



Around the World Nuremberg

さながら、料理のジェットコースター!? 食事がレールを滑って届くレストラン



①混雑が続く状況を改善すべく増設されたビアガーデン。冬の利用法が課題だ



②レールの上を伝って、店内をさっそうと移動する輸送用容器。思わず見入ってしまう



③スープですら、レールで運ばれる。テーブルに着いたら、皿に移すのは客の役目(④メニューの一つ、シュニッツェル(要はトンカツ)。盛り付け直さず、そのまま食べる人もいる)



④まるでジェットコースターさながらにらせんを描く、料理輸送用のレール③店内でも状況は同じだ。所狭しとレールが走る



テーブルに設置されたタッチスクリーン式モニター。提供される全メニューの画像を閲覧可能

ドイツのニュルンベルク郊外にウエーターやウエートレスが1人もいないレストラン「パッガース」が登場し、話題をさらっている。店内はいつも満席で、今夏、庭にビアガーデンを増設したほどだ。建物は3階建て。客がタッチスクリーン式モニターを使って注文したメニューは、最上階の厨房で調理される。料理は鍋ごと、輸送用の容器に入れられて、レールを滑りながら1、2階のテーブルまで運ばれてくるのだ。店員は片付けだけ、皿への盛り付けはセルフだというから、ある意味、斬新だ。このレールは、視覚的なインパクトを狙ったものでもある。店内

この「滑り台方式」の料理運搬方法は「地球の重力を利用したレストランサービス方式」として、すでにドイツでは特許を取得済みで、現在はほかの国でも申請中。一見奇をてらっただけに思えるが、顧客を取り込むための用意周到な戦略に着目する業界関係者は数多い。欧州や北米、アジアから、フランチャイズやライセンス契約の問い合わせが殺到しているという。

近郊の農家から調達する。食事はニュルンベルクの郷土料理だ。地方色を生かしたメニューは店のアイデンティティに重要で、流行に左右されることなく幅広い客層に訴求できるのだという。ソーセージや肉、ジャガイモなどは、

を縦横無尽に料理が「走る」様子は、見ているだけでも楽しい。なお、タッチスクリーン式のモニターは、顧客情報管理の機能も果たす。どの客が何を注文したかを統計的に分析するとともに、ニュースレターを届けるなど、顧客との関係強化を図っている。メールで知人にレストランを紹介できる機能も備える。顧客カードの存在もユニークだ。月極め精算ができるほか、誰かにこの店を紹介するとカード利用者は来店するたびに2ユーロ(約30円)のボーナスをもらえるなどの特典が付く。お得度は高いだろう。