Миллион на чаевых. Как стать супербогатым официантом

Автор:
Артур Хафизов

Миллион на чаевых. Как стать супербогатым официантом

Артур Хафизов

Бизнес. Как это работает в России

Перед вами книга, которая разрушит все стереотипы о работе официанта.

Артур Хафизов – официант с 12-летним стажем. В своей книге он расскажет, как на самом деле выглядит изнанка «общепита», поделится шокирующими случаями из реального опыта и лайфхаками по выходу на высокий доход в минимальные сроки.

Вы узнаете, как стать профи, получать 15 000 рублей чаевых с одного стола и почему официант – не второсортная подработка, а реальная профессия, способная обеспечить финансовую свободу.

В формате a4-pdf сохранен издательский макет книги.

Артур Раисович Хафизов

Миллион на чаевых: как стать супербогатым официантом

Вообще мы находим в этом произведении

более мелочности, чем основательности,

более остроумия, чем разума,

более тщеславия, чем любви к истине,

и, наконец, более себялюбия, чем любви к народу.

Лев Толстой

© Текст. Хафизов А.Р., 2020

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Введение

Цокольный этаж популярной кафешки, банкетный зал

В центр сдвигали столы и расставляли стулья, а все директор – пришел на днях в собственное заведение в сильной абстиненции, увидел в углу под потолком паутинку и запыхтел. По необъяснимой привычке всех колхозников решил опохмелиться кофейком, для чего подошел к бару; и пока прыщавый школьник возился, неожиданно спросил, чем арабика отличается от робусты, а также состав кофейной смеси; оказалось, бармен не в курсе, какой кофе подает, а вот про страну Арабику, кстати, слышал – мусульмане и террористы. За столик директор присаживался уже в серьезном раздражении, чего не знала стажерка, проливая директору прямо между ног огненный двойной эспрессо.

Когда вой стих, директор, прижимая руку, словно Сим[1 - Сим – персоонаж серии игр The Sims, который внешним видом и поведением похож на человека, а также имеет целый ряд потребностей, как у реальных людей.], что вот-вот описается, принял соломоново решение – немедленно собрать весь стафф[2 - От англ. staff – сотрудники.] и провести то ли мастер-класс, то ли семинар, то ли лекцию – короче, научить молодняк работать; иначе расстреляю всех, парад баранов, фестиваль рукожопов.

Администратор кивнула и отправилась досматривать сериал; управляющая засуетилась. Поручить сие архиважное дело оказалось некому, кроме того самого официанта с большим стажем, ушедшего год назад с негромким скандалом, забрав с собой весь персонал. Пришлось ему даже позвонить.

Официант легко согласился, выдвинув всего два условия – первое: потребовал, чтобы директор запилил в Instagram видео, как ползет на коленях к камере и извиняется, что в лез в работу своего заведения. Второе – запросил космический гонорар, равнявшийся шести месячным окладам управляющей. Умасливали его долго, тихо ненавидя, но второго такого в провинции не найти, всю жизнь отдал этой сфере.

В итоге договорились. И вот в назначенный день и час, пока семинаристы поневоле рассаживались в банкетном зале, ставшем импровизированной аудиторией для то ли мастер-класса, то ли лекции, по лестнице медленно и величаво спускался легендарный Сам Старший Официант.

Ждали молча, глядя пугливо и внимательно, работать толком не умеют, но готовы учиться и ловить каждое слово мудрости, исходящее от человека, о котором знали, что только здесь он отработал шесть лет, а начал работать, когда присутствующим было три годика. Подумать страшно, не то что сказать – шесть лет работать официантом, и это только здесь! Нормальные люди устраиваются официантами на подработку, будучи студентами, теперь уже и школьников берут на лето, не редкость, когда в некоторых заведениях официанту 16 лет, но гости все равно младше. Работают пару лет, ну тройку от силы, потом находят нормальную работу, поближе к специальности и к дому, налаживают жизнь…

А этот получил, говорят, высшее образование и продолжает работать официантом, общий стаж просто немыслим – приближается к пятнадцати годам, и, главное, уходить и не думает… Нет, что-то тут не так, надо быть настороже.

Сам Старший Официант вошел неторопливо, давая присутствующим разглядеть себя получше, отсканировать взглядом на предмет патологий, которые заставляют человека продолжать работать официантом, хотя все дороги открыты… Неожиданно закрыл за собой плотно дверь, звуки исчезли.

– Еще не все пришли, – подал голос блондин, крупный, плечистый, с совершенно детским лицом и модным хвостиком на голове. – Эльвира едет, Наргиза опаздывает… Просили подождать.

– На самолет не опаздывают, потому что нельзя опоздать, и приезжают заранее. Опаздывают к тем, к кому опоздать – можно. Ко мне – нельзя.

Притихли, глаза внимательные, дыхание затаили, ибо происходит что-то неслыханное – опоздавших не ждут, не подстраиваются под не умеющих спланировать время, и вообще, что за невиданное дело – жесткие правила.

Сам Старший Официант тем временем оглядел всех внимательно.

– Двенадцать, – констатировал число присутствующих. – Вроде как намек, аллюзия на апостолов, а я, как Иисус Христос, несу учение и свет. Как бы числовой символизм, дополнительная глубина.

Еще раз оглядел молодняк, среди которых тот самый блондин с детским лицом и совершенно несоответствующим лицу здоровенным телом, словно потомок горных троллей, неподалеку худой мальчик в очках с плохой осанкой, закомплексованный и потому старающийся держаться уверенно; отметил красивую девочку с третьим размером и тут же приосанился, расправил плечи, сделал голос ниже, короче – принялся делать все, что полагается, когда видишь красивую девочку с большими сиськами.

– Почему доходы официанта почти всегда выше средних по стране и региону? Как именно официанты воруют? Правда ли, что повара отдают сырники из помойки? Вернее, в каком именно заведении Казани это было?

Я отработал официантом в столице славной Татарии более двенадцати лет, что немало для нашей страны, где традиционно официантами подрабатывают студенты в течение пары-тройки лет, и это в лучшем случае, не рассматривая как полноценную профессию; из-за чего, в частности, в России по сей день нет мишленовского ресторана, но об этом позже. Сегодня расскажу достаточно очевидные закулисные тайны ресторанной сферы, о которых не догадываются рядовые граждане, посещающие заведения общепита (не люблю это слово, но буду использовать, другого термина нет). Если среди вас найдутся будущие владельцы собственных заведений – может быть, посмотрите на персонал

свежим взглядом… а то и обучать начнете, а что. Как будто у нас нет винных баров, где персонал не шарит в вине и не отличает рислинг от каберне.

Более того, поскольку официантом может работать каждый, а зарабатываем мы за редкими исключениями всегда неплохо, эту лекцию… или мастер-класс?.. можно рассматривать и как свод рекомендаций, советов и тому подобное для скорейшего обогащения за счет гостей… и начальства, естественно. Плох тот официант, который не знает хотя бы десятка способов нагреть босса.

Народ начал переглядываться – что несет? Должен глубокомысленно и убедительно вещать о сервисе, самоотдаче, серьезном отношении к работе и прочем, а он прямым текстом, как в заведении воруют? И, кажется, собирается учить этому? Мы, вообще, по адресу, нет?

– Нынешнее поколение официантов – недоношенные лодыри. Кое-где смену в 15 всего-то часиков уже считают непосильным трудом. А в некоторых местах уже и вовсе додумались делить рабочий день на две смены – часов по 8–9, неслыханный разврат. Лично я смену в 8 часов и за рабочий день-то никогда не считал, почти выходной. В первом месте, где я, желторотый птенец, начал свой… э-э-э… путь официанта, мы работали с 10 утра до 6 утра следующего дня, то есть 20 часов подряд. А на работе нужно было быть за полчаса – переодеться, подготовить зал. И оставались на полчаса после закрытия – переодеться, посчитать кассу, прибраться. Таким образом, нормальная смена составляла двадцать один час. В 6 утра я закрывал смену, ложился там же на диванчиках поспать, а через час вставал и шел на пары – а некоторые могли отработать смену, съездить на одну-две лекции в универ, а затем вернуться, чтобы… да-да, отработать вторую смену. Двое суток без сна выходило.

Что касается денег – для сравнения, в 2008 году средняя зарплата в Казани составляла 16 234 рубля, официальные данные. А мы зарабатывали плюс-минус 1000 рублей за смену одних только чаевых, при графике 2 через 2 получалось 15 смен в месяц, это 15 000 рублей одними только чаевыми, а ведь официанту платит еще и работодатель – почасовая оплата, бонусы, премии… Как именно официант зарабатывает и сколько – разберем подробно, но суть остается – доходы официанта всегда выше средних.

Да, важно – это касается не только казанского, но и в целом нашенского, отечественного, тутошнего общепита, так как проблемы в русской провинции примерно одни и те же: гости – бараны, график бесчеловечный,

администраторы – идиоты, штрафы вместо поощрений, повара – мартышки, директор недоношенный, а еще и коллеги… Но как-то работаем, да?

На словах о гостях и администраторах закивали, заулыбались, немного расслабились, этот явно умеет расположить к себе аудиторию, знает всю подноготную работы, на своей шкуре испытал все кайфы и камни, так что, может быть, встреча будет не совсем бесполезной, как могли подумать сначала.

Сам Старший Официант театральным жестом вскинул руку, взглянул на часы и засек время; проповедь началась.

Глава 1

– Мой любимый персонаж у Толстого – муж Веры Ростовой, Берг. Он при любом случае говорил: «Вот я вам про себя расскажу». Итак, чтобы начать знакомство. Мне было девятнадцать, официантуру я презирал, но, будучи отчисленным из университета в первый, а потом и во второй раз, я решил не уезжать из Казани домой. Нужна была работа, и я устроился на Казанский пороховой завод. Работал по две подряд восьмичасовые смены, подумывая о третьей, ночной, зарабатывал больше местных работяг и очень уставал. Бывшая одноклассница предложила пойти к ним в кафе официантом.

– Это не пороховой завод, – говорила она, – работаешь в тепле, кормят хорошо, захотел – сделал кофе, захотел – чай, больше выходных, платят больше, хорошие чаевые.

Заведение находилось на улице Пушкина, позиционировало себя как DJ-кафе.

– Какое кафе? – спросил блондин, плотный, мясистый. – В смысле диджей кафе?

Глаза у собравшихся растерянные, впервые слышат такое слово. Хычинная, фошная, хинкальная, трюфельная, лаунж-бар, крафтовый бар, брю-бар – эти слова и младенец знает, но ди-джей кафе?..

– Термин из эпохи динозавров, – догадался худой мальчик в очках.

– Да, был такой формат раньше, в дикие пещерные времена, до Универсиады… Помню Казань до Универсиады, застал. Одноклассница устроилась официанткой чуть ли не в первый месяц после переезда, за что я ее втайне презирал: официант – низшая каста: ни гордости, ни чести, ни характера; другое дело – грузчик или вот на пороховом: работаешь спокойно, деньги получил – и до свидания. Я отказался от предложения в том смысле, что я – никогда.

Вскоре после этого заявления уже заворачивал приборы и собирал посуду со столов, потихоньку постигая азы настоящей работы и, что важнее, настоящего заработка. Мы с барменами сделали заведению нехилую недостачу, новый владелец не мог ничего поделать и устраивал бессмысленные собрания. Короче, кафе закрылось.

Потом я сменил еще несколько заведений.

По дороге в универ, поднимаясь с угла Пушкина по улице Галактионова, висело объявление, в кофейню требовались официанты. Я позвонил, меня пригласили, нехотя и сомневаясь, начал стажировку. Сомневаясь – потому что был уже четвертый курс, вот-вот диплом и работа по специальности, нормальная работа, как у всех, подработка закончилась. Однажды меня попросили выйти на одну смену на другую точку – на Чернышевского. Утром я вышел на смену в кофейню на Чернышевского, где отработал шесть лет, от августа до августа. Сейчас мы находимся в третьей точке сети этих кофеен, так что в некотором смысле – мы коллеги.

По взглядам понятно, это звучит дико, немыслимо, иметь высшее образование – и работать официантом. Присутствующие начинают сомневаться, надо ли слушать это, ведь себе такой судьбы не желают, просто надо бабла сейчас заработать, подработать немного официантом, а потом будет что-то поближе к специальности и к дому, нормальная работа, налаженная жизнь… Вдруг наслушаешься и тоже застрянешь тут на шесть лет, подумать страшно.

– Помню, сдавал зачет по статистике преподавателю, который в самом начале семестра, при первом знакомстве с аудиторией попросил записать в виде эпиграфа фразу: «Есть ложь, есть бессовестная ложь, и есть статистика». Когда на зачете этот преподаватель, Рустам Адиевич, спросил, почему я так редко посещал лекции, честно ответил, что очень много работаю. Он спросил, кем. Как можно тише, чтобы никто не услышал стыдно же, я ответил, что работаю

официантом. Реакция была неожиданной.

Сам Старший Официант выдержал паузу, как принято говорить – театральную, эффектную, хотя никакого эффекта не было, все ждали продолжения, еще не уверенные, что не теряют времени зря.

– Преподаватель поднял вверх большой палец и сказал:

– Вот такая профессия.

Я растерялся и потерял лицо. Это заявление никак не вписывалось в мое мировоззрение. Официант – профессия?

– Мой приятель, ровесник, – продолжил он, – в Москве работает официантом в хорошем ресторане. Как думаете, сколько зарабатывает?

Я прикинул свой предел мечтаний и добавил еще немного для совсем уж сказочности.

– Тысяч тридцать-сорок.

– Триста-четыреста.

Что он говорил дальше, не помню. Это была просто наглая неправда, бессовестная ложь, статистика. Таких денег не зарабатывал никто и никогда в моем окружении, никто из тех, кого я реально знал.

Ну, и главное – все знают, невозможно зарабатывать хорошие деньги, будучи официантом.

Я получил зачет и ушел от этого вруна.

Спустя лет пять я стажировал девушку, и она рассказывала про знакомого в Москве, который тоже работает официантом:

– Ему тридцатник уже, женат; я его спрашиваю, а че на нормальную работу не устроишься? Он говорит: хочется, конечно. Но чаевые здесь бывают до двадцати тысяч в день. На какой работе такие деньги будут?

На этих цифрах в глазах появилось оживление, быстро сменилось сомнением, они переглядывались, в глазах недоверие.

– Как видите, даже с учетом высоких доходов (в провинции, конечно, недосягаемых) для большинства людей официант – не профессия. Хотя по сложности, множеству выполняемых обязательств, тем требованиям, которые предъявляет эта профессия к лучшим своим представителям (скромно обо мне, вы понимаете), это одно из самых сложносочиненных занятий, коими приходилось заниматься. Я работал и на пороховом заводе в Казани, и в офисе в колл-центре – ничто не отнимало столько сил и не развивало, как профессия официанта. Но у большинства людей в голове существует сложившийся годами стереотип, что официантом можно подрабатывать перед тем, как найти нормальную работу. Нормальную работу с зарплатой 20–25 тысяч, сравните со средними доходами официанта в провинции от 35–40 тысяч, и это – совмещая с учебой, второй работой, стартапом или чем-то еще.

– Сорок тысяч? – с сомнением произнес блондин.

– Это минимум, – заверил я, – а если работать хорошо, качественно, совокупный доход может быть больше, намного больше.

– Мои родители в деревне столько вдвоем не получают.

Глава 2

– Ломка мировоззрения? Официант как профессия – звучит нелепо? Съездите в Европу и посмотрите, какие там официанты. Да, много молодых, как и у нас, но большинство – взрослые люди, нередко годящиеся в дедушки и бабушки, и этой работой они кормят себя, помогают детям и внукам.

– Т-т-т-так т-т-т-то Европа! – воскликнул невысокий школьник, искренне, от души. Ему будет очень непросто работать, парнишка станет так же искренне возмущаться, когда гости хотят одно, а заказывают другое, кроме того – даже такая мелочь (казалось бы), как модуляция голоса, имеет колоссальное значение в работе официанта, а этому не учат ни в школе, ни где бы то ни было еще. Нужно учиться самому, путем долгих проб и ошибок заставлять себя говорить не так, как хочется, а как надо. Сейчас говорить об этом еще очень рано, не поймут, подумают, несу какую-то чушь вместо того, чтоб учить секретам работы, а вернее – как зашибать побольше бабок.

– Самому старшему официанту Татарстана – 70 лет. Каково?

В глазах недоумение, никогда о таком не слышали, светловолосый тролль проверил в телефоне, брови поползли вверх, когда убедился, что действительно, семидесятилетний дедушка по сей день работает, да не начальником, не руководителем, а как они – официантом. В некотором смысле коллеги, ведь и он когда-то начинал в их возрасте, был молодым и неопытным блюдоносцем. Думал ли он тогда, что это станет профессией и делом жизни?

– Кто он для вас – неудачник? Образец? Вряд ли образец, верно? Никто не хочет работать всю жизнь официантом, не хочет думать о такой альтернативе… Но когда так, в лоб, пример, что это не то чтобы правильно, не то чтобы желательно или еще что-то в этом духе, но – в о з м о ж н о, что официант для кого-то уже реально профессия и дело жизни – это как-то неожиданно, да?

– Если зарабатывать по сто тысяч…

– Да хоть девяносто!

– Тогда конечно.

– Как официанту зарабатывать много? – без предисловий выпалил блондин.

Группа оживилась, кажется, добираемся до существенного, а то все вокруг да около…

– Да, как-то так получается, что пока больше говорю об общих проблемах, чем о самой работе официанта. Тем более – о том, как зашибать бабки на этой работе. Надо не увлекаться, вы на работу ходите за деньгами, а не за чем-либо еще, верно? С другой стороны, это базовое. Могу вывалить секреты прямо с ходу… и многие были бы только рады, по глазам вижу. Сравните с другими профессиями – нельзя осваивать федеральные деньги на строительстве объектов прежде, чем научишься строить. Или класть асфальт. Сначала – реальная, черная работа, которой необходимо научиться, довести до филигранности, потом – на этом зарабатывать.

– И так уже учат, учат, – проворчал тролль. – Вон целую папку дали! «Инструкция для персонала». Сказали, чтоб выучил и применял.

– Как результат? – спросил Сам Старший Официант. – Можете не говорить, ответ знаю. У нас, в провинции, страшно любят это дело – один раз напрячь головушку (и то, сказать правду, несильно напрячь-то) и сочинить какую-нибудь «Инструкцию для официантов». И на этом завершить, с позволения сказать, обучение.

• Если ты один раз сходил в душ, не будешь отныне чистым всю жизнь. Чтобы быть чистым всю жизнь, надо регулярно ходить в душ.

• Если ты один раз пообедал, не будешь отныне сытым всю жизнь. Чтобы быть сытым всю жизнь, надо регулярно обедать.

• Если ты один раз прочел мотивирующую книгу, не будешь замотивирован всю жизнь. Чтобы быть замотивированным всю жизнь, надо читать такие книги регулярно.

• И если ты один раз напечатал инструкцию для персонала, только идиот может думать, что отныне персонал обучен, воспитан и умеет работать.

• Чтобы персонал был обучен, воспитан и умел работать, надо его регулярно обучать и воспитывать. Это – азбука! О, невежество.

Но в провинции думают, как тот папаша: один раз в жизни дам сыну отцовский наказ, и он будет всю жизнь помнить и следовать ему. С таким подходом мы имеем то, что имеем. Персонал нужно обучать всю дорогу – от открытия заведения до закрытия, в будущем эта мысль будет казаться естественной, само собой… но сейчас все обучение сводится к сочинению инструкций для персонала (в основном – официантов и барменов), каковые инструкции, как понятно любому, у кого хоть капля мозгов в голове, не работают.

Мой приятель однажды поехал в свой родной город попробовать кофеек в местной кофейне. Ему подали в грязной чашке, заляпанной от предыдущего кофе. Он указал девушке за стойкой и попросил переделать. С каменным лицом переделала; но к эспрессо не подала стакан воды. Он спросил, всегда ли они подают эспрессо без воды.

Девушка ответила:

– Это вам не так, то вам не так. Дома пейте, как вам надо.

Уверен, в этом заведении тоже была «Инструкция для персонала».

Глава 3

– Доброе утро! Ребенку на завтрак – картошку фри, а нам че?

– Ты кофе будешь?

– Ну, давай.

– Или не хочешь?

– Да нет, давай кофе.

– Может, чай будем? Зеленый?

– Можно и чай, да.

– Или кофе?

– Ну, можно кофе.

– Ты со мной чай попьешь, если возьму чай?

– Если не будем чай – возьмем два кофе.

– Да я вот думаю, чай лучше или кофе.

– Ну, кофе, наверно.

– А я уже на чай настроилась.

– Кофе не будешь тогда?

– А ты будешь?

– А ты хочешь?

– Может, чай будем? Белый?

– Можно и чай, да.

– Или кофе?

– Ну, можно кофе.

– Ты со мной чай попьешь, если возьму чай?

– Если не будем чай – возьмем два кофе.

– Да я вот думаю, чай лучше или кофе.

– Ну, кофе, наверно.

– А я уже на чай настроилась.

– Кофе не будешь тогда?

– А ты будешь?

– А ты хочешь?

– Может, чай будем? Желтый?

– Можно и чай, да.

– Или кофе?

– Ну, можно кофе.

– Ты со мной чай попьешь, если возьму чай?

– Если не будем чай – возьмем два кофе.

– Да я вот думаю, чай лучше или кофе.

– Ну, кофе, наверно.

– А я уже на чай настроилась.

– Кофе не будешь тогда?

– А ты будешь?

– А ты хочешь?

Глава 4

– Я не понимаю, – с возмущением начал блондин с хвостиком на затылке, – почему так? Вот смотришь американские или европейские фильмы типа «Шеф Адам Джонс» или там… «Повар на колесах». Или этот.

– «Пряности и страсти», – подсказала красивая девочка с третьим размером, негромко, но сексуально. – Кстати, у казанского поэта Авиля Гордовски есть книга с таким же названием.

– «Вкус жизни»!

– «Шеф»!

Примеры начали приводить охотно, наперебой, значит – тема интересна, желание учиться и равняться на лучших – есть! Но нет базы, нет обучения, нет примера и образца, а главное – насколько не похоже то, что видят в красивых фильмах о ресторанах, на то, что реально происходит каждый день. Там люди горят на работе, придумывают новые блюда, новые соусы, следят за качеством, ревностно наблюдают за успехами коллег, есть соревнование, азарт! У нас работа поваром зачастую воспринимается как повинность, сотрудники считают часы до конца смены, стонут от новых заказов…

– Так вот, – продолжил светловолосый потомок троллей, – в любом таком фильме обязательно есть сцена, как шеф-повар – один или в сопровождении помощника, сушефа, допустим – идет на рынок поутру покупать свежие продукты, овощи, сыр, морепродукты или черные трюфели; все свежее, чуть не накануне ночью еще росло в лесу, плавало в море, томилось в сыроварне или спело в теплице, а сегодня утром – очень рано – шеф пришел, выбрал лучшее, самое спелое, самое сочное и редкое, и уже вечером это будут подавать гостям в наилучшем виде. Берет, скажем, шеф свежую спаржу или те же трюфели – и через плечо бросает мимоходом: «Передай, чтобы распорядились и донесли до персонала, сегодня подаем трюфели со спаржей, особое предложение от шефа». И действительно –

следующая сцена – уже вечером это готовится – сохранившее максимум вкуса, не говоря о пользе и прочем, но это второстепенно, главное – вкус! – никакой заморозки, вакуумных упаковок и консервантов.

Все кивают, согласны, все видели эти фильмы и мечтали работать с таким шефом, в таком коллективе.

– Тт-т-т-т-так т-т-т-т-о кино! – выпалил заика, бедняга, явно больше трех слов в одной фразе не выдержит, воздуха не хватит, потому реплики короткие, но ведь по делу, хочет докопаться до сути, понять и применить…

– Да, – согласился Сам Старший Официант, – в кино все красиво. И действительно, ходят такие шефы, значит, выбирают свежайшее… Расскажу о себе. Я мир-то повидал, благо – доходы плохого официанта позволяют регулярно ездить по странам. Когда мы в первый раз приехали в Римини, жену поразило качество морепродуктов в ресторане Carlos, через дорогу от нашего отеля, перекресток Viale Regina Elena и Via Gabriello Chiabrera, не говоря о невероятном, фантастическом вкусе местной еды в целом.

Потом мне объяснили.

Мы прогуливались до парка Феллини и затем сворачивали влево к старому городу, где площадь и театр, а негры в ливень продают химические зонтики по 10 евро при себестоимости не больше 50 центов, с них цветная краска стекает в дождь, а вся конструкция состоит из двух элементов. Если от парка повернуть направо, можно дойти до порта. Утром местные рыбаки причаливают с полными лодками рыбы и морепродуктов, только что пойманными, час назад плескавшимися в Адриатическом море, – к этим рыбакам стекаются со всех концов курортного городка шеф-повара и владельцы ресторанов и покупают с рук свежую рыбу, и в тот же вечер подают в своих ресторанах. Можете представить реакцию типичных россиян, проживающих в городе на Волге, привыкших в лучшем случае к норвежскому лососю из отдела заморозки. Понятно, почему еда в Риме или во Флоренции нам показалась не такой вкусной, как в Римини. Хотя! В Риме, в районе Трастевере, полчаса пешком вдоль реки от Ватикана, мы видели, как из ресторанов в сезон вытаскивают большие корзины, наполненные свежими артишоками, а это значит – есть спецпредложение от шефа, блюдо с артишоками, информация у официантов.

– Охренеть, – выдохнула красивая девочка. Если она еще и поесть любит, это просто отрыв башки, лучше не думать, иначе мысли потекут совсем не о работе.

– Как это происходит у нас! – воскликнул тролль, и все нервно засмеялись.

– А расскажите-ка, как это происходит у нас, – заинтересовался Сам Старший Официант.

Завопили наперебой, у всех накипело, все видят идиотизм и плохую логистику, неумение наладить работу, ведь ресторан должен работать как часики, все станции должны работать сообща и на одну цель, а выходит, левая рука не знает, что делает правая, все через задницу и кувырком.

– Во-первых, если хочешь ввести в меню какую-то новинку, не делаешь это потому, что есть новый сезонный продукт и сейчас, например, сезон тыквы, и можно по этому поводу ввести в меню блюдо с тыквой. Решение о новинке никак не связано со свежестью продуктов или новыми вкусами. Директор захотел – будет сделано. Из тех продуктов, что уже есть; мечта бухгалтера, завпроизводством и управляющего – чтобы новинка была еще и из неликвидных продуктов! Залежавшихся.

– Во-вторых, нужен хоть какой-то листок с информацией о составе блюда, цене, желательно – калорийности, полагается писать об аллергенах, но у нас нет дураков заниматься этим.

– Если нужен листок – пишешь и отправляешь в типографию, они получили, сделали макет, прислали нам, мы получили, утвердили, отправили обратно, в типографии получили, сделали тираж, отправили в офис, мы раскидали по точкам, и можно приступать к работе. Но, так как везде работают люди, они присылают макет с орфографическими ошибками, мы исправляем, снова отправляем в типографию, там исправляют и добавляют новых, мы получаем, исправляем, отправляем. Они получают и перестают отвечать, после чего выясняется, тираж давно готов, но письмо не отправилось или бухгалтерия забыла оплатить, идем в бухгалтерию, ищем деньги, составляем договор, оплачиваем, после чего тираж отправляют нам, но уже выходной, и транспортная компания отдыхает до понедельника, тираж привозят только во вторник. Пару дней он полежит в офисе, к концу недели его получат на всех точках, но вводить новинки с субботы нелепо, поэтому ждем нового

понедельника, и в понедельник молниеносно вводим в меню новинку и с гордостью представляем свое детище гостям; нет. На самом деле мы понятия не имеем о новинке, потому что о ней известно всем, кроме официантов и барменов, то есть тех, кому эти новинки представлять, продавать, рекомендовать.

– Как должно быть? Шеф сделал новое блюдо, собрал всех, рассказал о блюде, его составе, все попробовали, оценили, дали обратную связь, что-то исправили, подумали, какое вино к этому подходит, сколько будет стоить, дальше тонкости и детали. Были заведения, где так делалось и делается. Готовят не одну порцию, словно художник не желает повторением портить шедевр, а сколько человек работает – столько порций и готовится, все пробуют блюдо, соус и гарнир, и не так, что девять человек искромсали, а тебе осталась мазня на тарелке.

– А у нас бренд-шеф в туалете на коленках сочинял технологическую карту, один раз приготовил, похвастался перед управляющей, она попробовала, сказала: «Не порно, но задорно», после все сотрудники кухни подписывают пакт о неразглашении Тайны Нового Блюда, чтобы в день новинок персонал, не дай бог, не был в курсе. Официантам незачем знать, из чего это и хотя бы сколько готовится. Вам смешно, а мы с этими баранами работали.

Конец ознакомительного фрагмента.

notes

Примечания

1

Сим – персоонаж серии игр The Sims, который внешним видом и поведением похож на человека, а также имеет целый ряд потребностей, как у реальных людей.

2

От англ. staff – сотрудники.

Купить: https://tellnovel.com/hafizov_artur/million-na-chaevyh-kak-stat-superbogatym-oficiantom

надано
Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: Купити