

## Adeus às máquinas de venda no Japão: a história de Hiroshi Nishitani

A máquina de venda da restaurante de ramen de Hiroshi Nishitani **smart roleta** Tóquio tem sido confiável por uma década. Clientes inserem dinheiro, e ela imprime suas encomendas enquanto ele faz massas frescas na cozinha. A comida é servida dentro de minutos assim que o cliente entrega a encomenda aos dois cozinheiros no balcão.

Mas os dias da máquina estão contados. O Japão está para introduzir um novo conjunto de notas este verão, algo que faz a cada 20 anos ou mais para combater falsificadores. A máquina, já muito antiga para aceitar as moedas mais recentes, não aceitará as novas notas, disse o Sr. Nishitani.

"Não há nada de errado com a máquina de venda", disse ele, expressando frustração com a necessidade de comprar uma unidade cara compatível com as novas notas.

### Um problema generalizado

Em todo o Japão, restaurantes, cafeterias, banhos públicos e outros negócios estão enfrentando um cenário semelhante. O país tem 4,1 milhões de máquinas de venda, de acordo com o Nikkei Compass, um banco de dados de relatórios industriais. Muitas delas ficarão obsoletas quando as novas notas de 1.000, 5.000 e 10.000 ienes entrarem **smart roleta** circulação **smart roleta** julho com tecnologia de holograma.

### Máquinas de venda no Japão

No Japão, onde a força de trabalho está diminuindo, as máquinas reduzem a necessidade de caixas e servidores. Entre os mais dependentes delas estão as lojas de ramen, que servem um dos pratos preferidos e acessíveis da classe trabalhadora japonesa.

Os ramen, massas de trigo **smart roleta** um caldo rico e gostoso, tornaram-se uma parte integrante da cozinha japonesa após serem popularizados na década de 1980, à medida que a economia do país deslanchava. Os restaurantes se espalharam à medida que as pessoas clamavam por uma refeição rápida e recheada e os chefs experimentavam com novos ingredientes. Hoje, muitos chefs dedicam suas vidas a perfeccionar o prato. O Sr. Nishitani, que tem 42 anos, começou a fazer ramen aos 17 anos.

As massas são um cardápio entre construtores e trabalhadores de fábrica, oficiais, e estudantes **smart roleta** busca de refeições acessíveis. Muitas lojas de ramen estão aglomeradas **smart roleta** torno de estações de trem, atendendo a passageiros.

### Um prato popular

Em uma tarde de terça-feira recente, estudantes de uma universidade próxima entraram para um almoço tardio na loja de nove lugares do Sr. Nishitani, Goumen Maruko.

Ele e seus três funcionários vendem cerca de 100 pratos por dia. Cada um deles está a menos de 1.000 ienes, ou cerca de 6,50 dólares. O prato mais popular é um tigela Jiro-style: massas com uma montanha de vegetais e grãos de gordura de porco mergulhados **smart roleta** um

caldo quente de porco e frango.

Telefone: 0086-10-8805 0795

E-mail: portuguesxinhuanet.com

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: smart roleta

Palavras-chave: **smart roleta - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-16