La crisi dei nastri trasportatori di sushi

nastro-trasportatore-sushi-d92dd686

Genki Sushi, una catena giapponese di sushi presente in Asia e in Nordamerica, ha annunciato che rimuoverà dai suoi ristoranti i nastri trasportatori utilizzati per fare circolare i piattini con riso e pesce crudo ai tavoli. Non è la prima azienda a prendere questa decisione e dimostra come i sushi con nastro stiano diventando sempre più rari, perché meno graditi dalla clientela e spesso associati agli “all you can eat”, i ristoranti dove si paga una cifra forfettaria e poi si può mangiare sushi in grande quantità, spesso a scapito della qualità. Genki Sushi passerà entro i prossimi cinque anni al servizio tradizionale ai tavoli, eliminando i nastri trasportatori; allo stesso tempo intensificherà un sistema per automatizzare gli ordini tramite l’utilizzo di tablet.

[embed width="560"]https://youtu.be/QqxbmU19QdU[/embed]

In molti ristoranti Genki Sushi è presente un tablet a ogni tavolo, con il menu delle portate disponibili e ordinabili semplicemente con qualche tocco delle dita. L’ordine viene inviato direttamente alla cucina e, quando è pronto, viene consegnato attraverso una specie di binario direttamente al tavolo. In un certo senso il sistema ricorda quello del nastro trasportatore, ma con la differenza che non ci sono piatti messi a disposizione di tutti e tra i quali scegliere quando passano davanti alla propria postazione. In questo modo si riducono gli sprechi e la qualità del sushi è migliore, dicono quelli di Genki Sushi, perché ogni piatto viene preparato sul momento in risposta a un ordine preciso da parte dei clienti. Il nuovo sistema permette anche di risparmiare energia elettrica, tema molto sentito in Giappone da dopo il terremoto del 2011 che, con l’incidente ai reattori nucleari di Fukushima, ha rimesso in discussione le politiche energetiche del paese.

L’invenzione del nastro trasportatore nei negozi di sushi è attribuita a Yoshiaki Shiraishi, un proprietario di un piccolo ristorante poco soddisfatto dalla gestione degli spazi nel suo locale. L’idea di utilizzare un nastro trasportatore venne a Shiraishi osservando una linea di produzione della birra Asahi, dove le bottiglie venivano spostate velocemente per essere riempite. Ci mise cinque anni per perfezionare la sua invenzione, progettando da zero un sistema che permettesse di far compiere al nastro percorsi tortuosi a una velocità costante. Alla fine installò la sua invenzione nel ristorante di

Higashiosaka nel 1958, vendendola poi a oltre 250 ristoranti negli anni seguenti in diverse parti del Giappone.

[embed width="560"]https://youtu.be/phIDNo4Vjkw[/embed]

L'idea di Shiraishi fu poi imitata e ulteriormente migliorata, diventando un elemento distintivo di moltissimi locali di sushi in giro per il mondo. Inizialmente i locali erano organizzati in modo da avere un lungo bancone su cui venivano trasportati i piatti: i clienti si sedevano sugli sgabelli di fronte al nastro trasportatore e quindi non si potevano vedere in faccia tra loro, cosa che non aveva molta presa con chi voleva fare un pasto in gruppo. In seguito furono aggiunti tavoli perpendicolari al nastro trasportatore, in modo da rendere più conviviale l'esperienza. Questa soluzione aveva anche il vantaggio di rendere il nastro accessibile a un maggior numero di persone, e quindi di aumentare il numero di clienti.

Il successo dei nastri trasportatori per il sushi ha avuto diverse ondate. Negli anni Settanta, per esempio, l'Esposizione internazionale di Osaka fece conoscere il sistema a molti visitatori dall'estero, facendo aumentare la domanda per questa soluzione al di fuori del Giappone. Negli anni Ottanta il numero di ristoranti di questo tipo crebbe notevolmente nelle principali città giapponesi, complice l'accresciuta tendenza della popolazione a pranzare fuori casa. Alla fine degli anni Novanta la fine della bolla economica e il conseguente abbassamento dei prezzi rese ulteriormente popolari i locali con nastro trasportatore. Negli ultimi anni il sistema è diventato meno popolare, in parte grazie a una maggiore richiesta di qualità da parte dei clienti, che preferiscono il sushi fatto sul momento e non in giro da chissà quanto sul bancone.

Di solito il nastro trasportatore per il sushi ha una profondità di una quindicina di centimetri, sufficiente per farci stare un piattino e non rubare troppo spazio sul bancone. È costituito da una serie di mezzelune, agganciate tra loro con una catena posta nella parte inferiore e collegata a un motore, che molto lentamente fa muovere il sistema. Le mezzelune permettono al rullo di compiere curve molto strette e di seguire se necessario percorsi tortuosi, utili per rendere il nastro accessibile a un maggior numero di clienti. I principali produttori di nastri di questo tipo si trovano nella provincia di Ishikawa e li vendono in tutto il mondo.

Fonte: ilpost.it