

О качестве продуктов на заводе по переработке пищевых продуктов Ханьлинь говорить не приходилось. В ходе последующих предварительных переговоров цена также соответствовала психологической цене Лу Дуна. Чан Ханьлинь также пообещал, что их можно будет доставлять к двери каждые два дня.

Лу Донг не спешил остепеняться, потому что в Кайт-Сити много подобных перерабатывающих заводов. Как добросовестный и этичный бизнесмен, гарантируя качество товара, он определенно хочет более низкую закупочную цену, чтобы получить более высокую прибыль. Прибыль.

Договорившись с Чан Ханьлинем о проведении повторных переговоров через два дня, Лу Донг и они втроем поехали в Кайт-Сити.

Линзи граничит с Кайт-Сити на востоке, и Ханьлиньский завод по переработке пищевых продуктов занимается этим видом бизнеса, на который в некоторой степени влияет Кайт-Сити.

Расположение Кайт-сити в Тайдуне в основном относится к овощной корзине. такие районы, как Шоугуан и Цинчжоу, славятся выращиванием овощей, и их названия не меньше, чем воздушные змеи.

В других округах есть большое количество малых и средних предприятий по переработке пищевых продуктов, различных соевых продуктов и горячих горшочков с мала-тангом, и здесь наблюдается тенденция индустриализации.

Лу Донг посетил семь или восемь фабрик подряд. Большинство малых и средних фабрик были похожи на небольшие мастерские той эпохи. Можно описать не один грязный беспорядок.

Босс не скрывал этого перед торговцами и полностью впечатлил людей низкой ценой.

Заводы с хорошими санитарными условиями и гарантированным качеством, естественно, имеют высокие затраты.

Цены на двух гарантированных фабриках, на которых побывал Лу Донг, не ниже, чем у Чан Ханьлина, потому что они находятся дальше от Цюаньняня и не предоставляют услуги доставки "от двери до двери".

Лу Дун вообще не обращал внимания на некачественное сырье. не говоря уже о его жизненных принципах, если бы в прошлый раз возникла проблема, цена, которую он заплатил, могла бы стоить стоимости кражи.

Неспособность двух фабрик хорошего качества доставить товар до двери равносильна увеличению закупочных расходов замаскированной стороны Лу Дуна.

Поэтому Лу Донг переехал в несколько мест в разных уездах и городе Чжэн, предпочтя сначала отправиться на завод по переработке продуктов питания Ханьлинь.

Однако, в дополнение к этим синтетическим продуктам hot pot mala tang, Лу Донг также сосредоточился на компании по переработке баранины.

Это было выяснено через некоторых оптовиков говядины и баранины в Шилибао. Говорят, что мясо на этой фабрике относительно дешевое.

Су Сяошань подъехала к дверям этой фабрики.

Фабрика очень красиво построена. По обе стороны от электрической выдвижной двери к ней прикреплены мраморные колонны. Позвонил Лу Донг, и человек, который ответил на звонок, был женщиной, которая казалась не слишком старой.

Сотрудники службы безопасности у дверей были отпущены, и Сантана вошел на фабрику.

Лу Донг вышел из машины и увидел перед собой женщину, выходящую из офиса, поэтому он не мог не взглянуть.

Этой женщине двадцать шесть или семь лет, у нее белое лицо и белая кожа. На ней белая футболка и белые брюки, а также бежевые босоножки на высоком каблуке. Первое впечатление, которое она производит, - это то, что она белая и чистая.

Люди тоже красивы, с белой кожей и красными губами, длинными бровями и высокими носами.

Возможно, это не так хорошо, как длительные физические упражнения Сон На, но ее внешний вид ничуть не хуже.

Женщина немного удивленно посмотрела на Лу Дуна: "Вы президент компании Lu's catering company?"

Будучи относительно молодым, это недостаток, который Лу Дун не может изменить. Он сразу же сделал два шага вперед и сказал: "Вы директор фабрики Бай Сюэбай?"

Бай Сюэ, который был весь белый, поприветствовал Лу Дуна и пожал ему руку: "Я не ожидал, что мистер Лу, который постоянно разговаривал по телефону, окажется таким молодым."

Из элементарной вежливости Лу Дун отпустил руку Бай Сюэ, слегка пожав ее: "Директор Бай моложе меня."

Бай Сюэ от души рассмеялась, ее смех был звонким.

“Сюда, пожалуйста.” Бай Сюэ пригласил Лу Дуна в кабинет и, заняв место, прямо спросил: “Мистер Лу открыл кофейню?”

Слова Лу Донга на 80% правдивы, и в них также есть немного хвастовства: “Я управляю фирменным рестораном hot pot, и в настоящее время я создаю сеть. Погода остынет. Скоро начнется сезон hot pot. Я хочу найти стабильного поставщика говядины и баранины для ресторан “горячий горшок”.”

Бай Сюэ заколола прядь длинных волос, свисающих за уши, открывая белоснежное лицо, и сказала с улыбкой: “Я не знаю, каковы основные соображения при покупке господина Лу?”

Лу Донг не хотел тянуть время, поэтому он сказал прямо: “Цена и качество.”

Бай Сюэ автоматически проигнорировал последний пункт. Те люди, с которыми он имел дело в прошлом, все громко кричали о качестве, и качество было быстрее, чем у кого-либо другого, перед стоимостью. Он сразу же сказал: “Мистер Лу пришел на нашу фабрику и нашел нужное место.”

Цена с нашей стороны определенно может удовлетворить мистера Лу.”

Предыдущие поставки Мала Тан и горячих горшочков Лу Донга были в основном приобретены у Shilibao. После прохождения через руки продавцов стоимость, естественно, будет выше, поэтому он попросил людей наводить справки на стороне и специально попросил производителей по более низким ценам получить контактную информацию.

Этот индивидуальный производитель находится в Кайт-Сити, так что, кстати, самое время приехать и посмотреть.

Когда его не было дома, Лу Донг изо всех сил старался говорить по-китайски: “Директор Бай, я не знаю, сколько булочек с бараниной вы можете приготовить для рулетов с бараниной?”

Бай Сюэ слегка улыбнулся: “Объем покупок мистера Лу?”

Лу Донг очень хорошо знал, что, оставляя в стороне объем закупок, бессмысленно говорить только о цене. Он сразу же сказал: “Начиная с октября, среднесуточный объем закупок рулетов из баранины может достигать 500 кг. Моя сеть hot pot расширяется, и к концу года он может превысить 1000 кг. Новый год.”

Это число не так уж много, но и не так уж много. Бай Сюэ немного подумал и сказал: “Пять юаней за кошку!”

Услышав эту цитату, Лу Донг был немного удивлен.

Слова Бай Сюэ еще не закончены: “Конечно, если бизнес господина Лу расширится и объем закупок может увеличиться, мы можем снова поговорить о цене.”

Может ли она быть ниже? Лу Донг не мог не задуматься еще больше.

Конечно, это не эта белая и красивая женщина. Лу Донг не дурак, чтобы влюбиться в него, смуглого парня.

Лу Донг работает в ресторане Lu's Mala Tang hot pot в центре округа. Он занимается производством горячих горшочков. Он много знает о рыночных ценах на баранину. На оптовом рынке Шилибао в Цюаньнэ оптовая цена обычной баранины без костей составляет около 20 юаней / кг. Даже если стоимость приготовления рулетов из баранины может упасть, а рулет из баранины по пять юаней за штуку определенно потеряет деньги.

Конечно, есть и другая возможность.

Лу Донг повернулся и сказал: “Директор Бай, не могли бы вы посетить свой технологический цех?”

Бай Сюэ улыбнулся: “В этом нет необходимости, верно?”

Лу Донг небрежно объяснил причину: “Если я хочу приобрести у нас, я всегда должен разбираться в продукте в деталях. В случае, если я столкнусь с проблемами при использовании, у меня также может быть дно в моем сердце.”

“Хм” Бай Сюэ не слишком колебалась, поэтому она ответила: “Все в порядке, я отведу мистера Лу посмотреть.”

Бай Сюэ взглянул на Су Сяошань и Цяо Вэйго: “Вы следуете за мной с пустыми руками.”

Лу Дун кивнул: “Вэй Го, ты пойдешь со мной. Сяошань, ты ждешь здесь.”

Он и Цяо Вэйго оставили сумку Су Сяошань.

Бай Сюэ шел впереди и показывал дорогу, Лу Дун и Цяо Вэйго следовали за ним.

После выхода из офиса отполированная цементом дорога снаружи ровная и аккуратная, а канализация чистая, как снег.

Когда они пришли в цех обработки, там не было никакой смены одежды, не говоря уже о таких мерах, как дезинфекция в душе, Бай Сюэ отвел их прямо в цех.

Как только он вошел, Бай Сюэ остановился и не двинулся вперед.

Лу Донг тоже остановился, фронт был ужасен.

На земле была темно-красная кровь, на стенах были пятна, а некоторые места даже были заплесневелыми и черными.

Что касается одежды, которую носят рабочие, то ее первоначальный цвет с трудом можно отличить от грязной.

Эта мастерская резко контрастирует с чистым и красивым белым снегом.

Каким бы чистым и красивым ни был Байсюэ, мастерская такая же грязная и уродливая, как и есть.

Из-за предположения Бай Сюэ после цитаты Лу Дун не был особенно удивлен.

Бай Сюэ было все равно, казалось, что это не имеет значения, если клиент увидит это, и сказал: "Мистер Лу, производственных и перерабатывающих мощностей нашей фабрики достаточно, чтобы удовлетворить ваши потребности, и мы предоставляем услуги доставки от двери до двери и оплаты при доставке."

Лу Донг наблюдал, как рабочий ковыряет ножом мясо, и спросил: "Директор Бай, разве это не похоже на баранину?"

Бай Сюэ рассмеялся: "Мистер Лу рассмеялся, как пять юаней за котлету могут быть бараниной?" Она не скрывала этого, потому что в отрасли это был открытый секрет: "При такой цене, если бы использовалась баранина, моя фабрика давным-давно закрылась бы, и большинство ресторанов hot pot на рынке тоже закрылись бы."

Лу Донг нахмурился: "Что мне делать, если есть проблемы с едой?"

"Нет, мистер Лу, не волнуйтесь." Бай Сюэ сказал: "Мы ответственная фабрика. Мы никогда не будем использовать для переработки мясо больных свиней и мертвых кошек и собак. Мы используем серьезное куриное и утиное мясо!" И приправа к нему зависит не только от вкуса баранины. При его приготовлении специально добавляется масло сморчков. Посетители не могут отличить правду от лжи..."

Лу Донг раньше работал в сфере общественного питания, но теперь он снова занимается

производством горячих горшочков. Лу Донг кое-что знает об этом. Например, так называемое сморчковое масло, которое, по словам Бай Сюэ, обычно вообще никто не ест. Это одна из самых мусорных частей овец.

Бай Сюэ продавал многим покупателям. Видя, что Лу Донг молчит, он, естественно, не хотел так просто сдаваться и сказал: "Мистер Лу, если ваша еженедельная покупка может достигать одной тонны, я могу дать вам льготную цену в 7500."

Лу Дун немного подсчитал, и это составило больше трех юаней за котти.

Такая баранина, www.uukan.com Если вы действительно хотите продать его четко, кто осмелится его съесть?

Заниматься бизнесом - это, безусловно, зарабатывать деньги, но вы даже не можете хотеть получить прибыль, чтобы заработать деньги. Лу Донг не настолько глуп, чтобы говорить что-то на чужой территории, а потом он сказал: "Я должен подумать об этом".

Бай Сюэ открыл дверь для ведения бизнеса и продолжал энергично продавать. Видя, что Лу Дун молод, он подумал, что тот недостаточно толстокож, и сказал: "У Лу всегда есть проблемы? Я могу сказать, что по крайней мере половина баранины на рынке - поддельная. Добросовестные перерабатывающие предприятия, такие как наше, поставляют немного курицы, утки и свинины. Те, у кого нет совести, - это дохлые кошки и гнилые собаки, так что неудивительно подложить чумную свинью или что-то в этом роде."

Лу Дун очень хорошо знал, что то, что сказал Бай Сюэ, может быть преувеличением, но в этом всегда была доля правды.

Перед лицом неожиданной прибыли не все боссы могут видеть свою совесть.

Бай Сюэ слегка притопнула босоножками на высоком каблуке и стряхнула белые перья: "Разве это не просто для того, чтобы заработать деньги, когда ты выходишь заниматься бизнесом?" Мы ни с чем не можем ужиться, равно как и с деньгами."

Цяо Вэйго взглянул на Лу Дуна, и Лу Дун сказал: "Я вернусь и подумаю об этом сегодня."

Бай Сюэ сдержанно остановился и сказал: "Хорошо. Она снова пожала руку Лу Дуну: "Я надеюсь, что мы сможем сотрудничать"."

Лу Дун улыбнулся, почти ничего не сказал, вернулся, чтобы встретиться с Су Сяошань, и уехали вместе.

Покинув фабрику, Цяо Вэйго сразу же сказал: "Лу Донг, она здесь не говорит о правилах!"

Лу Дун знал, о чем беспокоится Вэй Го, и сказал: "Не волнуйся, мы не будем с ней сотрудничать."

Ответил Цяо Вэйго, сев на место второго пилота и замолчав.

Лу Дон оглянулся назад, все, что он мог сделать, это проявить инициативу, чтобы держаться подальше и не покупать у нее дома. Что касается репортажа или чего-то еще, просто подумайте об этом и забудьте.

Это не зеленая фотография. если вы действительно хотите, чтобы кто-то ее сделал, это действительно будет доставлять вам неудобства каждый день.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://tl.rulate.ru/book/69285/2120422>