

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

A máquina de venda da restaurante de ramen de Hiroshi Nishitani 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 circulação 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 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 busca de refeições acessíveis. Muitas lojas de ramen estão aglomeradas 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 um caldo quente de

porco e frango.

\* A ministra do Interior da Alemanha, Nancy Faeser, argumentou que o controle mais rigoroso das fronteiras tem a finalidade de combate ao terrorismo e os crimes transfronteiriços. No sentido é provável anti-declarar quem está certo para sempre motivado por política com um objectivo específico: matéria militar ou político :

\* A linha dura da Alemanha relação às fronteiras reflete um fato subjacente na UE: a incapacidade de elaborar uma resposta coesa e eficiente para o ato crise dos refutados. Bruxelas, 18 set (Xinhua) -- A Alemanha estendeu os controles temporários de frente para todas as divisas terrestre por seis mese a partir da segunda feira.

---

#### **Informações do documento:**

Autor: [jandlglass.org](http://jandlglass.org)

Assunto: [australian online casino sites](http://jandlglass.org)

Palavras-chave: **[australian online casino sites - jandlglass.org](http://jandlglass.org)**

Data de lançamento de: 2025-01-01