

— ...Введение или рекомендации вполне естественны, верно?

Когда я кратко рассказала о «Посторонним вход запрещен», господин Бенно слегка пожимает плечами. В этом городе, где все поделены на сословия, не редки случаи, когда человека не пустят в ресторан, если у него нет подходящей одежды или он не представлен.

— Даже если гостя кто-то представляет, его поведение и оплата не определяют его добросовестность. Большие суммы в счете не всегда говорят хорошо о госте. Очень раздражает, если человек высокомерен и властен только потому, что он тратит много денег.

Господин Бенно почесал голову, вспоминая некоторых гостей, которые действительно доставляют проблемы. Я объясняю разницу между представленными гостями и странными гостями.

— Это отличается от обычного представления. Например, если гость представляет вам кого-то, кто затем крадет украшения, вызывает переполох после пьянства или отказывается оплачивать счет, вы можете обратиться к представляющему и попросить его оплатить счет или решить проблему.

— Тогда представляющий должен будет заплатить?

Господин Бенно вскакивает на ноги с выпученными глазами, уставившись на меня.

— Да. Если случится какая-то проблема, это будет не только проблема ресторана или гостей. Я думаю, так можно предотвратить много неприятностей. Тогда люди не будут представлять клиентов случайным образом. Очевидно, что это не принесет пользы представителю. Таким образом, в интересах самих людей представлять в ресторан только надежных клиентов.

— ... Но разве это не будет тяжелым бременем для них?

Сидя в кресле с комфортом, господин Бенно сдавливая виски. Кажется, моя идея удивила его. Ведь он не должен нести ответственность за представление клиентов в мастерской.

— Атмосфера ресторана очень важна. Если мы сможем обеспечить вкусную еду и приятное времяпрепровождение для гостей, будет все больше и больше постоянных клиентов... Хорошо, я оставляю это на усмотрение господина Бенно. В этом вопросе я не осведомлена так хорошо.

Это работа Бенно — решить осудить или принять мое мнение. Мне задают вопросы, и я просто предлагаю решение, которое приходит в голову. Я не могу стать торговым учеником. Так что я не уверена, подходит ли здесь та система, которую я знаю.

— Как бы то ни было, поскольку ресторан недавно открылся, постоянных клиентов еще нет. Думаю, все будет в порядке, если мы с самого начала разработаем правила для такого

высококласного ресторана для знати. Но разве возможно рассмотреть каждую деталь в правилах на полпути?

Господин Бенно хмурится и смотрит в небо.

— Если мы хотим больше гостей, мы должны учесть все до мелочей.

— Хм ... Сначала мы должны решить, что не идем на компромисс. Затем мы можем изменить других в соответствии с внутренней отделкой ресторана или его окружением. Поскольку правила принимаются впервые, не помешает дать гостям время ознакомиться с ними.

— Хм...

Услышав позицию господина Бенно, я смотрю на свой планшет.

— Мы уже долго говорим о правиле "Посторонним вход запрещен". Подумайте о том, что нужно для открытия ресторана.

— Необходимо для открытия ресторана? Вы имеете в виду уже обговоренную внутреннюю отделку?

Господин Бенно сужает глаза и выглядит озадаченным. Я смотрю на «предметы», перечисленные на моем планшете, затем на господина Бенно.

— О чем вы говорите? Мы уже определились с внутренней отделкой ранее. Нам все еще нужно подготовить меню и колокольчик на каждом столе, верно? Без высокого качества не будет роскоши.

— Меню? Официанты расскажут меню гостям.

В этом мире официанты устно рассказывают меню посетителям. В простых ресторанах не составит труда рассказать гостям о небольшой разнице; например, колбаса жареная или вареная. Также нет проблемы в знатной семье, так как вся еда обсуждается заранее, и служащий может просто сказать: «Сегодняшнее меню — это...».

Однако без меню для официантов будет тяжелым бременем просить гостей выбирать из множества блюд, о которых они никогда не слышали.

Если меню отсутствует, гости могут не знать, какую еду им подают, поэтому они не могут выбрать, что им нужно. Гостей станет обслуживать гораздо сложнее.

— В меню можно написать блюда, которые готовятся в ресторане, и названия напитков. Поставьте по одному на каждый стол, и тогда гости смогут понять, что они хотят заказать, не спрашивая официантов о блюдах по очереди. Я не знаю, насколько это облегчило бы работу официантам, но это лучше, чем ничего.

— Даже если вы составите меню, есть люди, которые не умеют читать.

Смотря на неприятное выражение господина Бенно, я вспоминаю о низком уровне грамотности жителей этого города. Но это все равно не проблема. Гости, которые придут в итальянский ресторан, должны быть богатыми людьми, которые зарабатывают достаточно денег и хорошо образованы. Даже Лютц должен был выучить буквы, когда стал торговым учеником.

— Если человек не может прочитать символы, обычно он спрашивает официанта... Но первые гости, которые придут на дегустацию, ведь будут главами больших магазинов, верно? Думаю, они будут уметь читать.

— Ну да...

— И поскольку большинство из них приходят с сопровождающими, обязательно будет кто-то, кто умеет читать.

Начальники крупных магазинов в основном рассказывают о своей работе, когда обедают со своими друзьями. Поэтому должны быть последователи, которые принимают документы или пишут материалы. Если никто из них не умеет читать, они не смогут обсуждать бизнес. Если уж они не смогут прочитать названия еды, что говорить о работе в магазине.

— Раз мы определились, теперь вопрос насчет меню. Я могу выбрать более плотную бумагу для создания меню, но нужно ли добавлять водный знак растений, как мы делали раньше? Мы подготовим различные меню для стандартных и сезонных блюд. Кроме того, качественное меню послужит хорошей рекламой нашего производства бумаги.

Я хочу делать модные и тонкие меню вместо милых. Какое растение лучше для нынешнего сезона? Как насчет изготовления цветной бумаги?

— Вы будете использовать бумагу? Это необходимо для меню?

— Меню очень важно для ресторана! Мастерская Мэйн может отвечать за составление меню. Почерк моего помощника великолепен.

— Я ничего не знаю об этом, ни о его важности, ни о том, что нам нужно... Я оставляю это вам,
— устало ответил господин Бенно, прижав ладонь ко лбу.

Получив новую работу, я начинаю думать о дизайне меню.

— Хорошо, нет проблем. Тогда, что вы думаете об официантах? Наша цель — создать благородную атмосферу богатства. Если мы нанимаем простых людей из этого города, важно знать, способны ли они служить дворянам?

Официанты в ресторанах для простых людей сильно отличаются от дворянских. Я знаю это из опыта службы моего первого помощника Франа.

<http://tl.rulate.ru/book/6509/639768>