

Люди по своей природе существа конкурентоспособные, и даже при равной зарплате, люди все равно будут бороться за признание.

Повара не были исключением. Хотя они стремились к общей цели, они не могли не видеть в своих коллегах соперников за драгоценный бонус и, что более важно, за право похвастаться.

По мере чтения списка, некоторые улыбались все шире, в то время как другие выглядели удрученными. Всем приходилось работать в одинаковых условиях, но некоторым удавалось выполнить 300 заказов, в то время как другие едва достигали отметки в 100 заказов. С учетом того, что сегодня блюда были бесплатными, единственное, что их отличало, - это их популярность. Если вдуматься, то любой был бы подавлен и пристыжен, обнаружив, что его тяжелая работа не вышла на должный уровень, верно?

- Учитывая все обстоятельства, сегодняшний результат не так уж плох. Однако, поскольку сегодня мы не брали никаких денег, мы можем с таким же успехом относиться к сегодняшней еде как к бесплатной. Но завтра все будет по-другому, - сказала Ши Ю, - Я верю, что с этого момента все будут усердно работать и совершенствоваться! Поэтому я дам каждому три дня. Если через три дня ресторан не будет так полон, как сегодня, я буду вынуждена нанять новых людей.

Она великодушно обещала невероятные выгоды, чтобы сохранить их верность. Теперь, когда они убедились, что у нее есть возможность расплатиться, они ни за что не собирались упускать эту прекрасную возможность.

- Три дня... это слишком мало, верно? - пробормотал кто-то из поваров.

- Тогда сколько дней тебе нужно?

- По крайней мере, полмесяца.

- Нет, пять дней, - если ей придется ждать полмесяца, чтобы ресторан стал популярным, то для чего была сегодняшняя бесплатная акция?

После некоторого раздумья Ши Ю достала несколько листов бумаги и сказала поварам:

- Это те блюда, которые вы все приготовили сегодня, я сделала несколько предложений по улучшению. Я оставляю их здесь, а вы можете взять и просмотреть потом. Если больше ничего нет, мы все можем идти домой.

Ресторан - это предприятие, приносящее деньги, однако она не может быть здесь единственным генератором денег. Иначе без нее все рухнет! Поэтому она должна создать систему, которая поощряла бы людей усердно работать, одновременно отсеивая бесполезных. Другие рестораны зависели от одного или двух фирменных блюд, чтобы удержать своих

клиентов, однако она намеревалась использовать этих постоянных поваров, чтобы заработать деньги. По крайней мере, до тех пор, пока Сяо Ву немного не подрастет.

В ближайшие дни, выполнив свой лимит в 100 блюд, Ши Ю продолжала руководить поварами, давая им небольшие советы и делясь секретами, которые либо ускоряли их приготовление, либо улучшали вкус и текстуру. Благодаря этому, хотя их мастерство, возможно, и не соответствовало ее уровню, под ее руководством все в значительной степени выровнялись.

Дни проходили деловито, в ресторане собиралось все больше и больше посетителей. И наоборот, Ши Ю все реже появлялась на кухне.

Для этого была причина. Линь Фан пронюхал о том, что на аукционе в городе Цин-Шань будут продавать Огненное семя. Ши Ю была так взволнована, что едва могла заснуть. Однако, когда она открыла свой кошелек, он был совершенно пуст.

Прямо сейчас ей нужно много работать и зарабатывать деньги! И ради этого Ши Ю решила пойти на некоторый риск...

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1303775>