

Об авторах

Майкл Гарви (Michael Harvey) некогда был чистым и наивным юношей из Бруклина — пока не попал под влияние злой силы, известной как ресторанный бизнес. Начав работать официантом в курортном городе Поконос (штат Пенсильвания), он скоро почувствовал, как новая работа разъедает его душу, и полностью отдался новому влиянию, будучи по натуре мазохистом. Гарви стал пробовать себя в других ролях, работая то барменом, то официантом в ресторанах экстра-класса. Он даже нашел время, чтобы работать волонтером на благотворительной кухне *Marist Brothers* в городе Эзопус, штат Нью-Йорк (занимаясь приготовлением пищи для инвалидов, одиноких детей и взрослых). В 1994 году он вернулся в Нью-Йорк, чтобы сотворить какое-нибудь зверство, и стал менеджером в заведении под названием *Mumbles*. Побывав в других заведениях и все разнохав, Майкл стал менеджером в знаменитом ресторане *Oyster Bar*, что на нижнем этаже вокзала *Grand-Centrel* (владелец — известный ресторатор Джерри Броуди (Jerry Brody)).

Oyster Bar был настоящим дивом для не очень опытного (тогда) менеджера. Гарви воспользовался преимуществами новой работы (в частности, винным погребом) и получил сертификат *sommelier*. Он был членом команды менеджеров, которая занималась восстановлением ресторана в 1997 году, после сильного пожара. В 1997 году Гарви стал главным менеджером, а в 2000 — президентом. Сейчас, помимо непосредственного руководства *Oyster Bar*, Гарви занимается франчайзингом концепции. Он организовал первую франшизу в Токио, в другой культуре и на другом конце света. Одновременно он работал над своей книгой. Когда книга выходила из печати, объем продаж франшизы превысил запланированные результаты на 100 процентов. В настоящее время Гарви проживает в Лонг-Бич, штат Нью-Йорк, со своей прекрасной (и понимающей) женой Вики, а также их прекрасной (до абсурда) дочерью Торренс.

Хезер Хес Дизмор (Heather Heath Dismore) — ветеран как ресторанного бизнеса, так и издательского дела. Она издавала такие книги, как *Indian Cooking For Dummies*, *Cooking Around the World All-In-One For Dummies*, *The Parents' Success Guide To Organizing*, *The Parents' Success Guide To Managing a Household*, а также *Low-Carb Dieting For Dummies*. Эта книга — пятая из ее опубликованных работ.

Хезер — выпускница университета Де По (DePauw) в Гринкасл, штат Индиана. В Денвере, штат Колорадо, где она поступала на юридический факультет, Хезер начала работать в ресторанном бизнесе. Она быстро дошла до менеджера в таких известных в Соединенных Штатах сетях ресторанов, как *The Italian Fisherman*, *Don Pablo's Mexican Kitchen* и *Romano's Macaroni Grill*. Она руководила открытием 15 новых ресторанов и разработала системы обучения персонала и закупок, которые использовались в многочисленных ресторанах как золотой стандарт. Сейчас она живет в Миссури, вместе с мужем Эндрю Дезмором, одним из соавторов этой книги, и двумя дочерьми. Семья для Хезер — это первая любовь, вдохновение и никогда не иссякающий источник новых идей.

Эндрю Дизмор (Andrew Dismore), один из самых известных шеф-поваров кейтеринговой индустрии, в 2003 году присоединился к маркетинговому агентству *Noble & Associates*. Он собрал массу восторженных отзывов критиков и добился национального признания в качестве корпоративного исполнительного шеф-повара и главного менеджера (Corporate Executive Chef/General Manager) чикагской компании *Calihan Catering, Inc.*

За те пятнадцать лет, которые Эндрю провел в кейтеринговом бизнесе, он приобрел профессиональный опыт и квалификацию, равных которым нет. Его послужной список уникален своими контрастами. Эндрю готовил банкеты на более чем десять тысяч персон; разрабатывал очень рентабельные операции, обслуживая более двухсот тысяч клиентов в течение трех недель; руководил организацией более двух с половиной тысяч мероприятий ежегодно и воз-

главлял обслуживание таких спортивных событий мега-масштаба, как Индианаполис 500 (конные бега), Брикъярд 400 (конные бега), финальные игры Национальной студенческой спортивной ассоциации, теннисный турнир RCA и Формула-1. Он участвовал в открытии более чем 20 ресторанов и лично разработал 12 новых ресторанных концепций (food service concept). В то же время Эндрю занимался кейтеринговым обслуживанием небольших, закрытых событий для политической, социальной и кулинарной элиты Соединенных Штатов и не только.

Посвящения

Майкл Гарви. Посвящаю эту книгу Пэт Тиллмен (Pat Tillman), настоящей героической американке.

Хезер Дизмор. Моим самым любимым: Энди, Райли и Люси. Вы моя самая большая радость и источник вдохновения.

Эндрю Дизмор. Посвящаю эту книгу Хезер, любви всей моей жизни, моим прекрасным дочкам, и памяти отца, который научил меня честно трудиться.

Благодарности авторов

Майкл. Благодарю те коллективы, большие и маленькие, с которыми мне пришлось работать за годы моей карьеры — за то, что в окопах они стояли рядом, плечом к плечу. Благодарю Джерри Броуди (Jerry Brody) за то, что доверился интуиции и дал мне шанс. Благодарю Марлен Броуди (Marlene Brody) за то, что продолжала предоставлять мне возможность работать. Благодарю ночного менеджера за то, что распахнул для меня дверь в будущее. Благодарю Крэга Гаррисона (Craig Harrison) за то, что он был добрым и понимающим шеф-поваром — хотя и не упустил случая надрать мне задницу. Благодарю Джонатана Янга (Jonathan Young) за то, что научил меня смеяться, когда я падал (что я до сих пор и делаю). Благодарю Трейси Боггьер (Tracy Boggier), Майка Бейкера (Mike Baker) и персонал издательства *Wiley* за то, что они были столь терпеливы с нами и не очень сильно нас ругали. Благодарю Дэйва Маццорана (Dave Mazzogana), прекрасного рецензента. Благодарю поставщиков вина за то, что взялись за опасное дело и стали обучать меня своей премудрости и не изводили меня. Благодарю мою мать за то, что подарила мне первую книгу из серии ...для “чайников”. Благодарю Хиро Нагано (Hiro Nagano), Аи Ито (Ai Ito), Ишии Хидео (Ishii Hideo), Мастера Тода (Master Toda) и весь персонал *WDI* за то, что показали мне то, что я показал вам. Благодарю Марка Абрахамсона (Mark Abrahamson) за то, что рассказал случай с крысой. Благодарю Дона и Дебби Рихтер (Don & Debbie Richter) за то, что поставили меня за стойку бара и обучали меня. Благодарю Остина Пауэра (Austin Power) — за то, что показал мне, как можно сделать обслуживание столиков увлекательным занятием, а также моих соавторов за то, что не давали мне спать до поздней ночи и заставляли вспоминать разные случаи. Благодарю свой нынешний персонал за то, что позволил мне пережить еще один трудный год. Благодарю Вики за то, что не ложилась спать и ждала меня так много ночей.

Хезер. Особая благодарность Майку Бейкеру, “сверхъестественному” редактору проекта, который сохранил проект на плаву, — вопреки закону Мэрфи, эпидемии гриппа и проблемам со связью межконтинентального масштаба, а также всему остальному персоналу издательства *Wiley*, благодаря которым успешно вышла эта книга, — включая Дайан Стил (Diane Steele), Джойс Пеппл (Joyce Pepple), Кристин Кокс (Kristin Cocks), Трейси Боггьер, Тину Симс (Tina Sims), Холли Гастинеу-Граймс (Holly Gastineau-Grimes), Дженнифер Эрлих (Jennifer Ehrlich), Кристи Бекк (Christy Beck) и многих других работников, которые работают за кулисами, в редакторском и издательском отделах. Спасибо за то, что у нас была возможность поработать с самыми лучшими представителями издательского бизнеса. Благодарю Дэйва Маццорана за прекрасную техническую рецензию. Спасибо, что не давал нам расслабиться! Благодарю Майкла Гарви, который умудрился совмещать работу над этой книгой, управление заведением на 500 мест, открытие нового ресторана на другом конце мира и проживание в нью-йоркском пригороде. Наконец, благодарю свою чудесную семью — за терпение и поддержку во время бесконечной работы над книгами.

Эндрю. Спасибо моей семье за любовь, поддержку и очень заслуженные пинки под зад. Я искренне благодарен всем тем, без чьей помощи эта книга так бы и осталась лежать в кладовке и не попала бы на стол: шеф-поварам Доминику Менна (Dominic Menna), Скотту Бриттингему (Scott Brittingham), Чарли Троттеру (Charlie Trotter), Дэйву Маццорана, Тодду Роджерсу (Todd Rogers), Френку Терри (Frank Terry), Габриелю Вити (Gabriel Viti), Дэвиду Дениельсону (David Danielson), Майку Кенслеру (Mike Cansler) и всему персоналу компании *Calihan*. Особая благодарность шеф-повару Тони Хенслитс (Tony Hanslits), чья неустанная преданность качественной пище остается для меня источником вдохновения.

Я в особом долгу перед Куртом Лейером (Kurt Layer). Вы — звезда кейтерингового бизнеса! Я никогда не смогу передать вам, как много я от вас перенял и как часто я вас вспоминаю. Особая благодарность Бобу Ноублу (Bob Noble), Джуди Сайп (Judy Sipe) и всему остальному персоналу *Noble & Associates*. Мне еще не доводилось работать с более целеустремленными, понимающими и преданными своему делу профессионалами. Для меня большая честь быть членом вашей команды.