

Глава 42: Реорганизация.

- Я думаю, что вчера до всех дошли слухи о том, что в первоклассном ресторане появился новый босс. Давайте все вместе поприветствуем нашего нового босса, директора Вана.

В первоклассном ресторане менеджер Хуан собрал всех сотрудников после того, как они закончили свою работу в ресторане примерно в три часа дня.

- Всем привет, я Ван Сянь и босс этого ресторана.

Ван Сянь подошел и слабо улыбнулся толпе. В настоящее время в ресторане работает пятьдесят человек. Такое количество сотрудников считается высоким среди ресторанов.

Только количество одних официанток достигло тридцати человек.

Это также могло гарантировать качество обслуживания.

- Такой молодой! - женщина-официантка посмотрела на Ван Сяня и воскликнула, не в силах сдержать своего недоумения.

Все сотрудники с любопытством смотрели на Ван Сяня.

Действительно, Ван Сянь был слишком молод, чтобы выглядеть начальником. Все они были старше Ван Сяня.

Увидев это, Ван Сянь слегка приподнял голову и выпустил на них волну драконьей силы.

- Ресторан будет работать как всегда. Так как я занял это место, я должен внести некоторые изменения в этот ресторан. Первое изменение будет заключаться в повышении базовой заработной платы всех сотрудников на 10%. Правила не изменятся. Не думайте, что меня легко обмануть только потому, что я молод. Когда мне придется кого-то уволить, я не буду мягким.

- Я узнал о вашей работе и зарплате. При мне вы, безусловно, будете получать больше, чем при директоре Ли. Я более щедр, чем директор Ли.

Когда он сказал это, он выдал слабую улыбку. "Если у вас возникнут какие-либо проблемы, вы можете обратиться к менеджеру Хуана или ко мне. Все можно обсудить, и со мной легко разговаривать. Однако, если кто-то ошибется, то я не буду мягок на слова".

Пока Ван Сянь говорил, аура, которую он излучал, заставила атмосферу вокруг него, казалось, затвердеть.

Казалось, все под небесами сосредоточилось на нем.

Официантки, кухонный персонал, персонал на стойке регистрации и другие сотрудники внимательно слушали.

Они чувствовали мощь, исходящую от молодого человека, стоявшего перед ними.

- Ладно, ребята, можете идти и хорошенько отдохнуть. Шеф-повар приведите еще одного повара и менеджера Хуана, чтобы обсудить кое-что.

Ван Сянь посмотрел на них и проинструктировал.

Они чувствовали себя так, как будто получили приказ и немедленно разошлись. Уходя, они негромко переговаривались.

- Что за..... Почему кажется, что нашего нынешнего босса окружает аура? Вокруг него более сильная величественная аура, чем у директора Ли.

- Новый босс действительно щедр, что аж увеличил нашу зарплату на 10%. Это же эквивалентно 400-500 долларам!

- Какой молодой начальник! Ему, наверное, лет двадцать. Однако вокруг босса царит величественная аура. Может быть, он - богач второго поколения из большой семьи?

- Босс такой красивый! Молодой, красивый и богатый! Так круто!

- Директор Ван.

Шеф-повар привел с собой повара и подошел, обращаясь к нему с улыбкой. Однако он все еще был немного сдержан.

Ван Сянь слушал комментарии своих сотрудников, глядя на двух поваров. Он улыбнулся и кивнул головой.

Именно такое воздействие он и предвидел. Как босс, он должен был уметь контролировать своих подчиненных и заставлять их уважать и немного бояться его одновременно.

Иначе он не смог бы эффективно управлять рестораном. В настоящее время он достиг желаемого эффекта.

- Пойдемте, я хотел бы побольше узнать о работе нашего нынешнего ресторана.

Ван Сянь сел рядом с ними в зале ожидания.

- Директор Ван, это наши каналы поставок, и это некоторые уникальные блюда, которые мы предлагаем.

Менеджер Хуан достал буклет и передал ему.

Ван Сянь кивнул головой. Он уже немного узнал об этом.

Что было выдающимся в первоклассном ресторане, так это то, что разнообразие морепродуктов, которые он предлагал, было большим. Кроме того, повара обладали отличными кулинарными навыками, а в ресторане было отличное качество обслуживания и хорошая обстановка.

Например, икра, двухголовое морское ушко и некоторые драгоценные морепродукты имели специализированного поставщика.

Это был дядька директора Ли, который был специализированным поставщиком. Теперь, когда директор Ли ушел, его дядька тоже ушел в отставку.

Тем не менее, канал поставок все еще оставался нетронутым.

Драгоценные морепродукты, такие как икра, приобретались непосредственно из-за рубежа, и затраты были высокими. Что касается обычных морепродуктов, то они покупались на рынке

морепродуктов.

Желтая рыба-горбун, настоящие тунцы и другие драгоценные морепродукты должны были быть получены с аукционов. Это также будет зависеть от удачи.

- Директор Ван, наш контракт с компанией "Золотой Лобстер" заканчивается и не будет продлен. Мы должны быстро найти другие каналы. Кроме того, в ближайшее время мы должны закупить партию икры. Кроме того, у нас заканчиваются высококачественные ингредиенты, - сказал менеджер Хуан Ван Сяню.

Хотя было не так много клиентов, которые могли позволить себе высококачественные ингредиенты, они были символом силы и были хорошей рекламой.

Например, если в одном ресторане есть двухголовое морское ушко, атлантический синий марлин, желтая рыба-горбун, австралийские омары, большие омары и другие виды высококачественных морепродуктов, а в другом ресторане нет таких высококачественных ингредиентов, то все увидят разницу. Сложится впечатление, что первый ресторан лучше, и количество клиентов, которые будут его посещать, будет больше.

Таким образом, в данный момент Ван Сянь должен был найти некоторые высококачественные ингредиенты.

- Поставки больших омаров слишком маленькие. Кроме того, у нас нет таких ингредиентов, как икра, - Ван Сянь слегка покачал головой.

- Босс, нам надо всего лишь ездить на рынок морепродуктов рано утром, чтобы получить эти ингредиенты. Что касается высококачественных морепродуктов, то их не хватает на рынке морепродуктов. Несмотря на высокую цену больших омаров и крабов, их количество также ограничено. Иногда нам даже не удается получить их. Если мы будем использовать замороженные ингредиенты, то вкус будет немного хуже, - объяснил шеф-повар.

- Оставьте морепродукты мне, - Ван Сянь слегка кивнул головой и продолжил: "Что касается остального, то все будет так же, как и раньше. Кроме того, скоро откроется ресторан Лунсюань. Когда они откроются, то они обязательно организуют какое-нибудь мероприятие. В это время мы должны быть в состоянии идти в ногу с ними.

- Босс, даже если они захотят получить долю рынка, у нас все еще есть преимущество, поскольку мы у всех уже давно на слуху. До тех пор пока мы можем получать достаточное количество высококачественных морепродуктов для привлечения клиентов и поддерживать качество обычных морепродуктов, они определенно не будут соответствовать нам, - уверенно произнес менеджер Хуан.

- Хорошо. Позвольте мне заняться высококачественными ингредиентами. Шеф-повар, я оставляю вопрос качества обычных морепродуктов на вас, - Ван Сянь кивнул головой.

- Будьте спокойны, босс, и предоставьте это нам. Кухня обеспечит качество морепродуктов, - заверил шеф-повар.

- Хорошо, если в будущем возникнут какие-то проблемы, найдите меня. Даже если это относится к вашей повседневной жизни, - Ван Сянь улыбнулся и похлопал шеф-повара по плечу.

- Спасибо, босс, - Шеф-повар улыбнулся.

- Избавьтесь от этих аквариумов для декоративных рыб. Я достану большие аквариумы и немного декоративной рыбы, - сказал Ван Сянь, глядя на пустые аквариумы в центре ресторана.

Декоративная рыба в них была забрана директором Ли. Первоначально они использовались для хранения арованы, которую директор Ли позаимствовал у других.

Ван Сянь легко мог достать эти декоративные рыбы.

В этот момент он раздумывал, не купить ли ему какую-нибудь дорогую декоративную рыбу для демонстрации.

<http://tl.rulate.ru/book/29031/692568>