Продолжая тему Хэллоуина, 7 способов избавить заведение от гостя

1. Забыть предупредить аллергика о мёде или орехах, непременно добавить лук и чеснок в бизнес-ланч.

2. Долго, очень долго не замечать поднятую руку гостя с меню и, само собой, не торопиться со сдачей.

3. Напутать с очерёдностью подачи блюд, не спросить о напитках. Суп ведь после салата тоже ничего, а кофе на пустой желудок и вовсе вреден.

4. Сэкономить на вытяжке. Одежда и волосы с тонким ароматом чили кон-карне недвусмысленно намекают окружающим: хороший вкус и деньги водятся.

5. Не позаботиться о нужном количестве вешалок. Поставить вешалку поближе к кухне. Ну а дальше вы знаете, читайте п.4.

6. Вести себя как старый знакомый. Не стесняться заглядывать в глаза наклоняться поближе, принимая заказ. Личное пространство? Нет, не слышал.

7. Настойчиво спрашивать "Вам всё понравилось?", рассматривая ботинки или стены.