

БИБЛИОТЕКА КНИГИКРАТКО

**КРАТКОЕ
СОДЕРЖАНИЕ
«ВЫСОКАЯ КУХНЯ
ДЭННИ МЕЙЕРА»**

Библиотека КнигиКратко

Краткое содержание «Высокая кухня Дэни Мейера»

Серия «КнигиКратко»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=27360726

DG Win&Soft;

Аннотация

Этот текст – сокращенная версия книги «Высокая кухня Дэни Мейера». Только самое главное: идеи, техники, ключевые цитаты.

В октябре 1985 года, в возрасте 27 лет, имея лишь огромное желание и весьма скромный опыт, Дэни Мейер открыл в Нью-Йорке свой первый ресторан Union Square Cafe, ставший впоследствии знаменитым на весь мир. Сейчас Мейер – известный ресторатор, успешный бизнесмен, руководитель крупнейшей сети ресторанов в США. «Радующие – вот основной рецепт успеха моих ресторанов и моего бизнеса», – говорит сам Дэни Мейер.

Свои первые кулинарные опыты Дэни Мейер начал проводить еще в детстве, в лагере в Северном Висконсине. Он ездил туда шесть лет подряд и научился там готовить на открытом огне. А в 12 лет получил высшую награду лагеря за успехи в

кулинарии. Вернувшись в Сент-Луис, он начал готовить для своих друзей. Банальному, давно всем известному блюду он мог придать совершенно неузнаваемый вкус, добавив какой-нибудь соус, тут же им самим и придуманный. Процесс приготовления пищи стал его хобби, захватил его так, что в десятом классе он решил брать уроки кулинарии на дому. Постепенно увлечение кулинарией стало превращаться в нечто большее, чем просто хобби.

2003 году, почти через 20 лет после открытия своего первого ресторана в Нью-Йорке, Дэнни Мейер сменил карьеру ресторатора на карьеру главного исполнительного директора компании Union Square Hospitality Group. Цель управляющей компании USHG – всесторонняя поддержка и развитие тех ресторанов, которые уже открыты Дэнни Мейером и его компаньонами, и тех, что будут открыты в будущем.

Напоминаем, что этот текст – краткое изложение книги

Дэнни Мейер «Высокая кухня Дэнни Мейера»

Мастер радушия и гостеприимства

В октябре 1985 года, в возрасте 27 лет, имея лишь огромное желание и весьма скромный опыт, Дэнни Мейер открыл в Нью-Йорке свой первый ресторан Union Square Cafe, ставший впоследствии знаменитым на весь мир. Сейчас Мейер – известный ресторатор, успешный бизнесмен, руководитель крупнейшей сети ресторанов в США. «Радушие – вот основной рецепт успеха моих ресторанов и моего бизнеса», – говорит сам Дэнни Мейер.

Свои первые кулинарные опыты Дэнни Мейер начал проводить еще в детстве, в лагере в Северном Висконсине. Он ездил туда шесть лет подряд и научился там готовить на открытом огне. А в 12 лет получил высшую награду лагеря за успехи в кулинарии. Вернувшись в Сент-Луис, он начал готовить для своих друзей. Банальному, давно всем известному блюду он мог придать совершенно неузнаваемый вкус, добавив какой-нибудь соус, тут же им самим и придуманный. Процесс приготовления пищи стал его хобби, захватил его так, что в десятом классе он решил брать уроки кулинарии на дому. Постепенно увлечение кулинарией стало превращаться в нечто большее, чем просто хобби.

≈≈

После окончания школы в 1976 году Дэнни был зачислен в колледж Trinity (Хартфорд, штат Коннектикут), получив ранее отказ из Принстонского университета и Университета Брауна. Первое полугодие он окончил с высшими баллами практически по всем дисциплинам. Это было его доказательством и руководству колледжа, и самому себе, что отказы университетов и долгое незачисление в Trinity – ошибка. Впоследствии самым сильным мотивирующим средством для него будут замечания о том, что он не соответствует какому-либо уровню.

≈≈

Практику после второго курса Дэнни отрабатывал в отделении отцовской компании Caesar Associates в Риме (сеть отелей). Эта работа стала суровой, но в то же время весьма полезной школой, где он получил очень важные уроки радушия и гостеприимства, стараясь удовлетворить запросы клиентов. Нередко они прилетали уставшие и раздраженные, и приходилось срочно налаживать с ними общение, селить их в отель, решать возникающие бытовые проблемы, завоевывать их доверие. Иногда, немного изменив официальный маршрут, он заводил туристов в один из уютных национальных ресторанчиков, где те могли полакомиться вкусной национальной едой и отдохнуть. За это он получал небольшие наличные от владельцев ресторана, а также довольно щедрое вознаграждение от туристов, благодарных за необычную по-

ездку, да и просто за то, что был с ними вежлив.

≈≈

После окончания колледжа Trinity в 1980 году Дэнни переехал в Чикаго. Там он сначала пытался сделать карьеру журналиста, потом недолго работал в телекомпании WTTW-TV. Сразу после этого принял участие в президентской кампании Джона Андерсона (оппонента Джимми Картера и Рональда Рейгана), став координатором штаба. Несмотря на то что Андерсон проиграл, этот опыт работы оказался очень полезным в плане освоения основ менеджмента. Работа координатором предусматривала руководство добровольцами, которые работали бесплатно. Единственным, чем с ними расплачивались, были идеи. Если они вдохновляли добровольцев, те готовы были работать и без зарплаты.

Позже, управляя уже своими сотрудниками, Дэнни Мейер взял за правило относиться к ним так, словно они работают у него на добровольных началах. И теперь, по истечении уже более 20 лет работы, он считает, что именно благодаря такому подходу все его сотрудники остаются в компании, потому что разделяют идеи этой компании. Он считает, что «человек с определенным профессиональным уровнем может найти несколько вариантов работы с приблизительно одинаковым уровнем заработной платы. Поэтому именно работодатели могут и должны убедить сотрудника работать именно у них, выбрав соответствующие методы стимуляции (не считая материальных)».

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.