



Hace mucho calor en la cocina de Ruth's Chris. La cocina tiene 24 personas y 4 hornos, y todos los hornos tienen 8 quemadores y 2 freidoras. Hoy, 23 de diciembre, la cocina es una locura. Muchas personas están corriendo entre las estaciones- los hornos, el asador, las freidoras- y las personas llevan platos pesados con mucha comida.

Uno de ellos se llama Miguel. Miguel es del estado de Jalisco, México, y ha estado trabajando a Ruth's Chris por 6 años.

Miguel grita: "Lucas! ¿Cuánto tiempo para la mesa 56?"

Él responde: "¡4 minutos para la carne de res!"

"¿4 minutos? ¡Muy bien, Lucas! Dime cuando la carne está lista."

Lucas sonríe, y él resume su trabajo en frente del asador. Lucas es del estado de Washington en los EE.

UU. y él ha estado trabajando a Ruth's Chris por 4 años. Ahora, Lucas está muy cansado porque son las 8 de la noche y él está ocupado con su trabajo.

El servicio de esta noche no tiene grandes problemas, y los otros trabajadores están trabajando bien. En 2 horas, el gerente va a cerrar el restaurante para los clientes nuevos, y después de eso, el servicio va a estar muy fácil.

"¡No quiero hacer el trabajo de Truk! Ya tengo trabajo importante en mi estación, y Truk está muy grosero cuando yo necesito ayuda." grita Samantha, una cocinera en la estación de las tapas.

Miguel súplica Samantha: "¡Pero Samantha, la estación de Truk está muy ocupada ahora, y su estación no tiene más de 5 billetes! Ayúdame, Samantha. Ayuda Truk, por favor. Su trabajo es más importante que el trabajo de su estación ahora."

"¡No! ¡Esto es una mierda! Mi estación estuvo muy ocupada más temprano, y no necesité ayuda. No voy a ayudar Truk. ¡Salgo ahora!"

Miguel pone su cara en sus manos. Lucas está muy enojado.  
"¿Por qué ella puede salir cuando el servicio es difícil? ¡Cabrón!"

Miguel y los otros empleados están de acuerdo.  
Miguel dice: "¡Chicos! ¡Escúchame! Necesitamos un cocinero en la estación de tapas. ¡El servicio es más difícil de más temprano, pero podemos completar nuestro trabajo si trabajamos juntos!"

Todos los empleados gritan y sonríen, entonces resumen su trabajo con más energía y entusiasmo. Lucas ayuda Truk con su trabajo, y el gerente trabaja en la estación de tapas. Al final

del servicio, los empleados están exhaustos, pero el gerente da a los cocineros una prima de \$100.

El gerente dice: “El secreto fue comunicación y paciencia, chicos. ¡Disfruta su navidad!”