

Restaurant Empire

PORADNIK DO GRY



Nieoficjalny poradnik GRY-OnLine do gry

Restaurant Empire

autor: Jacek „Stranger” Hałas

GRYOnline.pl

Copyright © wydawnictwo GRY-OnLine S.A. Wszelkie prawa zastrzeżone.

www.gry-online.pl

Prawa do użytych w tej publikacji tytułów, nazw własnych, zdjęć, znaków towarowych i handlowych, itp. należą do ich prawowitych właścicieli.

SPIS TREŚCI

Wprowadzenie	3
1. Start - wybór restauracji	4
2. Start – szczegółowe ustalenia	6
3. Wystrajanie restauracji – toalety	7
4. Wystrajanie restauracji – kuchnia	10
5. Wystrajanie restauracji – stoliki	16
6. Wystrajanie restauracji – dekoracje i elementy zewnętrzne (upgrade’y)	18
7. Wystrajanie restauracji – oświetlenie	21
8. Personel – szefowie kuchni	22
9. Personel – reszta	25
10. Potrawy – wybieranie przepisów, napoje	29
11. Potrawy – zdobywanie nowych przepisów, ulepszanie istniejących	34
12. Potrawy – ustalanie cen w menu	36
13. Pożyczki, reklama	38
14. Metody obcinania kosztów	40
15. Problemy – skargi klientów	41

Copyright © wydawnictwo GRY-OnLine S.A. Wszelkie prawa zastrzeżone.
Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione bez pisemnego zezwolenia GRY-OnLine S.A. Ilustracja na okładce - wykorzystana za zgodą © Shutterstock Images LLC. Wszelkie prawa zastrzeżone. Zgoda na wykorzystanie wizerunku podpisana z Shutterstock, Inc.

Dodatkowe informacje na temat opisywanej w tej publikacji gry znajdziecie na stronach serwisu GRY-OnLine.
www.gry-online.pl



Wprowadzenie

Na początek kilka słów wyjaśnienia. „Restaurant Empire” nie jest trudną strategią. W starciu z takimi „gigantami” gatunku jak „RollerCoaster Tycoon”, „Industry Giant II” czy też „Capitalism II” wydaje się bardzo prosty. Jest jednak wiele elementów, którą mogą Ci, Drogi Graczu, przysporzyć trochę problemów. I to właśnie na nich postaram się skupić. Będę chciał uwypuklić tradycyjne problemy wynikające z prowadzenia restauracji, niezależnie od tego czy pojawią się w trakcie rozgrywania kampanii czy też Sandboxa. Od razu chciałbym jednak zaznaczyć, iż to właśnie na tym drugim trybie zabawy skupię swój poradnik. Nie tylko pozwala on na niemal dowolny start (nie jesteśmy ograniczeni „rodzinną” restauracją), ale i zawiera w sobie niemal wszystkie aspekty kampanii singleplayer. Oczywiście informacje będą podawane w taki sposób, aby także i te osoby, które chcą nacieszyć się przygotowanymi przez autorów misjami mogły znaleźć coś dla siebie.

Poradnik został opracowany na podstawie anglojęzycznej wersji gry. Dla ułatwienia dołączyłem więc liczne screeny, które powinny pomóc w zorientowaniu się w trudnym słownictwie (szczególnie przy nazwach przypraw :-)).

Najwięcej informacji znajdą tu dla siebie osoby, które nie grały w takiej strategii jak „Hotel Giant” czy „Pizza Connection 2”. W moim przekonaniu „Restaurant Empire” łączy ich wybrane cechy. Jeśli więc z tamtymi produktami radziłeś sobie bezproblemowo to i tu nie powinieneś mieć żadnych kłopotów.

Tekst postanowiłem podzielić na kilkanaście punktów. Sądzę, iż taka forma prezentacji cennych porad i podpowiedzi będzie prostsza do przyswojenia niż odrębne wgłębianie się w każdy większy element rozgrywki. Wszystko to zostało skonstruowane w taki sposób, iż zaczniesz od najbardziej oczywistych podstaw jak wybór restauracji czy też sposób jej zabudowy a skończysz na skomplikowanych czynnościach mających na celu wyciągnięcie z klientów możliwie jak największej ilości gotówki przy jednoczesnym zachowaniu płynności finansowej. A więc – zapraszam do lektury a następnie właściwej gry.

Uwaga! Poniższy poradnik opisuje cechy gry już po zainstalowaniu łatki (patcha) w wersji 1.14. Jeśli więc go nie masz to radziłbym jak najszybciej się w niego zaopatrzyć (polska wersja powinna go już mieć). Nie tylko pozwala to na usunięciu kilkunastu nieprzyjemnych bugów, ale i otwiera przed graczem kilka nowych możliwości.

1. Start - wybór restauracji



UWAGA! Zanim przystąpisz do właściwej zabawy (czy to w trybie Sandbox czy też w kolejnych misjach kampanii) koniecznie zapoznaj się z dołączonym do gry tutorialiem. Wyjaśnia on wiele podstawowych spraw a także pozwala na zaznajomienie się z interfejsem. Co prawda o tych rzeczach można poczytać w instrukcji obsługi, ale nie ma to jak wypróbować wszystkiego samemu, nie sądzisz :-)? Proszę też nie liczyć na to, że poniższy poradnik będzie zastępstwem takowej instrukcji dla osób korzystających z kopii legalnych inaczej :-)

Pierwsze okno, które ujawia się po rozpoczęciu zabawy polega na wybraniu kilku najważniejszych rzeczy. Zdecydowanie najistotniejsze jest wybranie specjalizacji dla prowadzonej przez siebie restauracji. Masz do wyboru kuchnię francuską, włoską oraz amerykańską. Trochę inaczej jest w przypadku kampanii. Wtedy jesteś zmuszony do prowadzenia francuskiej restauracji. Dopiero w trakcie gry pojawią się inne kuchnie w postaci prowadzenia kolejnych biznesów (równoległe ze startowym lokalem).

Restaurację francuską polecam tym, którzy dopiero zaczynają swoją przygodę z „Restaurant Empire”. Oczywiście dobrze by było trochę pograć na dołączonej kampanii, tak aby osobiście ją bliżej poznać. Kuchnia francuska (w grze) wyróżnia się przede wszystkim mnogością ciekawych przepisów. Wśród nich można dostrzec zarówno te przeznaczone dla wszystkich jak i bardzo wykwintne potrawy, na które stać tylko nielicznych. Słowem, sprawdza się ona w niemal każdej sytuacji. Szczegóły odnośnie wybierania najlepszych przepisów znajdziesz w dalszej części poradnika (punkty o wspólnej nazwie Potrawy).

Restauracja włoska jest nieznacznie trudniejsza do prowadzenia a to dlatego, że większość przepisów (w zasadzie tylko poza pizzą, która, tak jak w prawdziwym życiu, kosztuje niewiele i stać przez to na nią niemal wszystkich) wymaga wyłożenia sporych nakładów finansowych. Konieczność zaserwowania luksusowych potraw ma oczywiście swoje dobre strony, bo w końcu na każdym sprzedanym talerzu zarabia się znacznie więcej, ALE nie jest to rozwiązanie pozbawione wad. Najgorzej jest na samym początku. W „Restaurant Empire” istnieje wiele zależności. Szczegółowo opiszę je później. Teraz powinieneś wiedzieć tylko tyle, że wszystko powinno być zgrane. Jeśli więc stawiasz na luksus to musi on obejmować wszystko – wystrój restauracji, potrawy czy też odpowiednio wyszkolony personel. Zdecydowanie się na włoską restaurację prawie na pewno będzie się wiązało z ogromnymi stratami przez kilka pierwszych miesięcy prowadzenia działalności. Dobrze by było mieć już jakieś doświadczenia z kuchnią francuską, aby zbyt szybko przez to nie zbankrutować.

Restauracja amerykańska to coś dla tych, którzy od razu lubią rzucać się na głęboką wodę (albo dostatecznie dobrze poznali „Restauranta” i podobne gry :-)). Podstawowy problem tej kuchni to zainteresowanie odpowiednio dużej liczby osób. Kuchnia amerykańska w głównej mierze opiera się na junk-foodzie. Potrawy te przynoszą znikome zyski, bo po pierwsze ich wyprodukowanie jest droższe od najtańszych posiłków z Francji czy Włoch a po drugie nie mogą być sprzedawane po zbyt wysokich cenach, bo nikt się na nie zdecyduje. Kolejny istotny problem to brak solidnych, luksusowych potraw. Jeśli więc zamierzasz założyć amerykańską restaurację to powinieneś się liczyć z tym, że będzie ona wyglądać jak popularne molochy zza oceanu – będzie oferowała stosunkowo kiepską jakość usług w celu zmaksymalizowania niespecjalnie dużych zysków. W przypadku takich restauracji utrzymanie wysokiego poziomu zadowolenia odwiedzających graniczy z cudem. Nie dość, że muszą oni siedzieć w tłoku to na dodatek cały wystrój (obsługa, sama restauracja) musi pozostawiać sporo do życzenia (inaczej zbankrutujesz przez comiesięczne koszty utrzymania sprzętów).

W tym miejscu warto by było zaznaczyć o jednej ważnej rzeczy. Wybór danego rodzaju restauracji (tzn. jej lokalizacji) nie powoduje, iż jesteś w stu procentach ograniczony do potraw wywodzących się wyłącznie z danego państwa. Co to to nie, gra umożliwia a wręcz zachęca do korzystania z przepisów uniwersalnych, czyli takich, które są popularne wszędzie (np. pizza, hamburger, spaghetti). Szczegółowo wszystko to opiszę w punktach od 10 do 12 (Potrawy).

Wybór szefa kuchni odgrywa niestety mniejszą rolę, ponieważ na samym początku nie masz wpływu na to jakimi umiejętnościami ma on dysponować. Oczywiście wszystko to ulega zmianie w trakcie gry. Na rozwój umiejętności szefa kuchni wpływa wiele czynników, m.in. częstotliwość wypiekania danego przepisu, uczestniczenie w zawodach w pieczeniu czy też zakupywanie podpowiedzi od osób odwiedzających restaurację. Musisz się jednak liczyć z tym, że na starcie zawsze masz do czynienia z osobą zupełnie zieloną, która dopiero stopniowo będzie się przyuczala do zawodu. Identycznie jest w przypadku kampanii.

2. Start – szczegółowe ustalenia



Okno to nie odgrywa już tak istotnej roli jak poprzednie. Najważniejsze pole to dobór miejsca, w którym wystartujesz ze swoją pierwszą restauracją. Masz do wyboru po jednym mieście z każdego z państw, którego przepisy możesz przygotowywać. Ja osobiście radziłbym wybrać aglomerację związaną z kuchnią, którą się wcześniej wybrało (np. jeśli wybrałeś kuchnię francuską to załóż restaurację w Paryżu). Zapewni to stabilne przychody, ponieważ klienci zawsze wolą chodzić do restauracji, w których mogą znaleźć swojskie potrawy. Oczywiście nic nie stoi na przeszkodzie, aby wybrać inaczej aczkolwiek wtedy musisz skupić się na przepisach uniwersalnych (opis w punkcie pierwszym).

W dalszej części gry gdy będziesz mógł sobie pozwolić na zakupienie innych restauracji. Sytuacja nie ulega wtedy jakimś drastycznym zmianom. Pamiętaj, aby przez cały czas serwować przede wszystkim potrawy związane z daną narodowością.

Wartość startowego kapitału nie odgrywa już tak istotnej roli. Jest to w zasadzie uzależnione wyłącznie od tego na jaki poziom trudności zamierzasz się nastawić. Ja osobiście polecam wybrać 1,5 lub 2 miliony dolarów. W zupełności wystarczy to na wystrojenie średniej wielkości restauracji, zatrudnienie personelu i przetrzymanie kilku pierwszych miesięcy zanim zdobędzie się stałą klientelę.

Zupełnie inaczej jest w przypadku kampanii singleplayer. Tam trzeba się liczyć z każdym dolarem i niejednokrotnie balansować na granicy bankructwa. Tyczy się to przede wszystkim ilości i jakości zastosowanych sprzętów oraz kwalifikacji personelu. Musisz znaleźć kompromis. Szczegółowe informacje znajdziesz w kolejnych punktach.

Sam wygląd zewnętrzny restauracji nie odgrywa natomiast większego znaczenia. Jedyna różnica polega tu na tym, iż w przypadku wybrania różnych dekoracji zewnętrznych będziesz mógł zakupić inne upgrade'y dla restauracji. Nie powoduje to jakiegokolwiek wpływu na reakcje klientów, przynajmniej nie teraz ponieważ same elementy rozbudowy restauracji (upgrade'y) powodują już zwiększenie określonych współczynników (głównie Decoration).

No dobrze, restauracja wybrana, możesz więc przystąpić do przygotowywania jej wnętrza.

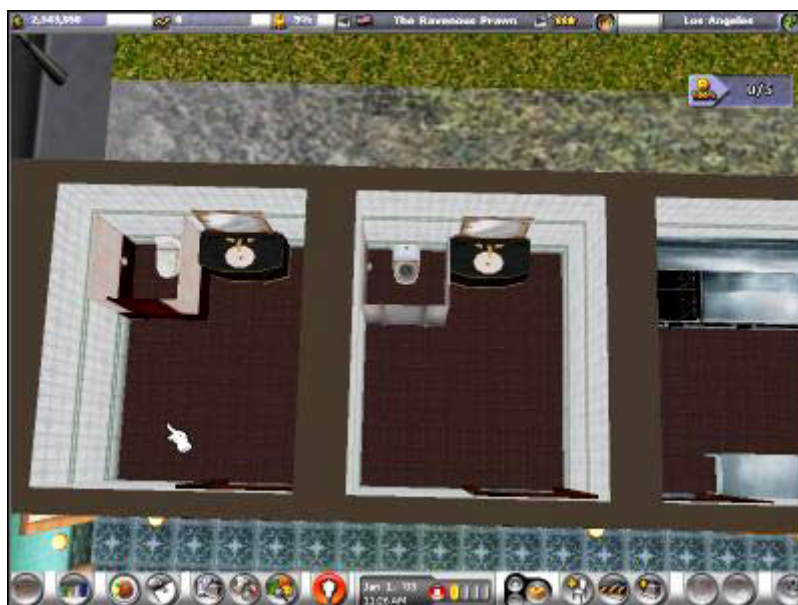
3. Wystrajanie restauracji – toalety

Przede wszystkim, zanim zaczniesz cokolwiek robić zatrzymaj upływ czasu gry. Jeśli dany etap nie rozpoczął się wewnątrz restauracji to będziesz się musiał do niej przenieść. Aby to zrobić kliknij na strzałki widoczne u góry ekranu albo przejdź do opcji z listą posiadanych restauracji i wybierz tą jedyną, którą aktualnie dysponujesz.

Po znalezieniu się w jej wnętrzu poświęć trochę na czasu na opanowanie rozkładu pomieszczeń. Co ciekawe, w tej grze nigdy nie musisz się śpieszyć. Autorzy przewidzieli możliwość dokonywania wszystkich czynności przy zatrzymanym czasie. Polecam przede mną zaznajomienie się z grą powinno więc obejmować opanowanie skrótów klawiaturowych a także funkcji ważniejszych menu (polecam dokładnie przeczytać instrukcję :-)).

Najważniejszy jest parter. To tu są zlokalizowane najważniejsze obiekty niezbędne do funkcjonowania restauracji. Są to: frontowe drzwi (niestety, w grze nie ma możliwości zmiany ich pozycji ani dokładania nowych), kuchnia oraz toalety. Miejsce pod kuchnię już masz, przeważnie lokalizuje się ją koło schodów prowadzących na piętro i zapewniam, że jest to zdecydowanie najlepszy wybór.

Zauważ jednak, że nie posiadasz toalet. Nie zdziwisz się chyba jeśli powiem, że bez nich restauracja NIE MOŻE prawidłowo funkcjonować i to nie mam na myśli samego obniżenia współczynników komfortu. Malutka restauracja też musi mieć toalety, nawet jeśli są one stawione z najtańszych składników. Radziłbym więc od razu przystąpić do ich budowy. Wszystko to odbywa się na schemacie podobnym do „The Sims”, czyli najpierw musisz postawić ściany (odpowiedni przycisk w menu budowy), później wybrać miejsce do postawienia drzwi i wreszcie zająć się samym wnętrzem. Po szczegóły zapraszam do screena. Oczywiście jest to tylko moja propozycja. Po kilkudziesięciu godzinach spędzonych nad „Restaurant Empire” doszedłem do wniosku, że to właśnie taki model zabudowy sprawdza się najlepiej.



pic. Toalety