Майк улыбнулся и кивнул. Он родился в семье магната, поэтому у него сохранилось это основное качество.

Такая отличная позиция плюс взрывной маркетинговый план, и если бы они смогли получить награду за лучшее блюдо после отдыха в течение шести дней, эта серия осьминогов точно стала бы одним из фирменных блюд города Хаоса.

Конечно, такое мышление было слишком идеализированным и умаляло других продавцов.

Хотя Роберт немного колебался, в конце концов он согласился с планом Майка виртуально принять участие в феерии Деликатесов в течение следующих шести дней. Этот инновационный метод участия может внести некоторые новые изменения в Деликатесную феерию.

Было уже 8 утра, когда Майк и дамы закончили свою подготовительную работу. Роберт выступил с речью, и феерия открылась как раз вовремя.

Посетители хлынули через все входы. По главному проходу, где располагалась будка ресторана Мэми, проходила почти половина людей.

— Вау, это ресторан Мэми! Это тот самый знаменитый ресторан Мэми?!

— Э-э… Что это за страшные на вид щупальца? Почему они занимают лучшую позицию?!

— 40 медных монет за порцию шариков из осьминога, 50 медных монет за порцию сашими из осьминога! 100 медных монет за порцию жареных щупалец осьминога! 100 медных монет за порцию жареного осьминога в соусе ХО[1]! Этот босс помешан на деньгах?!

— Смотри! Босс ресторана Мэми собирается опубликовать свои рецепты и провести обучение на месте! Ни за что, я останусь здесь на весь день. Редко выпадает шанс научиться готовить у лучшего шеф-повара!

— Эти девушки все такие хорошенькие…

Привлекательная витрина ресторана Мэми и прекрасный обслуживающий персонал быстро привлекли внимание посетителей. В какой-то момент это даже привело к тому, что пешеходная дорожка была заблокирована.

К счастью, пешеходная дорожка была достаточно широкой, и сотрудники Продовольственной ассоциации помогли разгрузить движение.

Роберт не мог не оплакивать, глядя на киоск ресторана Мэми. «Ресторан Мэми действительно известный бренд. Он заполнился, как только феерия началась. Это первый случай в истории

Деликатесной феерии».

Майк тоже был немного шокирован восторженными покупателями. Тысячи покупателей заполонили стенд, как только выставка открылась. Некоторые из них, возможно, слышали о ресторане Мэми, а другим просто было любопытно, и у них было стадное мышление.

— Сегодня будет тяжелая битва. Все, пожалуйста, будьте морально готовы, — напомнил Майк дамам, включив шесть плит, чтобы разогреть воки.

Харрисон протиснулся к самому краю толпы со своим впечатляющим весом и с улыбкой заказал: «Босс Майк, я хочу две порции шариков из осьминогов, одну порцию сашими из щупалец осьминога, одну порцию жареных щупалец осьминога и одну порцию жареных щупалец осьминога в соусе ХО. Они идут с рисом?»

— Да. К сегодняшним жареным блюдам прилагается тарелка бесплатного риса, — Майк кивнул.

— Хе-хе. Это так прекрасно, — Харрисон широко улыбнулся. Он был очень счастлив.

Посетители вокруг него смотрели на него с подозрением. Разве рис не всегда был бесплатным? Почему этот толстяк так радостно засмеялся, когда услышал, что рис был бесплатным? Может быть, он был идиотом?

— Я хочу одну порцию шариков из осьминога!

— Я тоже хочу порцию шариков из осьминога!

— Мама, мама, я тоже хочу съесть эти милые шарики.

После того, как Харрисон начал работу с Майком, клиенты, стоящие за ним, тоже начали размещать свои заказы. Над стендом были размещены изображения четырех блюд в высоком разрешении, и их было видно издалека. Дешевые и очаровательные шарики из осьминога стали блюдом, которое все хотели попробовать в первую очередь.

— Это… — Ябемия почувствовала себя ошеломленной, когда посмотрела на этих клиентов, которые сжимались вместе и размещали свои заказы, подняв руку. Как она собиралась выполнять их заказы?

Майк тоже заметил эту проблему. Ведь это были не постоянные клиенты ресторана Мэми. Они не были «крещены» правилами построения. Хотя это выглядело оживленно, когда все покупатели собрались вместе, это было головной болью для продавцов и некоторых слабых и немощных клиентов.

Майк выключил огонь и спокойно сказал: «Выньте доску с правилами и повесьте ее. Давайте сначала установим правила, прежде чем заниматься своими делами».

— Да, — глаза Ябемии загорелись. Затем она достала знак и повесила его перед будкой.

Все замерли, когда увидели, что Майк выключил огонь и вынес табличку. Они увидели табличку с надписью: «Пожалуйста, встаньте в очередь на расстоянии 50 см от человека перед вами. Первым пришел, первым обслужен. Тех, кто нарушает правила, обслуживать не будут. Зрители, пожалуйста, встаньте за зону выстраивания».

Они первыми в Деликатесной феерии установили правила для клиентов. Зрителям даже запретили подходить слишком близко. Это мгновенно вызвало бурю негодования.

— Этот босс довольно высокомерен. Он фактически устанавливает правила для своих клиентов и отказывается обслуживать тех, кто их нарушает. Он действительно очень высокого мнения о себе.

— Что за дела? Наиболее важным аспектом Деликатесной феерии является ее живость. Этот босс на самом деле осмеливается выгонять своих клиентов только потому, что у него есть хорошее место. Он действительно не знает, как вести бизнес.

— Что там смотреть? Я пойду куда-нибудь еще. Разве жареный поросенок из ресторана Дукаса по соседству не хорошо пахнет?

Сразу же многие клиенты, которые были там для развлечения, ругали Майка, когда они уходили. Толпа мгновенно уменьшилась вдвое.

— Цк. Он еще слишком молод. Как он может отпугнуть своих клиентов? Этот босс не выглядит так, будто знает, как вести бизнес, — Альва из стенда ресторана Дукас по соседству начал улыбаться. Ни один опытный босс не поступил бы так недружелюбно.

Все боссы из разных стендов тоже смотрели на Майка с насмешкой. Они боялись, что ресторан Мэми их раздавит, но теперь босс ресторана Мэми не выглядел слишком умным.

Майк посмотрел на оставшихся клиентов и скривил губы. Он мог видеть, что многие из них были домохозяйками, и именно они с большей вероятностью будут покупать щупальца осьминога, чтобы принести домой, и с большим энтузиазмом будут учиться. Они были его лучшей целевой аудиторией.

У них не было никаких преимуществ с их размером и силой, когда дело доходило до просмотра шоу для развлечения.

Таким образом, правила выстраивания в очередь давали бы им удобное пространство для

ожидания еды и обучения. Следовательно, это заставило их больше любить Майка.

Что касается тех, кто был там просто для развлечения, ему было наплевать на них. Они были там просто, чтобы посмотреть хорошее шоу, независимо от того, сколько их было там.

Судя по цепочке потребительской стоимости, их стоимость была равна нулю. Они были даже хуже домашних собак.

Ценные места в первом ряду, конечно же, должны быть отданы этим ценным женщинам.

— Уважаемые клиенты, я шеф-повар ресторана Мэми, Майк. Спасибо, что пришли поддержать нас сегодня. Мы не можем работать без правил. Мы не можем принимать заказы и обслуживать, если нет очередей и порядка.

— Поэтому не могли бы вы все встать в восемь рядов и выстроиться на расстоянии 50 см от человека перед вами? Пожалуйста, поверните к выходу из выставочного зала после того, как доберетесь до точки сбора. Просто продолжайте выстраиваться в соответствии с последовательностью.

— Я могу обещать всем вам, что мы будем принимать заказы и обслуживать в соответствии с порядком очереди, поэтому я прошу, чтобы вы все соблюдали правила очереди сами, — сказал Майк тем клиентам, которые все еще стояли у кассы.

Вскоре беспорядочная толпа покупателей перед стендом начала выстраиваться в очередь, следуя указаниям Ябемии и Ширли. Они образовали восемь рядов с расстоянием между ними 50 см. Это было очень упорядоченно.

— Неужели люди действительно готовы выстроиться в очередь?!

Боссы, которые были готовы обслуживать клиентов, широко раскрыв глаза, увидели это.

---

1. Соус ХО — это острый соус из морепродуктов из Гонконга со вкусом умами. Он обычно используется в южных регионах Китая, таких как Гуандун. Соус ХО сделан из грубо нарезанных сушеных морепродуктов, в том числе сушеных морских гребешков, рыбы и креветок, приготовленных с перцем чили, луком и чесноком.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1901751