

Луис Пратт подъехал к ресторану «Искра» и осмотрелся по сторонам. Ему пришлось признать, что месторасположение выбрано хорошее. Здание располагалось в новом районе, обустроенном несколькими парковками. Они с легкостью могли вместить все транспортные средства, на которых приезжали посетители ресторана.

Остановившись напротив дверей, Луис критично осмотрел само здание.

«Оно кажется слегка простоватым, нет?», — подумал он.

Он зашел в ресторан и первое что бросилось ему в глаза — стойка регистрации.

«По крайней мере стойка регистрации расположена верно», — кивнул он себе, вспомнив, что некоторые рестораны прячут ее так, что непонятно есть она вообще или нет.

«Добрый вечер, сэр. Как я могу вам помочь?» — спросил Кайо, метрдотель.

«Есть ли бронь на имя Луиса Пратта?» — спросил критик, озираясь по сторонам. Он обнаружил комнату ожидания. Ее наличие вполне приемлемо, но, по его мнению, не очень хорошо.

«Все верно. Пожалуйста, пройдите за нашим сотрудником, она отведет вас к вашему столику», — ответил Кайо, подозвав Сару, одну из сотрудников, ответственных за прием гостей.

«Хорошо. Благодарю», — кивнул Пратт.

«Прощу за мной, сэр», — улыбнувшись, Сара повела гостя в зал.

У Сары был опыт подобной работы и ей здесь нравилось. Девушка училась в колледже «Bluecorn State University» по специальности «инженерия». Она происходила из обычной, не очень обеспеченной семьи. Поэтому ей приходилось работать, чтобы покрыть расходы на обучение и проживание. Её родители постоянно присылали ей немного денег, так как жили не в Элфайр, но этого не хватало. До этого она работала в разных местах, но с тех пор как стала сотрудницей в «Искре», её жизнь стала значительно лучше.

Работать нужно было только по вечерам, когда у нее не было занятий. Начальство особо не трогало и без необходимости не ругалось. И как вишенка на торте, она получала втрое больше того, что ей платили на всех предыдущих местах работы. В добавление к этому, Сара отлично справлялась со своей работой, потому что ей нравилась её работа.

Луис подметил, что Сара улыбается действительно искренне.

«Похоже у сотрудников правильный подход к работе. По крайней мере, если говорить о тех, что я уже встретил», — думал он, следуя вслед за Сарой.

Они зашли в главный зал ресторана и Луис замер как вкопанный. На автомате он продолжал идти за Сарой, но казалось, был в трансе, так сильно его шокировала увиденная им сцена.

Пратт вспомнил те времена, когда он был еще мал. Они с семьей отправились вместе в поход, тогда они ужинали под сияющими на небе звездами.

Он не мог сдержать эмоций. Критик и представить себе не мог, что настанет день, когда он не сможет сделать рациональную оценку ресторана.

«Сэр, сюда, присаживайтесь пожалуйста» — улыбалась Сара, жестом предлагая присесть за столик.

«Спасибо, юная леди», — ответил Луис, выныривая из своих детских воспоминаний.

Пару мгновений спустя к нему подошел официант:

«Добрый вечер, сэр. Меню, пожалуйста. Если у Вас возникнут какие-либо вопросы, я буду рядом»

«Благодарю», — с достоинством ответил Луис Пратт.

Он снова стал профессионалом и начал анализировать перечень блюд в меню. Его внимание привлекло наличие трёх видов меню. А также то, что в списке были описания блюд, о которых он раньше даже не слышал.

«Что бы вы мне порекомендовали?» — поинтересовался он официанта.

Этот вопрос с подвохом он задавал каждый раз, когда приходил оценивать какой-либо ресторан. Ведь исходя из ответов официанта, всегда можно получить либо хорошую рекомендацию, либо не очень.

Если официант, ежедневно работающий в ресторане понятия не имеет какой у блюда состав или советует исходя из своего собственного вкуса, не уточняя что нравится посетителю, то он плохой работник и Луис всегда мог написать плохой отзыв, основываясь на этом.

«Сэр, если вам хочется чего-нибудь легкого и свежего, то у нас есть вегетарианское меню. Оно обязательно понравится вам, даже если Вы не вегетарианец. Если вам больше по вкусу что-то необычное и хочется экзотики, то рекомендуем попробовать морское меню. В этом меню представлены уникальные блюда из свежих морепродуктов. Если вы хотите попробовать что-то с насыщенным вкусом, то рекомендуем красное меню. Основное блюдо этого меню — самая популярная еда нашего ресторана» — ответил официант. Вместо того, чтобы прямо ответить на вопрос посетителя, он кратко описал все основные аспекты каждого из меню.

Луис признал, что у сотрудника есть некоторые навыки и он успешно не попался в ловушку.

«Тогда дайте мне морское меню», — решил Луис, немного подумав.

Он не собирался выбирать красное меню, потому что «ты можешь больше узнать о ресторане, пробуя их наименее популярные блюда». Эта фраза — именно то, что он всегда повторял, собираясь оценивать новый ресторан.

Если средненькие блюда этого ресторана хороши, то это ресторан высокого класса. Но он не знал, что все три меню ресторана «Искра» в целом были хорошими. Красное меню было более известно из-за того, что его блюда отличались от всех имеющихся на рынке.

«Благодарю вас, сэр. В течение нескольких минут будут поданы закуски», — кивнул официант.

У «Искры» была цифровая система. Официанты вводили информацию в планшет, где была установлена система заказов. Как только гость выбирал свои блюда, официант вбивал информацию о выбранном меню, которая затем высвечивалась на большом табло в кухне.

Таким образом повара могли видеть заказы, что сокращало время готовки блюд. На большом экране всегда можно было посмотреть какие блюда уже поданы, какие готовятся на данный момент, а какие запаздывают.

Для того чтобы проверить актуальную информацию, поварам нужно было лишь повернуть голову к экрану. Все просто. Когда же повар заканчивал сервировку блюда, он звонил в специальный колокольчик и официант забирал заказ.

Такая система качественно повысила уровень обслуживания в ресторане.

Луис сидел за столом, рассматривая людей в зале. Наблюдая за обстановкой, он понял, что зал практически переполнен, нет ни единого свободного места. А посетители улыбаются и с удовольствием едят поданные им блюда.

«Что ж, окружающие, кажется, счастливы. Давайте посмотрим, сможете ли вы заставить меня прогнуться», — усмехнувшись, подумал Луис.

Через 7 минут после того как принял заказ, официант принес тарелку с закусками.

Луис был удивлен такой скоростью.

«Похоже они проделали большую работу, постаравшись побыстрее приготовить заказ. Давайте проверим, так ли он хорош и на вкус», — размышлял критик, благодаря официанта.

Сначала он визуально оценил презентацию блюда. Внешний вид удовлетворил его требованиям.

В качестве закуски шли жареные креветки с морскими водорослями.

Луис не особенно впечатлился составом. Обычное дело подавать что-то подобное в качестве закуски в ресторанах с морской тематикой.

Но как только он попробовал блюдо на вкус, он замер...

<http://tl.rulate.ru/book/70527/2043646>