



Среди жителей японской столицы стал популярен оригинальный ресторан. Платить в токийском заведении «Мирай Шокудо» («Закусочная будущего») не обязательно – достаточно отработать заказ прямо на месте. «Мы предлагаем обед в обмен на 50 минут работы в ресторане, – рассказывает 33-летняя хозяйка Секай Кобаяси. – Я придумала эту систему, чтобы помочь голодным людям, у которых нет возможности заказать столик в обычном ресторане».

В «Мирай Шокудо» почти нет постоянного персонала – здесь готовят, убираются и обслуживают клиентов ради купона на бесплатный обед, который стоит 900 иен (460 рублей). Можно поесть самому либо оставить на входе свой купон для самых бедных. В основном за еду работают студенты, но нередко в закусочной можно встретить и служащих – идея экономии в Японии близка всем. Клиенты приходят сюда и ради обычного любопытства: японцев очень привлекает всё новое и непривычное. Кто-то работает за миску супа, чтобы понять выгодность новой бизнес-модели, некоторые трудятся ради интересного общения. «Это захватывающая работа, потому что каждый день я встречаюсь с новыми людьми», – делится впечатлениями одна из работниц, 56-летняя бывшая учительница.