

Глава 8. Открытие бистро

Переводчик: funkey

На следующий день Гу Бай сразу же отправился в виртуальный мир. Поскольку вчера он сказал клиентам, что откроется в восемь утра, ему пришлось сначала купить и подготовить ингредиенты до их прихода.

Если бы это было в реальном мире, Гу Бай мог бы приготовить на завтрак более легкую пищу, например, белую кашу и яичные блинчики, но во Втором мире люди могут только пробовать еду, но не могут её проглотить или вызвать раздражение желудка, поэтому нет необходимости думать о том, легкая она или нет, а нужно заботиться лишь о том, достаточно ли привлекателен ее вкус для клиентов

На этот раз Гу Бай решил приготовить простые варианты блюд: ломтики пряной отварной свинины, тушеную свинину в соевом соусе и кисло-сладкую свинину.

Почему все они были простыми вариантами?

Поскольку Гу Бай не смог купить все необходимые приправы в World Mall, ему пришлось самому готовить приправы, чтобы довести их вкус до совершенства.

Помимо мясных блюд, Гу Бай также приготовил несколько вегетарианских блюд, чтобы удовлетворить запросы клиентов, которые не любят есть мясо.

Три мясных блюда, три овощных блюда и рисовая каша — вот все, что он приготовил для сегодняшнего открытия.

Учитывая, что бистро только открывается, а его расположение было не самым удачным, Гу Бай не собирался готовить много блюд, хотя вчера клиенты очень хвалили его. Если придет всего несколько человек, это будет пустая трата еды, а он был слишком беден, чтобы это терпеть.

Самое главное, у него оставалось всего 800 звездных монет, и он не мог купить больше ингредиентов, даже если бы захотел.

К тому времени, как Гу Бай подготовил все ингредиенты, было уже почти восемь часов. Он вышел из кухни, чтобы посмотреть, нет ли снаружи клиентов.

Если бы никто из вчерашних клиентов не пришел, было бы очень неловко.

- Босс, ты наконец-то появился. Я уж думал, что сегодня ты не придешь. Видишь? Я привел сюда своего друга

- Босс, уже почти восемь часов. Ломтики вареной свинины готовы?

- Босс, я привел сюда своих родителей. Я вернулся вчера и рассказал им, какие вкусные были ломтики вареной свинины, но они вообще не поверили. Поэтому я привел их сюда сегодня, чтобы они тоже могли ощутить критический удар по своим вкусовым рецепторам!

- Босс...

Как только Гу Бай вышел, его тут же окружили клиенты.

Среди посетителей он увидел много знакомых лиц, но больше незнакомцев, заполнивших весь зал. Ситуация оказалась намного лучше, чем он ожидал.

Только что приготовленных продуктов было недостаточно, так что история, к сожалению, может повториться.

При мысли об этой сцене Гу Бай не мог не вспотеть.

Конечно, очень приятно, если кому-то нравится приготовленная им еда. Но если он не сможет удовлетворить их потребности и ухудшит их впечатления от еды, это может стать катастрофой.

- Ингредиенты готовы. Я приготовлю их прямо сейчас. Пожалуйста, подождите здесь немного, - улыбаясь, обратился ко всем Гу Бай.

Его ресторанчик только что открылся, и, кроме 1000 звездных монет, выданных в качестве стартового капитала при открытии заведения, у него не осталось никаких денег. В зале не было даже столов и стульев, все стояли. Как ни посмотри, выглядело убого.

В любом случае, ему нужно было как можно скорее заработать больше денег и улучшить базовые удобства.

К счастью, вчерашние посетители не возражали. Даже если другие клиенты жаловались, то первые даже помогали им успокоиться. Поэтому все они в основном пребывали в хорошем настроении.

Гу Бай радостно вернулся на кухню, поставил сковороду на плиту, разжег огонь, налил масла и принялся обжаривать ингредиенты. Весь процесс прошел гладко и красиво. Если бы клиенты это увидели, они бы, вероятно, снова его похвалили.

Вскоре распространился интенсивный аромат ломтиков пряной отварной свинины. Клиенты, особенно новые, едва сдерживали себя, чтобы не броситься на кухню.

- Что это за запах? Такой пряный и резкий, но такой ароматный... Апчхи!

- Апчхи! Апчхи!

- О боже, босс готовит вкусную бомбу?

- Хаха... Ребята, вы наконец-то понимаете, что я чувствовал вчера. Сейчас он готовит отварные пряные ломтики свинины. Поверьте мне. Попробовав это, вы захотите проглотить свой язык.

- Я с нетерпением жду этого. Интересно, сколько он сможет сделать сегодня? Не могу дождаться, чтобы съесть это.

- Давай, я готов. Двадцать лет развития скорости рук — это только для этого момента.

Все посетители были полны больших ожиданий.

И Гу Бай не подвел их. Вскоре он наполнил две большие чаши и открыл панель управления. Там было две кнопки - предварительная продажа и продажа. Однако его уровень был недостаточно высок, поэтому горела только кнопка "Продать".

Метод продаж в ресторане во Втором мире — предварительная продажа и продажа через панель управления. Когда шеф-повар заканчивал готовить блюдо, он мог отправить инструкции на панель управления, чтобы загорелась кнопка продажи и задать количество порций, а клиенты получали информацию в зале и начинали делать заказы.

Как только ресторан достигал определенного уровня, загоралась кнопка предварительной продажи. Что касается того, были ли какие-либо другие функции, им пришлось бы ждать, пока они не достигли очень высокого уровня.

Бистро Гу Бая было слишком маленьким, а его бюджет был слишком ограничен, чтобы принимать заказы на определенные блюда. Поэтому он мог продавать только то, что он приготовил в данный момент.

Как только Гу Бай загрузил две порции вареной свинины, из зала раздался взрыв причитаний, смешанный с не полностью прикрытыми радостными возгласами.

- Хозяин, почему всего две порции? Этого слишком мало. Я даже не смог взять одну.

- Босс, есть еще? Этого далеко не достаточно, чтобы мы могли поесть!

- Отвали, ты уже схватил одну!

- Хозяин, пожалуйста, пощадите ребенка, можете сделать еще несколько порций? Я могу заплатить больше.

- Ты единственный, у кого есть деньги, да? Босс, я дам тебе двести звездных монет за каждое блюдо, дай мне десять порций!

- Я дам тебе двести пятьдесят!

- Я дам тебе триста звездных монет! Пожалуйста, обязательно оставь одну для меня, я не жадный.

Узнав, что Гу Бай находится на кухне, все посетители столпились там и кричали ему.

Он не имел ни малейшего представления о качестве блюд в других ресторанах и их стоимости. Он установил цены, исходя из стоимости закупленных ингредиентов. Порция вареной свинины стоила 100 звездных монет, а его прибыль составляла примерно половину этой суммы.

Но цена, предложенная клиентами, просто подсказала ему, что он может поднять цену гораздо выше.

- Босс такой щедрый. Такая большая миска вареных свиных ломтиков, и это так вкусно. Если бы это было в других ресторанах, это определенно стоило бы больше пятисот звездных монет. Но хозяин просит всего 100 звездных монет. Это слишком дешево.

- Именно так. Боюсь, он впервые открывает ресторан и не очень хорошо знает рыночные цены. Давайте закажем еще, иначе цена скоро поднимется.

- Даже если он поднимет цену, я с удовольствием приду еще раз. Его блюда намного лучше, чем в других ресторанах. Они определенно того стоят!

- Я тоже так думаю!

У Гу Бая не было времени думать об этом. Теперь, когда он установил цену и сегодня она не изменится, он мог считать это скидкой для клиентов в день открытия. Единственное, что он мог сделать, - это приготовить побольше блюд. В противном случае он подозревал, что группа людей снаружи взламывает кухонную дверь, в погоне за едой.

Гу Бай все утро был занят на кухне, не останавливаясь ни на секунду. Все ингредиенты для трех мясных блюд, трех овощных блюд и одной белой каши, которые он приготовил, были израсходованы, а готовые блюда были распроданы за считанные секунды после того, как их выставили на прилавок. Не смотря на это, многие покупатели все равно отказывались уходить, потому что им ничего не досталось

- Простите, что приготовил мало, ведь я не знал, что сегодня вас придет так много. Сейчас ингредиенты уже израсходованы, но завтра я обещаю приготовить больше, - объяснил Гу Бай.

- Босс, вы вчера говорили то же самое, но сегодня вам все равно не хватило для нас. У вас есть какие-то недопонимания относительно ваших кулинарных навыков? Как такая вкусная еда могла не распродаться? — пожаловался один из клиентов.

Гу Бай почувствовал удовлетворение и гордость, но все же извинился:

- Завтра я сделаю больше. Обещаю.

Как бы то ни было, после долгих уговоров он отослал покупателей, которым не удалось поесть. Гу Бай вытер холодный пот со лба и собирался вернуться в ресторанчик, чтобы выйти из аккаунта, когда краем глаза заметил человека, стоявшего в углу и пристально смотревшего на него... на бистро.

<http://bllate.org/book/12651/1121569>