

2 дня спустя, среда.

За три дня до открытия ресторана.

Тео, Айя и четыре повара рано утром приехали в ресторан.

«Все приборы готовы, и мы, наконец, можем начать готовить. Что вы думаете о нашей кухне?» - спросил Тео.

«Это потрясающе, босс!» — воскликнул Макс.

«Она такая просторная. Мы можем готовить с гораздо большим комфортом», — улыбалась Кимико.

«Тео, эта кухня — одна из лучших, что я когда-либо видела», — воскликнула Айя, ее глаза блестели от волнения.

Они все посмотрели на кухню, которая легко могла вместить 15 человек. В ней стояли многочисленные печи, духовки и разные другие приспособления для приготовления пищи. Это была топовая профессиональная кухня.

«Я рад, что вам, ребята, понравилось», — рассмеялся Тео.

Они прошли в комнату персонала, чтобы переодеться в поварскую форму. Тео заказал одежду с логотипом ресторана. Одежда поваров состояла из белых брюк и белых курток с изображением искры на рукавах и воротниках кителя. У них также был серый фартук, завязывающийся на талии.

Униформа Айи была другой. Форма су-шефа ресторана должна была отличаться от обычной, чтобы показать иерархию кухни. На ней были сиреневые штаны и куртка. И на верхней части куртки с левой стороны было написано ее имя и должность. На задней части куртке, было написано название ресторана и изображен флаг страны Цветущей Сакуры.

Тео предложил Айе самой нарисовать униформу и персонализировать ее по своему усмотрению. Он заметил, что ей нравится рисовать на одежде, и разрешил ей сделать то же самое с униформой. Его единственная просьба заключалась в том, чтобы не использовать ее имя или название ресторана.

Айя подпрыгивала от волнения, когда услышала это. А еще ей понравился цвет ее униформы. Сиреневый хорошо сочетался с фиолетовым цветом ее волос.

Униформа Тео была полностью черной. Он любил одежду темных тонов. И по всему его кителю были разбросаны небольшие искорки. Это было красивое сочетание из-за чего искры выглядели как звезды. Его униформа казалась костюмной версией ресторана. На верхней левой части его куртки была вышита надпись «Шеф-повар Теодор». А сзади на куртке располагалось название ресторана и флагом страны Цветущей Сакуры.

Выйдя из раздевалки, они посмотрели друг на друга, рассматривая униформу.

Увидев Тео в униформе, Айя сразу же заволновалась, контраст темной формы с серебристо-пепельными глазами и волосами придавал ему сходства с кинозвездой. Он выглядел еще красивее, чем обычно.

Другие девушки тоже были ослеплены его внешним видом. Даже Лорен, у которой уже был парень.

«Как он может быть таким красивым...» — подумали они все в унисон.

Тео посмотрел на своих сотрудников и обрадовался. Они выглядели потрясающе. Особенно, когда он посмотрел на Айю. Для него она выглядела как топ-модель, которая собирается сниматься для модного журнала в униформе шеф-повара. Она выглядела потрясающе в своей сиреневой форме, с фиолетовыми волосами и золотыми глазами, делавшими ее похожей на прекрасную богиню.

Когда они шли на кухню, то услышали, как с черного хода подъезжает грузовик.

«Должно быть, это продукты которые я заказал. Пойдемте, встретимся с поставщиками», — сказал Тео работникам.

Они подошли к задней части здания и увидели зону разгрузки, объединенную со складом для хранения продуктов.

«Мистер Грей? Я из «Прайм Индастриз», и у меня здесь продукты, которые нужно было доставить. Не могли бы вы показать куда мы можем их разгрузить?» — спросил низкий мужчина в синей форме.

«Конечно, вы, ребята, можете поставить грузовик здесь, в зоне разгрузки. Мой второй шеф-повар присмотрит за вами, и если вам что-то понадобится, вы можете обратиться к ней.» — ответил Тео.

Айя удивилась, услышав его слова, но обрадовалась. Она хотела быть полезной.

«Айя, ты можешь сделать это для меня, пока я буду проводить собеседования перед открытием ресторана?» - спросил ее Тео.

«Конечно, с удовольствием!» — улыбнулась она.

«Вы четверо поможете Айе со всем, что ей нужно, хорошо?» - попросил Тео студентов.

«Да, шеф», — ответила вся четверка.

Тео кивнул и вернулся ко входу в ресторан. Он проводил собеседования на работу официантом или официанткой, администратором, метрдотелем и на вакансию посудомойщика. Что касается уборщиков, Тео собирался связаться с частной компанией, чтобы нанять их для уборки ресторана.

Ему пришлось попросить помощи у Сэм, чтобы найти подходящие кандидатуры. Но побеседовав с отобранным списком людей, он снова остался доволен ее эффективностью.

Тео нанял всех, кого посчитал достаточно компетентными, и теперь ресторан имел полный штат персонала, необходимый для открытия бизнеса.

Администратором была выбрана выпускница, только что окончившая Блюкорнский университет Элфайр-сити, по направлению управление бизнесом. Ее звали Джун Коллинз, и ей было 24 года. У нее были короткие рыжие волосы, которые делали ее похожей на сорванца. Но с ними ее внешность была даже более симпатичной.

Сэм рассказала Тео, что Джун училась вместе с ней в одном колледже.

Тео понравился ее характер. Она была строгой, но умела улыбаться и сохранять рациональность в сложных ситуациях. Это было именно то, на что должен быть способен администратор элитного ресторана.

Решив вопрос с трудовыми договорами, Тео провел новым работникам экскурсию по ресторану. И, как и все остальные, новые сотрудники тоже были очарованы рестораном.

После того, как он закончил показывать им ресторан, Тео позвал весь кухонный персонал, который только что закончил организовывать помещение для хранения продуктов, в зал. Он хотел сказать им несколько слов.

«Привет всем. Прежде всего, я просто хотел сказать несколько слов. Меня зовут Теодор Грей, я владелец и шеф-повар этого ресторана». — сказал Тео, глядя на них.

«Этот ресторан был моей мечтой еще до того, как я научился готовить. Знаете, то чувство, когда вы еще дети, и вы видите что-то удивительное, и хотите сделать это, даже если у вас нет финансовой поддержки или чего-то еще? Я был таким ребенком. Моя мечта заключалась в том, чтобы приготовить вкусную еду для своих близких и сделать их счастливыми.» — улыбнулся Тео.

«Хотя я больше не могу сделать счастливыми своих родителей, к счастью, у меня все еще остался один человек в этой жизни, которого я хочу радовать своей едой. И этот ресторан — место, которое я строю, чтобы поделиться этим счастьем с другими. Как сотрудники этого ресторана, я хочу, чтобы вы, ребята, знали, что даже если вы просто работники зала или уборщики, все мы семья, и я хочу, чтобы вы чувствовали, что для вас это место такое же волшебное, каким оно является для меня», — Тео искренне улыбался.

После того, как он закончил говорить, весь персонал горячо зааплодировал. Все сотрудники почувствовали тепло на душе.

«Иметь такого босса — это благословение», — обуревали их подобные мысли.

«А теперь, как насчет того, чтобы вы все представились и сказали всем свою должность?» — сказал Тео.

Они все прекрасно проводили время, после того, как представились друг другу, готовясь к открытию ресторана, потому что все были рады, что согласились работать здесь.

<http://tl.rulate.ru/book/70527/1973708>