

Сергей Моховцов

ПОВАР В КУРИЛКЕ



18+

Сергей Сергеевич Моховцов

Повар в курилке

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=51617223

ISBN 9785449838612

Аннотация

Ты читаешь самую честную книгу о ресторанном мире. Если ты молодой ресторатор или шеф, эта книга предостережет тебя от ошибок и поможет отыскать решения множества проблем еще до их появления. Если ты опытный ресторатор, то эта книга поможет тебе взглянуть на управление глазами твоей команды, что поможет оптимизировать и усовершенствовать работу ресторана. Если тебе просто нравится ходить в рестораны – эта книга покажет тебе настоящее ресторанное закулисье.

Содержание

Введение	6
Первый день на кухне	10
Поварские ранги и ответственность	25
Улыбайся	45
Что такое инвентаризация и как в ней разобраться	54
Дело случая	74
Тяжело ли быть шефом?	83
Взросление	92
То, что дороже всего	100
Мое первое меню	109
Моя первая настоящая команда	118
Дверь в светлое будущее	129
Новые трудности на новом месте	140
Встречают по одежде	152
Крики, капризы и вот это вот все...	160
Почему от тебя ничего не зависит	168
В чужой монастырь со своим уставом	173
Блогеры	183
Как сделать свое меню эффективным	193
Я – рок-звезда!	202
Время все переосмыслить	219
Шеф	226

Повар в курилке

**Сергей Сергеевич
Моховцов**

© Сергей Сергеевич Моховцов, 2020

ISBN 978-5-4498-3861-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Привет. Меня зовут Сергей. Я работаю поваром столько, сколько себя помню, и всем сердцем люблю кулинарию.

Я не медиа, хоть и заработал себе хорошую репутацию как шеф на разных кухнях, а ресторан, в котором я работаю, является успешным. А эта книга больше не про успехи, а про провалы, на которых я учился. Ты не прочитаешь здесь о том, как получить звезду Мишлен или как войти в список лучших ресторанов мира. Более того, ты не найдешь в этой книге рецептов, и она вряд ли научит тебя готовить так, как это делает крутой шеф-повар. Эта книга о другом.

Здесь я расскажу тебе о том, как молодой парнишка, пришедший на кухню, столкнулся с массой трудностей и постепенно стал настоящим шеф-поваром.

Эта книга скорее не об успехах, а неудачах, которые я преодолевал на своем пути, переходя от одной кухни к другой. Из ресторана в ресторан. О поварах, официантах и посетителях.

Многие из вас, наверное, до сих пор при слове «повар» рисуют в своем уме образ румяного пухленького мужчины в белоснежном кителе с колпаком на голове, который бережно готовит блюдо, а после аккуратно декорирует его, так чтобы оно вышло как с картинки. Однако в реальной жизни

иногда все происходит иначе.

В реальности ресторанная кухня – это место, наполненное страстью, агрессией, грустью, отчаяньем, дурацкими шутками и стрессом.

Для кого же эта книга?

Если ты простой обыватель, видевший только «глянцевую обертку» ресторана, сидя за столиком, то эта книга раскроет перед тобой целый мир, живущий по своим законам за дверями служебных помещений. Здесь ты узнаешь, как на самом деле готовят повара, что на самом деле происходит, пока готовится твой заказ, и что из себя представляет работа настоящего ресторана.

Если ты повар или официант – ты узнаешь себя во многих моментах. Где-то ты сможешь предостеречь себя от неверных решений, заранее получив ответы на вопросы, с которыми пока даже не столкнулся. А где-то сможешь поностальгировать и получить удовольствие, вспоминая те моменты, которые привычны для тебя.

Если ты шеф – то эта книга, возможно, расскажет тебе о том, чего ты еще не знал. Расскажет об ошибках, которые совершил я и совершали другие люди, с которыми я работал. А также раскроет тебе глаза на некоторые вещи, которые происходят прямо у тебя под носом. Иногда нам всем это нужно, ведь, думая о цели каждый день, мы невольно начинаем упускать из виду самое важное, то, что сейчас нам кажется мелочью.

Если же ты ресторатор – ты сможешь взглянуть на работу своей кухни под другим ракурсом. В этом случае я покажу тебе реакцию твоих поваров и шефа на твое управление на примере разных ситуаций. Ты будешь более подготовлен к обману и будешь в некоторых моментах понимать свою кухню не только на языке цифр, но и со стороны человеческого влияния.

Я старался сделать эту книгу полезной и интересной одновременно. По ходу прочтения мы с тобой посмеемся и поплачем, решим пару головоломок и вырастем из маленького мальчика-стажёра в прожженного шеф-повара ресторана.

Портрет главного героя выстроен из моей личной истории.

Мне было легко писать эту книгу, потому как она основана на реальных событиях проживаемой мной жизни.

Кроме того, я постарался сделать книгу не просто эмоциональным чтивом, но и чем-то необходимым к прочтению, если ты все же работаешь в HORECA.

Курилка ресторана – это священное место практически для каждого работника общепита. Здесь трут сплетни, ведут важные переговоры и заключают соглашения. Говорят, что каждый повар проводит половину своей жизни на кухне и еще половину в курилке. Но в реальности, конечно же, это не так. В успешном ресторане часто бывает, что работа не отпускает тебя на тот самый заслуженный перекур. Бывает, что двадцать на семь ты работаешь на износ.

Но когда ты все же отправляешься в курилку в конце смены, это становится для тебя самым ценным моментом за весь день. Повар в курилке – это про рестораторов, поваров, гостей и не только.

Эта книга про то, как не нужно делать и в жизни, и в ресторане. Учись на моих ошибках и не повторяй их.

Приходя в ресторан, ты наблюдаешь только за тем, что тебе показывают. Красивый зал, вежливое обслуживание, аккуратно выложенная на тарелке еда – все это только глянцева обертка, под которой скрывается микрокосмос страстей, переживаний, огромного труда и суровых решений. Каждый продукт на твоей тарелке – это не просто пища, а плод долгих часов чьей-то работы. В каждой тарелке мы оставляем часть своей души, чтобы ты мог получить удовольствие от очередного похода в ресторан.

Надеюсь, тебе понравится мой труд. Приятного чтения!

Первый день на кухне

Путь в тысячу ли начинается с первого шага.

Лао-Цзы



Привет! Меня зовут Сергей, мне 14 лет, 13 из которых я – жирный. Представьте себе, в свои 14 я вешу 70 килограмм. СЕМЬДЕСЯТ! В общем и целом, не знаю, зачем я так сильно раскормился и куда смотрела моя мать, но знаю точно, что

это от любви. Сейчас у меня в жизни только одна любовь – это еда. Я обожаю кулинарию во всех ее проявлениях. Наверное, это все, что мне интересно на данный момент. От кулинарных книг меня может отвлечь только диск с новой игрой на моей игровой консоли в 32 бита.

И знаете, что? Сегодня будет мой первый рабочий день в настоящем ресторане!

Вот я уже вижу его на фоне серого города. Впрочем, я вижу его очень часто, когда иду на учебу в школу. На этом маршруте всегда пахнет свежей выпечкой и грилем. И все говорят, что «Первый» – один из лучших ресторанов в городе.

Если честно, то я очень волнуюсь.

Пару дней назад у меня в школе произошел неприятный случай. Старшеклассники пытались надоить с меня денег. Так уж получилось, что я ненавижу свою школу, а моя школа, судя по всему, меня. Вообще в моей школе, если ты толстый пацан, не имеющий друзей, то ты автоматически становишься мишенью для насмешек и издевательств. Так, недавно мне объяснили, что я должен каждую неделю приносить деньги упырям из старших классов за то, чтобы они меня не били. Моя семья, знаете ли, и так не очень богато живет. Отец у меня строитель, а мать – продавец в магазине. Откуда мне их взять, эти деньги?

В общем, я ничего не принес и в очередную пятницу мне предстояло получить по лицу. Я видел это вживую несколько раз и уже знаю, как это происходит. Когда звенит зво-

нок с последнего урока и ты выходишь переодетый из дверей школы, тебя обычно встречает вся шайка старшаков с улыбками и распростертыми объятьями. К тебе подходит один из них, тот, кто самый главный, и, приобнимая по-дружески, ведет вместе с толпой таких же упырей за школу на пустырь с зарослями. И после того как тебя вот так приобняли, чтобы люди вокруг не видели, что все происходит насильно, у тебя уже нет шансов на то, чтобы выпутаться. Ребят просто отводили за школу и били по лицу или по почкам пару раз, чтобы в следующий раз они принесли деньги, которые были нужны этим сволочам. Говорят, что такие шайки начали собираться в нашей школе, когда в ней появились специальные классы для детей из неблагополучных семей. До этого по лицу, конечно, тоже можно было получить, но только заслуженно.

И вот когда настал тот самый день расправы надо мной, я вышел из школы и увидел того самого противного пацана, который шел ко мне, нагло улыбаясь. Для меня все было как в замедленном кино. Когда он подошел совсем близко, я достал из кармана куртки острый заранее наточенный карандаш и всадил мерзавцу прямо в плечо, сразу под шеей. А дальше кровь, его испуганные глаза, разбегающаяся во все стороны банда малолетних упырей, скорая, милиция, психологи...

Психолог сказала, что я не умею договариваться с людьми, потому что у меня маленький круг общения. Она посоветовала записать меня в какой-нибудь кружок. Но вместо этого

мой отец договорился о том, чтобы я поработал у его знакомого в ресторане. Мой отец тоже работал в моем возрасте и посчитал, что это будет мне полезно.

С тех пор я тысячу раз прокручивал в голове тот момент, когда впервые приду на кухню.

Дома в течение месяца я изучал меню своего будущего места работы и после искал информацию про каждое блюдо, которое там готовят. А еще я приготовил все, что есть в этом меню. И, если честно, многое из того, что я уже успел приготовить на своей маленькой домашней кухне, абсолютно несъедобно. Но, думаю, я буду хорошим учеником.

Ну что ж, вот я и под дверью ресторана «Первый». Тут еще закрыто, наверное... или нет? Нужно ли мне стучать или просто попытаться открыть дверь и войти? Шеф сказал быть к десяти, а еще только девять сорок.

– Ты что-то хотел? – послышался голос из-за спины.

Я обернулся и увидел молодую девушку в джинсах и кожаной куртке, больше похожую на пацана из соседнего дома. Однако она симпатичная, хоть и практически без макияжа. Светлые волосы и накрашенные красной помадой губы немного не сочетаются с ее образом, но мне кажется, что ей все равно, что думают остальные. А уж тем более толстый четырнадцатилетний мальчик, описавшийся от волнения у входа в ресторан.

– Извините... Я пришел работать. Мне можно заходить? – уточнил я дрожащим от волнения голосом.

– Работать? Ахах. А ты не мал еще? Или тебя из школы выгнали? Тебя Юра позвал?

– Да он. Сказал быть к десяти и принести с собой спецодежду и свой нож.

– Ага... Правильно сказал. На этой кухне лучше со своим ножом, ресторанные тупые все. Пойдем, покажу раздевалку. Меня, кстати, Катя зовут.

– Я Сергей.

– О! Как моего отца-алкаша. Дай ему бог здоровья, где бы он ни был. Ладно, пойдем быстренько, а то дождь накрапывает! – сказала Катя и, открыв двери, пнула меня вовнутрь.

С первых шагов зайдя в это место, я почувствовал, как мурашки бегут по телу от того, как здесь все дорого выглядит. Зал прямо как в фильмах про зарубежные дорогие гостиницы с красными ковравыми дорожками, золотыми ступеньками и кожаной мебелью. Даже не знаю, сколько денег ушло на постройку этого ресторана и не уверен, что хочу знать. Наверное, владелец какой-то нефтяной магнат или банкир.

Вот мы прошли через зал и были уже перед дверью в сердце ресторана. На двери висели таблички «Кухня» и «Вход только для персонала». А я уже нарисовал в своем уме дубовые высокие столы в центре кухни, медные сотейники, висящие под потолком, и стоящие по обе стороны печки, плиты и прочее. И тут она открыла распашные двери, ведущие на кухню и... И все выглядело не так, как я себе представлял. Кухня была небольшая и очень старенькая на вид. Все

было в белой плитке и больше напоминало кухню из моей школьной столовой, а не то, что я видел в фильмах про рестораны. Но почему? Почему в таком красивом и дорогом с виду ресторане такая маленькая, пропитанная духом «столовки», кухня?

— Иди прямо и направо. Там будет раздевалка. Переодевайся и оставляй вещи на полу или на шкафчике. Если приработаешься, то спросишь у Юры, в какой шкафчик можно поселиться, — сказала мне Катя и показала на проход с тусклым светом, уходящий вдоль кухни.

Я кивнул и пошел в ту самую раздевалку.

Зайдя в небольшую комнату, уставленную шкафами, я почувствовал резкий запах не стиранной одежды и табачного дыма. Они что, курят здесь? И почему никто не заменит эту тусклую лампочку? А к душевой и приближаться не хочется, не то что заходить в нее раздетым. Ржавый капающий кран, трубы с потрескавшейся краской, чьи-то волосы на плитке и надорванная шторка из толстого зеленого полиэтилена.

Почему все не так? Это же лучшее заведение в городе! Почему тут так грязно? Ладно, я пришел сюда учиться, остальное неважно. С этими мыслями я закинул рюкзак на один из шкафов, натянул на себя белую поварскую шапку и потопал на кухню, боясь, что же будет дальше.

С первого шага на кухню детали, которые я сразу не заметил, начали бросаться в глаза. Что тут скажешь... в двух словах, эта кухня нуждалась в уборке.

Так, разглядывая все вокруг, я простоял на кухне минут 20 в одиночестве. А после снова появилась Катя. Она была уже переодета в старую и затертую, но при этом чистую и выглаженную поварскую форму, с чашкой недопитого кофе в руке.

– Кофе будешь? – спросила она.

– Нет, спасибо.

– Ну как хочешь. Давай тогда к работе. Вон в умывальнике лежат запчасти от мясорубки и соковыжималки. Их нужно помыть.

Я кивнул головой и отправился к умывальнику. В нем лежали грязные запчасти от кухонного оборудования. Судя по всему, их оставили тут вчера замачиваться. Только я вот не понимаю, почему их вчера не помыли и почему нет человека, который этим занимается. Неужели это должны делать повара? Ну ладно. А где же шеф? Он сказал, что нужно быть к десяти, но уже одиннадцать, а на кухне только эта девочка.

– А шеф скоро будет? – спросил я невзначай у Кати.

– Как проснется, будет, наверное. Только не знаю во сколько. Они вчера с директором поздно уехали. Отмечали опять что-то, – ответила Катя.

– А разве ему не нужно на рынок за продуктами? – спросил я с недоумением.

– Ахах. Ты что, фильмов насмотрелся? Зачем ему на рынок? Мы с рынком не работаем. Раньше брали что-то, а сейчас поставщики все привозят.

– А где остальные повара?

– А остальные скоро будут. И остальные это только Саша-«горячник» и все. У нас проблема с поварами сейчас. Я на раздаче стою и на «холодном». Саша мясо разделывает и на «горячем» стоит.

– А шеф-повар что делает?

– Господи, какой же ты надоедливый. Ничего не делает. У Юры творческий кризис или как он это там называет. Но лучше пусть пьет, когда пьет, хоть немного работает и не кричит, как когда трезвый.

И тут в проходе кухни появился шеф. Катя отвернулась и быстро принялась протирать свой рабочий стол из нержавеющей стали. Видимо, испугалась, что шеф ее слышал. Но он не слышал, судя по всему. Его багровое лицо и запах вчерашнего перегара говорили о том, что ему вообще мало что интересно сегодня. Терпеть не могу пьяных.

– Шалом, Катюха! Здрав будь, «боярин». Что делаешь? – спросил у меня шеф.

– Мою запчасти от оборудования, – робко ответил я.

– Молодец. Ну что, пойдем в зал поговорим? Катя, отпустишь пацана на 10 минут?

– Да, конечно, пусть идет, – скромно ответила Катя.

Я последовал за шефом в зал, и мы сели вместе по обе стороны одного из столов.

– Кофе будешь? – спросил он у меня.

– Нет, спасибо. Мне уже предлагали.

– Хорошо, тогда сразу к делу. Значит, смотри. Твой отец просил научить тебя готовить. Но поскольку ты еще ничего толком не умеешь, я не могу дать тебе продукты. Ты просто все испортишь без поварских навыков. Ты готовил уже что-то сам?

– Нуу я... да, конечно. Я готовил то, чему бабушка учила. Готовил супы разные и блины жарил, и котлеты один раз.

Уж не стану я хвастать перед ним, что пытался готовить блюда из его меню.

– Ясно. В общем неплохо, но недостаточно. Давай так. На сегодня твоя работа – это чистить овощи и резать продукты на горячий и холодный цеха. Нужно тебе и с продуктами, и с ножом познакомиться поближе. Кроме того, будешь помогать с посудой пока что. Вообще у нас была «хозяйюшка», но она зашла, видимо, и уже несколько дней на работу не выходит. Так что пока повара моют посуду сами. А готовить начнем, когда я решу, что ты готов. Вопросы есть?

Вопросов в голове было очень много, но все, что я из себя выдавил:

– Кто такая «хозяйюшка»?

– Ахаха, – рассмеялся шеф, – это мы так посудомоек наших называем и уборщиц. Трудно с ними последнее время. Зарплата у них маленькая, а работа тяжелая. Но оно и не удивительно, что с ними проблемы постоянные. Вот скажи, кто пойдет в трезвом уме и здравом рассудке на полставки с утра до вечера в воде руки держать, сковородки тереть и полы

мыть на кухне? Приходят либо старенькие бабушки, которым на пенсии нечем заняться и подзаработать хочется, либо женщины помоложе, но с проблемами. Вот если пришла женщина до шестидесяти лет, значит, что-то с ней не так. Либо пьющая, либо с тараканами в голове, либо муж бросил и детей кормить нужно. Нам вот на пьющих и сумасшедших последнее время везет. А ту самую бабушку найти не можем никак.

– А почему им так мало платят, если у них работа такая тяжелая? – робко поинтересовался я.

– Да потому что директор у нас хочет и покакать, и зад не вымазать! Почему-почему? Не знаю почему. Мы же не одни такие условия предоставляем. Все рестораны им мало платят. Вот у нас, например, вечером все столики заняты всегда, а директор все равно ни копейки лишней не даст. Ладно. Хватит об этом. Дуй работай, если все понятно, – оборвал разговор шеф.

Продолжать я, естественно, не стал. Встал из-за стола и ушел на кухню.

Катя попросила меня почистить ведро картофеля, и я остался наедине со своими мыслями, сидя на табуретке в маленьком складе с овощами. В голове было много вопросов. Если это действительно лучший ресторан в городе, то какой тогда худший? Почему, если ресторан хорошо работает, персоналу мало платят? Почему тут так грязно? Стоит ли мне тут оставаться?

И вдруг мои размышления прервал громкий бас:

– Привет, шампиньон! – сказал стоящий передо мной рослый мужчина. Видимо, это и был тот самый Саша-«горячник».

– Здравствуйте, – тихо ответил я. – А почему я шампиньон?

– Да шапка у тебя дурацкая, как большой белый гриб. Ладно. Пошли с посудой поможешь! – кинул мне с ухмылкой мужчина и скрылся в проходе.

Я положил нож в ведро, быстро сполоснул руки под водой и пошел на кухню. А на кухне уже царила «запара» и громко играла музыка из колонок, стоящих на полке. Только позже я узнал, что слово «запара» означает состояние, при котором все бегают, на кухню приходит много заказов и никто ничего не успевает. В будущем мне даже понравится это чувство, когда ты в «запаре». Когда все вокруг шкварчит и кипит, когда официанты, как курочки собираются на раздаче и спрашивают, как скоро, скоро, скоро, через сколько. И когда ты справляешься с этим, а твои гости остаются довольны. Но я начну получать от этого удовольствие позже. А сейчас... сейчас все это выглядело для меня дико.

Но все же, оттирая очередную сковороду старой рассыпающейся в руках металлической губкой, я кинул взгляд на раздачу и понял, что я остаюсь! Я однозначно хочу научиться готовить. На раздаче Катя отдавала «Яйца Бенедикт» и стейк «Филе миньон» – и это было потрясающе. Я

видел такие красивые блюда до этого только в кулинарных книгах и по телевизору. А про яйцо-пашот я только читал. Слышал, что опытный повар может забросить в одну воронку из воды не одно, а несколько яиц.

В общем... влюбился я. Искренне и навсегда.

Было бы еще лучше, если бы площадка для моего развития была почище...

Но здешних поваров, судя по всему, все и так устраивало. Так, когда в конце запары я поднял с пола стопку грязных гастроемкостей, которые просто не помещались в моечной, чтобы их помыть, из-под этой стопки в разные стороны побежали тараканы. Бррр. Просто жуть.

А Катя, проходящая мимо просто равнодушно посмотрела на разбегающуюся живность и начала напевать: «А кто такие Фиксики, большой-большой секрет...»

Смешного я тут ничего не находил, в отличие от нее. Для меня дикость, что кухня настолько грязная. Но, как сказал мне Саша, увидев отвращение на моем лице, если тебе что-то не нравится, ты всегда можешь что-то с этим сделать, Шампиньон.

Спасибо, «Кэп», то-то, я вижу тебе все нравится... Эх, ладно...



Последующие два месяца я каждый день после учебы и на целый день в выходные приходил на эту кухню. Пропускал лишь изредка и только потому, что родители настаивали на том, что нужно делать перерывы. Да и школу запускать нельзя было. У меня с родителями был уговор: как только начнет страдать моя учеба из-за моего нового увлечения, я сразу уйду из этого ресторана.

Каждый день я мыл жирные сковородки и кастрюли, чистил овощи, перекладывал зелень салфетками. Оказывается, практически всю зелень нужно промыть, просушить и после переслоить смоченными в воде салфетками, чтобы она дольше хранилась, а не просто поставить в воду или оставить в пакете в холодильнике, как это было принято у меня дома.

А еще ее нужно все же «отпоить», то есть поставить в холодную воду на 3—4 часа, как это делают флористы с цветами. Тогда зелень будет очень долго оставаться свежей. Также я узнал, что у стеблей зелени гораздо больше вкуса, чем у листьев, именно поэтому на них лучше делать бульоны, ароматное масло и соусы. Да много чего я узнал в общем. Каждый день я впитывал информацию, как губка, задавал вопросы, подсматривал, пробовал, нюхал. За ближайшие два месяца я настолько отмыл всю кухню сверху донизу, что с пола можно было кушать. Даже живность ушла... И повара, как оказалось, были не такие уж и грязнули. Просто, судя по всему, их было слишком мало, а работы слишком много.

Сейчас чистоту старались поддерживать все, кто со мной работал. А я начал по-настоящему любить это место и уважать людей, которые тут работают.

На кухне все привыкли ко мне. Даже Саша, который целый месяц дразнил меня Шампиньоном, все же сдался в своих издевках и стал называть просто Малой. Хотя даже если бы и называл, как раньше, я бы не обижался. Я ведь был очень толстым пацаном с самого детства и с первого класса у меня выработался иммунитет к издевательствам любого характера.

Кстати, через два месяца мне начали платить деньги. Это были копейки, конечно, и я вообще не понимал, за какую работу конкретно мне платят и сколько мне должны платить. Но все же получать денежное вознаграждение было приятно.

Даже несмотря на то что это была мелочь. Я, правда, пока не понимаю, на что мне хотелось бы их потратить, и просто складываю все заработанное у себя дома в шкаф.

И кстати, что немаловажно, я начал быстро и уверенно сбрасывать вес, когда наконец так близко подобрался к еде. И понял, что толстые повара – это, наверное, больше стереотип. Никто на кухне не был толстым. Да и поесть-то не всегда удавалось. Как правило, Саша и Катя обедали часов в шесть вечера. Они это делали, сидя на корточках между мусорной урной и столом, навалив себе в тарелку все, что можно было быстро съесть и не нужно долго готовить.

Я и сам привык делать перерыв на еду, если это можно так назвать, один раз в день. А иногда и вовсе забывал поесть и, только придя домой поздно вечером, понимал, что голодный. Но сил на еду уже не оставалось. Где уж тут растолстеешь?

Вот парадокс, повара питаются гораздо хуже и реже, чем посетители. Кофе мы пьем только холодным и работаем больше всех, когда все отдыхают. У гостей – праздник, у нас – «запара».

Оказывается, вот она такая работа повара! Жаль, что это все не показывают в тех фильмах про поваров, которые я смотрел.

Поварские ранги и ответственность

Успех – это еще не точка, неудача – это еще не конец:

*единственное, что имеет значение, – это мужество
продолжать борьбу.*

Уинстон Черчилль

Целый год я кормил персонал и собаку жены директора. Шеф все время говорил, что людей мне еще рано кормить. Только вот значит ли это, что персонал – не люди, или что это значит?

Хотя мне кажется, что я уже готов к чему-то большему, чем мойка сковородок и очистка овощей. Каждый секрет этого здания, каждую особенность продукта, из которого готовят наши повара, каждый ингредиент в граммах и в какое блюдо он входит, я знаю и храню эту информацию у себя в памяти.

Вчера я помог своему шефу спрятать какой-то коробок в своем же школьном рюкзаке, с которым пришел на работу. Он прибежал ко мне днем, когда я был в раздевалке, и попросил положить коробок к себе в рюкзак и уйти на полдня погулять. Тогда я прошмыгнул через служебный вход ресторана и проторчал половину дня в кафетерии ближайшего мага-

зина за школьной домашкой, которую мне задали на выходные. Когда я вернулся, шеф встречал меня на кухне с улыбкой. Традиционно выдыхая легкий перегар, он сказал:

– Малой, завтра становишься на горячий! Посмотрим, как справишься.

Я не могу описать словами, что я почувствовал, когда услышал эти слова. Целый год я ждал этого момента, когда смогу наконец проявить себя. Сейчас я рисовал в своем воображении картины будущего. Фантазировал, как меня будут называть, когда-нибудь шефом и как я буду работать в каком-нибудь красивом ресторане во Франции или Италии. Завтра я должен начать свой путь повара. Добрую половину года я мыл посуду на кухне, пока искали ту самую «мифическую» хозяйшку. Видимо, все решили, что и я неплохо справляюсь с такой работой. И даже после того как у нас наконец появилась посудомойка и уборщица в одном лице бабушки Галины, на меня все равно продолжали сбрасывать самую «грязную» работу. Галина была немой, и Саша говорил, что это для хозяйшки настолько же хорошая рекомендация, как отсутствие вредных привычек. Шуточки у него, конечно, черные, но как есть. Галина оказалась работающей, но очень медленной. Я не видел, чтобы она отлынивала от работы или слонялась без дела, просто, видимо, в силу своего возраста она не могла мыть все эти грязные сковороды и кастрюли еще быстрее. В итоге каждый день под вечер я наблюдал свои сморщенные от воды руки. Я мыл ин-

вентарь, оборудование и столы со стенами. Чистил овощи, резал разные продукты, готовил еду для официантов и для этой собачки, которую я терпеть не мог. Иногда она отказывалась есть то, что я приготовил, и повара шутили, что мою еду даже собака есть не хочет. А Саша говорил, что хотел бы родиться этой самой собакой.

За этот год у меня было много возможностей подготовиться к работе. Моя нарезка ножом сейчас в разы быстрее и аккуратнее, чем у шефа! Наверное... Ну ладно, может, не такая хорошая, но прокачался я знатно!

А еще я приготовил каждое блюдо из книги, подаренной мне матерью на день рождения. И кроме того успел приготовить дома половину блюд нашего меню.

Ждал ли я дня, когда смогу готовить для гостей ресторана? Вы и представить себе не можете как сильно!

И вот в первый же день меня поставили с Сашей на завтрак.

– Яйца Бенедикт, две порции! Осилишь? – спросил у меня Саша, срывая чек с кухонного принтера.

– Это которые с ветчиной и голландским соусом? Запросто! – смело ответил я.

– Ну давай, – ухмыльнулся Саша.

Я отрезал ломоть чиабатты, полил слегка оливковым маслом и обжарил с двух сторон на гриле, после положил на крутон ветчину и немного руколы. Дальше – самое сложное! Голландский соус.

Вроде все взял правильно: 150 грамм сливочного топленого масла смешал с тремя желтками яиц, одной столовой ложкой белого сухого вина и одной столовой ложкой лимонного сока. Но когда начал замешивать соус на водяной бане, слегка передержал. Вроде снимал с нагрева, когда он был в нужной консистенции, легким и укрывистым. Но нужно было снять раньше. От тепла металлической мисочки, в которой я замешивал Голландез, он еще продолжал готовиться и после того, как я убрал его с водяной бани. В общем, соус пошел комками. Первое блюдо – и сразу косяк.

– Я знал, что накосячишь. С первого раза у меня тоже не получился, – сказал Саша.

– Нужно было снять раньше, – огорченно ответил я.

– Да, нужно было. Но и сейчас можно его спасти, – продолжил Саша, забросив в мой соус кубик льда. Кажется, он уже знал, на каком именно этапе я облажаюсь с этим соусом, и достал кубик заранее из морозильного шкафа.

– Смешивай! – сказал Саша.

Я принялся перемешивать соус, и кубик льда постепенно растворился в общей массе, а соус опять стал таким же однородным. Не было ни одного комочка. Удивительно!

– Ну что, теперь готовим пашот? – спросил Саша с той же ухмылкой.

– Покажешь? Я ни разу его не готовил, – ответил я

– Ну хорошо. Только вот я не покажу, а расскажу, а готовить будешь ты. Смотри, пашот можно сделать тремя спо-

собами. Можно классическим. Это когда ты замешиваешь в слегка кипящей воде воронку, а после бросаешь в нее яйцо. Только в этом случае воронка должна быть не слишком глубокой. Сделай вихрь из воды глубиной с монету. Если слишком раскрутишь воронку из воды, то яйцо разбросает по всему сотейнику. Кстати, не забудь добавить в воду уксус, на каждый литр чайную ложку. И яйца бери только самые свежие. У старого яйца белок растекается, и поэтому красивый пашот из него получить практически невозможно.

Дальше, яйцо ты должен вытащить, когда желток будет еще жидким внутри, а белок уже готовым. После этого яйцо нужно опустить на пару секунд в воду комнатной температуры, чтобы оно не доварилось само от своего же тепла, когда достанешь из кипятка. Только когда достанешь из воды, досчитай до семи. Не выкладывай сразу на крутон, иначе вода не успеет стечь с пашот и промочит гренку.

Второй способ: просто вбиваешь яйцо в сервировочное кольцо, опущенное в воду. Тут тебе и венчик не нужен. Но в этом случае готовое яйцо будет выглядеть не так аккуратно.

Третий способ: в воду вместо уксуса добавляешь немного соли и в этой воде ставишь яйцо в любой мисочке в микроволновку на 2—3 минуты. Только не в металлической, — уточнил Саша.

— Без скорлупы?

— Ну конечно! В скорлупе яйцо в микроволновку ставить

нельзя, — усмехнулся Саша. — А то потом нужно будет и микроволновку, и кухню мыть от омлета. Хотя вот в микроволновке пашот получается слегка резиновым. Начни с традиционного способа. Каждый уважающий себя повар обязан уметь варить пашот через воронку, как французы учат.

Что ж, так я и сделал. Раскрутил воронку из воды и бросил в нее яйцо. Только вот в центр воронки не попал и яйцо закружило в воде так, что его вытянуло, как запятую, а желток оказался наружу. Я достал первое не получившееся яйцо из воды шумовкой и спросил у Саши: — Так не подойдет? Варить заново?

— Ну смотри, Малой, — ответил мне Саша, нахмутив брови, — представь, что ты сейчас не повар на кухне, а тот мужчина, который сидит в зале. И что именно ты заказал это блюдо. Чему ты будешь более недоволен, если тебе быстро принесут «Яйцо Бенедикт», из которого вытек желток, или если тебе придется подождать еще две минуты, но ты получишь идеально вкусное и идеально красивое блюдо?

— Я... подожду, наверное, — ответил я.

— Правильно! Мы всегда должны готовить очень быстро. Особенно на завтрак и в обед, потому что у наших гостей не много времени. Но! Никогда не жертвуй качеством блюда из-за скорости. Не можешь сделать идеально, так лучше не готовь вообще! Ты вот когда приготовишь блюдо, спроси сам у себя: «Заплатил бы я за это блюдо столько, сколько оно стоит в меню?» И если ответ «нет», то ни в коем случае

не отдавай. Иначе сам себя как повара уважать не сможешь.

– Вы долго там будете разговаривать? Пятый столик скоро съест меня вместо «Бенедикта»! – слышался голос официанта по ту сторону раздачи.

Обладательницей этого слегка писклявого голоса была девушка по имени Алена. Алена, как и все остальные официанты, которые у нас работали, была симпатичной, но слегка глупенькой в общении девушкой. Вообще за год работы здесь я понял, что в ресторане практически не существует общего понятия команды. По крайней мере так было в этом месте. На самом деле команды тут три внутри одного ресторана. Это «кухня» как отдельное государство со своими законами и порядками. «Бар» и «Обслуживание», или, как называет их наш шеф-повар, – «Холдеи». Не знаю, что это слово означает, но звучит как что-то обидное. Так вот, «холдеи», то есть официанты, – это отдельная каста честолубивых на все готовых ради чаевых людей во главе с администратором. А бармены – это самые загадочные персонажи. Насколько я успел заметить, с ними все дружат и им единственным все дозволено. Как нашему директору почти.

Самое примечательное, что внутри каждой команды были свои правила и порядки. Даже своя внутренняя иерархия кардинально отличалась внутри каждой. Бармены, например, были сами себе хозяевами и подчинялись только нашему директору. Официантами руководил администратор, он же был в нашем ресторане «хостес», то есть человек, кото-

рый встречает гостей и провожает их за столик. А вот на кухне иерархия была самой сложной. Саша рассказывал, что, когда ресторан только открывался, команда поваров была гораздо больше, чем сейчас. По его словам, на кухне работало пятнадцать человек. Это были два повара холодного цеха и два на горячем, один старший повар, два су-шефа, один заготовщик, наш шеф и толпа «стюартов». Расскажу, пожалуй, про каждого отдельно.

Стюарт

Это стажер, такой же, каким был я. В его обязанности входит чистка и обработка овощей, фруктов, морепродуктов и другого сырья. Чаще всего именно на эту должность ложится мойка оборудования и уборка.

С этой позиции стартует будущий повар в каждом хорошем ресторане. Стюарты делают всю грязную работу каждый день, пока их не переводят на должность постарше. Как правило, в престижных ресторанах такие люди получают очень маленькую оплату. А иногда и вовсе работают без оплаты, ради обучения и развития своей квалификации на кухне высокого класса.

Линейный повар

«Рабочая лошадка» на кухне. Это тот, кто готовит на процессе. Его задача – делать заготовки и собирать из них блюда. Именно от его качественной и быстрой работы зависят конечный вкус блюда и скорость его подачи.

В зависимости от специфики работы он может быть пова-

ром холодного или горячего цеха.

Повар-заготовщик

Это повар, который занимается заготовками для блюд и облегчает жизнь линейным поварам. Сам он не стоит у плиты и не отдает заказы в зал, а если ресторан маленький, его задачу может выполнять линейный повар.

Старший повар

Еще не офицерский состав кухни, но уже близко к тому. Старший повар – специалист, занимающийся распределением заказов среди всей бригады, контролем качества заготовок и соблюдением рецептов блюд, а также приглядывающий за тем, чтобы работа на кухне шла слаженно. На этой ступени повар начинает оттачивать свои организационные способности, без которых в высших «офицерских» рядах успеха не сыскать.

В любой момент этот повар может встать на раздачу, сменить су-шефа или просто побегать с линейными поварами по кухне, раздавая работу и отдавая заказы. Старший повар чаще всего абсолютный универсал и может закрыть любой процесс. Этот специалист должен в совершенстве знать все процессы приготовления и уметь приготовить любое блюдо из меню.

Старший повар – это переходная ступень от повара к су-шефу. На эту должность человека чаще не ищут на стороне, а «выращивают» из своего же поварского состава. При этом старшего повара мотивируют должностным ростом, а не бо-

лее высокой зарплатой по сравнению с другими поварами.

Су-шеф

Вот это уже представитель высшей власти на кухне. Су-шеф должен разбираться во всех вопросах, связанных с кухней. При правильно поставленном процессе через его руки проходят все блюда. Он собирает на тарелке приготовленные мясо, гарнир и соус воедино и декорирует блюдо перед отдачей официанту. Су-шеф лично отвечает за качество подаваемого блюда.

Вне кухни су-шеф может заниматься заявками, приемками, сверками склада и принятием заказов на крупные банкеты. Эта должность имеет все полномочия шеф-повара кроме одной – су-шеф не разрабатывает меню!

Су-шеф – правая рука шеф-повара. Он следит за тем, чтобы меню готовилось в том же качестве и внешнем виде, в котором его придумал шеф-повар. Самая главная его обязанность – любым способом сделать так, чтобы вся команда работала, как часы.

Шеф-повар

Это управленец на кухне. В его обязанности входит разработка меню и руководство кухней заведения. Там, где есть су-шефы и шеф-повар, второй чаще руководит не всеми поварами, а отдает указания именно су-шефу.

Должность шеф-повара – самая «дорогая» на кухне. И, соответственно, шеф-повар выполняет работу, которая стоит дорого. Вопреки мнению о том, что шеф чуть ли не лично

готовит каждое блюдо на кухне, чаще всего это не так. У шефа в престижном ресторане практически нет времени на то, чтобы лично стоять на процессе и готовить. Исключением здесь являются заведения с небольшим оборотом.

Шеф-повар обязан разрабатывать меню для заведения, обеспечивать бесперебойную работу кухни и направлять всю команду к общей цели. По сути, шеф-повар – это руководитель кухни, который отвечает за все, что с ней связано.

Только вот наш шеф хоть и очень творческий человек, но все же не делает и половины того, что должен по Сашиним словам. Да и команда у нас гораздо меньше, чем та, что Саша описывает. Катя и Оля работают на холодном и помогают «горячникам» отдавать готовые блюда в зал, а Саша и Максим работают на горячем цеху и разделявают мясо и рыбу. Саша, кроме того, является су-шефом и практически живет на работе. А что до шефа... Юра великолепно готовит и выдумывает очень интересные блюда. Однажды он рассказывал, что когда-то работал в Мишленовском ресторане за рубежом.

Катя говорит, что Юра переехал из-за девушки, которая через год от него ушла к какому-то бармену, который уже не работает тут. Шеф попытался вернуться обратно, но ему уже нашли замену на прежнем месте работы, и он остался работать в этом заведении. С тех пор шеф начал злоупотреблять алкоголем. Остались только она и Саша – су-шеф из первого состава поваров. Катя всегда с гордостью и улыб-

кой вспоминала первый год после открытия этого ресторана. Только вот мне кажется, она была не очень довольна тем, что происходит сейчас. Не понимаю, почему она не уходит, если ей тут не нравится?.. Она постоянно жалуется на то, что все неправильно, но все равно продолжает работать. Никогда не понимал этого. Я здесь потому, что мне нравится тут. Может быть, не все вокруг так, как я бы хотел, но я чувствую, что еще многому смогу здесь научиться. В любом случае вряд ли кто-то еще пустит четырнадцатилетнего пацана на ресторанную кухню.

Когда прошел мой первый месяц работы на горячем, я уже многому научился. Пока пацаны из моей школы стреляли деньги у своих родителей, я уже работал поваром в одном из самых популярных ресторанов нашего города.

Я уже почти месяц в предвкушении первой зарплаты, потому что заранее присмотрел крутой поварской нож. А деньги, которые заработал до этого, я потратил на хорошие китель, фартук и брюки. Я был удивлен, когда узнал, сколько стоит камень для заточки ножей. Оказывается, практически столько же, сколько мой японский нож. Саша сказал мне, что если я планирую купить хороший нож и хочу, чтобы он долго прослужил мне, то обычный «брусок», купленный на рынке, мне не подойдет. По Сашиним словам, такой «брусок» больше для заточки косы годится, а мне нужен специальный «водный камень». Он двухсторонний. С одной стороны, поглубей, для заточки, а с другой – более гладкий, для того

чтобы довести лезвие до идеальной остроты. И «водным» он называется, потому что перед использованием его нужно подержать в воде, чтобы он набрал внутрь себя влаги и нож точился более гладко и остро.

В общем, зарплаты я жду с нетерпением. Раньше меня деньги особо не волновали, но теперь, когда я знаю, что могу за них купить, я начал ценить каждую копейку и бережно откладывать.

И вот в тот день, когда как раз должны были выдавать заработную плату, под вечер началась запара. Я давно не помню таких дней. Осень – это время, когда интерес гостей к ресторанам немного утихает и людей становится меньше, чем летом.

Вечер был особенно жарким. Я только что вскрыл себе палец хлебным ножом и забрызгал кровью всю раздачу.

– Малой! Ты что устроил?! – крикнула на меня Катя.

– Да я не специально. У этой чиабатты оказалась очень твердая корка, и нож съехал с нее на пальцы, – оправдывался я со страдальческим выражением лица.

– Перчатку надевай быстро! – крикнул Саша, доставая противень из печки. – Надеюсь, работать ты можешь, иначе я тебя убью этим же ножом!

– Пятый, шестой и тринадцатый столы очень ждут горячее! – слышался голос официанта с раздачи.

– Я не «восьмирукий семичлен»! Сказал же, что еще десять минут!

– Малой, мне нужны гарниры! Долго ты там возиться будешь?! – зло прокричал Саша.

– А можете погреть лед в микроволновке? – всерьез спросила подбежавшая к раздаче стажерка, протягивая в окошко бокал со льдом.

– Что тебе сделать? Ты серьезно?! Тебя бармен отправил?! – нервно спросил у девушки Саша. – Скажи ему, что он выбрал неподходящее время для шуток над тобой, и вали отсюда! Или я вам этот лед сейчас кое-куда засуну! Причем каждый кубик!

– Нет, это не шутка. Меня гости попросили. Девушке нужна талая вода, – настойчиво добавила стажерка.

– Погрейте фреш, приготовьте борщ без капусты, а сейчас еще и это. Серьезно?! Талая вода?! Малая, иди в попу со своими гостями. В ладошках топи. Не видишь, все заняты! – со злостью и раздражением ответил Саша. – Вот сразу видно, что неопытный. Перчатку на руку уже десять минут натягивает. Гд-е-е-е мо-о-о-и-и ОВОЩИ?! – очередной раз крикнул на меня Саша.

– Малая, лучше уходи. Молча и быстро, – посоветовала стажерке Катя полупшепотом. А после она взяла стакан, достала из него один кубик, а остальной лед выбросила и, налив в стакан воды из водопроводного крана, бросила кубик обратно и полупшепотом сказала: – На свою талую воду и быстренько убегай.

И та быстро и молча удалилась с бокалом.

К тому времени я уже натянул перчатку, которая буквально за мгновение заполнилась теплой кровью изнутри, и судорожно принялся снимать овощи с гриля, пока они не сгорели. Уцелело не все, но на ту самую порцию, которую так ждали официант и его гость, хватает.

– Я отдаю, отдаю уже! – крикнул я Саше. – Вот, держи! – протянул я ему обжаренные овощи.

Буквально за пятнадцать секунд Саша выложил на тарелку уже «отдохнувший» стейк, овощи и, полив все соусом, отдал официанту. А та убежала с тарелкой в руках, как будто от этого блюда зависела чья-то жизнь там в зале.

Так мы пробегали в общей сложности пять или шесть часов. Саша и Катя становились все злее, потому что устали и хотели курить. Летом, когда я еще не готовил сам, я видел это тысячу раз со стороны, и вот теперь я чувствую на себе, как «запара» действует на все вокруг. Да и не только сама «запара», а в общем работа на кухне. Я и сам стал гораздо смелее и задиристей из-за работы здесь. Даже мои одноклассники перестали меня дразнить и как будто зауважали. А мне самому стало гораздо легче общаться с людьми.

Однако вот и принтер наконец утих. Сегодня официанты много раз передавали на кухню благодарности от гостей. А мы были абсолютно довольны, что наконец «отстрелялись».

И вот когда мы уже принялись отмывать все в преддверии завершения этого тяжелого дня, к нам на кухню залетел

злющий директор, Аркадий Павлович. Мне кажется, он всегда был чем-то недоволен, но в эту секунду его глаза просто горели от злости.

– Кто это готовил?! – спросил директор, бросив тарелку со стейком, который мы отдали полчаса назад на раздачу.

Мы с Сашей переглянулись, и я буквально не смог ответить ни слова. Я вроде даже начал что-то говорить, но звука не было.

– Я спрашиваю, кто это готовил?! – повторил он опять с еще большей злобой.

– Я готовил, – ответил Саша, уже предчувствуя что-то плохое.

– Месяц без зарплаты! В этих овощах был кусок проволоки, которым чуть не подавился наш постоянный и очень уважаемый гость! Скажи спасибо, что все обошлось! Ты чуть человека в больницу не отправил! – крикнул директор и ушел, бросив тарелку в мусорную урну вместе со всем, что в ней находилось.

Все, кто был на кухне, замерли в ступоре. В воздухе повисла практически полная тишина. В течение секунд десяти было только отдаленно слышно, как поет вокалистка на зале и как бегают туда-сюда сквозь распашные двери, ведущие в зал, официанты.

– Малой. Покажи мне щетку, которой ты чистил гриль, – прошипел в мою сторону Саша сквозь зубы.

Я взял щетку, которой весь вечер чистил гриль, и молча

отдал ему в руки.

Он посмотрел на нее буквально пять секунд и бросил в стену через всю кухню.

– Я же сказал тебе еще с утра взять новую! Почему ты этого не сделал?! Ты понимаешь, насколько это серьезно?! Этот Гусь в зале мог подавиться куском проволоки и задохнуться! А меня могли посадить из-за тебя! Так! Ты будешь возвращать мне каждую копейку, которую вычтут у меня из зарплаты! И еще один раз ты не сделаешь то, что я попросил, можешь больше не появляться в этом месте! Дома будешь с мамой котлетки жарить. Понял?! – зло спросил у меня Саша.

– Я понял... – ответил я, еле сдерживая слезы и бледнея от страха.

Как только Саша ушел из кухни, я убежал в раздевалку. Я быстро закинул вещи в свой рюкзак и выбежал через «бэк» кухни на улицу. Я бежал, наверное, еще около километра по городу прямо в поварском кителе с рюкзаком в руках.

Через определенное время мне пришла мысль, что я и сам не знаю, отчего я бегу и куда. Наверное, так на меня подействовал Сашин крик. До этого он никогда и ни на кого так сильно не кричал. Бывало, ругался на официантов, когда те доставали его в работе, но так сильно не срывался никогда.



И все же я не обижался на Сашу. Я благодарен ему за то, что он взял вину на себя. Я бы, наверное, уже не работал в этом месте, если бы он не сказал, что сам готовил эти овощи.

И вот погуляв немного за рестораном, я несмело возвращаюсь назад. Страшнее всего мне сейчас наткнуться на Сашу. Я подошел к двери служебного входа, за которой была персональная курилка, и остановился, собирая свою смелость, чтобы открыть дверь.

– Зря ты так! Он еще ребенок, – слышался из-за двери

голос Кати.

– Он работает! За деньги, как и я. В ресторане нет детей, стариков или женщин. Только повара, официанты, бармены. Пусть привыкает отвечать за свои поступки, – ответил ей Саша.

– Он не виноват в том, что наш уважаемый директор закупает самые дешевые щетки, от которых проволока летит во все стороны. И в том, что мы их экономим до последнего, пока они разваливаться не начнут, он тоже не виноват. И отдавал блюдо в зал ты, а не он! Ты тоже не заметил эту проволоку.

– Знаю я, знаю! Но я его предупредил. Это ему урок на будущее. В следующий раз он меня послушает, – сказал Саша, выдувая сигаретный дым.

Тут я несмело приоткрыл дверь и пролепетал:

– Саша, извини. В другой раз я тебя послушаю, обещаю.

– Вернулся-таки, – уже улыбаясь, сказал Саша, – как на улице?

– Холодно, – скромно ответил я.

– Ахах, – рассмеялся он, – иди грейся.

Я кивнул ему молча и, сделав первый шаг, почувствовал, как закружилась голова. Катя схватила меня за руку и опустила на лавочку.

Кровь уже неплохо переполнила перчатку и залила мне все мои белые поварские штаны. Последний час я даже не замечал, как хлупает и переливается содержимое перчатки

на моей руке.

– Посиди так. Сейчас я тебе чего-нибудь сладкого принесу и перевяжемся, – сказала Катя и быстро потопала на кухню, потушив сигарету о подошву своего же ботинка.

В общем, все со мной было хорошо. Разве что пришлось Кате мои штаны забрать к себе стираться, чтобы мать не пугать. Порез на пальце был неглубоким, но хлебная пила – это худшее, чем только можно порезаться. Ну после «слайсера», конечно. Саша сказал, что от пилы всегда крови много.

Так я немного посидел и, объевшись принесенным Катей шоколадом, снова отправился на кухню убираться, а после домой и спать... Не хочу больше думать сегодня ни о чем. В этот день я устал, как никогда.

Улыбайся

*Каждый человек искренен наедине с самим собой;
лицемерие начинается, когда в комнату входит кто-то еще.*

Ральф Уолдо Эмерсон

И все же я бы не смог работать официантом. Уже три года я наблюдаю, как наши девочки меняют дружелюбную улыбку на безразличную гримасу, входя в распашные двери служебных помещений. Вот и сегодня очередной раз я слышу, как администратор отвечает люлей новенькой стажерке:

– Всегда улыбайся! Если я еще раз увижу это кислое лицо, то я тебе маркером улыбку нарисую.

– Но он оскорбляет меня!

– Он заигрывает с тобой. И ты должна ему улыбаться. Ты зачем сюда пришла? Хочешь заработать хорошие чаевые? Или хочешь сидеть и натирать приборы? Соберись, выдохни и возвращайся к столику. Разговаривай дружелюбно и улыбайся, и ты увидишь, как твой Гусь становится добрым и вежливым посетителем. Бери тарелку и беги к столу, пока я тебя не оштрафовал.

И она побежала. Побежала, как профессиональный спринтер на олимпийских играх. Каждому свое. Зато у них есть чаевые. Знали бы гости, как «это» устроено. Я и сам

до определенного момента был не в курсе всех ресторанных секретов. Но теперь меня, наверное, уже ничем не удивишь. Вот, например, знали ли вы, что за одну рабочую смену официант в среднем проходит от 15 километров и больше, переноса на своем подносе более полутора тонн груза в день?

Только вот для поваров я такой статистики не нашел. Есть у меня подозрение, что я побил этот рекорд на днях. Но не суть. Настоящие секреты ты узнаешь только со временем. К слову, только недавно я узнал, что практически у всех постоянных гостей есть прозвища среди официантов.

По выходным к нам часто ходят «Твиксы». Так официанты называют молодую парочку чернокожих гостей, которые везде и всегда ходят вместе. Не подумайте, никакого расизма. Это просто беспощадный и бессмысленный ресторанный жаргон.

Одного любителя «поострее» ласково зовут «Перчик». А еще к нам ходят бабушка с внучкой по выходным во время завтрака. Так бабушку все прозвали «Скутер». А все дело в том, что, когда ее внучка Фаина начинает шалить и бегать по залу нашего ресторана, бабушка кричит через весь зал: «Файя!»

А еще говорят, что практически в каждом ресторане есть «голуби». Голубьями мы называем парочки среди персонала. Дело в том, что рано или поздно в любом ресторане появляется служебный роман. Из-за того, что люди попросту очень много времени проводят вместе на работе.

Вот и я недавно стал «голубем». Пришла к нам с неделю назад работать стажерка после обучения на кулинарных курсах. И я сразу в нее влюбился настолько, насколько может влюбиться семнадцатилетний пацан, которого с самого детства интересовали только видеоигры и кулинария.

Вера показалась мне очень скромной девочкой и напомнила мне своим поведением в команде меня же пару лет назад, когда я только пришел на эту кухню. Весь персонал тоже заметил сходство между нами. Люди даже говорят, что мы похожи, как брат и сестра.

В Вере мне нравится все. И светлые волосы, и невысокий рост, и голубые глаза, и даже этот нелепый «боевой» макияж, с которым она приходит на работу. Ну знаете, как и многие другие девушки в 17 лет, она рисовала сама себе стрелки на глазах, использовала яркие тени и лак для ногтей. Не удивлюсь, если однажды она придет на работу с волосами с синеватым отливом после неудачно подобранного тоника. Но все же она мне очень нравится. И я ей очень понравился, в чем она мне вчера сама призналась.

Теперь на работу я тратил чуть меньше времени. Благо что моя учеба в школе закончилась, и я больше не был обременен школьными предметами и домашками. Однако не все так просто. Скоро я пойду снова грызть гранит науки. Только вот теперь наука эта будет мне максимально полезна. Так, пока мои бывшие одноклассники гадали, с чем лучше связать свою жизнь и как получить максимальную отсрочку

от армии, если знаний и денег на институт не хватает, я уже твердо знал, куда пойду учиться. И на второй же день после получения аттестата о школьном образовании я пошел с документами в кулинарный колледж.

Вообще ребята с работы сказали, что практически ничего нового я там для себя не узнаю. Но так или иначе мне очень нужны были документы о профильном образовании для официального трудоустройства в будущем. Да и в армию мне сейчас тоже не хотелось.

И вот когда моя жизнь казалась мне максимально полноценной, счастливой и беззаботной, в один из солнечных летних дней я пришел на работу, а там... Там я первым делом наткнулся на рассерженного директора, стоящего за барной стойкой с милицией. Я даже вспомнил тот день, когда по моей вине человек чуть не подавился металлической проволокой. Тогда, мне кажется, он был зол не меньше, чем сейчас.

– Здравствуйте, – тихо произнес я.

На что ни милиция, ни директор ничего не ответили. А точнее, даже внимания на меня не обратили. И я быстренько пошагал в раздевалку, чтобы как можно меньше находиться рядом с нашим управляющим, излучающим злобу и агрессию.

Я быстро переоделся и пришел на кухню. Но что-то здесь было не так. Как будто по кухне пронесся ураган. Везде на столах стояли продукты, а некоторые холодильники были приоткрыты. Странно это все. Я взял ключи от нашего скла-

да и пошел туда набирать продукты на работу.

Хм... дверь на склад открыта, но свет не горит.

И вот я открываю двери и вижу, что практически все стеллажи пустые. Такое ощущение, что тут никогда ничего не стояло, кроме пары упаковок с мукой, солью и растительным маслом в коробках.

– Ну что, удивлен? – спросил голос директора из-за спины.

– А где все? – спросил я у него с непониманием.

– Где все и где все?! Я так понимаю, тебя одного с собой не взяли дружки твои. Юра и повара ночью украли все продукты и выручку из кассы. Так что зарплаты завтра не будет. Можешь им спасибо сказать.

– ...И что теперь делать? – спросил я у него, не веря до конца в то, что он сказал.

– Не знаю. Милиция пусть разбирается, что теперь и куда... Иди работать, Сергей, скоро зал открывать нужно будет, – ответил мне А.П. уже более спокойным, но грустным и потерянным голосом.

– ...А с чем работать? У меня всех продуктов нет нужных, – спросил я у него.

Тогда он достал из кармана свой кошелек и, вытащив из него пару крупных купюр, дал мне.

– Вот, беги на рынок и купи все, что нужно. Только запиши, что и сколько.

– Хорошо, – ответил я и быстро пошел в раздевалку, что-

бы снова переодеться в уличную одежду.

Рынок был недалеко от нашего ресторана. Минут 25 быстрой ходьбы, и я был на месте. Только вот что и у кого брать? Я же даже не написал список... Ладно, буду по памяти...

Рыночники – это, кстати, отдельная «расса» людей. Всегда и во всем они пытаются тебе продать больше и дороже.

Это только в красивых фильмах про кухню шеф ходит по рынку и выбирает продукты, которые нужны ему для блюда. Я уверен, что на самом деле именно этот дядя Иван, у которого я сейчас покупаю томаты, давно выбрал все за меня. Хотя, может, я просто еще не шеф и не умею защищаться от их «гипноза». Томатов-то в списке у меня нет...

Многие говорят, что рыночники обманывают. Но я думаю, что они просто профессионально работают. Во всяком случае мне по моей неопытности продали в два раза больше всего, чем мне было нужно. А после мне пришлось тащить огромные пакеты с продуктами в ресторан.

И не успел я ввалиться через служебный вход с продуктами и в куртке, как на меня накинулись официанты:

– Сергей, переодевайся, срочно! Я тебе уже четыре стола пробила, – кричала Алеся.

– У меня два фрэша за пятый стол уже десять минут висят! – перебивала ее Наташа.

Я даже не ответил ничего. Просто поставил пакеты при входе и побежал к раздевалке, как сумасшедший. Что сегодня за день такой? Сначала я узнаю, что я остался один из по-

варов, потом бегу за продуктами, а сейчас у меня из принтера два метра чеков вылезло и готовить, кроме меня, некому.



Может, я сплю? Если так, то скорее бы проснуться.

Но это оказался не сон. Весь день я бегал по кухне, отдавая блюда. В определенный момент я был в таком нервном напряжении, что послал администратора в задницу и та даже не стала мне что-то отвечать, когда увидела мой сумасшедший взгляд.

Сегодня кто-то ждал свой заказ 30 минут, а кто-то и все

два часа. И я понимаю, что быстрее я просто не могу. Никто не сможет. Но все равно не получается не паниковать из-за недовольства гостей.

К концу смены вся кухня была похожа на свалку продуктов, грязной посуды и отданных чеков. А я сам выглядел, как будто все эти продукты перед приготовлением я вытирал об себя, а только после готовил. Кажется, я еще никогда так не вымазывал свой китель.

Когда вся эта беготня закончилась, я просто сел на скамью у двери служебного хода и закурил...

Раньше я видел, как Саша и Катя курят после запары, и всегда мне казалось, что в этом есть что-то очень приятное и расслабляющее. Наверное, поэтому я решил сегодня попробовать. Уж не знаю, что им в этом процессе так нравилось. У меня со второй затяжки закружилась голова и запершило в горле. Может, так должно быть? Пока во всяком случае ничего приятного я не почувствовал.

– Не знал, что ты куришь, – сказал А.П., выходя из-за угла ко мне.

– Кхкхкх! – закашлялся я, пытаюсь что-то ответить, и быстро спрятал сигарету.

– Короче, Серега, ты молодец! Сегодня я видел, что ты делаешь все, что можешь. Этих говнюков нашли, кстати. Не успели далеко уехать. Представляешь, даже и не думали прятаться! Пошли бухать все кроме Юры в центр. Ну да ладно. Я с ними сам разберусь. Проблема только в том, что

из поваров у нас сейчас остался только ты и девочка стажерка из колледжа. Поработаешь без выходных недельку? А я завтра же кого-то начну искать.

– Хорошо. Поработаю, – ответил я, уже чувствуя, во что я превращусь спустя неделю.

– Вот и отлично! Пока работаешь один, будешь получать повышенную оплату.

– ...Спасибо.

– Хорошо. Не кури только, Малой. Бросить потом эту сразу сложнее, чем начать. Да и не идет тебе, – сказал мне напоследок директор и тут же ушел, оставив меня одного.

И я потушил недокуренную сигарету о подошву своего ботинка, как это обычно делала Катя, и пошел убирать кухню.

– Работаешь сегодня? – с издевкой спросил у меня проходящий мимо кухни администратор, пока я оттирал от стола засохшие капли сливочного соуса.

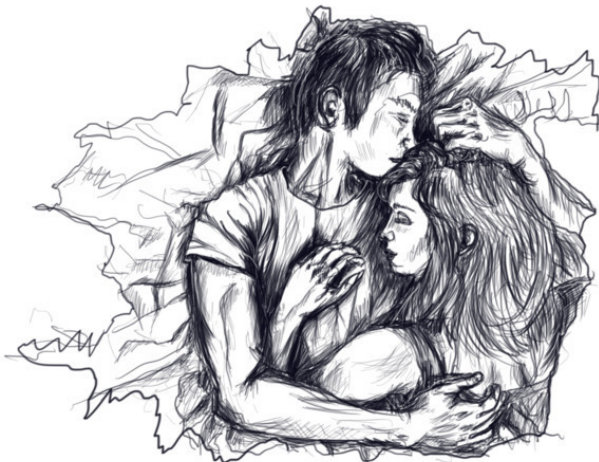
– Очень смешно, – ответил я, не поднимая взгляда.

– Вот и я про то. Улыбайся, Малой, – ответил админ и помахал мне рукой в окно раздачи.

И я устало улыбнулся. А что мне еще остается?

Что такое инвентаризация и как в ней разобраться

*Большинство людей в действительности не хотят
свободы потому,
что она предполагает ответственность,
а ответственность большинство людей страшит.*
Зигмунд Фрейд



Настоящая свобода, которую я так долго ждал, началась для меня с переезда от родителей на съемную квартиру. Те-

перь мы с Веркой жили отдельно от всех, неподалеку от нашей работы.

Все изменилось, когда я начал учиться в колледже и узнал, что Вера беременна от меня.

Мои родители эту новость восприняли с большим трудом. Мать почему-то плакала, а отец провел со мной беседу по поводу того, что теперь я как настоящий мужчина должен, должен и должен.

И хоть я еще не чувствовал на себе всех тягот ответственности, но уже понимал, что через восемь месяцев я стану молодым восемнадцатилетним папашей.

Уже сейчас мне было непросто. Мой день начинался в 6.30 утра со сборов на учебу, а возвращался домой я только в полночь, а иногда и позже. Зато теперь мы с Верой не одни на кухне. У нас появился новый шеф, а я как «старожил» был поставлен су-шефом и прикреплен к зеленым стажерам.

Новому званию я, конечно, рад, но су-шефом я себя не чувствую. Мне кажется, в другом ресторане более высокого класса никто бы не стал рассматривать меня на такую должность. Но как есть. В конце концов, все, что для меня пока поменялось, – это то, что директор сказал, что теперь я су-шеф. Зарплата моя выросла совсем ненамного, а круг обязанностей и вовсе не поменялся.

К слову, новый шеф показался мне не менее ленивым, чем Юра. Может быть, это профессиональная болезнь всех шеф-поваров, и я когда-нибудь тоже буду таким...

И все же во всем нужно искать плюсы. Мало кто может похвастать тем, что в 18 лет уже работает су-шефом в одном из самых популярных ресторанов города.

Сашу и Катю мне, конечно, было жалко. Не понимаю их поступка, если честно. Видимо, совсем им терпеть надоело здешние порядки. Только вот почему не поговорили просто с директором нашим? Только ходили и жаловались. И шеф... От Юры, конечно, немного толку было. Гораздо большему меня Саша научил. Но принял меня на работу когда-то именно Юра.

А самое интересное, что при всем недовольстве наших старых поваров здешним управлением мой директор оказался мне вполне адекватным человеком.

Ладно, что у ж тут. Каждый сам решает, как ему жить. Значит, так нужно было. Во всяком случае у меня осталась работа и зарплата выросла. А еще мне кажется, что наш директор стал ко мне относиться с большим доверием и уважением. Он даже пару раз меня домой подвез на своей машине, и мы стали чаще общаться о работе и личном.

Пожалуй, единственное, что мне не нравится в нашем директоре, это то что А.П. очень меркантильный и в каждой мелочи ищет свою выгоду. Знаю-знаю, для любого бизнесмена такая черта характера – это плюс, а не минус. Но часто его жадность выходит за рамки разумного.

Так шли недели. Почти за два месяца мы нашли только двоих таких же молодых ребят, как я. А я как самый опыт-

ный учил их всему, что знаю.

Вообще к стюардам у опытных поваров всегда было разное отношение. Помню еще по работе с Сашей, что к тем, кто, как я, старались, относились хорошо. А вот если ты тупишь или просто отлыниваешь от работы, то тебя, скорее всего, снимут в течение 3—4 дней. Но перед этим хорошенько поиздеваются над тобой.

Причем издевательства были самыми разными. Чаще всего таких ленивых стажеров заставляли продувать макароны от мучной пыльцы, отправляли за ситечком для льда, с дырками в форме кубиков, к бармену. Тот в свою очередь требовал у нерадивых стажеров накладные на этот самый лед или батарейки для ледогенератора.

Вот и недавно ко мне пришел паренек по имени Марк, которого то и дело хотелось наказать за постоянное отлынивание от процесса. Я у него прошу зелень подготовить для раздачи, а он вместо этого в мобильном телефоне с кем-то переписывается, пока никто не видит.

А прямо сейчас я в очередной раз застал его в безделье в раздевалке.

— Чем занят, Марк? — спросил я у него, уже придумывая на ходу зловещий план, как наказать бездельника.

— Я вот тут фартук ходил переодевать. Вымазал прежний. Не буду же я в грязном ходить, — растерявшись, ответил он, пряча телефон в карман.

— Ну хорошо. Есть у меня для тебя очень важная работа.

Бери на кухне кастрюлю на 80 литров и дуй на бар к бармену. Скажи, что в пароконвектомате пар закончился. Набери у него кастрюлю пара и быстренько беги на кухню, пока пар не испарился. Только крышкой закрыть не забудь!

– Понял! – сказал Марк и быстренько пошел на кухню.

А я вот стою и думаю, успеет донести или нет. Эх... когда к тебе приходят такие вот стажеры, сразу все становится понятно, чему учат в государственных учреждениях. Если мальчик даже не знает, откуда в печке пар берется, и готов в такую ересь поверить, которую я ему рассказал, то поваром работать явно не для него. А все потому, что большинство ребят в мою профессию идут не потому, что вдохновлены кулинарным искусством, а просто потому, что либо не взяли больше нигуда, либо от армии отсрочку получить на два года.

И вот мои размышления прервал лошадиный топот бегущего с кастрюлей по коридору Марка.

– Вот! – сказал запыхавшийся Марк, ставя кастрюлю на стол.

Открываю я крышку и вижу... Донес! И в самом деле донес кастрюлю, заполненную паром из капучинатора кофемашины.

– Ну отправляй теперь его в печку! – сказал я, открывая дверцу пароконвектомата.

А Марк с серьезным видом снял с кастрюли крышку и попытался вытряхнуть пар в открытую дверцу печи. И что-то

даже получилось.

Я закрыл дверцу и с серьезным видом сказал: – Молодец, Марк! Ты спас кухню сегодня! Можешь теперь идти домой.

– Правда? Домой? – спросил он у меня довольным голосом.

– Правда. И не приходи, пожалуйста, больше. Достал ты меня уже, – сказал я ему, меняя серьезный тон на довольный.

– ...А ...Куда же мне идти? – спросил у меня Марк, растерявшись.

– А я не знаю. Иди туда, где твои навыки оценят и разглядят больше, чем здесь. А лучше в колледж сходи, возьми книжку по оборудованию и почитай в ней о том, как пароконвектомат работает и откуда в нем пар берется.

И он ушел, потупив взгляд. А на прощанье прихватил с собой один из ножей, которые висели на кухонных магнитах. Но пойму я это позже и вряд ли докажу. Так что опустим подробности.

Уже через пару часов ко мне на кухню пришел еще один парень. И его мне очень хотелось научить. Хотя он и казался мне очень глупым и неуклюжим, я видел в нем много рвения и старания.

Они пришли практически одновременно с Марком, и я поставил одного в дневную смену, а другого – в вечернюю. Звали парня Илья. И кажется, что мы с ним разговаривали на совершенно разных языках. Если Марк все отлично понимал и быстро учился, но не хотел работать вовсе, то Илья,

напротив, очень старался, но вот только получалось у него очень не очень.

В один из дней я попросил у него заправить половину бочки капусты солью. И сделал так, что все было отвешено вплоть до грамма. Нужно было просто взять и смешать все, а после хорошенько перемять руками в перчатках. И вот он, пошарив минут 10 рукой по бочке, подходит ко мне и говорит: — «Я все сделал».

— Что сделал? — спросил я, не понимая, о чем идет речь и уже забыв за заказами, что давал ему хоть какую-то работу.

— Ну замешал капусту, — ответил мне он в недоумении.

— Ааа! Ясно. Ну молодец. И как она? — спросил я, не отвлекаясь от сервировки блюда.

— В смысле, как?

— Ну в смысле как по вкусу, по соли? Соль чувствуешь?

И тут он снова опустил руку в бочку и, полазив там еще секунды 2—3 рукой, как бы пытаясь что-то нащупать, выдал: — Соль чувствую!

Я рассмеялся так, что чуть не порвал сам себе щеки. Но сама ситуация была не столько смешная, сколь грустная. Вот как мне дальше работать с таким человеком, если у него даже логика какая-то «другая»? Эх. Ладно! Все опытные повара когда-то «там» были, наверное. Тысячу раз пытался я найти повод, за что Илью домой отправить, но всегда жалко мне его было. Пацан детдомовский. Ни родственников, ни друзей. Ну кто я такой, чтобы у него отбирать

шанс на профессиональное развитие и светлое будущее. Помучаюсь с ним еще, может, и выйдет из него хороший повар. Что говорить, если я сам себя еще хорошим поваром не чувствую.

И с такими альтруистическими мыслями я работал по 6, а иногда и по 7 дней в неделю с утра до вечера, окруженный стажерами. Казалось бы, я ведь и сам еще учусь в колледже, а уже дел побольше, чем у нашего шефа было.

Шеф, кстати, проводил на кухне гораздо больше времени, чем когда-то Юра, но практически ничем не помогал. С утра до вечера он был занят «проработками блюд» для нового меню вместе с нашим бухгалтером. А по уходу с работы обычно оставлял за собой неимоверный срach везде, где готовил. И это добавляло мне и ребятам лишний час к уборке.

Единственное, чего я не мог понять, — какова цель замены блюд? Возможно, ему просто хотелось готовить именно то, что он придумал, и не хотелось пользоваться рецептами старого шефа. Во всяком случае те блюда, которые находились в меню сейчас у нас, очень хорошо продавались.

Но это лишь мои мысли и вопросы в моей голове. По крайней мере, не мое дело, чем занят мой руководитель и не мне его обсуждать.

Хорошо, что теперь у меня есть свобода и определенные полномочия, о которых я раньше мог только мечтать. Вот только жаль, что никто меня не предупредил, что дополнительная власть несет за собой дополнительную ответствен-

ность, или как там в фильме про «Человека-паука» говорилось?

В один из дней мне все же пришлось прочувствовать на себе негативную сторону моей новой должности су-шефа. А именно – минус по инвентаризации.

Работаешь ты такой на процессе, стараешься, отдаешь всего себя каждому гостю и каждому блюду. А на конец месяца тебе сообщают: «Сергея, у нас минус 2000 рублей по итогам переучета. Будем делить на всех».

И на кого это на всех? Из оформленных и несущих ответственность за материальные ценности у нас было всего четыре человека. Со стюардов взять было нечего, поскольку они и так работают бесплатно.

Так и получилось, что денег у нас с Веркой в ближайший месяц хватит только на самое необходимое. Не говоря уже про то, что скоро нужно будет платить за квартиру. Да еще и врач поназначал всяких витаминки для беременных. Жесть в общем...

Когда шеф сказал, что мы заминусовали по складу на 2000 рублей при своей зарплате в 400 рублей, я прямо растерялся.

– Но как же так, шеф? Чем же мне за квартиру платить и продукты на что покупать? Это, наверное, какая-то ошибка! У нас, сколько я себя здесь помню, никогда не было недостачи. Да и работаем мы строго через весы.

– Не знаю, Сергей. Буду еще разбираться, но вряд ли найду

что-то. Мы с бухгалтером два дня все перепроверяли. Ошибки быть не может.

«Ошибки быть не может»... Я не поверил в это ни в первый день, ни во второй. Где-то она должна быть, раз я остаюсь в полной заднице на ближайший месяц. Вот только где ее искать?

Я не спал всю следующую ночь, потому что был уверен в своей правоте. И рано утром перед работой позвонил Саше. Он был единственным из старой команды, с кем я общался.

Мы встретились у его подъезда в беседке за два часа до начала моей работы. Он вышел ко мне с улыбкой, абсолютно счастливым и сияющим. Он как будто... Как будто был каким-то другим. Его глаза не были такими замученными и уставшими, как раньше. Такое ощущение, что ему пошло на пользу увольнение из нашего ресторана. Он излучал вокруг себя позитив и какую-то особую энергию, которой у меня уже не было.

– Хорошо выглядишь, Саша. Привет!

– Хочешь так же? Тогда увольняйся из этого проклятого места! – ответил мне Саша с хитрым прищуром, пожимая руку.

– Если так пойдет, то, наверное, уволюсь... Как ты? Где работаешь сейчас?

– Я больше не в общепите. Затрахало это все. Сейчас устроился в школу английского языка и преподаю детям

за хорошие деньги. Я же лингвист! Решил поближе к специальности пойти. Деньги хорошие, и нервы себе не порчу.

– Ого! Даже не знал, что ты на английском умеешь говорить. Ты не рассказывал. А Катя, Юра?

– Юра... Не упоминай при мне. Подставил нас всех и уехал за границу. Еще и денег перед отъездом занял. Крысой шеф оказался в общем. Столько лет его спину прикрывали и работу за него делали, а он... Короче, будет время – расскажу в красках. А вот Катюха со мной. Ну точнее, сейчас не со мной, а в отъезде. Но мы теперь вместе живем. Скоро свадьбу играть будем.

– Ничего себе! Я всегда знал, что между вами что-то было. Ну класс.

– Ты про себя расскажи. Как там девочка твоя? Слышал, малыша ждете? Рад, папаша?

Рад ли я? Наверное, должен быть рад. Только вот пока, если честно, я не чувствую никаких родительских чувств или радости или чего-то еще особенного. Только волнение, страх, непонимание многого.

В общем, рассказывать все это Саше я не хотел. Да и нет у меня того человека, которому хотелось бы это рассказать, наверное. Поэтому я перевел разговор поближе к своей проблеме и рассказал про беду, которая случилась у меня на работе. И про минус, и про то, что зарплаты могу лишиться, и про то, что не знаю, где концы искать. Разговор был длинным, и я даже увидел по ходу разговора, как меняется Са-

шино выражение лица. В определенный момент мне даже показалось, что он зол и расстроен сложившейся ситуацией не меньше, чем я сам.

– Сочувствую я тебе, Серега. Шеф твой новый – тот еще убудок! – выдал Саша в конце моего рассказа.

– Почему?

– Ну смотри! Если вы получили минус по инвентаризации, то на это может быть всего несколько причин. Давай я тебе все по полочкам разложу, а ты послушай внимательно.

Причины недостачи по продуктам могут быть такие:

– ошибка в оприходовании товаров на склад со стороны бухгалтерии. То биш косяк бухгалтера на момент, когда она продукты в программу вносила;

– ошибка в списании продуктов в технологических картах;

– работа поваров без использования весов;

– воровство;

– неучтенные проценты отхода продуктов.

Давай разберемся в каждой причине по отдельности.

Первый. Ошибка в оприходовании товаров на склад со стороны бухгалтерии.

В этом случае в оприходовании товаров сырье может поступить в штуках, а приходоваться в весе. Либо наоборот. Кроме того, накладная может быть «задвоена» в программе.

Бывает и так, что продукты пустили в расход до внесения накладной в систему, и на момент внесения накладной в си-

стему поступят фактические данные о сырье, которого практически уже нет.

В последнем случае продукты просто не списываются программой, потому что она не видит их, а того, чего нет, невозможно списать. Для того чтобы не столкнуться с такой ошибкой, нужно своевременно вносить накладные в программу.

Также можно ошибиться в удвоении товара в программе. Например, к вам приходит треска охлажденная, а в технологической карте значится как треска филе. Таким образом, в программе будет два продукта, которые называются по-разному.

Один из них не списывается, потому что данные о нем не внесены, но расходуется в реальности. А другой поставлен в приход, но не списывается, поскольку не значится в технологической карте.

– То есть если продукт в программе и в технологической карте называется по-разному, то это уже может привести к минусу? – озадаченно спросил я.

– Да, верно. Но это не всегда так. Минус будет, только если продукт внесен двумя разными позициями в программу. Просто если увидишь такой момент, то в нем нужно разбираться.

Дальше. Ошибка в списании продуктов в технологических картах. В этом случае в технологической карте какого-либо продукта может попросту не быть в составе блюда.

Также на продукт может быть не указан или неверно указан процент отхода. Для того чтобы такого не случилось, до запуска меню шеф-повар обязан проверить правильность данных в технологических картах за бухгалтером-калькулятором после того, как тот их внесет.

Вы уже запустили новое меню?

– Да нет. Новый шеф все что-то готовит каждый день, но пока мы со старыми блюдами работаем.

– Ну если так, то этот пункт мы скорее всего пропустим. Дальше у нас идет работа повара без использования весов.

– Ну я, если честно, работаю на глаз иногда. Но Саша, 2000 рублей! Это же совсем слепым нужно быть, чтобы столько продуктов перекладывать.

– Это тебе так кажется. Да и не один ты так работаешь. Вот смотри. Сколько у тебя за месяц стейков говяжьих продается?

– Да я и не скажу точно... ну может, порций 30 в день.

– Ну вот. 30 порций в день – это примерно 900 порций в месяц. На один стейк нужно 300 грамм говядины взять. А говядина сейчас стоит 25 рублей за килограмм. А когда ты ее зачистишь от пленок и все лишнее обрежешь, то станет 30 рублей стоить. А 30 рублей – это 3 копейки за 1 грамм.

– Ну и что? У меня сейчас мозг лопнет.

– А ты думал! По-другому не разберешься никогда со своей инвентаризацией. Нужно каждую мелочь просчитать. Так вот, дорогой! Мы только что вычислили: если ты будешь

ошибаться на 5 грамм на каждом стейке и перекладывать больше на глаз, за месяц подаришь посетителям говядины на 135 рублей!

– ...Я как-то даже не думал об этом никогда...

– А ты подумай. И еще подумай о том, что это пример только на одном блюде и на одном продукте. А их у тебя разных полная кухня и склад. Но это тебе на заметку. Думаю, сейчас не в этом причина. И не в воровстве. Воровство, к счастью, чаще удел лишь заведений, экономящих на зарплате поваров. Если человек считает себя профессионалом, дорожит своей репутацией и заработком в вашем заведении – воровать он не станет.

– Нет, у нас воровать некому.

– Ну может и так. А кроме того, воровать могут и повар на пару с официантом. Раньше такое воровство называлось в общепите «левак». Чтобы избежать таких заговоров, право на отмену чека должно быть только у администратора. Провести скидку должен иметь возможность только ваш администратор. У нас в этом плане тоже все было коряво, чем мы периодически и пользовались. Сейчас мне уже все равно, и я могу тебе рассказать, Малой. Почему, ты думаешь, админ ушел вслед за нами? Зарплата в «рестике» маленькая. А админ – это как официант, только без «чайника». Он же столы не обслуживает. Следовательно, и чаевых не получает. Вот он на одном только леваке и выживал. А потом мы ушли, и ему левачить не с кем стало. Думал, он к тебе подкатит, но,

видимо, не захотел и уволился.

Воровать может и ваш шеф-повар при недостаточном контроле со стороны бухгалтерии. Если, например, повысить процент отходов на обработке дорогого продукта в два-три раза – его можно забирать домой и раздавать всем желающим без опасения быть наказанным. Просто потому, что ваша программа не покажет минус в этом случае. Но у тебя, как мы видим, случай не «этот».

И последняя причина – неучтенные проценты отхода продуктов. Это самая интересная причина минуса. Такие ошибки могут быть везде. Допустим, вы испекли из слоеного теста гриссини. Вы взяли на входе 25 грамм теста и, взвесив палочку по готовности, получили 24 грамма. Данные были записаны в таком виде в технологическую карту, и она была отдана повару в пользование.

Целый месяц повар, то есть ты, готовил по чеку блюдо, в состав которого входит 150 грамм гриссини, и, как следствие, на кухне минус по слоеному тесту. Почему так? Потому что после полного остывания, когда из выпечки ушла влага вместе с паром, одна палочка стала весить не 24, а 17 грамм. Соответственно, повар закладывал больше теста, чем прописано в технологической карте, просто потому, что готовый полуфабрикат взвесили после выпечки раньше, чем при контрольной проработке блюда. Кто в этом виноват? Конечно, не повар, а шеф, который не знает особенностей блюда. Ошибки в карте могут встретиться на любом этапе.

При порционировании соуса можно оставить соуса на ложке на 3% больше, чем вы рассчитывали, а разные виды пасты привариваются в весе по-разному. Главное – получив минус по какому-то продукту, вначале проверяй, правильно ли он списывается по технологической карте, а уже после этого ищи причину в другом.

Ну и все, пожалуй. Ты даже не представляешь, Малой, какие я только причины не находил, когда инвентаризации не сходились. Вот, например, однажды на кухне апельсины начали минусовать ни с того ни с сего. Мы тогда с Юрой, черт его бери, головы сломали, разбираясь, в чем дело. Проверили карты технологические, проработку заново сделали, но ничего не нашли. Ноль ошибок. Тогда мы проследили за поварами, чтобы увидеть, на каком этапе ошибка происходит. И оказалось, знаешь, что? Малая стажерка, которая пришла работать на холодный цех, вместо пацана, который уволился, просто не могла до конца выжать фреш из апельсина. Представляешь? Сил не хватало надавить на рычаг соковыжималки. Поэтому и апельсинов на фреш уходило больше. О как! Оно кажется сложным. А на самом деле тут все просто. Бери кофе, садись за кипу бумаг и начинай думать и проверять. Если где-то ошибка есть, то она найдется. Все понял?

– Да, Саша... Спасибо. Только вот не понял, почему новый шеф – «мудак»?

– Да безответственный он. Мне про него пацаны расска-

зывали, что он и на прошлом месте своей работы все на поваров перекладывал. То, как ты говоришь, минус повесит. То наскочит на кухне и на повара свалит. В общем, та еще крыса.

– Серьезно? Ну пока он на меня ничего не валил.

– Да ладно? А минус в зарплату тоже не тебе достанется? Или, может, разбираться, откуда этот минус взялся, это твоя работа? Малой, не превращайся в меня. Откуда, ты думаешь, я все это знаю про инвентаризации и прочее?

– Ты разбирал инвентаризации до этого?

– Вот именно, и не только! Я за Юру много чего делал. А получал вдвое меньше. Еще и виноватым остался. А он на морях сейчас работает и в ус не дует. Вот так. Никто тебе спасибо не скажет! Разберись сейчас, кто там накосячил у тебя и почему с тебя деньги хотят снять. Свое верни и вали из этого места. Нехрен тебе там делать с этими упырями да вурдалаками. Если шеф твой сейчас разбираться не захотел и просто на вас минус повесил, то дальше ничего хорошего не будет. Понимаешь?

– Понимаю... Саня, а как Юра вас подставил?

– Вот все тебе расскажи... А.П. нам всем зарплату задерживал постоянно. То на месяц, то на полтора. А последнее время вообще жесть началась с выплатами.

– А мне почему не задерживал?

– А что у тебя там задерживать-то? На то время тебе такие копейки платили, которые обычный человек каждый день

с собой в кошельке носит. А рассчитывали всех по принципу – у кого зарплата меньше, тот раньше остальных получает.

– Ясно. И что было-то?

– Что-что? Затрахало нас свои же деньги у А.П. кланчить. Да и унижительно это. Как будто ты их не заработал, а просто так выпрашиваешь. Вот мы и психанули на пьяную голову. Отмечали тогда день рождения Юли, официанта. А в конце вечера, когда все ушли, подняли кассу и продукты со склада прицепили все.

– Так вы, получается, вместе накосячили? А почему тогда Юра подставил?

– Потому что Юра нам наши зарплаты выдал и сказал, что продукты загнал, потому что бабок не хватало по-другому. А сам прицепил, кроме того, что ему А.П. был должен, свой годовой доход и свинтил на моря. А мне и Катюхе пришлось отбиваться от А.П. тем, что мы не пойдем в охрану труда на него жаловаться за задержки зарплаты, если он милицию отзовет. Ну и бабки возвращать пришлось... И наших зарплат на это не хватило. Но это лучше, чем уголовка за кражу денег. А.П. ведь все равно, кто выплачивал бы. Для него главное было кассу вернуть. Так и получилось, что Юра в шоколаде, а мы – в заднице, да еще и с долгами.

– ...Понял. Да уж... Ладно. Спасибо тебе, Саня.

– Да хорош уже. Заладил, спасибо да спасибо. Давай дуй на работу и разбирайся. Как разберешься, скажешь, чем закончилось. А то самому интересно.

– Ахах! Хорошо. Договорились.

– Давай, Малой! Залетай в гости через недельку. Катя от мамы вернется. Посидим-потремим!

– Обязательно, Саня!

И я пошел. Пошел на работу с таким настроением, как будто у меня с собой был автомат и разрешение на убийство. Я твердо намерен был разобраться, кто виноват в недостатке. Я или нет. И только сейчас я по-настоящему начал понимать, что такое настоящая свобода. Свобода – это когда ты обязательно несешь ответственность, но только за свои ошибки и за свои решения. Только вот для того, чтобы за них отвечать, нужно их сначала совершить.

Дело случая

Успех – дело чистого случая.

Это вам скажет любой неудачник.

Эрл Уилсон

Оказывается, чтобы оказаться в нужном месте в нужное время, необходимо в этом нужном месте просто проводить как можно больше времени. Во всяком случае так получилось со мной.

Я пришел к своему директору с просьбой дать мне разобраться в причинах минуса по прошедшей инвентаризации в тот же день, как поговорил с Сашей. Уверен ли я был в том, что найду причины недостачи? Вовсе нет.

– Мы уже во всем разобрались с твоим шефом и нашли все причины, про которые ты мне рассказываешь, Сергей. А причина здесь только одна! Ваша расхлябанная невнимательная работа с продуктами.

– Но я уверен, что это не так. Я могу проверить все, чтобы быть спокойным и знать, что я лишился своей зарплаты на ближайшие два месяца, потому что расхлябанно работал, а не потому что кто-то ошибся?

– Да, пожалуйста. Иди в бухгалтерию и смотри все, что тебе нужно в отчетах. Но только там в офисе вместе с бухгалтером.

– Спасибо, – ответил я своему директору и поспешил в кабинет бухгалтерии, находившийся на втором этаже нашего ресторана.

Там меня уже ждала самая стервозная личность нашего ресторана. Это была бухгалтер Анастасия Викторовна.

Когда я открыл дверь в офис, я тут же попал под прицел ее злобного устрашающего взгляда. Сколько себя помню, она всегда была нашим бухгалтером. И мне кажется, что по важности она считала себя вторым человеком после нашего директора. Дамочке было под пятьдесят лет, но выглядела она на все семьдесят. Общалась всегда сухо и высокомерно, как работники паспортного стола.

– Вон там на столе две папки. В одной приходы и списания, в другой технологические карты на продукцию и инвентаризационная опись, – выдавила Анастасия Викторовна сквозь зубы и уставилась в монитор своего компьютера.

Я нерешительно прошел в кабинет и уселся за стол.

Открыв папку, я понял, что мое «расследование» будет очень долгим и мучительным. Во всяком случае я ничего не понимал и вопросов у меня было больше, чем ответов.



Около часа мне понадобилось, чтобы понять, что означают все эти цифры и колонки в бланке инвентаризации. И где-то спустя еще один час я понял, что абсолютно ни хрена не понимаю в этом всем и понятия не имею, где и как искать ошибку. Вдруг, уже собираясь закрывать папку и удаляться из кабинета, в поле моего зрения попала строка «Списание на проработки блюд». Меня смущили слишком маленькие цифры в полях используемых продуктов. Например, тут было сказано о том, что за две недели проработок наш шеф-повар использовал всего лишь 300 грамм сливочного сыра, а я лично помню, как выбрасывал в один из дней пустую банку объемом 2 килограмма. А кроме того, я нашел ошибку бухгалтера, чему она была крайне недовольна, но все оператив-

но поправила в программе, в результате чего минус уменьшился на целую треть. Оказалось, она поставила на приход многие продукты, которые потратили на проработку новых блюд только после того, как списала саму проработку через программу. И поскольку по данным программы этих продуктов у нас на складе не было, все, чего не увидела программа, просто не списалось. А после внесения накладной все продукты еще и легли на складские запасы виртуально.

– Ну и что? Все равно у вас еще 1500 рублей минуса висит, непонятно откуда взявшегося, – как бы оправдываясь, сказала Анастасия.

Да-да... и ты чуть не увеличила этот минус на целую мою зарплату своими неаккуратными действиями, старая овца. Лучше бы извинилась.

Зацепившись за это, я нашел еще с десятков ошибок, в которых был уверен. А после того как все выписал, спустился к директору со списком.

Показав ему то, что, я нашел, и озвучив все, что помнил, я увидел недовольство на лице директора. Он в свою очередь позвал нашего шеф-повара и устроил нам очную ставку.

– Как прокомментируешь, Владимир? – спросил директор у шефа, предварительно изложив ситуацию.

– Я все правильно подал на списания. Если есть сомнения в моей компетентности, могу самоликвидироваться и оставайтесь со своими «малышами», которые весами не умеют пользоваться, – обиженно ответил шеф, кинув в мою сторо-

ну гневный взгляд.

– Ну ладно тебе. Не горячись. Этот «малыш» только что нашел ошибки в работе бухгалтера, которые должен был увидеть не он, а ты как минимум. Видишь, как человек напрягся за свою зарплату? Другие, вон, молча проглотили эту историю. А Сергей разбираться пошел, хоть у него для этого ни знаний, ни полномочий нет. Давай с уважением к этому отнесемся. Ты вот сколько из зарплаты потерял?

– Нисколько не потерял. А почему я должен за их «криворукость» отвечать или уж тем более за невнимательность бухгалтера? Сами накосячили, пусть сами и отвечают.

– Кто-то всех своих друзей и знакомых угощает каждый день в нашем ресторане, а мне не за что жене витамины купить и квартиру оплачивать тоже не за что!! – выкрикнул я обиженно.

– На что ты намекаешь, сопляк?! – гаркнул в мою сторону шеф.

– О как! – сказал А.П.

– Аркадий Павлович, не нужно ничего выяснять больше. Я увольняюсь, – сказал я спокойным тоном и быстро ушел из кабинета.

Прав был Саша. Не найду я правды в этом месте. Пойду лучше к Верке домой. Будем вместе работу себе новую искать.

Так я пошел. Не сказать, что я был обижен. Скорее чувствовал себя неловко от того, что полез не в свое дело. Да

и куда мне тягаться с опытным шефом в выяснении рабочих моментов. Будут теперь ко мне относиться как к бунтарю. Да и фиг с ним. Пусть только попробует мне из зарплаты что-то высчитать после того, что я нашел!

Верка была очень расстроена. Вида она старалась не подавать и даже пыталась поддержать меня, что все получится и наладится. Только вот, мне кажется, поддерживать в этой ситуации нужно было ее, а не меня.

Моя любимая девочка последнее время стала очень уж чувствительной. Кажется, я не мог обеспечивать ей того уровня поддержки и спокойствия, которого она заслуживала. Мы только начали жить вместе, и больше всего на свете нам не хотелось обращаться за помощью к родителям. Если бы нам пришлось, то это автоматически означало бы для нас крах нашей приятной, хоть и тяжелой, совместной жизни. У ее мамы была очень маленькая квартира и слишком маленький доход, чтобы садиться на шею. А мои родители, а точнее моя мать, почему-то с первых дней нашего с Верой знакомства невзлюбила ее. Кроме того, моя сестра тоже была в положении от своего парня. А две беременные девушки в одной квартире – это тот эксперимент, который не стоит проводить, как говорил мой школьный химик.

Так, пока мы лежали с Веркой на диване в нашей съемной однушке и разглядывали свободные вакансии повара в нашем городе в местной газете, у меня зазвонил телефон. Звонил директор, который попросил срочно подъехать на рабо-

ту на беседу.

– Может, попроси у него прощения и скажи, что погорячился? Мы уже прозвонили все места, куда нужны были повара, и ты знаешь, что на такие же условия работы тебя не возьмут в нашем городе нигде, – попросила Вера уже в тот момент, когда я завязывал шнурки на выходе из квартиры.

– Верка, если сейчас так получилось, значит, и в будущем будет так. Саша был прав. Найдём что-то. Я завтра пойду по ресторанам сам и буду разговаривать с управляющими вживую. Все будет хорошо, – сказал я, обняв ее и чмокнув перед выходом.

Когда я пришел в ресторан, меня тут же перехватила Маша, наш админ и, уводя в сторону вип-комнаты, где ждал меня А.П., на ходу сказала:

– Молодец, Сергей! Этот хряк уже всех здесь достал!

Не понимая, что означает эта фраза, я прошел в випку, где меня ждал директор, сидящий за своим компьютером. Увидев меня, он закрыл ноутбук и предложил присесть напротив.

– Ну что, ты ушел-то днем? Некрасиво так. Я же не уйду, когда ты со мной разговариваешь?

– Извините... Не хочу я у вас работать просто больше.

– Из-за шефа? Или из-за чего-то еще?

– Наверное, из-за него...

– Так возвращайся тогда. Чего тебе уходить? Уволил я шефа вашего.

– Уволили?

– Ну да. Уволил. Во-первых, Маша подтвердила, что он угощает своих друзей за счет нашей организации через день. А во-вторых, зачем мне человек, который со своими прямыми обязанностями не справляется? Он же руководитель. Значит, должен отвечать. За всю кухню. Вот сегодня после твоего ухода «малыш» мне стейк пересоленный отдал, а шеф говорит, мол: «Я не виноват. Это стажер приготовил». Вот нахрена мне такой шеф нужен, с которого спроса нет? Понимаешь?

– Понимаю, – сказал я слегка удивленным голосом.

– Хорошо, что понимаешь. Значит, сработаемся с тобой. Значит, смотри, какое предложение. Ты сейчас примешь управление кухней на себя. Будешь шефствовать три месяца без повышения оплаты. Это тебе как испытательный срок будет. А потом и зарплату тебе на «шефский» уровень выведем. Как, согласен?

– Я? Да я не знаю... Я не уверен, что смогу. Я же никогда шефом и не работал.

– Сергей, ты вырос в повара в этих стенах. И лучше тебя проблемы нашей кухни никто здесь не знает. Признаюсь честно, я тоже не уверен, что ты сможешь. Но в повара ты всегда сможешь вернуться, а вот второго такого предложения ты явно нескоро дождешься.

– И сколько у меня есть времени подумать?

– Да в общем-то несколько. Если соглашаешься прямо

сейчас, то завтра начинаешь принимать на себя новые обязанности. А если нет, то можешь поваром дальше тут работать. Я все пойму. Не все хотят расти и развиваться. Кому-то и поваром комфортно жить. Ну так что?

Что, что? Умеет же этот мужик уговаривать. В этот момент я почувствовал себя как Нео в «Матрице», когда Морфеус протянул ему две таблетки. Мол, вот тебе «синяя». Съешь ее и можешь и дальше возиться со стажерами на этой маленькой кухоньке и готовить то, что готовил тысячу раз за те же копейки. А после возвращаться домой к беременной девушке и откладывать вместе с ней эти копейки на свадьбу, детскую кроватку и билеты в киношку на выходные.

А вот вторая «красная» таблетка. Схаваешь ее – и остаешься в тех же условиях с перспективой проснуться как-то раз в инопланетной слизи в одной из «ячеек по выращиванию людей» и пойти наконец в «светлое будущее». К свободе в творчестве, большой зарплате и высокому белому колпаку.

Ну конечно, я выбрал красную таблетку. А почему бы и нет? Может, и выйдет из меня хороший шеф?! Я же так сильно об этом мечтал. Только вот не ожидал, что это случится так спонтанно.

И все же все будет хорошо, Верка. Обещаю, я буду стараться.

Тяжело ли быть шефом?

*Никто не умрет девственником. Жизнь всех
поймееет.*

Курт Кобейн

Помню, раньше я спрашивал у Юры, как он стал шефом, но никогда не мог получить на это полноценный ответ. То есть что нужно делать или уметь, чтобы работать шеф-поваром на ресторанной кухне? Теперь я понимаю, что, наверное, его просто нет, этого ответа. По крайней мере, оказалось, что при подходящих обстоятельствах практически любой толковый... да и даже бестолковый, как я, повар может стать шеф-поваром. Вот и не знаю, радоваться мне теперь за повышение или огорчаться тому, что не чувствую в себе уверенности в том, что могу.

И все же, оказавшись на месте своих прежних шефов, я понял, что не все так, как я видел со стороны, работая поваром.

Все случилось, как и пообещал А. П. Уже через три месяца я въехал в свои новые обязанности, и мне подняли зарплату. Платили мне все же меньше, чем прежним шефам, насколько я понимаю. И я также понимаю, почему меньше. Дело в том, что, несмотря на мою акклиматизацию на новой должности, я все еще чувствую себя слепым котенком

на кухне.



На учебе в колледже я, конечно же, незамедлительно похвастался всем преподавателям о своей новой должности. Одногруппники тоже были в курсе. Многие начали ко мне подкатывать с целью дальнейшего трудоустройства. Но я решил, что на сто процентов не хочу заводить на работе приятелей. И также я был уверен, что тащить своих одногруппников на свою работу в роли подчиненных мне тоже не особо хотелось. Уж слишком некомфортно мне будет управлять людьми, с которыми я общаюсь по-дружески. Да и они к этому, наверное, были бы не готовы.

Даже Верку я постарался поскорее вытолкать в декретный отпуск. С каждым днем мне было все тяжелее с ней работать.

Мой директор предупреждал меня о том, что работать с человеком, с которым ты находишься в отношениях, не лучшая затея. И я поначалу отнекивался, что, мол, это не мой случай. Но все же волей-неволей все наши рабочие конфликты, а их в последнее время было почему-то очень много, переходили и на выходные. Да и ей стало уже совсем тяжело работать. А я не мог позволить себе нагружать ее так, как остальных. В общем, когда Верка ушла с работы и мы начали видеться уже только дома, наши отношения не ухудшились, а наоборот, стали крепче и теплее. Хотя теперь она пилит меня за то, что я мало времени провожу с ней. Еще бы! Ведь до этого мы столько времени не покидали друг друга ни на час. Сейчас же я вижу ее, только когда прихожу с работы и поднимаюсь на учебу с утра. Спасибо ей за то, что она терпит меня с таким рабочим графиком. Наверное, мало таких девушек на свете, которые в ее возрасте будут ждать днями парня в надежде наконец получить к себе заслуженное внимание.

На работе же все шло совсем неровно и не по плану. За эти три месяца я с трудом набрал еще троих человек, каждый из которых мне в родители годился. Вы и представить себе не можете, как мне было неловко проводить собеседования с людьми, которые чуть ли не вдвое старше меня. И я уверен, что знали они гораздо больше меня, но уж как есть.

А.П. очень попросил меня «малышей» не брать. Видимо, он хотел, чтобы мы были обеспечены максимально опытными поварами. И чаще всего он проводил собеседования

с пришедшими поварами вместе со мной. Да и один «малыш», кроме меня, у нас уже был.

Илья здорово поднатыкался за время, когда мы работали практически каждый день. Он был всего-то на год младше меня, но относился ко мне как к гораздо более старшему. Даже на «вы» называл часто. Да и я ему доверять начал. А как не доверять? Мы же столько запар вместе выгребли. Учился он, конечно, очень и очень медленно. Даже самым элементарным вещам. Но все же сейчас я не жалею, что взял его на работу.

Гораздо сложнее мне было работать с новыми поварами.

На холодном стояла Лена. До прихода в наш ресторан она три года нигде не работала, потому что находилась в декретном отпуске. Муж ее бросил, когда узнал, что она беременна. И сам муж тоже был поваром. Мне уже кажется, что в ресторанах принято заводить отношения с тем, с кем работаешь. И я, наверное, даже понимаю, почему так. Ну а что? Работаешь ты с утра до вечера, света белого не видя, по 12—14 часов. А иногда и неделями без выходных ведь работать приходится. И вот когда дома оказываешься, тебе просто не хочется идти куда-то, чтобы знакомиться с кем-то. Наверное, поэтому все и находят себе вторую половинку в ресторане.

Вот почему мужья бросают жен, я так и не понял... Но мне кажется, такую жену, как Лена, я бы и сам не выдержал долго. Лена — девушка наглая и стервозная, да и просто общаться с ней неприятно. Только вот не пойму почему. Знаете, бы-

вает такое чувство необъяснимое, когда общаешься с человеком и вроде он тебе улыбается и ничего плохого не говорит, а тебе все равно неприятно даже рядом находиться. Вот у меня с ней такое. Может быть, потому что она все время на все жалуется? То ей это не так, то то. Заготовок не оставили, или мало оставили и ей доделать нужно, или много оставили, и они могут испортиться, по ее словам, или официант что-то не так пробил. В общем, Лена показалась мне недовольной жизнью и всем окружающим ее капризной девушкой, которой, по ее словам, все должны.

А по поводу романов на работе – мы же все здесь большую часть своего времени проводим. Где нам еще с кем-то знакомиться?

Еще одним поваром был огромный сириец по имени Ихаб. Мне кажется, я еще никогда не встречал такого патриота, как он. Вот вы знаете, где растут лучшие томаты в мире? Нет? Угадаете? А лучше всех мясо кто жарит? А кто придумал пиццу, знаете? Так вот я вам скажу, что когда Ихаб начинает рассказывать про Сирию, то у меня складывается такое ощущение, что кулинария в принципе зародилась в Сирии. И все, что мы сейчас готовим, было придумано именно там. А еще от него очень уж сильно и неприятно пахло. Но никто не решался ему об этом сказать. Все же как повар он был хорош, и посетители его очень часто хвалили за приготовленную им еду. Только вот со вторым «горячником» он был не в ладах. Но, как правило, во всех ресторанах так за-

ведено. Одна смена всегда другую грязью поливает за глаза. Причины всегда одни и те же – отсутствие заготовок, чистота оставленного рабочего места, ну и просто, когда другого грязью поливаешь, сам выглядишь белее. По крайней мере, я так и не разобрался для себя, кто из них «грязнее», а кто «белее». Два сапога пара.

Второго мужчину звали Олег. Он честно признался, что со старого места работы его погнали за пьянку, и пообещал, что пить больше ни-ни. Говорит, что взялся за ум, потому что хочет, чтобы маленькая дочь брала с него пример. Вот оно как. И все же дети делают людей лучше, по моим наблюдениям, вот только это был, наверное, не тот случай. По крайней мере, уже третий месяц от него периодически пахнет перегаром, а вино и коньяк, которые используются на кухне для приготовления блюд, ни с того ни с сего с его приходом начали минусовать на инвентаризациях.

Инвентаризации вообще последнее время портят мне жизнь. Уже третий месяц я не могу понять, что к чему. Я начал ориентироваться в этих непонятных ранее циферках как рыба в воде. И я даже нашел несколько ошибок в технологических картах и смог их исправить на пару с бухгалтером, которая ненавидела меня больше всех на свете. Хотя мне иногда кажется, что она все человечество целиком недолюбливает. А.П. сказал терпеть и быть лояльным, потому что у нее мужика нет. Интересно, это все женщины, у которых нет пары, становятся стервами либо они стервы и поэтому

у них нет пары? Ладно. Опять я от темы ушел.

В общем, несмотря на все мои усилия, уже третий месяц инвентаризация показывает минус, и он все больше и больше. Это очень беспокоит меня. Я просто голову сломал от непонимания, откуда такие результаты. Я даже лично перевешивал готовые блюда за поварами раз тридцать, но никаких спорных моментов не нашел. Практически на каждом блюде и на каждом ингредиенте мы не докладывали по 2—5 грамм. Гости, естественно, не видели этого недовеса, а мы делали это потому, что каждый месяц лишались кусочка честно заработанной потом и кровью зарплаты. Да, недовеса и не было особо. Технологические карты на блюда позволяли, недовешивая понемногу, выходить на нужный выход блюд. Спасибо Юре за это. И так на четвертый месяц моей работы инвентаризация наконец сошлась в плюс. Хотя я больше всего боялся ее результатов и понятия не имел, что покажет переучет.

– «Инвентура» сошлась! В плюс 200 рублей! – радостно огласил я, заходя на кухню с папкой бумаг.

– Ну и чего ты радуешься? Сейчас в плюс сошлась, а в следующем месяце опять минус будет, – бросил мне Ихаб, не отвлекаясь от нарезки мяса.

– Так может и не будет... – ответил я, неуверенно улыбаясь.

– Будет-будет. Вон на прошлом месте работы мы и домой себе продукты брали, и угощали кого хотели, а с переучетом

все равно все нормально было.

— ...И что это значит?

— Такой ты шеф маленький еще, а уже шеф. Тут либо с бухгалтерией проблемы, либо у тебя в карточках твоих что-то не так.

А ведь и правда... Что-то здесь не так. Бухгалтерию я проверял не раз. Да и в технологических картах я уверен.

Только в этот момент я начинаю допускать, что, возможно, мои повара просто воруют.

Чем больше я об этом думал, тем больше мне хотелось проверить всех.

Мои нервы были изрядно расшатаны на этот момент. Веря все больше пилила меня за то, что я очень мало времени провожу с ней и очень много работаю. Как будто она не понимает, что я работаю для них с малышом. Для того чтобы у нас все было хорошо и нам хватало на жизнь. Для того чтобы мне не приходилось думать о том, за что покупать нам еду и одежду.

Родители тоже обижались на меня. Хотя мы и жили в одном городе, я видел их один раз в месяц в лучшем случае. И то, когда они сами приезжали в гости в мой редкий выходной.

По учебе я, естественно, не успевал и уже мечтал о дне, когда она закончится. Да и повара начали распускаться. Мне кажется, они видели во мне молокососа, который ходит по кухне и что-то там им пытается сказать. Частенько они

позволяли себе выпить вечером на кухне, и тогда вся работа шла коту под хвост. Мне кажется, я совсем потерял контроль над ситуацией на кухне и над своей жизнью в целом. Кажется, я просто зеб@лся!

Эта сраная ответственность у меня уже в печени сидит. Я должен отвечать за Верку и малыша, за кухню, за свою учебу, за своих поваров, за все. И все только и делают, что жалуются. Вера жалуется, как ей тяжело. Родители жалуются на то, как мало времени я уделяю им и что совсем про них забыл. Дают свои наставления и поучения постоянно. Повара жалуются и на невысокую зарплату, и на большую нагрузку, и на плохие условия. Верка жалуется, что я не могу выделить выходной, чтобы побыть с ней. А кому мне пожаловаться? Кому?! Я тоже хочу кому-то пожаловаться. Только вот НЕКОМУ! Никто не ожидает этого от меня. Я ведь крепенький. Отец учил меня тому, что нужно оставаться крепким в любой ситуации. Только вот сейчас мне этого совсем не хочется. А чего хочется? Да просто чтобы все от меня отстало.

Взросление

*Правильного выбора в реальности не существует —
есть только сделанный выбор и его последствия.*

Эльчин Сафарли

Сегодня я был твердо настроен проверить сумки на выходе у всех поваров.

Вечером повара в очередной раз прибухнули, не дождавшись окончания смены, хоть я и поговорил с ними еще в начале недели и попросил не употреблять алкоголя на работе. Кажется, плевать они хотели на то, что я говорю. Думаю, что все уверены, что ничего им за пьянство не будет. Оштрафовать их я не смогу, потому что и так зарплата у них небольшая, и если накажу деньгами, то могут уволиться. А уволятся — буду один работать. Тогда Верка меня точно убьет. Вот такая нерешаемая задача у меня сложилась на данный момент. А если прибавить к этой ситуации мою общую затраханность всем происходящим, то кажется, что моя жизнь похожа на огромную шершавую задницу.

Ну что ж, вот и настал час икс. Мои повара, кое-как убравшись, оставив кухню слегка грязной и попрятав быстро все по холодильникам, ушли переодеваться в раздевалку. А я уселся за монитор с камерами в офисе на втором этаже и наблюдал за всем, что происходит.

Вот Олег, Ихаб и Лена пошли переодеваться. А Малой выключил свет на кухне и, достав из урн мусорные мешки, поволок их к служебному ходу. Сегодня работали все четверо, потому что у нас был огромный банкет. Мне пришлось заранее вызвать даже тех, кто был на выходном. Сам же я сказал всем, что сильно заболел и ушел с кухни еще час назад.

Вот вернулся Ихаб и закрыл кухню на ключ, а после отдал его бармену.

Никто не лазил по холодильникам. Ничего подозрительного. Ушли себе спокойно переодеваться.

Стоит ли идти и проверять сумки у всех? Думаю, да. Даже если ничего не найду, так хоть припугну.

Я накинул куртку и вышел из кабинета, закрыв за собой дверь. Топая вниз по лестнице, я был на 100% уверен в том, что ничего ни у кого не найду. Весь наш ресторан увешан камерами видеонаблюдения и внутри, и снаружи. Думаю, нужно быть совсем безмозглым, чтобы попытаться что-то украсть, зная, что тебя снимают камеры.

И все же я остановился в служебном коридоре, ведущем к курилке у «бэка», и ждал всех. Ждать пришлось недолго, так как повара всегда очень быстро и с охотой переодевались в конце рабочей смены. Вышли практически все одновременно.

– О, Серега! Так ты ж домой собирался. Или голова прошла? – сказал удивленно Ихаб, увидев меня.

– Покажите все свои сумки, ребята... Сразу извиняюсь

за просьбу и не примите за недоверие, просто я должен знать, что прошлые минуса не по причине того, что кто-то из нас ворует. Я сегодня специально пораньше ушел, чтобы всех проверить. И администрации сегодня нет. Условия для воровства идеальные. Так что если вам скрывать нечего, то показывайте все по очереди. Так будем уверены в том, что никто из нас не ворует.

– О как, – удивленно сказал Олег, выдыхая пары алкоголя, – ну на, смотри. Мне скрывать нечего.

Так все с надменным видом показали мне свои сумки. А Лена даже карманы демонстративно вывернула, скорчив при этом наигранную улыбку.

Один лишь Илья показывал сумку с каким-то диким нескрываемым волнением. Мне даже казалось, что он вот-вот упадет в обморок, расстегивая свой рюкзак. И! И ничего у него там не было. Не понимаю даже, чего он так переволновался. Ни у кого ничего не было. Мне даже как-то спокойно стало. И неловко. Мне кажется, я боялся, что что-то найду сильнее, чем если бы сам что-то украл. Но все обошлось. Я извинился перед всеми за обыск и, пожелав спокойной ночи, вышел на улицу. Все пошли вдоль по улице в сторону остановки, чтобы долго и упорно ждать там последнего автобуса. Один только Илья схватил четыре полных мусорных мешка и поволок их за ресторан молча. Мне всегда было жалко этого пацана. Все пытаются нагрузить его побольше, как, впрочем, и любого другого стюарда.

Я и сам, когда только начинал на этой кухне, работал, как проклятый. Вот только отношение ко мне другое было. Над Ильюхой повара вечно издеваются и подтрунивают. Вот и сейчас он как козел отпущения, половину кухни за другими убрал, да еще и тяжеленные мусорные мешки один потащил. И с такими мыслями я решил догнать его и помочь. Почему бы и нет? С меня не убудет мусор до урны дотащить. Тем более ресторанные урны находятся метрах в трехстах за рестораном. Одному тяжело идти туда с полными пакетами.

И вот когда я поспешил догнать Илью и завернул за здание ресторана, я увидел, как мой доблестный стюард суетливо пихает небольшой сверток из мусорного мешка в свой рюкзак. Увидев меня, Илья оцепенел от неожиданности. Мне кажется, что он был в абсолютном немом ужасе...

– Покажи, что там у тебя? – сказал я Илье, протягивая руку и уже предвидя нехорошие последствия.

Он, ничего не ответив, просто отступился на полшага и дрожа посмотрел мне в глаза.

– Да-вай рюк-зак, – спокойно и по слогам произнес я уже более настойчивым тоном.

Теперь он медленно и нехотя снял рюкзак и судорожно протянул мне. Я достал пакет, развернул и увидел в нем три палки колбасы и два свертка говяжьей вырезки...

– Как же так, Ильюха?

– ...Простите, – сказал он, боясь посмотреть мне в глаза

– Ну ты и сволочь!.. Я ведь учил тебя. Я столько раз порывался тебя уволить. Ты даже не представляешь, насколько мне было бы проще взять другого стажера вместо тебя. Да ты. Ты. Сссука, ты! – прошипел я ему в лицо, – я к тебе по-доброму, а ты из моего же кармана ворует! Это из-за тебя я продукты не могу домой купить. Пошёл вон!

Я взял этот сверток с продуктами и с силой вклепил ему прямо в грудь, так что Илья не удержался на ногах и сел на землю прямо в мусорные мешки.

– За зарплатой не приходи. И чтобы я тебя больше никогда в жизни не видел. Вещи завтра вечером у админа забереешь, – бросил я ему напоследок, выдыхая и пытаясь успокоиться.

И я пошел разочарованный и злой в сторону ближайшей остановки.

Мои повара еще не уехали. Стояли кучкой и обсуждали активно что-то. Видимо, мой вечерний досмотр сумок и то, какой я «хреновый» шеф. Противно смотреть на них. Ненавижу их до глубины души.

– Ну что, шеф? Снова обыскивать нас пришел? А мы по пути еще ничего не успели наворовать, – с ехидной улыбкой, выдыхая перегар, сказала мне Лена.

Олег и Ихаб только поулыбались, явно молча поддерживая ее насмешку.

– Господи, как же вы меня затрахали, – выдыхая и нервно улыбаясь, в ответ произнес я, – пошли вы в задницу, ребята. Уволены нахрен. Завтра все втроем за вещами приходите.

А в понедельник за расчетом.

– Вот это поворот! – удивленно сказал Олег.

– Рот закрой. Воняет кухонным вином, как будто кто-то соус выпаривает.

И тут все наконец перестали улыбаться. Сейчас я останусь работать один, каждый день, как проклятый. Но, черт возьми, этот момент того стоит!

– Мы-то себе работу найдем, а ты еще пожалеешь. Оставайся в своей помойке один со своими малышами-доходягами. Вырастешь – поймешь, что значит настоящим шефом быть, – со злостью сказал Ихаб, встречая глазами подходящий пустой автобус.

Все молча зашли, а я остался на остановке. Не хочу больше ни секунды находиться рядом с ними. До дома каких-то 3—4 километра. Лучше уж пешком.

Ночь, полпачки сигарет в кармане и сменяющие друг друга тусклые фонари. Этот момент надолго запечатается у меня в памяти. Когда я приду домой, мне нужно будет сообщить Верке, что завтрашний выходной отменяется. Позади восемь рабочих смен и впереди еще неизвестно сколько.



Завтра первым делом зайду в колледж к своему директору и буду договариваться о том, как пропустить учебу, пока не найду поваров...

И все же сегодня я вынес важный урок для себя. Хватит быть добрым. Никого и никогда больше не буду жалеть и никому не стану доверять. И никому больше не позволю сесть себе на шею. Все, кто для меня важен сейчас, – это Верка и наш малыш. Никому больше не доверюсь. Точка.

То, что дороже всего

Все самое дорогое в жизни – рядом!

Главное, вовремя понять, что это – самое дорогое.

Хельга Виннер

«Доброе утро, убудюдок!» Именно эти слова звучат в моей голове, когда я слышу десятый будильник, начинающий играть под подушкой. Верка к этому времени обычно начинает пихать меня локтем в бок и недовольно шептать мне что-то вроде: «Сергей, ну сколько можно?! Ты сейчас Никиту разбудишь!»

И в этот момент я наконец нахожу в себе силы максимально аккуратно и тихо встать с кровати и пойти на кухню.

Наш малыш родился буквально три месяца назад, и с момента его рождения я стал спать еще меньше. Но, несмотря на красные глаза с синяками и потрескивающий позвоночник, я очень рад, что он теперь у нас есть. Я всегда с нетерпением жду окончания рабочей смены, просто потому что дома меня ждут мои «малыши». Моя нервная и не менее потрепанная, чем я, женушка, которую я каждый день успокаиваю, обещая, что скоро все изменится. И мой маленький пухленький орущий сын.

На самом деле я понял, что жизнь молодого родителя – это не так и сложно, как я думал раньше.

Теперь, зная уже гораздо больше о том, как меняется дневной режим обоих родителей после рождения ребенка, я понимаю, что это просто какой-то ад!

Но это того стоит. Да и не все так плохо. Мои родители теперь стали сами приезжать, и очень часто приезжать, чтобы понынчиться с Никитой. Мне кажется, они переключились с сына на внука в полной мере. Нет, серьезно, отношения со стариками у меня сейчас просто наилучшие! Чего, к сожалению, не скажешь о наших с Веркой отношениях.

Я понимаю, как ей тяжело без меня справляться с домашними делами и нашим сынулей и как ей «по-женски» тяжело находиться днями с утра до вечера одной. А она понимает, что я вкалываю, как проклятый, для того чтобы вот эта самая ситуация, в которой мы сейчас находимся, изменилась. Только вот от этого обоюдного понимания друг друга легче нам обоим не становится.

Но главное – не жалеть себя. И это иногда самое сложное. Я знаю, что если начну жалеть себя, то начну бухать, как мой отец, когда я был совсем маленьким. Или еще что похуже. В любом случае конечный результат и жизненная обстановка от самобичевания любого уровня никак не изменятся. Именно поэтому я с верой в доброе и светлое будущее каждое утро настраиваю себя на то, чтобы красиво отхерачить очередную смену.

Еще и админы начали брать на предзаказы все подряд. Какого-то лешего А.П. решил, что поминки – это какой-то

супервыгодный формат мероприятия для нашего заведения. И даже попросил у меня придумать сдержанное поминальное меню. Ну хоть что-то позволил придумать...

Но, блин, серьезно?! Поминальное меню? Это как свадебное только наоборот? Ну что уж тут, давайте тогда и поминальные мероприятия устраивать, на которых будет работать специальный «поминальный» ведущий, просить всех поплакать и устраивать поминальные конкурсы.

Можно, например, собрать всех старичков в линию и бросать через спину белые тапки. А кто поймает, тот следующий. Или выкупать черную ленточку. Или прятать виновника «торжества», а потом искать, откупаясь деньгами или отвечая на вопросы...

Фух... Простите. Что-то я очень уж жестоким стал. Недостаток сна и каждодневная затраханность действуют на мою психику не лучшим образом. И кажется мне, что жадность А.П. все же погубит это место рано или поздно. Не все гости обрадуются тому, что «Первый» теперь проводит поминки в своем зале.

Хотя есть и положительные моменты в моей жизни в последнее время. Совсем недавно мне наконец выдали вымученный мной за почти полтора года диплом об образовании. И документы, в которых говорилось о том, что я повар 4-го разряда.

Этого момента я ждал все полтора года и уже просто считал дни до окончания учебы.

На работе, кстати, теперь тоже все обстоит лучше. Во всяком случае для меня. Я больше не веду себя по-доброму с людьми и не прощаю чужих ошибок. «Относись к другим так, как другие относятся к тебе», или как там было? А впрочем, неважно. Сейчас я вижу людей вокруг уже под другим ракурсом. На любом собеседовании за первые же пять минут я замечу, если человек, сидящий передо мной, конченный алкаш, или будет воровать, или пришел сюда в надежде погреть задницу, пока капает зарплата, а все остальные работают. Спасибо прежнему составу поваров! Ко всему, суки, подготовили. Особенно Илья. Этот засранец после ухода в социальной защите изложил причины своего ухода в таком свете, будто это он сам решил уволиться из-за «неблагополучной обстановки на месте работы». Еще бы! Я и не рассчитывал на то, что эта маленькая обосцавшаяся мразь честно признается там, что его поперли за воровство. И еще один раз я убеждаюсь, что в нашей стране всем лентяям и врунам живется очень уж комфортно.

Государство опекает всех детдомовцев. Им находят учебу, работу и все, что нужно для того, чтобы они состоялись. И на жалобы с их стороны государственные органы реагируют уж очень резко. Стоит только детдомовскому пацану пожаловаться, что работодатель его чем-то обидел, второму сразу прилетит по самое не балуйся. И в другой ситуации я бы считал, что такая политика абсолютно правильна. Но тут... Целых две недели А.П. трахали органы соцза-

щиты, а он соответственно меня. Хорошо, что по итогу мы все же нашли одну запись с кухонных камер, где видно, как малой крысит продукты. Фух. Буду надеяться, что не увижу его больше никогда. Убил бы сукина сына.

Кстати, с кадрами наконец стало лучше. Поваров теперь даже больше, чем раньше, а кухня чиста настолько, что со стен и пола можно есть. Только вот сейчас мне приходится работать с самыми низкоквалифицированными поварятами, которых себе только можно представить. В первый же день, как я разогнал своих более опытных в работе алкашей, я пришел к своему директору на беседу и сообщил о том, что хочу сам принимать на работу тех, кем мне придется руководить. И о том, что уволил всех стариков. В тот момент я четко и уверенно описал А.П. всю ситуацию. И решил для себя, что никогда больше не стану подстраиваться под подчиненных.

Сейчас я считаю, что лучше буду работать совсем один и сдохну от недостатка сна и отдыха, но больше никогда не приму в свою команду людей, которые не будут меня уважать.

В общей сложности я проработал без выходных почти 60 дней, пока набирал и обучал новых поварят. И были даже дни, когда двое суток превращались для меня в одну бесконечную рабочую смену, просто потому что мне приходилось выбирать: либо уехать домой и пару часов поспать рядом с Веркой и малышом, либо остаться на всю ночь и де-

лать заготовки, потому что с утра мне просто не с чем будет начинать новую смену. По итогу такого поведения я получил идеально отлаженную работу и недовольную депрессивную жену, которая теперь даже не разговаривала со мной из-за обиды.

Мне кажется, человек ко всему на свете может привыкнуть. На тридцатый день меня уже не клонило в сон. Открылось какое-то второе дыхание, и я просто перестал чувствовать... Не знаю, как это объяснить, но, наверное, я не чувствовал ничего. Я не чувствовал ни усталости, ни голода, ни даже физической боли. И к чувствам других я стал максимально холоден. Помню, как иногда ловил себя на мысли, что последний раз ел два дня назад. Или как заметил, что порезал руку ножом, только когда вся разделочная доска и весь стол были залиты кровью.

На сороковой день я начал работать максимально быстро и слаженно. У меня было такое ощущение, что все вокруг меня тормозят. Я успевал за обычную рабочую смену сделать столько же, сколько раньше не мог успеть за три дня. Я фактически жил на кофе и сигаретах. Мои пальцы и зубы желтели, а во рту периодически чувствовался привкус ацетона. И глаза были яркими и как будто стеклянными, о чем мне постоянно говорили люди вокруг. «О, какие у тебя красивые голубые глаза!» Спасибо, спасибо. Если они такие, значит сегодня я спал меньше двух часов.

Так, как сейчас, я, наверное, не работал никогда.

А на шестидесятый день, когда у меня на кухне уже было пять стюартов кроме меня, я вернулся домой и почувствовал, что что-то не так. Как только я вошел в дверь своей квартиры, мне почему-то стало очень страшно и одиноко. Как обычно, во всех комнатах был выключен свет и было абсолютно тихо. И вроде все было, как всегда, но я чувствовал: что-то не так. Будто чего-то важного не хватает. Тогда я прямо в куртке быстро пошел в спальню, где обычно видел своих «малышей» уже спящими. Однако там никого не было. Тогда я испуганно включил свет и увидел записку на заправленной кровати:

«Привет. Мы с Никитой уехали к маме.

Я больше так не могу. Мне надоело засыпать и просыпаться одной. Мне надоело делать все самой без помощи. Мне хочется, чтобы все было, как раньше.

Я тебя очень люблю, но если ты не готов найти для нас с Никитой хотя бы один день в неделю, то лучше не приезжай за нами. Я все пойму, если ты решишь оставить все, как есть. Я не стану тебе звонить или писать, если не приедешь.

Я не хочу, чтобы мы были для тебя обузой, а в последнее время я чувствую именно это.

Я люблю тебя, Сергей. Извини, но я так больше не могу».



Записка была написана небрежным почерком, а лист был местами неровным. Как будто на него накапали водой чуть ранее. Только через несколько секунду я понял, что на письмо капали ее слезы... Когда я осознавал все прочитанное, мне казалось, что я еще сплю, а это какой-то очередной ночной кошмар. Так страшно и одновременно грустно мне никогда еще не было. В ту же минуту я выбежал из квартиры и вызвал такси.

А уже через пятнадцать минут я увидел Верку, стоящую передо мной в ночнушке с нашим малышом на руках, и просто не смог сдержать слез...

– Прости меня... Я вас очень люблю, – сказал я с наворачивающимися на глаза слезами.

Я и не помню, когда плакал последний раз. Даже из детства таких ситуаций не припомню.

– Мы тебя тоже любим, – сказала она в ответ, грустно и устало улыбаясь.

– Я просто устал... и запутался.

– Знаю... Распутывайся. Ты нам нужен.

В тот момент я вспомнил наконец, для кого я хожу на эту сраную работу. На работу, на которую я когда-то отправлялся с радостью и желанием каждый день. На работу, которая стала для меня важнее, чем самое важное на свете, почему-то...

Мне кажется, что именно такой встряски мне не хватало. Только сейчас мои мозги встали на место, и я осознал, что на самом деле важно.

Мое первое меню

*Если вы хотите рассмешить Бога,
расскажите ему о своих планах.*

Вуди Аллен

Вера очень напугала меня. И действительно, мне давно пора было открыть глаза на то, как по-скотски я живу. И как тащу за собой в пропасть тех, кто мне дорог.

От прежнего доброго и вежливого Сереги, который пришел когда-то работать в «Первый», не осталось и следа. Мне кажется, теперь я вижу людей такими, какие они есть. Стажеры-практиканты, которые готовы насрать тебе в душу, несмотря на то как ты в них вкладываешься. Двуличные официанты, которые улыбаются тебе, только когда им от тебя что-то особо нужно. Мне кажется, рядом со мной сейчас нет никого, в ком я бы мог быть уверен, кроме Верки. Теперь я не цепляюсь за людей. И в этом есть большой плюс. Если какой-то стажер или повар не выгребает работу или просто не хочет идти за мной – я гоню его в шею. Со мной никто не церемонился, когда я пришел в «Первый», и я не буду.

Подучив немного своих криворучек, я начал подготавливаться к обновлению меню. Раньше я думал, что меню, оставленное Юрой, более чем достойно и что оно нравится нашим гостям. Но раньше – было раньше. Дело в том, что

за время кадровых перестановок мы уж слишком подзасрали себе репутацию среди наших гостей. Очень часто качество блюд, выдаваемых нашими поварами, оставляло желать лучшего, и многие самые топовые блюда нашего вечернего меню попросту перестали так же хорошо продаваться, как ранее. Я, конечно же, очень удручен этим, но отчаиваться не время. Нужно срочно что-то делать, пока мы не потеряли всех своих постоянных гостей. И я решил начать все с чистого листа! Тем более что я уже чувствую, что могу сделать меню не хуже какого-нибудь Юры.

Каждый день, каждую свободную секунду теперь я придумываю и прорабатываю новые блюда для нашего нового меню.

Начинать было очень сложно. Просто потому что я никогда не разрабатывал меню и понятия не имел, как именно это нужно делать. И единственный, к кому я мог обратиться с этим вопросом, это Саня. Я бесконечно благодарен ему за то, что он до сих пор возится со мной. Но мне всегда кажется, что он и сам рад, когда я обращаюсь к нему. Кажется, он очень скучает по былым временам. Что уж тут говорить? Я думаю, «кухня» никогда не отпускает людей до конца. Даже представить не могу себе, как люди могут жить без этого.

Итак, самое важное – это иметь план. Поэтому меню я начал составлять с того, что написал «макет». Макет – это список разделов, в которые будут добавляться блюда. Если объяснять просто, то макет – это как оглавление книги. Напри-

мер, «холодные закуски», «салаты», «горячие блюда».

Макет всегда будет зависеть от концепции заведения. Если бы у нас была кофейня, то кроме десертов и выпечки в разделе кухни могло бы ничего и не быть. А если бы я делал меню для паба, то ко всему прочему я бы обязательно добавил пивные закуски, бургеры и другие позиции в таком духе. В любом случае нужно начать именно с этого. Ведь так проще будет сделать структурное и понятное меню.

После того как я сделал макет, нужно определиться, что будет в этих разделах. Чтобы создать разнообразие без лишних позиций, нужно предложить всего по одному разному блюду в каждом разделе. Для этого я пройду по каждому разделу макета со списком: мясо, птица, рыба, морепродукты, овощи, «фишки».

Пример

Салаты:

С говядиной

С цыпленком

С морепродуктами или рыбой (можно и то и другое отдельно)

Из овощей

«Фишка» – позиция с интересным составом и способом приготовления. Чаще всего это грамотный «фьюжн», или, если простыми словами, грамотное сочетание несочетаемых на первый взгляд продуктов с эффектной подачей. Саша не советовал делать более одной такой позиции в разделе.

Ведь спрос на нее не изучен и чаще всего такое блюдо очень сложное в приготовлении.

Конечно, мое меню может быть «авторским» на 100%. Но только мой директор на данный момент может решать, что продавать в своем заведении. К сожалению, поскольку я придумываю меню для нашего ресторана в первый раз, А.П. еще не доверяет мне этот процесс целиком. Все, что я придумаю и предложу для нового меню, он будет одобрять или не одобрять лично.

А еще от Сани я узнал, что лучше начать делать меню не по порядку, а с горячих блюд!

Дело в том, что в разделе «Горячие блюда» я буду использовать самое дорогое сырье. В первую очередь это мясо, птица и рыба. Это позиции нашего склада с большой себестоимостью, и нашему ресторану нужно получить на них максимальную прибыль.

Когда я порционирую стейк или филе лосося для горячего блюда, у меня остается обрезь, из которой такой же стейк не слепишь. Мне нужно куда-то деть этот кусок «себестоимости». Чтобы заработать деньги на каждом грамме продукта, нужно продумать пересечение этих продуктов в меню.

Допустим, я ставлю в меню стейк из говяжьей вырезки. Тогда я прорабатываю это блюдо в сыром виде и понимаю, что из 1 кг вырезки, уже зачищенной и подготовленной, я получаю 750 грамм стейка «Филе-миньон» (3 x 250 грамм) и 250 грамм обрезков.

Это значит, что я просто обязан добавить тартар и салат с говядиной, например. Таким образом, мое меню будет работать на то, чтобы продать каждый грамм нашей говядины. Сделав всего одну позицию в разделе «Горячие блюда», я попутно пополнил разделы «Закуски» и «Салаты».

Хитом продаж в данном случае станет стейк, а допродавать говядину будут остальные позиции. Также я должен помнить о том, что в меню не должно быть повторяющихся позиций! Это блюда, которые дублируются в основных ингредиентах своего состава.

Например, если в меню есть стейк из лосося, то я не поставлю в раздел с горячими блюдами еще два-три блюда из него же! При таком подходе у меня получится раздутое меню и два-три блюда, которые будут слабо продаваться, затрудняя выбор посетителя. Меню, безусловно, должно быть разнообразным, но разнообразие нужно создавать за счет абсолютно разных по составу блюд и способов их приготовления.

Так я должен поработать со всем меню, поэтому начать нужно именно с горячих блюд!

И еще я должен помнить, что если блюдо – хит, то в него нежелательно закладывать дорогие продукты. Нужно, наоборот, стараться уменьшить себестоимость такого блюда, чтобы получить от продаж максимальную прибыль.

Стейк из говядины с простейшим сливочным соусом и картофелем или овощами продаст себя не хуже, чем он же

со спаржей и трюфелем.

Вообще это все было очень сложно для моего понимания. Особенно экономическая сторона вопроса. Как выразился Саша, продавай ты хоть «березу, копченую на говне», твои блюда в первую очередь должны приносить ресторану прибыль!

В общем и целом, на протяжении всего своего рассказа о том, как правильно сделать меню, Саня пытался донести до меня ключевую мысль о том, что главное – это бабки. Если моя кухня не принесет ресторану заработок, то это будет полное фиаско. Ведь когда ресторан перестает зарабатывать, обычно начинаются задержки зарплат, оплат поставщикам и экономия даже на том, на чем вовсе не стоит экономить: на работниках, продуктах и гостях. И в конце концов, обычно ресторан умирает.

И вот я начал творить. Только вот пока не на кухне у плиты, а по большей части за карандашом. Я переписывал меню раз двадцать, продумывая каждую мелочь. Думал о том, как лучше сделать, чтобы продукты в разных блюдах пересекались. О том, как сделать так, чтобы гость не ждал долго, а мои маленькие несмышленные полуповара смогли воспроизвести то, что я напридумываю.

И вот когда я наконец окончил свой список, я пришел обсуждать его к А.П. на випку, где сидел он со своей женой и этой противной собачкой, которую я ненавидел до глубины души.

– Сергей, я тут на обсуждение меню решил пригласить Надю. Она гораздо больше меня разбирается в хорошей ресторанный кухне и следит за трендами. Думаю, она сможет нам помочь сделать меню максимально интересным, – сказал мой директор, забирая у меня распечатки моих наработок.

– Я понял, – сказал я, неловко улыбнувшись и кивнув головой.

А понял я, что совсем скоро моя двухнедельная умственная деятельность отправится глубоко-глубоко в зад.

– Сергей, я пересматривала уже то, что ты сбрасывал Аркаше на ознакомление, и у меня есть пара идей по этому поводу, – сообщила мне жена А.П.

Буэээ! Аркаша?.. Пара идей? Серега, это нужно просто пережить и выслушать.

– Смотри, – продолжила Надежда, – салат с белыми грибами я убрала. Они обычно очень дорогие, и не все любят грибы, поэтому я предлагаю поставить вместо этого салата «Севиче». Это очень вкусное блюдо из рыбы в маринаде из лимонного сока, мы пробовали, когда были в Перу, и там оно очень хорошо продавалось. А второй салат, который у тебя тут есть, рыбный, мы тоже оставим.

– Но Севиче – это закуска, а не салат – нерешительно произнес я.

– Ну значит, давай в закуску поставим. Хорошо, – продолжила она, – в закуску добавим еще жареные оливки и спаржу с яйцом пашот, а в горячие нужно добавить утиную грудку,

говядину Веллингтон и в десерты вместо твоего шоколадного пирога просто шоколадный Фондан. Я его пробовала в одном отеле в прошлом году. Это такой кекс с расплавленным шоколадом внутри. Очень вкусный десерт. Я знаю, что нашим гостям он понравится. А если ты не знаешь, как его готовить, то я тебе принесу рецепт. Он у меня дома в журнале есть.

...И так прошел час. Всего за один час эта сумасшедшая тетя превратила меню, над которым я работал две прошедшие недели с утра до вечера, в список из блюд, собранных из десятка разных ресторанов. Для меня это просто удар ниже пояса. Теперь это меню больше похоже на мусорку или выписку из блокнота с любимыми рецептами какой-нибудь домохозяйки. Никаким пересечением продуктов, концептуальной направленностью или хоть какой-то логикой здесь и не пахло.



Эх, ладно. Пошло оно все к черту!

Моя первая настоящая команда

*Если вы хотите построить корабль,
не призывайте людей собирать лес,
разделять труд и отдавать приказы,
вместо этого вначале научите тосковать
по огромному и бесконечному морю.
Антуан де Сент-Экзюпери*

Спустя целый месяц проработок и дегустаций с А.П. и его женой я наконец выдавил новое меню.

Мне не нравился конечный результат, если честно. Меню получилось неудобным в приготовлении, раздутым и несуразным. Тут тебе и фри, и мороженка, и паста, и стейки, и испанская кухня, и французская и русская... В общем, не меню, а свалка.

Однако нашим гостям нравятся блюда, которые мы сейчас готовим. Все, что мне удалось сделать, чтобы окончательно не вырыть могилу себе и поварам, – оптимизировать блюда, насколько это было возможно. Что-то я упрощал, а что-то готовил так, как мне самому нравится. К слову, пашоты мы теперь готовили через кольцо. Да и черт с ним!

Оказывается, в том, чтобы быть исполнителем, а не только творцом, есть огромный плюс. А именно – в конечном счете все равно все в твоих руках. Да, сейчас я не могу выбирать сам, что я буду готовить, но я хотя бы могу решить,

как именно я буду это готовить. Какие у блюда будут вкус и оформление.

Далеко не единственный, но, наверное, самый грандиозный минус того меню, которое у нас получилось для меня сейчас, – это огромный перечень продуктов на складе и круглосуточно-мыльные попы у меня и моих поваров. Мы просто не успеваем делать заготовки на весь этот ассортимент блюд. Да и блюда стабильно хорошо продаются далеко не все, поэтому продукты периодически просто лежат, пока не испортятся.

Но случился за прошедший месяц и положительный момент. А.П. видит, как мне тяжело справляться с запуском нового меню, и все же разрешил мне нанять су-шефа в помощь.

Своего зама я решил искать через объявления на стороне, поскольку из моих «слепых котят» никто не созрел до руководящей должности на данный момент.

А еще ко мне пришел работать заготовщик по имени Вазген. Вазген был армянином с отменнейшим чувством юмора, низкорослый и добрый дядька лет тридцати. Он сейчас был самым старшим из моих поваров и периодически я мог позволить себе оставить его за старшего. Но все же в су-шефы он не годился. Дело в том, что су-шеф должен закрывать раздачу и помогать поварам в беготне и запаре, и еще много чего должен. А Ваз был очень медлительным. Единственное, с чем он справлялся быстро и качественно, как никто, –

разделка мяса и рыбы. В общем-то для заготовщика в моем понимании это было главным.

Так, в один из дней, когда я рано утром бегал по рынку, выбирая продукты, в наш ресторан пришел высокий худощавый парень.

Судя по всему, он пришел на собеседование на должность су-шефа. Но поскольку было еще очень рано, его встретил только Вазген, который приходил всегда раньше всех, чтобы подготовить мясо к работе.

– Здравствуйте. А шеф на месте? – спросил парень у Вазгена.

– Здравствуйте. А што ты хотел, дорогой? – спросил у него Ваз, вытирая мокрые руки о свой белый фартук.

– Я прочитал, что вам нужен су-шеф, и пришел узнать про условия работы.

– Мне да. Мне очень нужен су-шэф. Да ты садись, поговорим сейчас, – сказал Ваз и уселся с важным видом за столик, посадив парня напротив.

– Как зовут тэбя? – спросил Ваз

– Олег.

– Отлично! Что умэеш готовить?

– Да в принципе много чего... последнее время работал в итальянском ресторане до этого.

– Я все понял. Говядину умэеш готовить?

– Ну да, конечно.

– А манты можэш? А бастурму?

– Нет, не умею, но если научите...

– Эх ты, су-шеф. Пошли научу. Кухню покажу.

В общем, когда я вернулся в ресторан и внес продукты на кухню, я увидел нового су-шефа Олега, разделяющего мясо, и Вазгена, пьющего кофе и рассказывающего парню о том, как правильно лепить чебурек, чтобы он при жарке не раскрывался. Вот даже не знаю, зачем новому су-шефу такие познания в европейском ресторане. Ну да ладно.

Как же Олежка удивился, когда узнал, что я шеф-повар, а не Ваз. Мне кажется, Олег надолго припомнит эту историю нашему заготовщику. Но все же мы сошлись.

Олежка оказался очень принципиальным вегетарианцем. А кроме того, он очень ответственным парнем с крайне специфичным, я бы даже сказал, от мороженным чувством юмора.

Так, нашего жадного директора всегда очень раздражало, что мы отправляем куриные кости как гуманитарную помощь в приют для собак. У нас их просто скапливалось настолько много, что ни варка бульонов, ни заморозка не помогали нам использовать все кости, оставшиеся от разделки цыплят. В определенный момент, когда мы поняли, что в морозилках уже просто не хватает места для завакуумированных концентратов куриного бульона, мы решили помогать собачьему приюту.

А.П. же в свою очередь донимал меня тем, что я как шеф-повар должен придумывать, как бы нам заработать на этих

костях. А когда появился Олег, он и его озадачил вопросом.

– Вот ты скажи, куда нам эти кости куриные использовать можно на кухне, чтобы мы их не дарили, а продавали. Может, соус какой-то знаешь специальный? Или еще что-то? – спросил А.П. у Олега.

– Знаете, что? Сталкивался я уже как-то раз с похожей проблемой.

– Seriously? И что делали?

– А вот берете куриные кости все и запекаете в пароконвектомате часов 20.

– Ничего себе! Это ж сколько электричества за 20 часов на них уйдет... Ну и дальше что?

– А дальше варите в одной большой кастрюле часов 7—8, пока мясо от костей не отойдет. Так, чтобы все косточки были чистые.

– Так. А воду куда?

– Да бульон можно вылить. Нам главное – кости. Вот когда мы их повыбираем все и от остатков мяса и хрящей очистим, нужно их будет промыть. А потом еще на 20 часов в пароконвектомате на 120 °C сушиться поставить, пока совсем они хрупкими не станут.

– Так. Интересно. И что потом?

– А потом перемалываем все кости в блендере в мелкую-мелкую крошку. И через сито пропускаем, чтобы крупные кусочки убрать.

– Ясно. А зачем?

– Так, чтобы рыбка не подавилась! Как зачем? Вы знаете, какой в итоге корм для рыбок получается? Ух! Пушка!

Как же бомбануло А.П. после этой фразы Олега. Вся кухня чуть не плакала, сдерживаясь от смеха, а наш директор злющий ушел с кухни, предварительно послав всех нас. И теперь Олега А. П. на дух не переносит. Но вот про куриные кости А.П. теперь не спрашивает.

Олежка прекрасно вписался в нашу кунсткамеру фриков, клоунов и отбросов общества.

Была у нас и девочка, которая удачно прижилась. Наташка – божий одуванчик. Она выросла из криворукого стюарта в очень шуструю и работающую холодницу. Правда, наш дурацкий юмор она не понимала и была доверчива и немного глуповата. Но мы всегда относились к ней по-доброму и никому в обиду не давали.

Иногда все же шутили над ней из-за ее доверчивости. Вот однажды она пыталась отдать на заказ Мильфей. Мильфей – это французский десерт из слоеного теста, крема и свежих ягод малины, который обычно собирается многослойной башенкой прямо на тарелке.

И как ни старалась она сложить его, он все разваливался и падал на бок.

– Он не стоит! – пожаловалась Наташка, психуя и в очередной раз начиная собирать упавший десерт на тарелке

– А ты погладь, – с серьезным видом посоветовал ей Олежка.

И она гладила получившуюся башенку с обеих сторон, пока не услышала, как мы все над ней смеемся. А потом запустила десертом прямо в Олежку.

И поделом ему. Его странное чувство юмора иногда даже мне казалось диким. Кажется, он не всегда понимал, где заканчивается та самая грань, за которой шутки уже неуместны.

Помню, как однажды при полной посадке одному крупному мужчине в зале стало плохо. Ясное дело, что администратор сразу побежала к нам с Олежкой на кухню просить помощи.

– Сергей, там скорая приехала. Просят помочь вытащить мужчину за пятым, которому плохо. Сам он идти не может, синий весь. А наряд скорой с носилками в зал запускать – сейчас не вариант.

Ну что ж делать. Мы с Олежкой побросали ножи на стол и шустро побежали в зал на помощь этому мужчине. А когда подбежали к столу, определяясь, как лучше его ухватить вдвоем, мужчина в почти бессознательном состоянии поднял голову и посмотрел на меня, а потом на Олега.

– Вам стейк с собой завернуть? – спросил Олег.

– Ты что несешь?! – удивленно спросил я у Олега.

– Не, ну а что? Он в больничке с утра проснется, ему, знаешь, как приятно будет?

В общем вот такой был наш Олежка. Кроме того, знаю, что год назад он чуть не попал в тюрьму за то, что бросил

в глаза наглого и капризного посетителя жменю сушеного чили. Говорят, мужчина чуть не лишился зрения из-за этого. Но уверен, что тот посетитель этого заслуживал. Ведь я даже представить не могу себе, что нужно сделать или сказать, чтобы вывести Олежку из равновесия.

Я не помню ни одной серьезной ситуации на кухне, когда Олег не разрулил бы все с улыбкой и своими дурацкими шуточками. Мне кажется, на любой кухне должен быть такой человек.

А самое главное, за что я ценю Олежку, – он суперленивый мудак! Но пока он ленится и ходит по кухне, повара работают настолько качественно и быстро, что просто диву даешься. Уж не знаю, откуда у него такой организаторский талант, но с приходом Олежки мне стало гораздо проще работать и жить.

И так на позитиве мы работали до дня «С».

Дело в том, что однажды во время ланча в лютую запару к нам нагрянула городская санстанция с проверкой.

– Ребята, санстанция в здании! Быстро наводите шухер! – предупредила нас полушепотом админ с раздачи.

Господи, как же это сейчас не вовремя... Мы с Олегом огляделись по сторонам и поняли, что нам конец... Кухню мы всегда держали в чистоте, но сейчас, когда у нас сидела полная посадка, все столы были завалены разными продуктами. Доски и ножи без маркировок, о товарном соседстве я и говорить не хочу. Какое там? На полках одного и того же

холодильника стоят соусы, сырое мясо и овощи. И если хорошо поискать, то можно даже найти контрабандные продукты, которые вовсе запрещены ко ввозу в страну. В общем, это был провал!

И вот когда я начал судорожно метаться по кухне, Олег просто спокойно ушел в служебный коридор, открыл пожарный шкафчик и достал оттуда топорик. А после он замахнулся как следует и разрубил шланги с горячей и холодной водой, идущие снизу по стене на кухню.

– Ты что творишь! – крикнул я на Олега.

– Ваз, гаси все оборудование и свет из щитка! – крикнул Олег Вазгену.

А Вазген, как будто понимая, что происходит, в отличие от меня, послушно подбежал к щитку и выключил все автоматы.

И тут в коридор, ведущий на кухню, вошла санстанция. Это были две полные женщины лет по 40, одетые в белые халаты, которые с важным видом дефилировали в сторону кухни. А вокруг них, как услужливая собачонка, крутилась наша взволнованная админ.

– А что у вас тут происходит?! – спросила одна из женщин у Олега.

– А на что похоже? Трубы сорвало! И свет замкнуло из-за попадания воды! Вот, спасаем продукты и то, что можем! – прокричал Олег, выкладывая из холодильника на стол все, что там было, – вот вы вообще не вовремя пришли. Прихо-

дите завтра.

Тут женщины из СЭС удивленно переглянулись и уставились на не менее ошарашенную админа.

– Что же вы не сказали, что у вас тут такая авария? – спросила одна из них, смотря на администратора.

А администратор вся бледная и не нашла, что ответить. Потому что то, что у нас здесь происходит, было понятно только Олегу.

И так они ушли, а Олежка закрутил вентили на трубах, чтобы отключить воду, и, включив автоматы в щитке, снова побежал к плите помогать готовить мне и Наташе.

– Спасибо, – сказал я Олежке.

– Обращайся, шеф, – не отвлекаясь от готовки, ответил мне он.

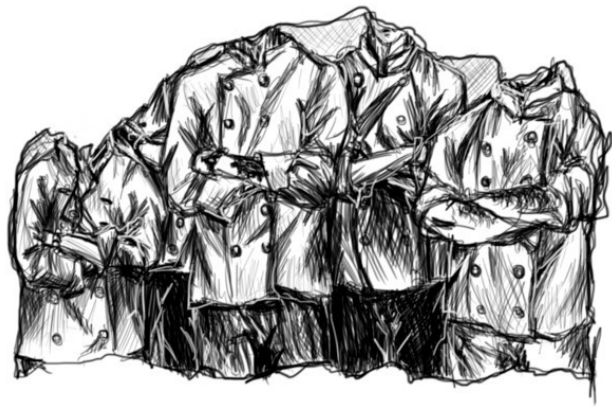
Пронесло.

Водопроводные шланги поменяли в течение ближайших двух часов. А запара отпустила нас только ближе к закрытию. Добрую половину ночи мы всей кухней наводили порядки и ржали с произошедшей ситуации под пиво и музыку, звучащую из кухонных колонок.

Замена водопроводных коммуникаций обошлась нам в 100 руб. А вот самый минимальный штраф, который мы могли получить от доблестных работников СЭС, потянул бы тысячи на две долларов. И самое приятное, что теперь мы были подготовлены к приходу проверки. Проверка была плановая, а значит, не вернуться в скором времени они не мог-

ли. А на момент проверки у нас уже все было на столько идеально, что мы даже не отвлекались от заказов, когда эти две женщины снова зашли на кухню.

Именно после этого случая я наконец почувствовал, что у меня на моей работе теперь есть вторая «семья». И, наверное, только сейчас я понял, что такое настоящая команда. Та, которая мыслит и действует как одно целое и идет со мной в одном направлении.



Дверь в светлое будущее

*До тех пор, пока вы не осознали непрерывный закон
умирания и рождения вновь,*

вы просто смутный гость на этой Земле.

Иоганн Вольфганг фон Гете

Спустя год, когда мой сынуля уже вовсю топал и пытался влезть на любую поверхность, которая была хоть немного выше его, я как никогда ранее почувствовал нужду в деньгах. Наша съемная однушка уже престала устраивать меня и Верку. Малышу нужна была детская комната, а мне и Верке – общая большая кровать и пространство, где мы сможем остаться наедине, после того как уложим Никиту спать.

До этого таким местом уединения по вечерам для нас была наша небольшая кухня. И у меня останутся самые теплые воспоминания о этих пяти метрах и стареньких табуретках, на которых мы с Веркой провели очень много часов в разговорах и мечтах о чем-то большем.

В общем, пришло время что-то менять. Вот только моя работа не могла уже создавать мне условия для таких перемен.

Новые рестораны с разными концепциями, с хорошей кухней и очень уютными залами высыпали на карте города как грибы после дождя в лесу. А поскольку для А.П. «марке-

тинг» был словом непонятным и необязательным, наша посещаемость падала от месяца к месяцу. Первое время мы очень активно боролись за место на рынке. Я придумывал сезонные предложения, мы делали всевозможные акции по вечерам, старались изо всех сил, чтобы наши залы были полными, как раньше. Но все напрасно... Наши гости медленно, но верно уходили в новые заведения, которых теперь в городе было очень много. И самое печальное в этом то, что я понимаю наших посетителей и в чем-то даже поддерживаю. Порой мне и самому хочется променять свою старую кухню на новую, большую и светлую, где-то в более современном ресторане.

Общий моральный климат среди нашего персонала подбивает еще и то, что теперь наш директор, вместо того чтобы подумать о том, как можно увеличить прибыль, начал очень грубо и напористо сокращать расходы.

Кажется, мы сэкономили на всем, на чем только можно. На поварских перчатках, на салфетках, на премиях и уже даже на продуктах. Как бы я ни стремился препятствовать этому процессу, к сожалению, не все в моих руках. Каждое мое утро начинается со звонков поставщиков, требующих оплату по счетам. А буквально пару месяцев назад А.П. сказал, что запрещает нам списывать продукты, которые портятся, и что за все, что мы «портим», мы будем платить сами из своих зарплат...

На самом деле суммы на списание продуктов в рамках ме-

сяца были небольшими и составляли всего-то до одного процента от всего прихода. Никакой жести. Чаще всего мы списывали подгнивающие овощи, завявшую зелень и те заготовки, которые просто не успели продать.

Тогда мы с Олежкой придумали план, который должен был сберечь наши «кошельки» и не позволил бы нам превратиться в недоповаров, которые позволяют себе готовить блюда из подпорченных продуктов.

С того времени я понемногу поменял технологические карты, так что себестоимости блюд не изменились практически. И А.П. ничего не заметил.

Я просто добавил понемногу во все блюда те продукты, которые мы чаще всего списывали на порчу ранее. А повара по-прежнему экономили как могли на дорогих продуктах. Причем и посетители не замечали такой экономии, поскольку выход блюд оставался тем же. А внешний вид и вкус не страдали.

Каждую неделю мы с Олежкой мониторили склад, перевешивая самые дорогие продукты и сверяя то, что есть на самом деле, с тем, что должно быть по данным программы. И с этого момента наши директор и бухгалтер уже понятия не имели о том, сколько и каких у нас есть продуктов на складе на данный момент.

А к ежемесячной инвентаризации все излишки продуктов уже были крепко спрятаны. И недостающие продукты перекрыты по денежной сумме более дорогими. В общем, кро-

ме меня и Олежки никто на свете понятия не имел, сколько и чего есть на нашем складе. Но зато теперь нам было морально комфортно работать, и мы не боялись каждый месяц о том, что можем лишиться куска своих и без того небольших зарплат.

Кроме того, мы начали вести «общак» на своей кухне. Общакom мы называли свою финансовую подушку, которая росла каждый месяц.

Собирался общак из наших с поварами зарплат, когда каждый месяц при получении оплаты своего труда мы сбрасывались по 30 рублей.

Да и некоторые поставщики ежемесячно передавали мне финансовые бонусы. Или, проще говоря, «откат», за то, что мы и так с ними работаем. Поставщики с самым плохим качеством товара либо с неоправданно дорогим товаром дают самый большой процент от поставок в качестве «отката». Но мы с ними принципиально не работаем. И дело не только в том, что мы не хотим принести вред нашему ресторану, заказывая дорогие или некачественные продукты. Просто когда тебе предлагают деньги за то, что ты заказываешь у кого-то конкретные продукты, а ты и так заказывал бы у него, то в этом случае твоя совесть остается максимально чистой.

Так, наш общак фиксируется мной в отдельную тетрадь и накапливается от месяца к месяцу.

По нашей с поварами договоренности при уходе любой из нас получит все, что он вложил в общий фонд за выче-

том потраченного. А деньги из самого финансового запаса мы достаём только в определенных случаях. К таким относятся: внезапный приход проверки санстанции, чтобы перекрыть возможный штраф от них, либо в случае если на кухне по каким-то причинам возникнет нехватка.

Кроме того, из общака мы купили себе на кухню кофемашинку и новые колонки, о чем совместно договорились на собрании с поварами. Да и кофе на кухню на весь месяц покупается из этих же денег. И даже при таких тратах на данное время наш общак по сумме был уже как моя зарплата за два месяца работы.

В общем, застраховали мы с ребятами себя со всех сторон от любых неприятностей, которые только могут случиться с нами в нашем ресторане.

Кухню теперь действительно можно было считать отдельным государством со своими законами и порядками.

Единственное, на что мы не можем влиять никак, — это поведение нашего управляющего. И на проблему низкой посещаемости, с которой мы столкнулись.

Все предчувствуют что-то нехорошее и уже морально подавлены в связи с тем, что последние два месяца нам на неделю задерживают выдачу зарплат. Раньше такого никогда не было.

И кажется, что экономия нашего А.П. только вредит ресторану.

Все усугубляется по цепочке. Задержки зарплаты по-

влияли на качество работы всего персонала. Мы потеряли несколько официантов, которые уволились из-за того, что чаевые у нас стали гораздо меньше. А откуда им братья, если нет гостей?

Старые и проверенные поставщики больше не хотят с нами работать, потому что мы вовремя не можем оплатить счета. И вот мы уже заказываем продукты у других поставщиков с более дешевыми ценами. Но и они от нас скоро отвернутся. Ведь финансовая проблема вряд ли рассосется сама собой. Да и на кухне мои ребята то и дело начинают расклеиваться. И в этом одна из причин, почему мне так нравятся пиковые каждодневные нагрузки. Когда в зале «биток», у нас просто нет времени на то, чтобы размышлять о том, как тяжело на свете жить. Куда уж там? Все время уходит на работу. И ты чувствуешь, что ты живой.

Сейчас все стало как-то «тухловато» в нашем ресторане. Конечно, в упадок мы еще не пришли и все еще были одним из лучших заведений нашего города, по мнению общественности. Но мне кажется, что если так продолжится и дальше, то наш ресторан просто закроется через каких-то полгода. Хорошо хоть в выходные вечером, как и раньше, у нас сидит почти полный зал гостей.

И вот в один из таких субботних вечеров, когда я, как обычно, стою на раздаче и ору на криворукого стажера, который только что спалил сливочный соус к стейку, ко мне пришла довольная официант Яна. Она сказала, что один из по-

сетителей в зале попросит меня выйти к нему.

Я снял свои перчатки, поправил фартук и ушел в зал.

Вот я подхожу к седьмому столику, где сидит толстяк в дорогом костюме и с важным видом пьет виски.

– Здравствуйте, чем я могу вам помочь? – спросил я у мужчины.

– Здравствуйте, скажите, а это ваше меню?

– Да, конечно.

– И этот стейк готовили вы?

– Нет, стейк готовил мой повар, но по моему рецепту. Что-то не так с вашим стейком?

– Нет, нет! Напротив, это был, пожалуй, лучший кусок мяса, который я когда-либо пробовал. И я вот почему спросил. Дело в том, что я планирую открыть ресторан в этом городе. И это произойдет уже совсем скоро. Третий день я хожу по всем самым популярным местам этого города и уже начал отчаиваться, как вдруг сегодня наконец нашел то, что мне нужно. Точнее того, кто мне нужен.

Вас зовут, Сергей, верно?

– Да, верно.

– Очень приятно. Меня зовут Борис Викторович. Сергей, скажите сколько вам здесь платят?

– Я не думаю, что это уместный вопрос. Извините.

– Ну ладно. А впрочем, неважно. Я уверен, что смогу предложить вам как минимум в два раза больше, чем вы зарабатываете здесь. Если вы заинтересовались, то приходите

завтра по адресу Замковая, 2 в 12.00 и найдите там меня, – сказал незнакомец и протянул мне визитку.

– А это вам за прекрасно приготовленный стейк, – добавил Борис и положил передо мной на стол купюру номиналом 100 долларов. После чего он встал и, пожав мне руку, довольный пошел к выходу.

Сегодня я не сказал никому ничего об этом разговоре с незнакомцем. Но твердо решил, что приду завтра на встречу к назначенному времени. В конце концов, меня уже подташнивало от работы на А. П. Хотя бы потому, что, задерживая на месяц зарплату всему персоналу, он позволил себе приехать в «Первый» на новеньком Порше пару дней назад.

Так и произошло. В 12 часов я был по нужному адресу и буквально при входе в новое красивое здание встретил выходящего из своего авто Бориса.

– Доброго дня, я знал, что вы придете, – сказал мне Борис, пожимая мою руку и приглашая меня внутрь здания.

– Вы меня заинтриговали. Было бы странно, если бы я не пришел, – сказал я и вошел в дверь вперед него.

И с первых секунд войдя вовнутрь огромного просторного помещения, я почувствовал, как мурашки бегут по всему телу от открывшегося вида. Это был абсолютно новый зал ресторана. Теплое ламповое освещение, замшевая цветная мебель, квадратные и круглые, низкие и высокие столики, диваны, живые цветы и цветной декор во французском стиле. Все это в сумме создавало ощущение, как будто я шагнул

в один из новых ресторанов где-нибудь в Париже.

Я с трудом сдерживал себя, чтобы не отходить от своего собеседника в попытке поближе рассмотреть все уголки этого зала.

А когда мы прошли на кухню, я и вовсе чуть не разинул рот от восторга. Это было просто огромное помещение, выложенное белой плиткой и заставленное новехоньким оборудованием, еще оклеенным в пленку.

Кажется, тут было практически все, что только может понадобиться повару на кухне. Су-вид, пароконвектомат, гриль, плиты, холодильные столы, фритюр, пастоварка, пиццерский шкаф. Что-то из этого я видел ранее только в каталогах поставщиков и в передачах про крутые рестораны.

В этот момент я чувствовал, наверное, то же, что чувствует любой ребенок, которого запустили в огромный магазин игрушек. Мне скорее хотелось все распаковать и попробовать в работе. И кажется, что я уже сделал свой выбор. Во всяком случае не знаю ни одного повара, который не согласился бы променять старую разваливающуюся кухню с потрескавшейся плиткой и ржавеющим советским оборудованием на это великолепие.

В общем, мы хлопнули по рукам, и я в тот же день поспешил поговорить с А. П. о том, что собираюсь покинуть его.



И конечно же, он отреагировал с большой долей негатива на мое решение.

«Мы воспитали тебя и всему тебя научили. До прихода сюда ты был никем. Я в тебя вложил столько сил» и так далее и тому подобное. В основном такие обиженные фразы я слышал от А.П. на протяжении двадцати минут. А после, когда он начал смиряться с мыслью о моем уходе, мы договорились на то, что я поработаю еще месяц до перехода на новое место.

К моему большому удивлению, когда я рассказал о своем

уходе поварам, практически каждый из них сказал, что уйдет вслед за мной. Даже Олежка, которому А.П. почти сразу после разговора со мной предложил должность шефа, сказал, что хочет остаться со мной в одной команде су-шефом.

Наверное, для А.П. это выглядит как какой-то саботаж с моей стороны. Во всяком случае я совсем не ставил себе целью оставить его ресторан без поваров. Но так случилось, что люди сделали свой выбор. И я не могу не быть счастливым, что собрал вокруг себя такую крепкую команду единомышленников. Хотя мне и жалко А.П.

Так я зашел на новую кухню ресторана Provans уже с частично сформированной командой.

Олежка, Наташа и Вазген без лишних раздумий отправились со мной в светлое будущее, которого я так ждал.

Новые трудности на новом месте

Странно, как много надо узнать, прежде чем узнаешь, как мало знаешь.

Амер

«Прованс» запускался очень долго. Гораздо дольше, чем планировал Борис. И при запуске то и дело мы встречались с какими-то трудностями.

В начале работы здесь я почувствовал, как состарился мой организм от постоянной интенсивной работы. Я ведь никогда не был в отпуске и, сколько себя помню, не брал больше трех выходных подряд. Да и то последний раз я три дня отсутствовал только, когда Верка родила.

И вот в один из напряженных рабочих дней я почувствовал сильную боль в спине. Как будто кто-то вставил кол прямо в позвоночник.

У вас когда-нибудь болел зуб? Прямо так, чтобы ты спать не мог и слезы из глаз сами текли, как бы ты их ни сдерживал. Представь себе такую же боль, только в спине. Это было просто непереносимо. Но мне пришлось терпеть. Каждый день. «Я просто не могу себе позволить слечь сейчас, когда только начал работать над новым проектом», думал я.

В один из дней, когда мы с Олежкой расставляли оборудование по кухне, я просто чуть не потерял сознание от боли.

Помню, как люди смотрели на меня с испуганным и удивленным видом, а я не понимал, что случилось. Оказывается, в тот день из-за того, что я долго пытался игнорировать боль, у меня от нервного напряжения полопались капилляры в глазах. Зрелище то еще. Как будто из фильмов про зомби.

Наверное, только к этому моменту я решил-таки сбегать к врачу.

– Терпи. Походи на массаж. Дома полежи. На плаванье запишись, – сказал мне доктор, разглядывая мой снимок и мрт.

– Так а что со мной? Чем лечиться?

– У тебя три грыжи в грудном отделе позвоночника. Случай во врачебной практике очень редкий, но не смертельный. Во всяком случае, пока твоей жизни ничто не угрожает, никто из здешних специалистов не возьмется тебя оперировать. Может, в столице кто-то захочет под легкие и сердце подлезть, чтобы нерв освободить, но у нас вряд ли. Ответственность большая. Ты лучше отлежись, пройдет. Я тебе сейчас таблеток напишу разных. Лежи на больничном и пей, пока не пройдет.

Больничный? Серьезно?! Да засуньте себе его в зад! Если я сейчас слягу, то просто потеряю перспективную работу и, как следствие, билет в светлое будущее. Нет! Буду терпеть. Если врач сказал, что это не смертельно и со временем пройдет, значит, сожми зубы и терпи, сука.

А таблетки, кстати, не помогли. Ничего не помогло. Хорошо хоть доктор не соврал. Боли были непостоянными и воз-

никали спонтанно. Но все же прошли. Как будто и не было ничего.

Так, перенеся на ногах все тяжести своей жизни, я начал углубляться в изучение всех своих владений на новом месте. Сначала, хорошо разобравшись во всем том, что есть у меня на новой кухне, я обнаружил что наши «уважаемые» поставщики неплохо нагрели руку на поставке оборудования. Дело в том, что к тому времени, как я пришел работать в «Прованс», уже практически все было куплено. Ну как все? Проект кухни делала та же организация, которая поставила все оборудование. А поскольку основная задача любого поставщика – продать больше и дороже, они втюхали неопытному Борису то, что нам никогда не пригодится. Да и осталось много моментов, которых не хватало, а денег на покупку уже нет. Так как они потрачены и стоят теперь в виде оборудования.

Ну вот скажите, зачем нам, например, нужна огромная пастоварка на ресторан в 60 посадочных мест, где пасты в меню будет от силы 3—4 вида? Да мы максимум 20 порций в день продадим! А с такими объемами гораздо удобней справляться обычной кастрюлей, стоящей на плите.

Эх, Борис, Борис... И зачем было так спешить? Жаль, что меня не было, когда он все это покупал.

Тем более, насколько я понял, Борис потратил не свои деньги на постройку ресторана. Викторович был таким же наемным работником, как и я. А владельцами самого ресто-

рана являются аж целых 12 человек. Двенадцать! И в этом главное зло и для меня, и для моего управляющего. Поскольку все наши учредители уже были опытными бизнесменами, но только не в ресторанной сфере, а в других отраслях, каждый из них имел свой устойчивый взгляд на то, как должен работать хороший бизнес. Каждый из них то и дело пытается объяснить, что и как нужно делать. И Борису, конечно, сложнее, чем мне. Ведь в работу шефа наши учредители пытались залезть в меньшей мере. Но даже я попал под удар, когда речь зашла о разработке меню для нашего ресторана. Один учредитель считал, что в меню должен быть лучший в городе бургер, второй видел будущее за паназиатской кухней, а третий и вовсе пытался навязать нам приготовление домашних пельменей. И никого из них совершенно не парило то что у нас классический ресторан европейской кухни, судя по заявленной концепции... В общем все было сложно.

Хорошо, что в этот раз мне в разработке меню достался очень опытный помощник.

Аня. Аня – это наш бухгалтер-калькулятор. Ей всего-то 28 лет, но она кажется мне гораздо опытней и компетентней, чем старуха с моего прошлого места работы. А кроме того, Аня оказалась очень приятной, доброй и симпатичной девушкой. Она всегда улыбается и ведет себя максимально вежливо. Именно с Аней я понял, как на самом деле должны происходить проработки меню и как сделать меню максимально полезным для нашего ресторана. Она учила и ме-

ня, и Бориса. И я понятия не имею, где она работала до того момента, как оказаться в «Провансе», но мне кажется, что эта девочка знала в кухне в чем-то больше, чем даже я. Наверное, все дело в том, что, как она рассказывала, ей довелось поработать со многими очень опытными шефами.

Когда у меня уже был одобренный Борисом и всеми учредителями список меню, мы с Аней начали проработки. Я готовил придуманное мной блюдо, провешивая через весы каждую мелочь, а Аня все записывала, чтобы составить правильную технологическую карту в цифрах.



В этот момент нам нельзя было пренебрегать любыми данными. Даже процентами отхода сырья при первичной обра-

ботке. Понятно, что данные по первичной обработке овощей мы можем без труда найти в сборниках рецептур и другой профессиональной литературе для общепита, но лучше перепроверить эти проценты с продуктами наших поставщиков. Дело в том, что сборник рецептур чаще всего не дает полной информации об обработке.

Например, в нем пишется процент холодной обработки для огурца. В этом случае имеется в виду процент отхода при удалении кончиков по двум сторонам. Только вот дело в том, что мне может понадобится огурец, очищенный еще и от семян (если я готовлю роллы, например... упаси Господь). Да и процент отхода (за вычетом этих самых семян) будет разниться между обыкновенным и длинноплодным огурцом.

В общем, мы записывали все и взвешивали каждую мелочь, поскольку на любом этапе минимальная ошибка может привести к неверной себестоимости и проблемам с инвентаризацией склада в дальнейшем.

Обычно на этапе первичной проработки блюдо отдавалось мной на пробу Борису и Ане.

Я считаю, что это правильно, по крайней мере пока я не добился от Бориса полного доверия. Кроме того, когда я отдаю созданное мной блюдо на дегустацию другим людям, у меня есть возможность получить конструктивную критику и довести его до идеала. Ведь, как говорил Саня, главное, чтобы не тебе нравилось и не директору, а посетителю!

И вот теперь, когда прошла дегустация и у нас с Аней есть

список уже утвержденных во вкусе и внешнем виде блюд, нужно узнать себестоимость. Тут мы с Аней снова поработали в связке.

Она создала технологические карты, внося данные проработки в программу расчета. А потом на основании техкарты вывела калькуляционную карту на блюдо, где видна суммарная себестоимость всех продуктов, затраченных на приготовление. А я в свою очередь заполнил готовые технологические карты, прописывая все этапы приготовления блюда для поваров.

И теперь, получив себестоимость всех блюд меню, мы с Аней и Борисом анализировали уровень наценки, который можем выставить на каждое блюдо.

На этом этапе некоторые позиции пришлось корректировать в составе, чтобы снизить себестоимость на них, если они не «проходные». Скорректировать себестоимость блюда чаще всего мне удается путем замены ингредиентов либо уменьшения в весе дорогих продуктов.

Бывает и так, что блюдо невозможно спасти без потери качества путем корректировки состава. Тогда от слишком дорогого в производстве блюда и вовсе нужно избавиться. И я со скорбью в сердце вычеркивал очередное свое «творение» из списка меню.

Вопреки мнению моего прежнего руководителя А.П., абсолютно не верно множить все себестоимости на три в меню. Это я узнал только сейчас. Оказалось, что это устояв-

шийся общепитовский миф, что блюдо должно быть наценено именно так и не меньше. При наценке нужно обратить внимание на разные аспекты. Как правило, это и трудоемкость блюда, и планируемое количество продаж, и прибыль от продажи одного блюда за вычетом себестоимости.

Вот такую табличку мы сделали для более простого восприятия меню в цифрах.

При изменении в меню и планово один раз в месяц, чтобы контролировать нужный уровень наценки, я и Борис будем заполнять таблицу данными, полученными от Ани.

Далее к каждому блюду мы с Борисом оставляли комментарии, которые либо сообщают нам, что все хорошо и позиция будет в меню в таком же виде, как на проработке, либо о том, что нужны корректировки в составе по причине непроходной себестоимости.

После корректировки состава блюд мне пришлось снова проработать меню, чтобы убедиться, что блюда после изменений не стали хуже по внешнему виду и вкусу.

Также при наценке блюд мы старались не делать разрыва в ценах более 50% от самого дешевого до самого дорогого блюда в одном разделе. Такие разбежки могут привести к размытию нашей целевой аудитории. Зацепить контингент с низкой и высокой платежеспособностью одновременно в рамках одного заведения у нас все равно не получится. Кроме того, о нас может пойти молва как о дорогом за-

ведении, если цена на бестселлеры – стейк, цезарь, тартар и прочие хиты – будет хотя бы на 25% выше среднегородской. А при открытии «Прованса» нам нужно быть, наоборот, как можно лучше и выгодней, чем наши конкуренты.

Помню, что А.П., наоборот, применял демпинг цен на бестселлеры, поднимая при этом до предела наценку на дешевые в себестоимости позиции меню. Оказалось, что этот метод иногда работает, но с ним нужно быть аккуратным, так как посетители могут воспринять такой ход в штывы.

Да и Аня сказала, что при этом заработок ресторана может не возрасти, а напротив – упасть. Дело в том, что в большинстве случаев тот же самый «Цезарь» в нашем меню может продаться в два раза больше, чем все остальные салаты, вместе взятые. Правильным решением будет поднимать наценку всяческим образом именно на него, а не на другие позиции. Ведь бестселлеры и хиты продаж делают прибыль.

Если, допустим, за месяц мы продадим 300 стейков из говядины и всего 8 утиных ножек, то абсолютно не важно, насколько высоко мы наценим утку. Ведь лучше все свое внимание обратить на стейк, который приносит основной «вал».

А еще Аня сказала, что минимальный порог наценки и маржи, которые мы можем себе позволить, продиктованы заранее, на основе предварительного анализа безубыточности. При этом используют следующую формулу:

(Объем планируемой валовой прибыли» – Примерные

максимальные издержки) / Объем планируемого вала.

Пример: (160 тысяч – 68 тысяч) / 160 тысяч = 0,57.

На этом примере Аня показала нам, что мы не можем позволить себе маржу на блюдо менее 57%, иначе сработаем себе в убыток.

Таким образом, при наценке мы обязаны знать и учитывать наш минимальный порог. Также эти знания пригодятся нам при планировании программы скидок на блюда кухни для постоянных гостей и прочих акций ресторана, направленных на увеличение лояльности к посетителю через цену блюд.

И наконец я узнал от Ани очень ценный и нелогичный почему-то для меня до этого факт. Оказывается, трудоемкость – это еще один фактор, про который все забывают при планировании наценки блюд. Допустим, мой кондитер готовит муссовые пирожные, которые мой директор решит продавать по цене 9 руб. при их себестоимости в 3. Таким образом, мы получаем 300% наценки, что нас (при всех прочих расчетах) устраивает.

Но если разобраться в мелочах, то мы выясним, что на приготовление одной порции такого десерта наш кондитер затрачивает 40 минут, а для производства любого другого – 5—6 минут. Такое время нас сразу настораживает, и мы считаем трудоемкость блюда в деньгах.

Наш кондитер зарабатывает в деньгах 60 руб. за одну рабочую смену в 8 часов (0,12 коп. в минуту).

Рассчитываем: $0,12 \times (40 - 6) = 4,08$.

В этом случае правильно считать, что себестоимость нашего блюда в реальности выше на 4 руб., чем по данным калькуляции, и она измеряется не только в суммарной стоимости продуктов, но и в рабочем времени повара.

Так мы получаем в меню позицию, которая продается за бесценок и, являясь хитом продаж, чрезмерно тратит на свое производство рабочее время повара, не принося при этом должной отдачи в деньгах. Возможно, зная это, мы захотим поднять наценку на блюдо или вовсе отказаться от него в нашем меню.

Также бывает и обратная ситуация, когда блюдо фактически перепродается со слишком высокой наценкой.

Например, мы заказываем у поставщика хлеб, вместо того чтобы печь его самим. В таком случае он уже наценен поставщиком и на момент поступления к нам уже стоит недешево. С нашей стороны будет откровенной жадностью наценить такой продукт, как трудоемкое горячее блюдо, притом что мы этот хлеб просто получили и перепродали.

В общем оказалось, что то, что делал до этого мой прежний руководитель самостоятельно, должны были делать мы вместе. Ведь только я знаю, какое блюдо в нашем меню лучше наценить поменьше, чтобы оно лучше продавалось. Ведь может быть так, что через это блюдо я пропускаю дорогую говяжью обреза, которая остается от стейков. Или, например, кому, как ни мне, знать, насколько трудоемко каждое

из блюд?

Так из меня, Бориса и Ани получилась отличная команда. И в первый раз в своей жизни я почувствовал, что работаю в команде не только со своими ребятами на кухне, но и с «офисом».

Борис, конечно, не во всем нравится мне. Я бы даже сказал, что абсолютному большинству людей он вряд ли понравится.

Все дело в том, что он – настоящий закоренелый бизнесмен. Он видит все вокруг в цифрах, а людей олицетворяет с инструментами для достижения целей. В нем очень мало человеческого, и даже когда он улыбается, я вижу, что улыбка его неискренняя, как будто маска.

Но, наверное, так и должно быть. После работы с А.П. я понял, что лучше пусть мой директор будет бесчувственным и профессиональным, чем некомпетентным, но при этом понимающим. Мне же с ним не целоваться, а работать. Да и платит он, засранец, очень хорошо! И чувствую я себя более уверенно в «Провансе», чем на прошлой работе. А это, наверное, главное.

Встречают по одежде

Продажа – это процесс, во время которого вы должны убедить вашего собеседника в том, что ваш товар имеет для него большую ценность, чем та цена, которую он должен за него заплатить.

Брайан Трейси

Месяц бесконечных проработок, и у меня есть все, что нужно для запуска нового меню.

Только сейчас я начал понимать, насколько «на глазок» шла работа в «Первом».

Ресторан – это бизнес. А в бизнесе не может быть ничего примерного и неопределенного. Я и сам нехило навредил «Первому» при своей деятельности. Наверное, только узнавая больше о своей работе, начинаешь понимать, каким лузером был раньше.

«Первый» во многом был для меня тренировочной площадкой и «взлетной полосой» для большого полета в жизнь. Теперь, поработав с Аней, я понимаю, как сильно косячил раньше. И я не преувеличу, если скажу, что внес огромный вклад в гибель «Первого».

Угрызений совести у меня, конечно, нет. Просто потому, что меня ведь никто не учил. И неудивительно, что я портил больше, чем создавал. Да и А.П. в моих глазах теперь выглядит не таким профи в ресторанном бизнесе, как я счи-

тал ранее.

Хорошо, что теперь я работаю в команде людей, которые в чем-то умнее и выше меня. Наверное, только так можно вырасти, верно?

Закончив проработки, Борис сразу же озадачился дизайном будущего меню. И тут мне повезло в очередной раз. Опытный дизайнер, работающий с ресторанами, немало может рассказать о том, как превратить меню в отличный продающий инструмент. Печатное меню – это рабочий инструмент для заведения. То, как оно будет сделано, будет влиять на выбор посетителя, а значит, и на продажи.

Чем короче меню, тем проще посетителю сделать выбор, чем длиннее оно в количестве блюд, тем дольше будет занят столик и сложнее будет поварам.

Тут всегда нужно помнить, что меню в первую очередь должно удовлетворять вкусам и пожеланиям в еде наших посетителей. Для этого не нужно делать его длинным. Достаточно просто дать разумное разнообразие.

Многие рестораторы, как и А.П. в свою очередь, ошибочно думают, что короткое меню быстро надоеет посетителям и они перестанут ходить в заведение. Но на самом деле посетители «ходят» на понравившиеся блюда. Нужно просто дать гостю то, за чем он пришел, и не более того.

Давайте разберем традиционный порядок расположения блюд в меню:

Холодные закуски:

рыбные;
мясные;
овощные.

Салаты:

рыбные;
мясные;
овощные.

Горячие закуски:

рыбные;
мясные;
овощные.

Супы:

бульоны;
заправочные супы;
крем-суп и пюре.

Вторые блюда:

рыбные;
мясные;
блюда под соусом;
блюда из птицы и дичи;
овощные.

Гарниры

...

Десерты

...

Прочитали? А теперь извините меня за то, что засоряю

вам мозг. Так 10—20 лет назад составляли меню столовые и рестораны советской кухни.

Для нас основная задача не просто сориентировать посетителя в меню, а сделать так, чтобы меню работало на нас и при этом было понятным и структурированным. Правильное размещение блюд в меню – это когда посетитель пришел покушать «Цезарь» и легко нашел его в меню, но в процессе просмотра передумал и заказал салат с морепродуктами и стейк.

Дело в том, что гости чаще всего не читают меню от начала до конца, а просто бегло просматривают, уделяя внимание только тем позициям, которые понравились. Зная «точки фокуса», те области печатного меню, в которые гость смотрит первым делом, мы можем расположить блюда, в продаже которых заинтересованы. Эти точки меняются в зависимости от количества страниц в меню.

В меню из одной страницы гость чаще всего сначала смотрит в центр, после скатывается глазами вниз и только после читает верх.

В меню из двух страниц гость вначале смотрит в правый верхний угол правого листа.

В развороте меню из трех страниц все происходит так: середина – верхний правый угол – верхний левый угол – нижний левый угол – нижний правый угол.

Итак, под номером 1 (место, куда наш гость посмотрит в первую очередь) нужно располагать блюда с самой высо-

кой маржой. Хорошим ходом будет выделить ярким элементом или рамкой сегмент блюд, которые вы хотите продать в первую очередь.

Также стоит помнить о том, что, как правило, человеку тяжело расставаться с деньгами, поэтому не нужно бить по больному. Располагать цену лучше не с правой стороны от блюда, как делают многие, а под описанием или по центру под названием и выходом. И ни в коем случае не выделяйте цену другим шрифтом!

180/1../что?/кого?/что здесь происходит?

Еще одним хорошим ходом будет округление «выхода»! Когда гость оценивает блюдо, выход – это один из факторов, которые он будет принимать в расчет.

Правила, выставленные управлением торговли, обязывают нас писать выход, как в рецептурах (дробно). Но мы легко можем обойти этот момент, сделав выходы дробными в оригинале меню. А те меню, которые подаем гостю, обозначить как «рекламная копия» и писать там целые числа.

Вот вам два примера:

Стейк из свинины с картофелем и грибным соусом
180/160/60/15 20,00 руб.

Стейк из свинины с картофелем и грибным соусом
415 г 20,00 руб.

Согласитесь, гораздо легче отдать 20 руб. за блюдо выходом 415 г, чем за блюдо весом 180/1../что?/кого?/что здесь происходит?....:/

Официанты при таком подходе к построению меню должны знать вес мяса, гарнира и соуса в отдельности! Если гость спросит, они должны без затруднений предоставить ему эту информацию.

А теперь описание блюда.

Описание ингредиентов должен знать в совершенстве тот, кто продает блюдо. Официант должен знать и процессы приготовления, и состав, и место происхождения продуктов. Когда мы описываем меню, мы обязаны пробудить эмоции у посетителя. Простое перечисление ингредиентов этому никак не способствует.

Также невежеством будет применять уменьшительно-ласкательные предложения! Если речь не о кафе домашней кухни.

Картофель не станет вкуснее, если его назвать «картошечкой».

Давайте рассмотрим примеры разных описаний одного и того же блюда в меню:

1) Обжаренное со специями куриное филе, сухарики пшеничные, листья салата, соус «Цезарь», томаты черри, сыр пармезан

2) Сочная курочка с листьями салата, заправленными соусом «Цезарь». Подается с сухариками и томатами, под сыром пармезан

3) Мы готовим соус для салата без анчоусов по рецепту создателя – Цезаря Кардини. Цыпленок маринуем 8 часов

и жарим всегда только по заказу, чтобы он был максимально сочным.

Третий вариант оказался максимально полезен для гостя. В нем мы развеяли миф об анчоусах, погрузили читателя в процесс приготовления, пообещали качество, «сочного цыпленка» и заинтересовали блюдом.

Это всего два предложения, и они гораздо полезнее для гостя, чем просто описание ингредиентов, которые он, скорее всего, и так знает.

Итак, применив все, про что я только что рассказал, наш дизайнер помог нам сделать по-настоящему крутое меню. Дело, конечно, было не только в описании. Новое меню просто показалось мне легким, аккуратным и его просто приятно держать в руках.



Крики, капризы и вот это вот все...

*Злоба, ненависть и жажда мести причиняют
больше вреда
твоему здоровью, чем твоему врагу.
Аид аль-Карни*

Спустя год работы в «Провансе» я начал обрастать татуировками, как чертова раскраска. Просто как-то решил сделать одну, и понеслась. Сначала грудь, потом рука, плечо и дальше. Как же все удивились, когда однажды я пришел на работу с черным вороном на весь затылок. Я просто попросил у десяти самых дорогих для себя людей описать меня одним любым словом и выбил у себя на затылке в тот же день, обнеся контуром, черного ворона. Вот так меня плющило, представляете? Мой мозг сгенерировал и заставил меня воплотить идею с тату в жизнь за пару часов, но я никогда не пожалею об этом. Теперь я буду носить тату в память об этом времени всю оставшуюся жизнь.

Но давайте я продолжу о работе. Я все же решился запустить меню ланча. А точнее это было больше не мое желание, а приказ моего управляющего, который я обязан был выполнить. Я вообще не верю в целесообразность отдельного меню ланча для нашего заведения. По мне было бы гораздо эффективнее дать всем посетителям в обеденное время

скидку на вечернее меню, чтобы обедать у нас было выгоднее финансово.

Борис обосновывает важность меню ланча при его маленькой наценке тем, что ланч может дать возможность привлечения большего потока посетителей вечером. Вроде как гости, которым у нас понравится на бизнес-ланче, захотят вернуться к нам вечером, чтобы поужинать. Но на практике все не так. Оказалось, что гости, которые у нас обедают, и те, кто посещает «Прованс» вечером, – совершенно разные люди.

Днем мы кормим преимущественно офисных работников, обосновавшихся неподалеку от нас, а на ужин к нам приезжают гости со всего города, которые могут позволить себе вечерний отдых в нашем далеко не дешевом заведении. Средний класс посетителей, который можно наблюдать в наших стенах в обеденное время, просто не может позволить себе наш вечерний ценник. Да и не готовы они прийти в заведение с целью «прикоснуться к прекрасному». Они нацелены только на то, чтобы быстро, вкусно и недорого пообедать. По моим ощущениям, в обед мы больше отпугиваем своих постоянных, устраивая такое вот смешивание целевой аудитории. Но Борису виднее. В конечном итоге он несет ответственность за ключевые принятые им же решения.

Стало быть, бизнес-ланч мы запустили.

Я долго думал над самим форматом, в котором мне было бы удобно делать обед в «Провансе». И в итоге решил, что

мы будем первым в городе заведением, которое предоставляет гостям каждый день разное обеденное меню. Сегодня мы кормим гостей драниками с поджаркой, а уже завтра мы, возможно, решим приготовить пасту с мидиями. И все это мы готовим в примерно одинаковый и довольно демократичный ценник. 2 супа, 2 салата, 2 горячих и 1 десерт каждый день меняются на мое усмотрение. Гостям нравится такой подход, да и по городу уже пошла молва о том, что в «Провансе» лучшие обеды.

Мне, конечно, сложно придумывать каждый день новые блюда. Это же нужно каждый раз писать новые технологические карты, которые нужно обсчитать для получения цены на блюдо. А кроме того, поскольку мы каждый день готовим что-то новое, мне нужно постоянно учить свою команду этому новому. Чаще всего получается так, что мои ребята никогда ранее не готовили эти блюда, и в этом для меня главная сложность.

А еще с введением такой системы обедов в нашем ресторане у меня практически полностью стабилизировались товарные остатки склада. Раньше у меня то и дело оставались лежать на складе продукты после проработок новых блюд или от старых, которые мне приходилось убирать из меню. Теперь ничего не залеживается. Если я понимаю, что у меня есть бутылка тайского соуса, которая мне не пригодится для вечернего меню, то уже спустя неделю ее у меня не будет. Я просто добавляю такие продукты в блюда обеденного

мению, и они превращаются в живые деньги. Летом мне будет особенно легко работать с такими обедами. Я без труда смогу использовать сезонные продукты, которые появляются на местном рынке всего на 2—3 недели. Мои гости смогут пробовать то, что, вероятнее всего, не скоро попробуют где-то еще. А кроме того, я смогу сделать прибыль нашего ресторана больше, просто потому что сезонные продукты во многих случаях дешевле, чем аналоги, взятые у поставщиков.

Вообще пространство для моего творчества сильно расширилось.

Однако мое здоровье начинает сдавать все чаще и чаще. Боли в спине и в груди появляются теперь каждые 2—3 месяца и длятся по 2—3 недели с небольшими перерывами.

Как всегда, по закону подлости меня начало ломать в тех условиях, когда я особенно нужен в «Провансе. Хотя у меня уже создалось такое ощущение, что у шефа успешного заведения попросту нет подходящего времени для того, чтобы отлежаться на больничном или сходить в отпуск. Во всяком случае я не помню, чтобы хоть одна неделя прошла без срочных дел, которые могу решить только я.

Сейчас я уже начал привыкать к боли и, мне кажется, научился ее подавлять каким-то внутренним волевым усилием. Во всяком случае люди на работе даже не подозревают о том, насколько мне иногда плохо. Даже когда совсем немоготу становится, я продолжаю улыбаться, потому что не хочу, чтобы они видели меня расклеивающимся. Мне ка-

жется, если я позволю себе захандрить, это сразу же навредит моей команде и семье.

Даже Верке я стараюсь не признаваться в те моменты, когда мне больно. Она сказала однажды, что любит меня по-настоящему потому, что всегда чувствует во мне опору. Не могу я допустить того, чтобы эта самая опора дала трещину.

Не всегда, конечно, получается. Иногда по прошествии интенсивного рабочего дня я, приходя домой, все же расслабляюсь и позволяю себе кривое и болезненное выражение лица. Но чаще всего этого никто не видит. В такие моменты я просто ложусь в теплую ванную и пытаюсь расслабиться, насколько это возможно. Часто теплая вода и виски помогают справиться с невыносимой болью.

И все же мое самочувствие не может не отражаться на окружающих, как оказалось.

Олежка сказал, что иногда со мной бывает просто невыносимо работать. Я просто превращаюсь в какого-то демона во плоти, когда мне особенно долго приходится терпеть боль. Я перестаю быть терпимым к людям и меня может вывести из равновесия даже какой-нибудь пустяк, который ранее я бы воспринял легко и с улыбкой.

Так, недавно к нам пришла работать стажерка Даша. Девочка оказалась очень старательной, но очень-очень медленной. Каждый раз, когда у нее выходило одновременно больше трех-четырех блюд на чеках, она начинала паниковать и суетиться. По итогу заказы готовились не быстрее, а гораз-

до медленней, чем могли бы.



Вот и сегодня она попала в ситуацию, когда вся чековая планка была увешана огромной «гирляндой» из заказов. И первые три часа запары Даша старалась не выбиваться из ритма, но потом все пошло наперекосяк.

– Даша, что с салатами на тринадцатый?! – раздраженно спросил я.

– Я готовлю. Я не знаю... минут десять еще.

– Какие к черту десять минут?! Они висят уже двадцать! Если я не увижу первый курс через пять минут, можешь считать, что сегодня работала бесплатно!

И мои слова как-то подействовали. Буквально через четыре минуты все салаты за тринадцатый стол стояли на раздаче. Только вот выглядели они так, будто их раскладывали ногами и вслепую.

– Какого черта?! Ты решила опозорить меня?!

– Но я...

– Слушать ничего не хочу! Ты оштрафована! Переделай это дерьмо! – крикнул я на Дашу и сбросил все тарелки с салатами прямо на пол, смахнув их рукой со стола.

Тут Даша не выдержала и убежала с кухни в слезах. А я почувствовал, как в воздухе повис абсолютный страх моих поваров. Мне кажется, даже Олежка боялся вставить лишнее слово.

– Олег, на раздачу. Эй, криворучки, продолжаем активней! – крикнул я и пошел с кухни в сторону раздевалки искать обиженную стажерку.

Я нашел ее плачущую в курилке. Ее уже успокаивала одна из наших официантов Алеся. Но, увидев меня, Алеся быстро и молча удалилась.

– Малая, ты можешь плакать, кричать или материться. Но делай это, пожалуйста, там, где сейчас твое рабочее место и с ножом в руке, ладно?! Я не стану тебя успокаивать! Либо ты сейчас вытираешь слезы и возвращаешься на кухню, либо переодеваешься и идешь домой. Только если уйдешь, больше не возвращайся, – сказал я и ушел из раздевалки обратно на кухню.

А через десять минут появилась и Даша. Она извинилась и стала обратно на процесс.

И в конце дня, когда боль начинала отступать, каждый раз мне было стыдно за то, как я общался с людьми. Мне кажется, если бы так, как я сегодня разговаривал с Дашей, общались со мной, я бы не стал работать дальше.

Но я ничего не мог с собой поделать. Я думаю, что если так продолжится дальше, то я просто настрою против себя всю свою команду в один из дней.

Однако в реальности все было по-другому. Люди как будто чувствовали мою боль и всегда были снисходительны. Я мог забрызгать все вокруг слюной, пока орал на своих поваров, но каждый из них уважает меня и верен мне. Из-за этого я часто чувствую себя еще более жалко. Будто маленькая капризная девочка, которой родители запрещают сделать какую-то «бляку» и каждый раз прощают из любви после того, как ей все же удастся где-то нагадить.

Почему от тебя ничего не зависит

Реальная беда приходит не с той стороны, откуда ее ждешь.

Реальная беда непредсказуема.

Говард Джейкобсон

Сегодня был вполне обычный рабочий день. Как и во многие другие дни, наш зал с утра до вечера полнился посетителями. А на конец работы, когда кухня блестела, а вечерний кофе был выпит, я, как и много раз до этого, остался один в темном зале ресторана.

Одна лампочка, горящая над барной стойкой, лист и карандаш – это все, что мне было нужно для того, чтобы написать наконец закупку на завтра. Каждый раз я начинаю делать это с утра и заканчиваю, только когда кроме меня в ресторане уже никого не останется. Так я с полной концентрацией просидел над списком до тех пор, пока в голове не сложился пазл о том, что в каком количестве мне нужно завтра заказать и к кому стоит заглянуть с утра на рынке.

И вот ни с того ни с сего мои размышления прервал включившийся в зале ресторана свет.

В этот момент я увидел, как в зал входят наши учредители целой толпой. Интересно, что это они забыли здесь в час ночи, да еще и все вместе?

При мне они никогда не собирались разом. Даже на открытие ресторана не все смогли явиться, а тут... Видимо, случилось что-то серьезное, раз они все приехали.

– Привет, Сергей, – сказал мне Дмитрий Александрович, подойдя ко мне вплотную, пока остальные пошли в глубь зала, молча покивав мне головой в качестве приветствия.

– Здравствуйте...

– Я видел по камерам, что ты здесь, и это очень хорошо. Иначе пришлось бы тебе звонить. Есть тут одно дельце. Как бы это сказать?...

– Я могу чем-то помочь?

– Да, можешь. Расскажу тебе как есть. Только не распространяйся об этом пока никому, пожалуйста.

– Хорошо, не буду...

– Отлично. Значит, смотри. Наши сраные арендодатели вышли из состава учредителей на прошлой неделе и поменяли условия аренды. Теперь наша оплата по аренде им должна быть в три раза больше, чем раньше. Мы очень хотели найти какой-то мирный выход из этой ситуации, но, кажется, нам ничего больше не остается, кроме как закрыться.

– Закрыться?! Когда?

– Да вот прямо сейчас. Завтра ресторан уже не будет работать. Поэтому собственно ты и был мне нужен. Мы сейчас будем забирать все, что стоит денег из помещения. В том числе будем увозить и оборудование. Нужно, чтобы ты помог свериться со списком. Чтобы к тебе потом не было во-

просов и не оказалось, что чего-то на кухне не хватает.

Я кивнул головой и сел обратно на стул, где сидел до этого.

Я был настолько потерян, что даже снова зачем-то взял лист закупки, который уже был мне совершенно не нужен...

Я не могу передать вам словами, какое потрясение я испытал в эту ночь. Вот так внезапно взять и закрыть успешно работающий в полную силу ресторан – это все равно что убить человека, у которого вся жизнь впереди. По-другому и не скажешь.

Вся моя работа, вся моя жизнь за прошедшие три с половиной года, кажется, перестала иметь смысл в этот момент.

Всю ночь я провел, переписывая все, что увозилось с моей кухни. А вывезли практически все, что только можно было унести. Даже электрика позвали, чтобы тот отключил оборудование, которое было запитано напрямую в сеть.

Весь наш ресторан поместился в две фуры, которые уехали вместе с учредителями в неизвестном мне направлении.



В этот день я не пошел домой. Я просто позвонил Верке и сказал, что приду только днем, потому что так нужно. Без подробностей...

В одиннадцать часов у ресторана начал собираться персонал. Кто-то из них уже знал о произошедшем, но еще не верил. А кто-то со спокойной душой, как и множество смен до этого, шел на работу, напевая то, что играло у них в наушниках.

Злоба, шок, непонимание, отчаянье, растерянность – это далеко не все чувства, которые я видел на лицах у людей.

В этот день мы с поварами пошли в одно из кафе в центре нашего города, чтобы выпить и хоть как-то привести мысли

в порядок. И мне казалось, что уже весь город знает о том, что «Прованс» больше никогда не откроет свои двери.

В первый же день я занялся тем, что нашел всем своим поварам работу в других заведениях города. Я посчитал что мой долг как шеф-повара пристроить ребят. У многих, как и у меня, есть семьи с детьми, и мне не хотелось, чтобы люди, с которыми я отработал плечо к плечу столько времени, остались без достойной работы.

Хорошо, что наличие опыта работы в «Провансе» было пропуском практически в любое место нашего города. По этой причине мне быстро удалось пристроить всех своих ребят на хорошие места в лучшие рестораны.

Во второй день я на протяжении почти десяти часов объяснялся с поставщиками, которые звонили наперебой, чтобы узнать, оплатит ли «Прованс» им последние поставки. А также сам выяснял, как сделать, чтобы мне и моим ребятам выплатили зарплаты, которые остались должны.

А уже в третий день я и сам начал получать звонки с предложениями о работе.

Как бы мне ни было жаль моей кухни и всех сил, которые я вложил в нее, мне нужно двигаться дальше. Я не верну себе работу в «Провансе», как бы ни хотел этого. А значит, нужно постараться просто отпустить все, что было...

В чужой монастырь со своим уставом

Порядок потребен лишь глупцу, гений властвует над хаосом.

Альберт Эйнштейн

Привет! Теперь я работаю в столице! Как-то все спонтанно вышло. В начале недели я узнал, что мой ресторан закрывается, а уже в конце той же недели у меня была первая рабочая смена на новом месте.

Всего мне поступило три предложения о работе. Но выбор пал именно на ресторан домашней кухни «Сырник».

Наверное, меня подкупил своей открытостью и простотой хозяин этого места. Он не руководил заведением лично, а действовал через наемного директора, но, являясь главным учредителем, пристально присматривал за рестораном.

В день моего с ним знакомства он вел меня вокруг ресторана и с гордостью показывал свои владения со всех сторон. Так, проходя вокруг здания, когда мы очутились на уровне бэка, я увидел, как двое охранников «катают» ногами лежащего на земле посетителя. Александр Иванович подошел к одному из них и сказал:

– Николай, вы не могли бы объяснять молодому человеку, что он не прав в своих действиях или словах так, чтобы этого

не видели другие наши гости?

Тогда двухметровый амбал извинился и, ударив лежащего на земле мужчину еще один раз, скрылся с напарником в дверях служебных помещений. После этого случая я понял, что попал в организацию с очень «понимающими» владельцами.

«Сырник» – заведение не новое и во многом не такое пафосное, каким был «Прованс». Но в рамках города этот ресторан успел наработать себе очень хорошую репутацию среди гостей. А судя по тому, что я о нем слышал, он еще и отличался очень высоким качеством кухни. Странно, что я не разделял мнение общественности о кухне этого места, когда оказался за кулисами «Сырника».

К слову, Олежка тоже переехал со мной. Мы с ним настолько хорошо сработались и уже настолько долго были вместе плечо к плечу, что решили и дальше продолжать работать в паре.

Последнее время в его поведении были и негативные для меня моменты, но все же он, как и ранее, в любой ситуации оставался верен мне и нашим общим принципам.

Сейчас такой крепкий напарник мне был особенно нужен. После скоропостижного закрытия «Прованса» мне практически каждый день звонили поставщики с просьбой рассчитаться по долгам за продукты, как будто от меня что-то зависело. И некоторые из них уже пообещали, что не будут работать со мной. Как будто это лично я им денег задолжал,

а не «Прованс».

Прием власти над кухней «Сырника» у меня начался с обработки последней инвентаризации, оставленной мне бывшим шефом этого заведения.

После того как я поставлю свою подпись на документе о материальной ответственности, я уже в полной мере получу контроль над всем оборудованием, инвентарем, продуктами и прочим, что было на кухне «Сырника». А с этой властью на меня ляжет и ответственность за все это.

Только вот, как оказалось, старый шеф ресторана – это та еще мразь. С первого взгляда в бланк проведенной инвентаризации я понял, что тут что-то нечисто. Уж слишком идеально выглядели цифры в отчете. Я ведь не маленький мальчик и уже, слава богу, понимаю, что на ресторанной кухне в рамках месяца, да еще и при пиковой нагрузке и огромных продажах, продукты просто не могут сойтись грамм в грамм по инвентаризации. Кухня – это не аптека. Как ни старайся, при работе «из под ножа» в загруженном ресторане ты получишь отчет с плюсами, минусами, пересортицей. А тут прямо и придраться не к чему было. Как будто не люди работают поварами, а роботы какие-то.

Увидев такой отчет по проделанному переучету, мы с Олежкой вышли пораньше в следующее же утро на кухню «Сырника» и лично, без здешних поваров, заново все пересчитали.

Оказалось, что старый шеф оставил за собой минус

по кухне аж на 8000 американских денег и надеялся передать его нам под ответственность. Но, слава богу, прошли те времена, когда я был готов доверять всем и вся и не думал мозгами, прежде чем ставить под чем-то свою подпись.

Я уж и не знаю, как «красавец» будет расплачиваться с хозяевами ресторана после своего ухода, но будь я немного менее подозрительным, и я мог остаться без зарплаты на ближайшие полгода.

Далее в первую же неделю я решил вымести весь «мусор» из своего нового дома и устроил сначала санитарный день, а после собрание с новой командой поваров, оставшейся от старого шефа.

На собрании я, как и полагается, объяснил людям, как собираюсь вести работу, чего от меня стоит ожидать в ближайшее время и что потребуется от них. А также я попросил всех поваров, не тягая кота за причинное место, как можно скорее сообщить мне, кто собирается уволиться.

К моему удивлению, хотя я и считал здешних поваров довольно расхлябанными и ленивыми, уйти захотели всего-то два человека из пятнадцати.

15 поваров на каких-то 70 посадочных мест, представляете?! И ладно бы это был ресторан высокой кухни с соответствующим кропотливым отношением к каждому блюду. Нет, для этого места здесь была уж слишком большая команда кухни. И, по моим наблюдениям, многие из них просто слонялись без дела, пока другие работают.

С новым управляющим Антоном я договорился сразу о том, что буду отвечать за каждую песчинку, которая есть на кухне, и самостоятельно принимать все решения, которые касаются моей вотчины.

Вот таким образом и «фонд оплаты труда» поваров достался на мое распоряжение.

Объективно я посчитал, что для данной кухни мне нужно всего-то 6 поваров плюс я и Олежка су-шеф, чтобы все работало на высоком и устойчивом уровне. Поэтому «ФОТ» я поделил совершенно по-другому. Уже через месяц, когда «отвалились» самые ленивые кадры на моей кухне, я пересмотрел зарплаты поваров, и они выросли на добрых 60—70%. Остальной же запас зарплатных денег я оставил в качестве премии и готов был делить на свое усмотрение.

Раньше, как мне рассказывал здешний менеджер зала, одна половина поваров здесь трудилась в поте лица, а вторая – проводила всю смену в курилке, сидя в своих гаджетах.

Сейчас же я обеспечил людям такие условия, в которых им некогда даже выбежать в туалет справить нужду. Но зато теперь их труд оплачивается на очень высоком уровне.

Также для того чтобы сплотить команду как можно сильнее и для лучшей организации всего рабочего процесса, я ввел обязательный «завтрак» для всех поваров, работающих на смене.

Каждый день мы с поварами собираемся за два часа до начала работы, готовим себе простейший завтрак, а после пря-

мо в зале ресторана за едой обсуждаем все планы на предстоящий день и общаемся на другие важные для нас темы.

И одно из самых важных для меня нововведений, которые я решил принять почему-то только в этом месте в первый раз, – непоколебимая субординация среди работников.

Никто больше не мог позволить себе назвать меня по имени. Меня называют Шеф, чего я требую от каждого в ресторане. Даже Олежка поддерживает это решение, потому что и сам понимает, как легко руководитель может превратиться в подчиненного при постоянном неформальном общении со всеми.

В общем, я подмял под себя новое место так, как только смог. Мне кажется, что все, кто остался работать со мной из старой команды «Сырника», только рады тому, что я теперь работаю здесь шефом. Люди, которые работают со мной, получают хорошую зарплату и обеспечены отличными условиями работы.

Главный минус этого заведения, с которым мне придется мериться, пока я работаю здесь, – это Антон. Мой новый управляющий то и дело пытался сунуть свой длинный нос в мою систему руководства кухней. Однако Александр Иванович требовал от него самого воспитания команды зала. С чем он, откровенно говоря, совершенно не справлялся.

Таких расхлябанных и наглых официантов я последний раз видел еще на первом месте своей работы. И у меня просто глаз начинал дергаться от нервного напряжения, когда я

видел, как они работают.

Знаете, я никогда не поддерживал тот факт, что во многих заведениях команды зала и кухни постоянно враждуют. Мне кажется, что, когда кухня и зал не в ладах друг с другом, это не может не вредить ресторану. Однако здешняя админ показалась мне абсолютной стервой. И уж совсем негодовать я начал, когда узнал, что лояльное отношение Антона к нашему админу продиктовано их любовными отношениями. Ужасно, когда люди смешивают работу с личной жизнью. Ведь это не может не вредить хотя бы одной из сфер.

Так, в один из суматошных бизнес-ланчей я наблюдал очень красноречивую картину.



Один из наглых официантов Рома протянул руку из окошка раздачи и без спроса взял нож Олежки. Вы и представить себе не можете, с какой ревностью любой повар относится к личному ножу. Взять нож повара без спроса – все равно что подкатить к девушке этого повара. Не ошибусь, если скажу, что отношение к этому поступку будет таким же. Нож – это ведь как самый верный друг. Бывает, повар не меняет нож на протяжении всей своей жизни. Лезвие уже наполовину стерто заточкой, конец лезвия обломан, деревянная ручка растрескалась и вроде бы пора купить новый. Но как же? Ведь столько вместе запар пройдено, столько порезов пальцев и заточек самого ножа перенесено. Нет. Личный нож – это святое!

Так, Рома взял Олежкин нож, чтобы порезать торт посетителей, который они принесли в честь празднования дня рождения. Официант порезал торт прямо на тарелке, с характерным звукомдвигающегося по керамике лезвия. А после он оставил нож невымытым на раздаче.

Ох, нечасто я видел, как у Олега наливаются кровью глаза. Как я уже говорил, Олежка всегда был очень спокойным и улыбчивым. Но поскольку для любого повара личный нож неприкасаемой, в этот раз Олег просто взрывался от ярости. В ту же секунду он взял свой нож и, догнав официанта уже в зале возле столика посетителей, вытер нож об его рубашку, пока руки Ромы были заняты тортом с горящими свечами. А после под шокированные взгляды гостей Олег развернул-

ся и гордо ушел обратно на кухню, пожелав всем «приятного аппетита и хорошего вечера», а также поздравив именинника.

Тогда админ оштрафовала Олежку, на что я сказал, что только я могу решать, как и в каких случаях наказывать моих работников. А она в свою очередь поспешила пожаловаться Антону о случившемся. В общем, детский сад какой-то... Стоило нашему админу хоть чем-то остаться недовольной, как она сразу закатывала истерики и шла жаловаться управляющему. А тот в свою очередь приходил ко мне, чтобы выяснить подробности ситуации.

Я никак не поддерживаю и запрещаю поварам вступать в конфронтацию с залом. И тем не менее мне и самому частенько хочется выписать какому-нибудь официанту крепкого леща. Уж больно наглые здесь для своего уровня квалификации.

И такая чертовщина между двумя лагерями нашего ресторана продолжалась целых два месяца.

Все изменилось как-то само по себе. В один момент я заметил, что Диана и Олежка стали чуть ли не лучшими друзьями. Да и официанты перестали ругаться, как собаки, с поварами на фоне доброты своего руководителя. Я, конечно, и так держал ситуацию под контролем, но определенно что-то изменилось в лучшую сторону. И я долго не понимал, пока однажды утром выходного дня, зайдя в кабинет бухгалтерии, не увидел, как Олег занимается любовью с Дианой пря-

мо на столе Антона Викторовича...

Я тысячу раз пожалел о том, что не занес списания на полчаса позже...

Теперь я знаю больше, чем должен был, а значит, невольно являюсь соучастником. Я понимаю, что если все вскроется, то Олежка больше не сможет работать со мной. Поэтому мы с ним поговорили, и я попросил у него хотя бы на работе соблюдать рамки приличия. В свою очередь Олежка объяснил, что Диана не оставила ему другого выхода... Что сказать? Кардинальный подход – трахнуть админа, чтобы улучшить микроклимат среди всего персонала. Но как есть.

Это был такой скользкий момент, при котором в самом плохом исходе мне, скорее всего, самому бы пришлось уволить своего су-шефа.

Но все обошлось... Наверное. По крайней мере спустя два месяца я снова начал наблюдать за остервенением Дианы. А Олежка переключился на новенького официанта Дашу. Олег вообще всегда, сколько я его помню, был тем еще бабником. Но для меня это не важно. Главное, что он хороший спец. Пусть так и будет.

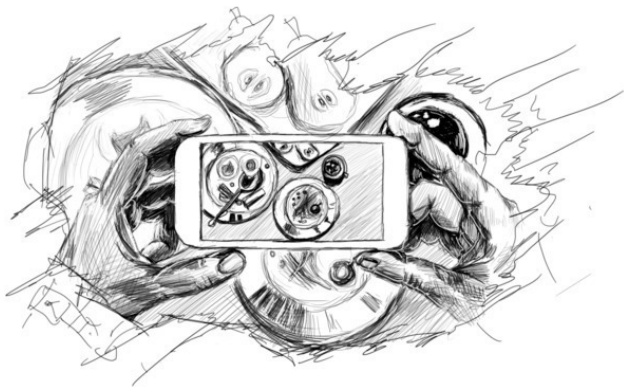
Блогеры

Собака лает – ветер носит.

Русская пословица

Обожаю блогеров. Никогда не злюсь на них, даже если дерьмо про меня пишут. Как говорится, темный пиар – тоже пиар.

Помню, когда работал в «Провансе», критику вообще на дух не переносил. И всегда искренне обижался, когда кто-то говорил, что я что-то готовлю не так.



Однажды мою кухню прилюдно высмеял один столичный критик. Написал что-то оскорбительное про интерьер, про

вид блюда, про цены... Не помню уже в подробностях, но могу сказать, что меня тогда это очень задело.

И в следующий раз этот паршивец пришел к нам, когда мы запустили сезонное меню, чтобы, как он выразился, дать нам еще один шанс.

Что же, дать он нам его и впрямь очень хотел, но, как ни старался, мы «не взяли».

Помню, как мы с Олежкой вдвоем вышвырнули его под руки за дверь ресторана. И как он что-то там визжал про суд, жалобы и про то, что к нам никто больше не придет. Эх. Вот время было!

Сейчас я уже не такой дерзкий, как раньше. Немного повзрослев, я узнал, что многие критики попросту продаются рестораторам. Причем иногда даже сами навязываются. И как только я понял, что слова многих и яйца выеденного не стоят, я перестал париться.

Что говорить, если рестораторы и сами способствуют нечестной игре. Когда я стал более публичен в рамках города и мой Инстаграм развился, мне самому начали поступать предложения «похвалить за деньги» от мелких региональных кафе.

Сейчас я уважителен к критике, если она обоснована и подкреплена фактами. Так, если кто-то говорит, что ему не понравился стейк, потому что он оказался слишком жестким на вкус, или ризотто было не доготовлено, то я обязательно проверю эти факты и разберусь в ситуации.

В отдельных случаях я, чувствуя свою правоту, вежливо объясню человеку, что такое аль дэнтэ у пасты, и, возможно, даже приготовлю новое блюдо из лояльности к своему гостю. Чаще я даже извинюсь, если не за реальный косяк, то хотя бы за то, что мы не оправдали ожидания гостя.

И если я или мои повара действительно где-то промахнулись, я обязательно извинюсь и признаю нашу ошибку. Но когда говорят не вкусно... Не вкусно почему? Не вкусно – это слишком субъективно. И если посетитель еще имеет право дать критику без объяснений, то если ты именуешь себя критиком, то будь добр, дай конкретику по факту своей критики. А если ты не можешь объяснить свои вкусовые ощущения более понятно или указать на конкретные недостатки блюда, то какое же ты право имеешь критиковать?

Эх, ладно. Во всяком случае мое мнение останется при мне, хоть ничего и не изменит. Мы все живем в мире, где большое количество подписчиков в социальных сетях автоматически дает тебе правоту в любых высказываниях.

Рестораны страдают от этого особенно сильно, поскольку все люди едят и имеют огромный опыт в этом нетривиальном занятии. Ничто так не критикуется, как еда, и не к чему не предъявляются такие жесткие требования. Потому что едят и готовят хоть что-то все.

Я вот, например, не смогу пойти к врачу и жаловаться, что меня слишком долго осматривают, даже если врач платный. Строителю я не скажу, что он неправильно штукатурит

стену, потому что я в этом не разбираюсь. А у массажиста я не потребую переделать мне массаж или сделать комплимент в качестве извинений, если мне не понравилась процедура.

В столице тяжело, конечно, игнорировать критиков ввиду их огромного количества. Нет, правда! Когда я начал работать здесь, мне показалось, что куда бы я ни плюнул, обязательно попаду в блогера или кулинарного критика.

Каждый день я читал о себе и своей кухне то лестные, то негативные отзывы. И все всегда было настолько субъективно, что со временем я просто стал игнорировать тот факт, что эти самые критики существуют. Просто, как правило, у нормального шефа и критика изначально разные взгляды на кухню. И чаще критика блогера вызвана не тем, что шеф не может придумать что-то более интересное или изящное во вкусе. Да просто не до того нам. Пока блогеры рассуждают о том, что я готовлю правильно, а что нет, я просто даю людям то, что им нужно. А одновременно с этим я зарабатываю деньги своему ресторану. А заодно и себе доброе имя среди постоянных гостей.

Некоторые ведь судят, не разбираясь в моментах. Например, тот же самый салат «Цезарь» – это заезженная во всех вариациях попса для среднестатистического столичного посетителя. Но проехав сотню километров и зайдя в региональный ресторан, ты поймешь, что твои «фьюжн» и «молекулярная кухня» никому тут не нужны. Люди из региона чаще хотят стейк из свинины и салат «Цезарь» и просто не го-

товы пока менять вкусы. В этот момент тебе уже приходится искать компромисс между тем, что хочешь готовить ты, и тем, что на самом деле продается и приносит пользу твоему ресторану.

А вообще я порядочно отношусь к любой качественно приготовленной еде. Ведь и тот самый «Цезарь» по-своему крут, если его правильно приготовить.

И если ты шеф, то тебе часто нужно выбирать: или ты выпендриваешься, или приносишь пользу ресторану. Интересно, думают ли про это местные критики, которые делают свои посты?

Не всем нам быть Редзепи и Бокюзами. Каждый занимает свою нишу. Кто-то херачит в свалке, умываясь потом с утра до вечера и собирая те самые «Цезари», потому что их посетители хотят именно этого. Потому что учредители открыли этот ресторан, чтобы зарабатывать, а не радовать свое и чье-то еще самолюбие.

Другие имеют «пятнадцать плюс» поваров в смене и могут позволить себе кормить только состоятельных гурманов. Я уважаю любую еду и любое направление. А плохих блюд, как правило, просто нет. Есть кривые руки, лень, жадность и прочее на эту тему.

Недавно нас посетил один очень громкий критик. Его слова вкратце: «Блюдо не так выглядит, не так называется, слишком дорого, долька лайма к рыбе лишняя».

В общем, дядька очень скупо прокомментировал вкус

блюды, поставив нам при этом средний балл в своей так называемой «шкале качества». Да еще и фото выбросил такие, как будто у него айфон забрали и вручили бабушкин телефон с кнопочками и полифонией.

И тем не менее такие вот «доброжелатели» имеют, как правило, самый большой охват у публики.

Что удивляться? Люди так устроены. Нам часто нравится смотреть, как кого-то поливают грязью. Так многие из нас чувствуют себя «чище». И, к сожалению, далеко не все люди смотрят дальше количества подписчиков и понимают, что «пиз... еть» про рестораны и работать в ресторане – это две большие разницы.

Однако при всем, что я уже сказал, я вижу в блогерстве и плюсы. Некоторые критики могут неплохо помочь заведению с охватом среди посетителей. Жаль только, что в некоторых случаях они делают это не во благо справедливой конкуренции...

Есть и уважаемые мной фудблогеры. Например, блогер Таня @kirilife_com.



Девушка постит рабочие рецепты, говорит как есть, не приукрашивая и не сгущая. И сама «поварит» в своих проектах. Как-то я заказывал митболы в ее фудтраке. Было очень-очень. Но это другой случай. Она ведь сама на процессе стоит и поэтому знает, что это такое.

Да и шефы уже приноровились к ведению своих соцсетей. Отлично, что теперь писать о еде начинают не только те, кому просто нечего больше постить в Инстаграм, но и те, кто в этом варится ежедневно.

Кстати, сейчас мне больше всего нравится страничка Истомина. Там всегда есть повод посмеяться и посмотреть на работу кухни с правильного ракурса.



Жаль только, что массам приятнее читать всякую чертовщину от критиков. Да и если сравнивать медийного шефа и меня на данном этапе жизни, то окажется, что тот же Виталий – повар здорового человека, а я – повар курильщика))))

И еще один аккаунт шефа, из которого я регулярно черпаю вдохновение, – — это профиль Рустама Тангирова



Его блюда из локальных продуктов – это всегда что-то совершенно новое. Я бы тоже хотел использовать только местные продукты и, когда открою свой личный ресторан, смогу

воплотить свои хотелки в жизнь. Но пока я работаю на организацию, я должен приносить ощутимую пользу своему ресторану. Продавай то, что просят люди, – обезличивающий, но эффективный путь для любого ресторана.

Поработав в столице немного, я узнал про еще одного «зверя» – консалтинг! К нему я отношусь с большим подозрением. Просто мало кто в нашей стране готов взяться за услугу помощи в открытии бизнеса обстоятельно. Как правило, все сводится к тому, что к тебе приходит якобы спец, который с умным видом ходит по твоему заведению неделю-две и ест за твой счет, при этом выдавая абсолютно логичные умозаключения, к которым ты и сам бы скоро пришел своим же умом. При этом человек получает неплохие деньги, часто не принося кардинально положительных результатов. Естественно, все преподносится под соусом «уникальности». И хорошо еще, если на вас в этот момент не наварятся, дополнительно поимев откат от поставщика оборудования либо продуктов. Да-да! И такое бывает.

Однако есть и спецы, которые действительно помогают заведениям проводить эффективные антикризисные меры. Жаль, что чаще всего ты не узнаешь сможет ли тебе помочь консалтинг, пока не попробуешь.

Вы, наверное, спросите, что же в таком случае делать молодому ресторатору, который не имеет опыта?

Все просто! Старайтесь нанимать к себе в штат хороших менеджеров. Не пожалеете денег на это мероприятие и по-

лучите команду, которая все, что вам нужно, умеет. А кроме того, не просит за каждую светлую идею дополнительную оплату и отвечает лично за то, что у вас понаделала.

Никто не рождается опытным. И чаще всего у вас не получится открыть ресторан, не наделав ошибок. Но если вы полный ноль по части ресторанки, глупо будет экономить деньги, нанимая таких же «котят» на работу.

А консалтинг и впрямь бывает полезным, когда больше просто не к кому обратиться. Только не поленитесь проверить, действительно ли эффективен тот человек, которого вы нанимаете в помощь при отладке бизнеса. Красиво навешать вам на уши могут многие, а вот реально помочь – единицы.

Как сделать свое меню эффективным

20% усилий приносят 80% результата.

Правило Парето



Вот я и стал папашей очередной раз! Второго пацана мы назвали Тимохой. И если Никита был больше похож на меня, как утверждали все, кто его видел, то Тимофей однозначно больше походил на Верку.

В этот раз вся беременность Веры протекала гораздо бо-

лее спокойно, да и с моей стороны было уже меньше волнения. Помню, как она позвонила мне, когда я был на работе, и сказала: «Я вызвала такси. Сейчас поеду в роддом».

А я ответил: «Хорошо. Если что-то забыла, напиши. И позвони, когда родишь. Я тебя люблю».

После чего я передал Вере поцелуй по телефону и, положив трубку, продолжил раздавать поварам заказы по чекам.

Сейчас моя жизнь, как в песне Макаревича, похожа на фруктовый кефир. Дома все было стабильно и размеренно. А на работе, как всегда, бурно и красочно, что тоже для меня было определенной жизненной нормой.

Столица. Я помню, как боялся, что не справлюсь или не подойду по требованиям столичных ресторанов. Думал, что не смогу угодить искушенным посетителям столицы.

Сейчас я понимаю, что заблуждался. Столица – просто большой и масштабный город. Как и в регионе, где я жил до этого, здесь были «недорестораны» и «топчики». Были как хорошие повара, так и просто нацепившие на себя корону по непонятным причинам. Да и вкусы людей были хоть и немного другими, но все же похожими по своей ментальности. Просто в столице всего перечисленного гораздо больше. И конкурентов здесь просто тьма тьмущая. Но все же мы, как и раньше, отличаемся от всех и занимаем место в топе.

«Сырник» собирает далеко не бедную публику. Как ни странно, оказалось, что концепция домашней кухни даже более близка обеспеченному искушенному посетителю, чем

среднему классу гостей.

Частенько в нашем зале сидели толстосумы в дорогих костюмах с ухоженными и красивыми девушками и поедали пельмени ручной лепки и драники.

Наверное, только сейчас я почувствовал, что наконец перерос попсу. Такая кухня привлекала меня даже больше, чем более утонченная и вылизанная европейская, в которой я работал ранее.

А еще больше всего на свете мне хотелось готовить что-то свое. Дело в том, что, как правило, концепция успешного современного ресторана в наших широтах предполагает приготовление тех блюд, которые у всех на слуху. А мне хотелось проявить себя в полной мере, позволив посетителю попробовать что-то совершенно новое.

Я часто прорабатываю новые блюда. И сейчас мой блокнот уже исписан удачными экспериментами настолько, что можно открыть с десятков ресторанов, используя мои рецепты. Но каждый раз пересматривая отчеты по продажам, я понимаю, что еще не время...

Отчеты – это наше все, когда речь идет об успешном ресторане. Многие думают, что главная работа шефа – это творить где-то там на кухне. Знали бы они, как ошибаются. За последние годы я понял, что если шеф не дружит с цифрами и не знает, как принести ресторану прибыль, а просто делает то, что ему нравится, то это плохой шеф.

Аналитика продаж и себестоимости тратит хороший ку-

сок моего времени. И только благодаря этим усилиям кухня «Сырника» сейчас прибыльна как никогда.

Расскажу подробнее об анализе прибыльности, которым занимаюсь обычно.

В 1980-х годах ученые Дональд Смит и Майкл Касанава разработали систему оценки блюд в меню на основании маржинальности и доли продаж. У них получилось четыре группы.

«Звезды» – блюда с хорошей маржой и продажами. Это фундамент хорошего меню.

«Рабочие лошадки» – маржа чуть хуже, чем у звезд, но продажи хорошие. Эти блюда нужны в меню, так как на них есть спрос. Но наценку на них нужно стараться увеличить за счет снижения себестоимости или увеличения цены.

«Загадки» – высокая маржинальность, но слабые продажи. Продажу таких блюд нужно стимулировать.

«Собаки» – блюда с плохой маржинальностью и плохими продажами. Таких блюд в меню быть не должно!

Разберем в качестве примера отчет о продажах категории «Салаты».

По отчету видно, что салат «Цезарь» – это «звезда». У него хорошие продажи и маржа.

Салат с утиной грудкой отстает в маржинальности, но также хорошо продается. И при таких продажах мы можем позволить себе немного подтянуть наценку.

Салат из овощей с сыром-гриль – это «загадка», на кото-

рой мы хорошо зарабатываем, но она слабо продается.

А салат с говядиной и белыми грибами – это «собака» со слабой маржой и продажами. Его нужно срочно убрать из меню и заменить на другое блюдо.

Для контроля своих продаж и уровня наценки необходимо анализировать отчеты о продажах хотя бы раз в месяц.

Несвоевременные корректировки при скачке себестоимости продуктов могут привести к большим финансовым потерям. Так, если у нас есть позиция стейк «Филе миньон», у которой себестоимость 7 руб., а продажная цена в меню 21 руб., то наценка на блюдо трехкратная. А в деньгах вы зарабатываете 14 руб. за вычетом себестоимости продуктов. Это еще не чистая прибыль, но по этому показателю уже можно проводить сравнение.

Допустим, наш поставщик поднял цену на говяжью вырезку, не поставив вас в известность. И наш стейк по той же технологической карте вырос в себестоимости на 1 руб. За один месяц работы мы продали 400 порций стейка и потеряли в деньгах 400 руб. У многих людей в нашей стране 400 руб. – это месячная зарплата. И это финансовые результаты всего за один месяц работы на примере только одного блюда меню. Представьте, насколько большие денежные потери мы можем понести, не отслеживая уровень наценки всех блюд меню!

И кроме такой системы оценки отчетов о продажах и себесах есть другой способ – АВС-анализ.

АВС-анализ меню – это метод, позволяющий определить наиболее значимые для заведения блюда с точки зрения продаж.

Основные преимущества АВС-анализа – это наглядность и простота понимания общей картины дел. Таким методом анализа рекомендуют пользоваться на больших временных отрезках. Например, один раз в полугодие или даже год. В отличие от предыдущего метода оценки, который нужно проводить каждый месяц.

Все дело в том, что блюда, которые появились в меню недавно и спрос на которые еще не изучен, будут часто попадать в категорию С. Просто потому, что за малый период своего существования в меню они будут иметь наименьший вклад в продажи.

Система АВС-анализа отображает собой закон Парето, в котором говорится о том, что 20% усилий приносят 80% результата. Данные анализа расшифровываются следующим образом:

А – блюда, которые обеспечивают вам 80% прибыли и обычно составляют до 20% от всего ассортимента меню.

В – блюда, которые обеспечивают 15% прибыли и составляют до 30% вашего меню.

С – блюда, приносящие до 5% прибыли и занимающие до 60% от общего ассортимента.

В этом методе оценки прибыльности и жизнеспособности меню все предельно понятно. Но я не корректирую меню,

опираясь только на АВС-анализ. Дело в том, что вы просто не можете позволить себе торговать только «Цезарем», стейками и пастой, даже несмотря на то что они делают нам максимальную прибыль.

А что до «Цезаря», пример довольно условный, поскольку в столице им уже все наелись и в меню «Сырника» я его даже не ставил. Казалось бы, в «Провансе» «Цезарь» был самым продаваемым салатом.

Если выражаться совсем просто, то АВС-анализ лучше использовать для получения максимальной информативности о том, на чем мы зарабатываем на самом деле.

Ведь, согласитесь, что салат с морепродуктами, который стоит дорого и является более имиджевой историей для заведения, скорее всего, попадет в категорию С. Просто потому, что его стоимость не способствует высоким продажам. Но это не означает, что мы должны убрать его из меню. В конце концов, мы ведь зарабатываем на нем, и у нас есть посетители, которые будут недовольны его исчезновением.

Также неправильно с нашей стороны будет оценивать блюдо только по параметру «наценка». Например, салат с морепродуктами, нацененный всего на 150%, может принести нам чистой прибыли в два раза больше, чем овощной салат с наценкой 300% просто за счет разницы в ценах на блюдо. По той причине, что в меню салат с морепродуктами стоит в два раза дороже салата из овощей, например.

Итак, ежемесячно я пользуюсь системой анализа Дональ-

да Смита и Майкла Касанавы, про которую говорилось ранее.

А сейчас давайте разберемся в том, что делать с полученными в результате данными изменениями себестоимости. Ведь ее уровень (относительно продажной цены) будет влиять на прибыль.

Если я вижу, что себестоимость блюда снизилась, я просто порадуюсь этому факту. Обычно это происходит из-за:

- смены поставщика, который предоставил вам продукт дешевле, чем предыдущий;
- уменьшения процента отхода продукта по причине получения более качественного сырья;
- смены сезонности. Например, наступило лето и овощи и фрукты стали продаваться по более низкой цене.

Однако если себестоимость выросла, то с этим фактом нужно что-то оперативно решать, если это возможно. Поставщики, к сожалению, не всегда сообщают о повышении цены на продукт. А наш не всегда бдительный бухгалтер может очень долго не обращать внимания на поднявшуюся цену.

Поставщики вообще народ хитрый. Порой даже более хитрый, чем рыночные торговцы. Так, недавно я заметил, что один из моих поставщиков обманывает меня, рандомно увеличивая цену на какие-то продукты из тех, что я у него беру, не сообщая мне об этом. Причем продукты от поставки к поставке были разными. Так, сегодня он дает мне скидку

на определенную группу товаров, а уже завтра ко мне приезжает поставка сметанки, которая стоит в два раза дороже, чем в магазине неподалеку. Засранец получает процент от продаж и прибыли, и таким образом он предлагал мне скидку, чтобы я работал конкретно с ним, а по факту скидки-то и не было.

Но все же даже такой хитрый обман дал мне полезный опыт. Теперь я всегда проверяю своего бухгалтера.

Так, когда я, проанализировав отчет, замечаю, что наценка уменьшилась, я влезаю в технологические карты и чаще всего мне удается поправить все до прежнего уровня.

Грамотно делать – это не просто урезать общий выход порции, а заменять более дорогие ингредиенты более дешевыми. При разумном подходе к пропорциям блюда я не вызову недовольства у гостя, а ресторан сохранит свою прибыль.

Однако бывают случаи, когда блюдо спасти невозможно без потери качества, а торговать им дальше не имеет смысла. Тогда такое блюдо нужно безжалостно менять либо поднимать на него цену.

Самый неразумный подход, который можно выбрать в оптимизации меню, – это уменьшение порции.

Всегда лучше убрать старое блюдо и поставить новое, чем объяснить гостю, почему сегодня он платит столько же за то блюдо, которое вчера выглядело больше.

Поверьте мне. Я знаю, о чем говорю.

Я – рок-звезда!

Жизнь – это непрекращающееся рождение, и себя принимаешь

таким, каким становишься.

Антуан де Сент-Экзюпери



Ну что ж, еще годик работы в столице, и чувствую себя просто каким-то богом общепита, а не шефом.

В этом городе есть всего два человека, которых, как и меня, знают все. И работают эти ребята в другой конкурентной линейке.

Повара выстраиваются очередью ко мне, и теперь у меня

нет проблем с подбором кадров. Кадровый дефицит? Нет, не слышал! Люди готовы работать со мной просто, чтобы получить опыт. Многие готовы впахивать даже бесплатно.

В общем, я чувствую ежедневный триумф и гордость за собственную работу.

Мою жизнь, как и раньше, отравляет только одно. Боли стали гораздо сильнее и уже практически не прекращаются. Раньше я хотя бы по ночам спал. А теперь иногда по четыре раза за ночь встаю.

Вера вроде все понимает, но все равно я вижу по ней, как ей тяжело и как она недовольна тем, что ее муж превращается в развалину.

Еще бы. У нас двое детей, и мы в городе, где у нас нет родителей или еще кого-то, с кем можно оставить наших пацанов.

А еще она начала очень резко реагировать на мою занятость. Вроде у меня, как и раньше, есть 1—2 законных выходных в неделю, когда я дома. Но практически всегда добрую половину своего выходного я провожу, отвечая на письма, звонки и сообщения в социальных сетях.

Она не понимает, что моя работа обязывает к круглосуточному контакту с некоторыми людьми.

Я предлагаю нанять няню, чтобы разгрузить ее, но она говорит, что ей не нужно. Ей нужен именно я. И для меня это какой-то персональный ад. У меня такое ощущение, что в ее понимании идеальный муж — это тот, кто будет зарабатывать

на жизнь именно тем, что уделяет ей внимание. Но такого не бывает. Мне приходится напрягаться ежедневно, чтобы удовлетворять наши растущие запросы.

Меня беспокоит, что мы слишком часто начали ругаться. Она вечно за что-то на меня обижена и чем-то недовольна, понимаете? Да и детям приходится смотреть на наши постоянные конфликты.

Вот сегодня у нас было очередное утро, когда я завел старшего в садик и сразу после этого выслушал нотацию о том, что забыл про вечерний утренняя в саду. Да какая разница, забыл я про него или нет?!

Я бы все равно не смог прийти на этот утренник. У меня сегодня вечером важный кулинарный мастер-класс для одного из местных журналов. Я просто не могу перенести такое событие.

Ай, ладно. К черту все! Я уже на подходе к «Сырнику», и мне нужно срочно настроить свои мысли в другом направлении. У меня есть всего три часа на подготовку к мастер-классу. Нужно проверить все по чек-листу. И боли, как на зло, начали опять усиливаться. Ох. Это будет сложный денек.

Хорошо, что теперь моя работа организована на самом высоком уровне. Я даже на раздаче могу не стоять, и все будет работать, как часы, представляете?

Конечно, у меня сейчас очень много занятости другого характера, но если бы я не наладил работу с чек-листами, я,

наверное, вовсе не появлялся бы дома.

Расскажу вам вкратце про них как про элемент организации работы моей кухни.

Чек-лист – это список из «точек контроля». Точка контроля в данном случае – это обозначенный понятными для работника словами результат его работы.

Чаще всего чек-листы помогают повару подготовиться к работе или сдать смену. В таком случае для поваров, работающих на разных процессах, и чек-листы будут разными. Чек-листы призваны проверить соблюдение стандартов при работе на конкретном процессе. При этом, отмечая пункты по списку, ваш повар может удостовериться в правильности своей работы.

Главное преимущество работы с чек-листами – минимизация человеческого фактора. Ведь даже самый опытный и ответственный работник может просто забыть про какую-то необходимую в работе операцию. А невыполнение этой операции – принести вред заведению.

При работе с чек-листами шеф-повару или другому ответственному за подразделение менеджеру не придется повторять сотрудникам каждый раз о необходимых операциях и надеяться на память поваров.

Правильные работающие чек-листы строятся по принципу «одна операция = один пункт в чек-листе».

Пример чек-листа рабочего дня.

Чек-лист повара

[illegible]

С 11.00 до 11.45

При приходе на работу я
отметился(ась) у охраны

1. В 11.00 я уже был(а) на кухне в чистой спецодежде

2. Я проверил(а) все свои
холодильники на предмет того, что
они включены и исправны

3. Я проверил(а) все свои продукты и полуфабрикаты. Все в нужном качестве и свежести

4. Я подготовил(а) свою станцию к бизнес-ланчу/завтраку

5. В 11.45 я отдал(а) блюда для фотографии меню ланча

б. Я просмотрел(а) сдачу смены и получил(а) всю необходимую информацию для работы (доска)
С 12.00 до 22.00

чек-листе представлена в отдельном пункте. Нельзя перегружать отдельные пункты несколькими операциями, так как это сложно для восприятия человека и задача становится размытой.

Все операции должны быть написаны в утвердительной форме. При такой формулировке работник, отмечая пункт галочкой, как бы расписывается о выполнении задачи и несет за нее ответственность.

Далее следует лично проверить реальность выполнения всех пунктов чек-листа. Нельзя давать повару список работ, с которым он попросту не справится в течение смены, в надежде, что чек-лист волшебным образом поможет ему.

Также не стоит вводить базовые чек-листы, которые будут использоваться работником изо дня в день, без предварительного обсуждения каждого пункта. Нужно пройти с работником по всем пунктам и убедиться, что он понял, что от него требуется, и в состоянии это сделать.

Когда чек-лист составлен впервые, нужно в этот же день работы собрать обратную связь и при необходимости скорректировать чек-лист.

Даже когда инструкции составлены правильно и не требуют корректировок, выполнение задач нужно регулярно контролировать. Для этого каждый день проверяйте, как ведутся чек-листы.

Сам по себе чек-лист является лишь напоминанием в доступной форме о том, что требуется от работника. Без регу-

лярного контроля этот инструмент превратится в обычную бумажку, в которой будут автоматически расставлять галочки.

Чек-листы должны быть в общем доступе у всех работников. Вам нужно либо подготовить запас распечатанных чек-листов, либо обеспечить регулярный доступ к печати для своих работников.

Чек-листы кухни чаще делятся на следующие типы.

Чек-лист рабочего дня

Составляется для каждого процесса. Представляет собой список из задач, которые нужно выполнить в течение рабочего дня – вплоть до сдачи смены. Заполняется поварами. Проверяется не только в конце работы, но и до часа пик (время, когда в ресторане планируется максимальная нагрузка по заказам).

Матрица поставщиков с ценами

Онлайн-таблица, которую ведет бухгалтерия или шеф-повар. В ней содержится список всех поставщиков с их контактами, а также продуктов с ценами на них.

В данной таблице регулярно делаются корректировки цен и пометки (у кого какой продукт нужно заказывать при необходимости). Доступ к такой таблице должны иметь люди, которые делают заявку продуктов для заведения (су-шефы или шеф-повар).

Чек-лист ведения документации

Список нормативных документов, которые нужно регу-

лярно заполнять. Часто в таком чек-листе делается календарь о прохождении поварами медосмотров с указанием дат истечения сроков. Заполняет такой чек-лист су-шеф либо шеф-повар.

Разовые чек-листы

Список задач для разового мероприятия. Например, для проведения санитарного дня или подготовки к выездному мероприятию. Такие чек-листы составляются для поваров шеф-поваром или су-шефом.

Чек-лист заготовок

Пример

Горячий цех

Супы									
Крем из тыквы									
Уха									
Борщ									
Мясо, птицы, рыба									
Бекон на карбонару нарезанный									
Стейк из свинины									
Стейк из говядины									
Утиная нога									
Стейк из лосося									
Стейк из тунца									
Сибас									
Веганский стейк									
Соусы и гарниры									
Соус терияки на утку									
Соус демиглас									
Томатный соус на веганский стейк									
Арахисовый соус									

Такой чек-лист оставляется для каждого цеха отдельно.

Представляет собой список продуктов и заготовок, которые должны быть в наличии на конкретном участке работы (холодный цех, горячий цех, раздача). Такой чек-лист заполняют повара на своих процессах.

Очень часто в заведениях такой чек-лист меняют в работе на маркерную доску, на которой су-шеф пишет маркером заготовки с вечера на следующий день. В случае замены чек-листа на информационную доску после производства заготовки она просто вычеркивается из списка или стирается, что также очень удобно.

При этом все равно должен быть в наличии общий список заготовок по цехам, чтобы старший смены ничего не забыл вписать.

Итак, как вы, наверное, поняли, главное преимущество чек-листов – минимизировать человеческий фактор.

Я вообще за то, чтобы мои повара как можно меньше думали сами. Я даже полагаю, что скоро запрещу им думать на официальном уровне, прописав каждый их «пук» на кухне. Я уже дал им достаточно инструкций, и они знают, что им нужно предпринять по пунктам в любой ситуации. Вплоть до поноса в запару!

Еще и Олежка последнее время бесит меня. Мне кажется, он позволяет себе уж слишком много. Раньше он никогда не перечил мне. А последнее время то и дело пытается в чем-то оспорить мои решения. Думаю, если так пойдет дальше, то у меня не останется выхода кроме как его уволить.

Черт, да что такое?! Я уже сижу за баром и пью кофе, а боль все сильнее и сильнее. Я же расслаблен! Обычно, когда я сажусь или ложусь, спина успокаивается. Пойду сделаю себе очередной укол. Это будет уже третий за сегодня. Любые аптечные уколы уже не помогают, поэтому один знакомый врач намутил мне рецепт на «Трамадол». Если так продолжится, то в моем распоряжении останется только «Морфин», наверное. А это уже полная Ж... Бля! Как же мне хреново.

Вот я наконец закрылся в персональской уборной и наполнил шприц обезболивающим. За последний месяц я научился ставить уколы настолько профессионально, что любая медсестра позавидует. И у меня от них уже весь зад синий. Стремное зрелище, но лучше так, чем корчиться от боли. Хотя сейчас обезболивающие помогают уже не так хорошо, как раньше. Теперь их хватает только на два часа.

Ну все! Укололся.

Вроде как меня начало отпускать, только голова немного кружится. Закрываю глаза, выдыхаю, открываю. Фух... скоро должно отпустить. Пора работать.

А на кухне сегодня, как и всегда, суета, беготня, крики и полное ощущение войны.

Я подготовил все довольно быстро, и мастер-класс провел, как всегда, на ура!

У меня в Инстаграме +50 комментариев после прямого эфира, и я чувствую, как блеск моей лысой башки озаряет

всю улицу по пути домой.



Сейчас я очень доволен собой и особенно доволен тем, что боль отступила. Нет, серьезно! Как будто ничего и не болело, представляете?

Но что-то опять не то на душе. И чем ближе я подхожу к своему подъезду, тем сильнее становится чувство какой-то необоснованной тревоги, сменяющей мое ликование.

Да и погода – полное дерьмо. Дождь валит весь день.

И вот я замерзший и промокший подхожу к своей двери и пытаюсь вставить ключ в замочную скважину. Что за?.. Почему ключ не вставляется? Какого хрена?! Я же не пьяный? Нет, все верно. Это моя квартира и мой подъезд.

Я начал звонить и стучаться, но никто не подходил. И тогда я начал бить ногой в дверь. И за дверью наконец послышались чьи-то шаги. Дверь открылась, и я увидел перед собой вместо Верки бабулю, которая сдает нам квартиру.

– Что ты тут хулиганишь? Я сейчас милицию вызову! – крикнула на меня бабка.

– Что? Что вы здесь делаете так поздно? А где Вера?

– Я здесь живу. Одна без всяких там вер? Чего нужно?!

– Вы что, шутите надо мной? Где Вера?! – испуганно спросил я, – Вера! Вера!!! Отойди, бабка! – крикнул я и отпихнул бабульку в сторону, вбежав в квартиру. Первым делом я побежал в комнату под крики бабки «Помогите! Грабят!». Но там никого не было.

Нет это точно моя квартира, но нет ни детской кровати, ни вещей, ни детей, ни Веры!

Я же не мог сойти с ума? Вот на обоях полосы, оставшиеся от фломастеров после Никитинового дня рождения. И сломанная ручка шкафчика, которую Тимоха оторвал, когда учился ходить.

– Вера! – крикнул я еще раз.

И тут я почувствовал крепкий удар по голове. Последнее, что я вижу, падая на пол, закрывающимися глазами, – мой сосед со второго этажа...

Не знаю, сколько я провел в отключке, но когда я снова врубился, меня уже поднимал с пола молодой на лицо сержант милиции. И что-то в нем было до глубины души знакомое. Я бы даже сказал, что он был очень-очень похож на Олежку су-шефа.

Щеки у меня горят знатно. Видимо, надавали мне крепких пощечин, чтобы я очнулся.

А как только я немного начал приходить в себя, меня сразу поволокли из квартиры. Вниз по лестнице и в милицескую машину.

— Где моя жена? Куда вы меня тащите? — спросил я у сержанта.

Тот усадил меня на металлическую лавку, находящуюся в кузове «бобика», и пристегнул наручниками к металлической направляющей. А после достал фонарик и начал светить мне в глаза. Да что тут происходит?

— Употреблял что-нибудь? — спросил у меня милиционер

— Я? Да нет же! Полбокала вина только! Выпустите меня!

— Ага! Чтобы ты снова к какой-нибудь бабке в квартиру ломанулся?

— Так давайте я все объясню!

— Так, закрой рот! Сейчас в участок привезем и там под диктофон все объяснишь. Понял?

А что же тут непонятного-то? Надеюсь, люди в вашем участке более умные, чем ты. Да срать вообще, кто там у вас будет. Сейчас доберусь до телефона и буду звонить Вере.

Главное, собраться с мыслями.

Черт, черт, черт! Что вообще происходит? Вера что, снова психанула и уехала с детьми к маме? А у бабули память отшибло? Она смотрела на меня так, как будто и правда видит меня первый раз в своей жизни.

И что сейчас делать?

Так, спокойно. Сейчас приеду и попрошу телефон. Зво-

нить мне запретить не могут. Держать меня тоже не за что. И почему протокол не составляют на месте? Зачем меня везти в участок?

И тут машина остановилась. Вот я и приехал, судя по всему.

Сержант открыл двери, а за ними темный густой лес. Ничего не понимаю.

– Что мы тут делаем, сержант?!

– Рот закрой и выходи! – сказал милиционер, отстегивая меня от металлической направляющей.

Я, ничего не понимая, просто встал и выпрыгнул из машины в темноту. И тут я увидел в свете фар множество силуэтов людей. И все эти люди знакомы мне.

Среди них и криворукие стажеры, которых я увольнял, и А.П., и Саня, и Юра, и!!!

Вера с Тимошей на руках и с Никитой. Все смотрят на меня с неодобрением, будто я их обидел чем-то. Я открыл рот, чтобы что-то сказать, но не могу издать ни звука.

Бам! Я почувствовал, как у меня внутри, прямо в животе, что-то очень сильно заболело. Так внезапно, что блески посыпались в глазах. Как будто что-то там копошиться и режет меня изнутри.

Я свалился на колени и почувствовал, как капли дождя стекают на мои губы.

Только дождь какой-то странный. Теплый и соленый, как морская вода... наверное. Я не знаю. Я никогда не был на мо-

ре.

– Мы тебя любим, папочка, – слышался прямо над моим ухом Веркин шепот.

Но она далеко! Как такое может быть? Вон она стоит и смотрит на меня.

Тут что-то не так. Что со мной? Нет, это не Верка. Это что-то другое. Не знаю, кто это, но это не Верка стоит там вдалеке. Нужно выбираться отсюда!

И как только я подумал об этом, в тот момент, когда сердце стучало от страха так, что я сам мог слышать удары в ушах, все вокруг начало становиться очень-очень ярким.

Пара секунд, и я увидел заплаканное лицо своей любимой.

– Привет, – прошептала Вера.

Белый потолок, белая плитка, капельница... все понятно.

– Смотри, наш повар глаза открыл! – слышался сбоку мужской громкий бас санитаря, – ты когда последний раз ел? Или повара не едят, а только нюхают?

– Сергей, ты меня видишь? – спросила у меня Вера с накатывающими на глаза слезами, – как ты себя чувствуешь?

– Все хорошо. Бошка только трещит и живот болит. Где я? Это больница?

– Да, больница. Тебя Олег в персональском туалете на работе нашел и вызвал скорую. Врач сказал, что если бы Олег двери не сломал, то ты бы...

– Все хорошо, – спокойно сказал я Верке и взял ее за руку, стараясь успокоить.

Оказалось, что я пролежал на полу в уборной стафа до самого вечера. И ни на какой мастер-класс я не попадал.

Все звонили мне весь день и пытались узнать, где я, когда мастер-класс уже начинался, а Олежка чудом сообразил, что персональская уборная не просто так занята полдня, и вынес дверь вместе с нашими ребятами. А дальше крики, скорая, и вот я тут прооперированный и с трубками в носу.

Из-за множества таблеток и уколов, которыми я подавлял боль на протяжении последнего месяца, у меня сильное отравление и внутреннее кровотечение в желудке, как объяснил мне мой врач. Говорят, что еще час-полтора и скорую было бы поздно вызывать...

Вот и добегался!

Зато теперь моя врачебная история полностью раскрыта и проверена. И знаете, что? Не было у меня никакой грыжи все это время! Точнее они есть, но, как сказал доктор, они «немые» и болей давать не могут. Тем более таких сильных. Оказывается, на протяжении всех этих лет я ходил с язвой желудка и двенадцатиперстной, о которой ни я, ни врачи даже не догадывались. А всего-то нужно было меня дообследовать до конца. Но нет же! Каждый новый врач, к которому я шел, подгонял мои симптомы под уже выписанный еще первым моим доктором диагноз. Сука, это же подумать страшно, сколько врачей меня проимели за прошедшие пять лет. Чуть не проимели!

Теперь я лежу на кровати заштопанный и мне нельзя вста-

вать, зато боли уже нет. Совсем! Только внутри немного припекает после операции.

Но плевать. Не важно теперь, кто виноват. Самое главное — я живой. И как назло, именно когда мне нельзя ничего есть и пить, меня одолевает ужасный голод.

Доктор сказал, что к такому плачевному результату, который я имею, привели не только обезболивающие, но и то, что я морил себя голодом на протяжении долгого времени. А ведь на самом деле я и не заострял на этом раньше внимания. Сейчас я понимаю, что прошедший месяц я прожил на кофе и сигаретах. Во всяком случае помню, что ел последний раз не ранее чем неделю назад. Права пословица, бывает и сапожник без сапог. Как можно забыть про необходимость что-то есть? В этом меня каждый второй повар поймет, наверное.

Время все переосмыслить

*Чем старше мы становимся, тем больше мы умнеем, и постепенно мы понимаем, что часы, которые стоят тридцать долларов, и часы, которые стоят триста долларов, показывают одно и то же время.
Стив Джобс*



Первые три дня я провалялся с трубкой, проходящей через нос, рот и мой пищевод прямиком в желудок.

Вы и представить себе не можете, какая это пытка, когда в тебя вставлен этот шланг толщиной с карандаш. Ты не можешь двигаться, пить, есть, говорить. Если хоть немного повернуть голову, то сразу же начинаются рвотные рефлексy.

И похоже, в палате, где нахожусь, я один такой счастливчик, которому вообще нельзя шевелиться. Врач сказал, что если я сделаю хотя бы одно резкое движение, швы и скобки, которые мне наложили на стенки желудка, разойдутся и мы снова поедem в операционную смотреть кошмары, вызванные общим наркозом.

Кстати, в палате кроме меня еще шесть человек. Один из них парень моложе меня, а остальные – дряхлые, но веселые старички.

Поначалу мне казалось, что радио Шансон и здешние давно не смешные советские анекдоты повлияют на мою психику гораздо сильнее, чем все прошедшие годы на кухне. Но со временем я втянулся. У меня больше нет страха за то, что на работе что-то идет не так без меня, или о том, что меня могут уволить.

Антон, конечно, тот еще урод, но я уже в слишком неподходящем состоянии, чтобы как-то повлиять на ход вещей. И уж слишком мне сейчас плевать, чтобы я обращал внимание на его слова.

Сегодня он позвонил мне по телефону, и не знаю, чего он пытался добиться этим звонком, но разговорчик получился тот еще:

– Алло. Ты когда собираешься появиться? – спросил он у меня, даже не поздоровавшись, как только я поднял трубку.

– Я не знаю. Доктор говорит, что мне как минимум месяц тут быть.

– Месяц – это долго. С кого мне спрашивать ответственность за кухню, пока тебя нет?

– Я оставил Олега за старшего. А что случилось?

– Твои повара отдали мне только что пересоленный стейк. И твой Олег доказывает мне, что мясо абсолютно нормально приготовлено.

– Антон, в другой ситуации я бы тебе сказал, что на вкус и цвет товарищей нет и лично разобрался бы в ситуации, но поскольку я нахожусь в больнице и прикован к постели, просто скажу, куда тебе нужно обратиться, с тем что ты мне только что сказал.

– И куда же?

– В задницу иди, – ответил я и просто отключил телефон.

Странный человек. Я ему никогда не нравился. Да и он мне тоже. За каждую мою даже мелкую провинность он пытался оштрафовать меня и выставлял меня в плохом свете перед всеми окружающими. Я то и дело боялся, что учредители, которые принимали меня на работу, уволят меня из-за таких вот плохих отзывов от Антона.

А сейчас срать я хотел на всех. Кажется, больничка идет мне на пользу.

И уволили в итоге не меня, а админшу. Барышню Анто-

на. Олежка позвонил мне вчера и сказал, что Диану сняли учредители за «левак». Каждую неделю в самые посещаемые дни она крада часть денег из кассы, делая отказы на отданные в течение дня чеки.

Я не удивлен этому. Многие в общепите пускают руку в учредительский карман, и она не исключение. Но, сука, как можно было поверить в то, что Антон не знал, что его женщина натягивает организацию? Никогда не поверю, что ублюдок не приложил к этому руку. И не удивлюсь, если окажется, что это он покровительствовал над ней в воровстве, а когда все вскрылось – избавился от нее, как от ненужной вещи. Два сапога пара. Она – спит со всеми у него за спиной, он – сливает ее при первой возможности, прикрывая свой зад.

Уж и не знаю, стоит ли мне возвращаться в эту прогнившую изнутри конторку?

Ладно, я все же слишком много сил вложил в этот проект. Да и кухня – сама себе хозяйка. Всегда так было. Никто не сможет влезть в мою кухню, пока я шеф.

Дни и ночи тянутся, как целая вечность, сменяя друг друга. Верка с пацанами приходят каждый день. Это, наверное, самое приятное, что тут есть. И моя мама тоже приехала меня навестить.

Я очень люблю своих родителей, но за это время, пока я лежу в больнице, по настроению Веры и моей матери я понял, что две хозяйки в одной квартире – это сложно. Но я

ничего с этим не сделаю. Все, что в моих силах, – выздороветь как можно скорее.

Скучно тут. Самое грандиозное событие, которое произошло со мной за ближайшую неделю, – к нам в открытое окно залетела бабочка. Ну и в соседней палате старик случайно включил кварцевую лампу поздно ночью, и у них там теперь все загоревшие, как после солярия.

Повалявшись так дней десять, я решил сделать хоть что-то полезное и на одиннадцатый день начал читать. Олечка принес мне много журналов на ресторанный тематику. Знал, что я люблю, засранец.

Практически в каждом из этих журналов я вижу рекламу консалтинговых ресторанных организаций и предложения о продвижении. «Мы разберемся с любыми вашими проблемами! Только заплатите! Чем больше заплатите, тем больше разберемся! Расскажем вам, что по чем». Тьфу, блин.

Сейчас очень модно учить других за деньги. Вот только людей, которые готовы не просто триндеть, а еще и при этом реализовывать, практически нет. А ведь иногда и не нужны вовсе никакие золотые идеи по развитию бизнеса. Иногда нужно просто брать и еб@шить.

Однако мне нравится постигать что-то новое. Оглядываясь назад, я подумал, что и сам могу многое рассказать и многому научить. Почему бы и нет?

В этот момент я решил сделать свой канал в Телеграмм



Я назвал его «Заметки шефа».

Написать бы еще книгу... Может быть, когда-то я и это сделаю.

Удивительно, насколько разные понятия оказались «срочное» и «важное». Как-то раз я читал про то, что чаще всего срочное никак не является важным. И вот сейчас я сам в этом убеждаюсь. Каждый день на работе я делал много срочных вещей и чуть не проимел самое важное – свою жизнь.

Месяц в больничке со старперами, погруженный в свои мысли, и ты начинаешь понимать, что все, что было важным раньше, – всего лишь мелочи, которые того не стоят. Кажется, мне нужно уделить побольше времени «делегированию», про которое я как раз сейчас читаю.

А недавно в операционную забрали пацана, который чуть младше меня, и лежал на соседней кровати. Забрали и не вернули...

Все думали, что у него «заворот кишок», потому что он не ходил в туалет и постоянно блевал. А потом медсестра сказала нам, что у него был рак и его слишком поздно обнаружили...

Жалко пацана. У него, как и у меня, молодая жена и дети есть.

После этого случая я окончательно понял, как хрупка наша жизнь и что стоит ценить на самом деле.

Шеф

*Задача лидера в том, чтобы было больше лидеров,
а не в том,*

чтобы было больше тех, кто следует за лидером.

Ральф Нейдер

Сегодня я наконец вышел из больницы. Целый месяц наедине со своими мыслями, и от меня прежнего не осталось и следа. Каждому человеку на пользу иногда остаться наедине со своими мыслями. Вот и мне довелось.

Я многое переосмыслил за этот месяц. Практически все это время я старался как можно реже брать в руки мобильный и любыми способами избегать «шума», который преследует меня все эти годы.

Нет больше ежедневных утренних звонков от поставщиков. Нет сообщений из рабочей группы о том, что нужно срочно куда-то бежать и что-то делать. Я полностью ушел в себя и понял, насколько я стал «гадким».

Когда-то я начал свой путь на кухне, чтобы быть счастливым. Мне нравится готовить, и кулинария для меня – это больше, чем просто еда. Это настоящие яркие эмоции запа-ры. Это страсть переплетающихся вкуса и аромата. И родственная привязанность к людям, таким же безрассудным и жаждущим запа-ры, как ты.

Я забыл, зачем я когда-то пришел на кухню и за что я полюбил это место. Но, оказавшись «у края», я снова вспомнил, что для меня главное и зачем я живу. Для своих деток, для Верки и для того, чтобы быть счастливым от того, чем я занимаюсь.

Бог ты мой, я не совру, если скажу, что за время, пока я валялся на больничной койке, я гораздо чаще видел Верку и своих пацанов, чем за все предыдущие годы моей не прекращаемой сумасшедшей гонки. Сейчас мне уже кажется, что все, что было ранее, какой-то странный сон. Будто жизнь до больницы – это не моя собственная история, а какой-то фильм с абсолютно другим героем в главной роли.

Сегодня я первый раз вышел на улицу, и это было прекрасно! Оказывается, просто вдыхать свежий воздух, смотреть на небо и слышать шум всего окружающего – это так круто. Практически как свежий круассан на сливочном масле, а не на маргарине, как «Цезарь» без мастика, как прекрасный «Грано» вместо местного аналога... Понимаете, о чем я? Нет? Ну да ладно.

Когда я спустился в холл больницы, возле приемной меня встречала целая толпа дорогих моему сердцу людей. Верка с нашими детишками, вся моя команда поваров, Олежка и даже Саня с Катей приехали! Это было так круто осознавать, что столько людей считают меня «своим», что я чуть не расплакался.

Я не смог усидеть дома и секунды, когда мы с Веркой при-

ехали. Как только мы переступили порог и поставили пакеты с моими больничными вещами, она посмотрела на меня и спокойно сказала: «Едь». А после улыбнулась и поцеловала меня. Видимо, спустя столько лет мне даже и говорить ничего не нужно. Она знает меня как облупленного.

Так, уже через каких-то полчаса я был в «Сырнике». Я вижу, как все счастливы и искренне рады мне, но у меня на душе сейчас другие чувства. Как только я заступил за порог кухни, меня одолела приятная и теплая ностальгия по всему, что связано у меня с этими стенами. И в то же время я почувствовал себя чужим.

Олежка – молодец. Мне не страшно было оставлять кухню на него. И теперь, когда я вижу, как безупречно здесь все работает в мое отсутствие, я не хочу возвращаться. Олегу уже давно пора расти. Я думал об этом всю прошедшую неделю и пришел к выводу, что все его последние конфликты со мной были связаны именно с тем, что он уже не сушеф. Мой друг вырос. Я смотрю на него и вижу состоявшегося и уверенного в себе шеф-повара, гораздо более готового к этой должности, чем я когда-то. Он, наверное, и сам не подозревает еще, почему ему стало некомфортно здесь. Он просто перерос, и в глубине души ему уже не терпится отправиться в свободное плавание.

Всеми мыслями отпустив «Сырник», я поднимаюсь в офис бухгалтерии и без стука вхожу.

– Добрый день, Антон, – сказал я нашему управляющему.

– Ооо! Привет. С корабля на бал? Я думал, тебя еще не будет сегодня.

– Я тоже думал, но есть одно срочное дело. Я увольняюсь.

– ...Это, наверное, самое неожиданное, что ты мог мне сейчас сказать... – сказал Антон, сделав паузу от неожиданности, – я не могу тебя отпустить. У тебя контракт на год вперед. Да и кто вместо тебя работать будет? Ты вон и так месяц отсутствовал.

– Олежка сможет. Пусть он шефом остается.

– Неее. Так не пойдет. Мне этот твой Олежка, как кость в горле, со своими капризами. Не отпущу. У тебя по контракту еще 11 месяцев. Уйдешь раньше – получишь взыскание в кругленькую сумму. В договоре все прописано.

– О как... Ладно... Зайду с другой стороны. Ты меня отпустишь, а я не скажу учредителям об откатах за поставки пива, которое мы каждый месяц списываем на порчу кегами. А все из-за того, что его не пьют в таких количествах, в которых ты его покупаешь.

– ...Это шантаж? – спросил Антон, запнувшись.

– Называй как хочешь.

– Сука ты... хрен с тобой. Пиши заявление. Зови своего Олега. Будем говорить... Как ты про пиво узнал?

– Ты сказал. Только что. Это просто догадка, которая попала в точку.

– Ну точно сука, – прошипел Антон, проглатывая комок злости.

– Да ладно тебе. Зачем тебе шеф, который работать не хочет. Все равно бы ничего хорошего из этого не вышло. Даже если бы ты меня на год контрактом придержал. Да и для тебя же безопасней, если я по-тихому слиняю. И как можно скорее, – улыбнулся я и, забрав подписанное заявление, ушел из кабинета.

А уже вечером после смены мы с поварами и официантами праздновали мою выписку в зале «Сырника».

И после очередного тоста за мое здоровье, пока все вконец не опьянели, я поднялся и попросил внимания.

– Спасибо вам всем, ребята, за то, что переживали. За то, что достойно справились, пока меня не было. И что поддерживали все время, пока я был болен. Я запомню вас как самых верных и дорогих мне людей... И сегодня мы с вами собираемся последний раз.

Тут все перестали улыбаться. Все смотрели на меня, не понимая, что я имею в виду. А я продолжал:

– Я устал от города и даже немного от работы. Нет, работу я люблю, конечно... Но что-то нужно менять. В общем... Я вспомнил, зачем я работаю шефом. С детства я всегда мечтал готовить. И пусть в последние несколько лет я немного загнал себя и часто общался с вами не так, как вы того заслуживаете, я все же люблю этот ресторан и всех вас. Вы моя самая лучшая команда.

Я решил, что уеду отсюда. Шефом «Сырника» теперь будет Олег. Прошу вас уважать его, как меня, – сказал я, под-

нимая бокал, – поздравляю, Олежка.

И тут все снова заулыбались. Все смотрели на Олега с одобрением. Даже зааплодировали и начали поздравлять. А Олег сидел смущенный и сначала даже не понимал, что случилось. Но уже через секунду поднял бокал, кивнул мне и с улыбкой сказал: «За шефа!»

И что дальше? Не знаю. Столько стран и городов на свете, где я еще не был. Нет, конечно, я не уйду с кухни. Я – шеф! И я бы не хотел быть никем другим. Но, черт возьми, я ведь еще никогда не был в отпуске. Говорят, там хорошо. Самое время проверить! И с такими позитивными мыслями я почувствовал, как в моем кармане вибрирует телефон.

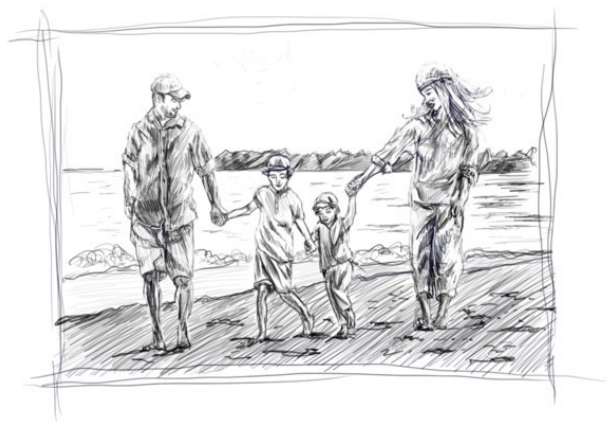
– Аленушки, – сказал я, отвечая на звонок.

– Приветствую. Сергей?

– Да. Я вас слушаю.

– Очень приятно. Меня зовут Максим. Я представляю ресторанный группу Veranda, и мы как раз ищем шеф-повара для своего проекта...

...Съездил, блин, в отпуск. Говорила мне мама: «Иди, сынок, работать поваром, работа спокойная, без стрессов, всегда сытый, в тепле...»



Подводя итоги

Ученость сама по себе дает указания чересчур общие, если их не уточнить опытом.

Фрэнсис Бэкон

Я старался сделать эту книгу не только интересным чтением и рассказом о пути шеф-повара, но и источником полезной информации для всех, кто, как и я, горит кухней и посвящает ей свою жизнь. Поэтому всю ценную информацию по главам я собрал в советы и тезисно разместил здесь.

Что нужно знать, чтобы разработать меню для ресторана

**Делайте меню максимально вписывающимся в формат заведения. Вы никогда не сможете угодить всем, а только потеряете свою индивидуальность, если попытаетесь удовлетворять все предпочтения.*

**При составлении меню представляйте себе гостя, которого хотели бы видеть в своем заведении. Учитывайте именно его вкусы в еде.*

**Проанализируйте предложение конкурентов и сделайте лучшие, чем у них.*

**Учитывайте местоположение заведения. От близости туристических маршрутов, офисных зданий, развлекатель-*

ных центров города будет зависеть ваша ценовая политика и направленность меню.

**Рассчитывайте на свои производственные возможности. Люди, оборудование и площадь кухни важны при разработке меню, которое не должно быть сложным для вашей суммарной мощности.*

**Не используйте в разработке меню сезонные продукты, если это не сезонное меню.*

**Гость – главный человек в вашем заведении. Гораздо важнее владельца или шеф-повара. Помните об этом и старайтесь отвечать вкусовым предпочтениям своего гостя.*

Советы по оформлению печатного меню

**Короткое меню упрощает выбор посетителя и уменьшает время отдачи блюд кухней.*

**Располагайте позиции, которые хотите продавать в «точках фокуса».*

**Выделяйте высокомаржинальные блюда на фоне остальных.*

**Не стоит выделять цену в меню и привлекать к ней дополнительное внимание.*

**Выход одним числом смотрится привлекательней, нежели дробный.*

**Описывайте блюда информативно, эмоционально и нетривиально.*

**Не применяйте уменьшительно-ласкательные формы*

к описанию ингредиентов.

**Используйте уникальные шрифты, подходящие к стилистике вашего ресторана.*

**Не экономьте на услугах дизайнера.*

**Используйте специальные знаки возле блюд меню, чтобы показать острое (изображение перца), вегетарианское (изображение брокколи) и др. С пояснением по каждому такому рисунку внизу меню.*

**Меню должно комфортно располагаться в руках, быть легким, не громоздким и приятным на ощупь.*

**Работайте над описанием вместе с шеф-поваром и дизайнером.*

**Дайте меню на вычитку нескольким людям, прежде чем отправить в печать.*

**Узнайте заранее «сроки старения» материала, из которого сделано ваше меню, чтобы понимать, когда оно будет нуждаться в замене. Это важно в оценке бюджета на его производство.*

**Сделайте ваше меню уникальным продолжением концепции и стиля вашего заведения. Хорошее меню будет ассоциироваться с вашим брендом, как и форма поваров и официантов, стиль оформления вашего интерьера, ваш логотип и пр.*

Анализ эффективности работы меню по отчетам продаж

**Пользуйтесь системой оценки эффективности меню Дональда Смита и Майкла Касанава в рамках месяца, а АВС-анализом – для больших периодов.*

**Без жалости убирайте «собак» из своего меню.*

**Не добавляйте больше одной «Загадки» в раздел, если у вас не ресторан авторской кухни.*

**Старайтесь увеличивать наценку «рабочих лошадок», чтобы превратить их в «звезды».*

**Грамотно делать – это не просто урезать общий выход порции, а заменять более дорогие ингредиенты на более дешевые.*

**Всегда лучше убрать старое блюдо и поставить новое, чем объяснить вашему гостю, почему сегодня он платит столько же за то блюдо, которое вчера выглядело больше.*

Итоги инвентаризации. Советы по разбору

**Большой плюс в результате инвентаризации – это хуже, чем большой минус.*

**Если вы получили минус по инвентаризации, то причины могут быть следующими:*

- ошибка в оприходовании товаров на склад со стороны бухгалтерии;*
- ошибка в списании продуктов в технологических картах;*
- работа повара без использования весов;*
- воровство;*

– неучтенные проценты отхода продуктов.

**После увольнения любого работника (сам он ушел или вы его уволили) инвентаризацию нужно провести до того, как рассчитать работника.*

**Минус по инвентаризации чаще всего возникает по вине шеф-повара либо ошибок бухгалтерии.*

**Чаще всего причина минуса кроется в ошибках технологической карты.*

Как составить хороший чек-лист и провести подготовку к запуску меню

**Перед запуском меню обеспечьте поваров и обслуживающий персонал печатной информацией по каждому блюду меню.*

**Проведите дегустацию каждого блюда и назначьте экзамен по меню для официантов до запуска, своевременно дав теоретические материалы к изучению.*

**Сделайте фотографии каждого блюда и повесьте их в поле зрения персонала.*

**Начинайте систематизировать все процессы задолго до открытия ресторана.*

**Приучите персонал к работе с чек-листами.*

**Требования к чек-листу:*

- удобный для переноски;
- понятный для восприятия;
- реально выполнимый;

- составлен с пунктами в утвердительной форме;
- составлен с пунктами в одну операцию;
- не затрагивает другие участки работы и группы операций;
- регулярно контролируется;
- в доступе у всех работников;
- корректируется при необходимости;
- ведется каждый день.

Еще больше целевой полезной информации вы найдете в моем телеграм-канале «Заметки шефа». <https://t.me/chefhelpp>



Также у меня есть личный проект, который помогает рестораторам, <https://chefhelp.by/>



Ну и если вы хотите просто понаблюдать за моими рабочими буднями, познакомиться, пообщаться и пофлудить в удовольствие, то вот вам мой инста;) @mohovtsovskitchen



Благодарность

В первую очередь я благодарю всех людей, черты которых легли в основу образа главного героя. Напомню, что шеф из этой книги – это собирательный образ. А сама книга рас-

сказывает о жизни моей и других близких мне по духу шеф-поваров, с которыми мне довелось работать вместе.

Благодарю от всей души мою любимую жену Веру и моих сыновей Диму, Никиту и Тимофея за то, что дают мне силы уверенно идти по жизни и поддерживают меня во всем. Я вас люблю, мои хорошие.

Спасибо всем поварам, с которыми я когда-либо работал и остался в хороших отношениях до сих пор. Вы для меня не только команда, но и часть семьи. Я думаю, несмотря на то что все имена персонажей изменены, многие дорогие моему сердцу люди узнали себя и вспомнили минувшие дни. Спасибо вам всем за каждую секунду, проведенную вместе плечо к плечу в горести и радости.

А также огромное спасибо, Евгений Радюк, за то, что ты помог написать мне эту книгу и воплотить в жизнь одну из целей моей жизни. Женя – это человек, который в том числе помог мне воплотить в жизнь множество личных проектов. Это и наш совместный телеграм-канал «Заметки шефа», который я советую посетить всем, кому интересна ресторанный тематика.

Моих родителей благодарю за потраченные нервы в течение всех этих лет. Надеюсь, я смогу отдать вам в полном объеме всю теплоту и любовь, которую задолжал.

И самая огромная благодарность всем моим су-шефам за то, что столько лет росли вместе со мной, страхуя тыл и переживая все трудности на нашем пути.

Александр Ворову, Максиму Довыденко и Марии Григорович отдельная пламенная буська. Вы работали подчас больше, чем я, и всегда оставались верны общей цели! Люблю вас, мои засранцы, и благодарен жизни за то, что знаком с вами!

Я очень благодарен своим боссам. Таких понимающих и профессиональных руководителей у меня не было за все годы моей работы! Спасибо за то, что у вас я могу реализовывать себя как шеф и чувствую себя частью одной большой команды!

Да вообще всем спасибо. Даже тем, кто дал мне самый негативный опыт в моей жизни. Без них мне бы не о чем было вам рассказать.

Ну и, конечно, спасибо тебе за то, что купил и прочел эту книгу. Я рад, что тебе не безразлично наше дело. Ведь наша работа – это не просто еда.