‌ಗಳ ಮೂಲಕ 50 ದಶಲಕ್ಷಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಗ್ರಾಹಕರ ಹಸ್ತವು ನೀಗಿಸುತ್ತಿದೆ ಎಂದರೆ ಅಚ್ಚರಿಪಡಬೇಕಿಲ್ಲ. 1996ರಲ್ಲಿ ಭಾರತ ಕಾಲಿಟ್ಟ ಸಂಸ್ಥೆಯು ಈ ಹದಿಮೂರು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ 30 ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಿಸಿದೆ. ಪ್ರತಿ ದಿನ 180 ರೆಸ್ಟೋರಂಟ್‌ಗಳ ಮೂಲಕ 5 ಲಕ್ಷ ಗ್ರಾಹಕರ ಮನ ಗೆಲ್ಲುತ್ತಿದೆ. ಬೆಂಗಳೂರು, ನೋಯ್ಡಾ, ಮುಂಬೈ ಹಾಗೂ ಕೋಲ್ಕತಾದಲ್ಲಿ ವಿತರಣಾ ಕೇಂದ್ರಗಳಿವೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ 12 ಶತಕೋಟಿ ಡಾಲರ್ ಮಹಿಮಾಟು ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ.

ಯಾವುದೋ ದೇಶದ ಆಹಾರ ಅಭಿರುಚಿಯೂ ಇಂದು ನಮ್ಮನ್ನು ಈ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಸೆಳೆದಿರುವುದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಇಂಥ ಪರಿ ಆಹಾರವೇ ನಮ್ಮ ಇಂದಿನ ಪೀಳಿಗೆಯ ಫ್ಯಾಷನ್ ಹಾಗೂ ಪ್ಯಾಷನ್ ಆಗಿರುವುದು ನೋಡಿದರೆ ಅದರ ಹಿಂದಿರುವ ಉದ್ಯಮಶೀಲತೆಗೆ ಸೈ ಎನ್ನಲೇಬೇಕು. ಮೆಕ್‌ಡೊನಾಲ್ಡ್ ಹುಟ್ಟಿದ್ದೇ (1955) ಅಮೆರಿಕದ ಇಲ್ಲಿನಾಯ್‌ನಂಥ ಪಕ್ಕಾ ಪಾತ್ರಿಮಾತ್ಸ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ ಅಲ್ಲಿಂದ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗಿನ ವಲಸೆ ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅಪರಿಚಿತತೆಯನ್ನು ಹುಟ್ಟಿಸಬೇಕಿತ್ತು. ಆದರೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಮೆಕ್‌ಡೊನಾಲ್ಡ್ ರೆಸ್ಟೋರಂಟ್‌ಗೆ ಹೊಕ್ಕು ನೋಡಿದರೆ ಅಂಥ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಮೇಯ ನಿಮಗದುರಾಗುವುದೇ ಇಲ್ಲ. ತೀರಾ ಅಪ್ರವಾಗಿ ಹೊಸ ತಲೆಮಾರು ಅದನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸಿದೆ ಎನ್ನುವುದಕ್ಕಿಂತ ಅಂಥದೊಂದು ಅಭಿರುಚಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಸುವಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಥೆ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿದೆ. ಇದಲ್ಲವೇ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಹಸ್ತವು ಅಂದರೆ?

ಸೇವೆ, ಸ್ವಚ್ಛತೆಯ ಪ್ರತೀಕ



ಗ್ರಾಹಕರ ದುಡ್ಡಿಗೆ ಮೌಲ್ಯ ಒದಗಿಸುವುದು ಸಂಸ್ಥೆಯ ಧ್ಯೇಯ. ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರ, ಅನುಪಮ ಸೇವೆ ಜತೆಗೆ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಇಲ್ಲಿನ ನಿತ್ಯಮಂತ್ರ. ಸ್ವಚ್ಛತಾವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧತೆ, ನಗುಮುಖದ ಸೇವೆ ಮತ್ತು ಯುಕ್ತ ದರ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇಲ್ಲಿನ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳು.

ಸಮಾಜ ಸೇವೆಯಲ್ಲಿ ಭಾಗಿ

ಸಂಸ್ಥೆಯು ಸಮುದಾಯದತ್ತ ಸಾಗುವಲ್ಲೂ ಹಿಂದೆ ಬಿದ್ದಿಲ್ಲ. ಎಲ್ಲಿ ಮೆಕ್‌ಡೊನಾಲ್ಡ್ ಹೆಜ್ಜೆ ಇಡುತ್ತೋ ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹಾಗೂ ಕಲ್ಯಾಣ

ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಸದಾ ಮುಂದು. 'ಲಿಟಲ್ ಪ್ಯಾಟ್ರೋಲ್' ಇದಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಉದಾಹರಣೆ. ಈ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಮೆಕ್‌ಡೊನಾಲ್ಡ್ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಪ್ರತಿ ದಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಸಂಚರಿಸಿ ಆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬಿದ್ದಿರುವ ಕಸವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮೂಲಕ ಪರಿಸರವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಸ್ಥಳೀಯರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ

ಮೆಕ್‌ಡೊನಾಲ್ಡ್ ಇಂಡಿಯಾ ಒಂದು ಉದ್ಯೋಗದಾತ ಸಂಸ್ಥೆ. ಸ್ಥಳೀಯರಿಗೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮತ್ತು ದೀರ್ಘಾವಧಿಯ ನೌಕರಿ ನೀಡುತ್ತಿದೆ. ಪ್ರತಿ ರೆಸ್ಟೋರಂಟ್‌ನಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕರಿಂದ ಅದುಗೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿವರೆಗೆ 60-80 ಮಂದಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಜಾಗತಿಕ ಮಟ್ಟದ ತರಬೇತಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಭಾರತದಲ್ಲಿರುವ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಸಂಖ್ಯೆ 5,000.

Summary:

Headline - For Modern Minds

Believe it or not! McDonald's mouthwatering and sumptuous meals fly to you from Pune, Vista Processed Foods Pvt. Ltd. About 670 km away from Bangalore, McDonald's Vista Processed Foods Pvt. Ltd., produces a range of frozen chicken and vegetable foods. A world class infrastructure at their plant at Taloja, Maharashtra has separate processing lines for chicken and vegetable foods.

TORQUE COMMUNICATIONS PVT. LTD.

♦ Delhi	♦ Mumbai	♦ Bangalore	♦ Ahmedabad
---------	----------	-------------	-------------

McDonald's India is committed to sourcing almost all of its products from within the country. For this purpose, it has developed local Indian businesses, which can supply them the highest quality products required for their Indian operations. Fresh lettuce is sourced from Pune, Delhi, Nainital and Ooty. Cheese from Dynamix Dairies, Baramati, Maharashtra. Fresh buns and mustard sauce from Punjab and Maharashtra. All its suppliers are HACCP certified.

McDonald's has developed a menu especially for India with vegetarian selections to suit Indian tastes and culture. If you're not a meat eater, then you'll be outnumbered with their vegetarian options too. McDonald's Menu in India features Indian burgers that are 100 percent vegetarian - burger look-a-likes of potatoes, peas, and carrots, with a little Indian spice thrown in. The veg and non-veg menu is prepared with utter care and cleanliness in separate units.

In line with its respect for local culture there's no beef, pork or pork byproducts served in any of the McDonald's outlets in India. That's not to say that McDonald's doesn't serve any non-vegetarian products in their Indian restaurants. They do serve chicken burgers and still have the one Fish Burger.

McDonalds offers a wide range of meals from the traditional burgers to healthier options with a priority to provide quick service, quality, cleanliness and value for money. Besides, Mc Donald's is not lagging behind in community service. Apart from the provision of adequate litter bins in the restaurant and within the car park, frequent 'litter patrols' are undertaken by members of staff in the area surrounding the restaurant. During these patrols all litter, not just McDonald's litter, is collected. With the growth of McDonald's outlets the youth are getting adequate employment opportunities, with atleast 60-80 members are hired in each outlet.