

サーブがしやすくなり
使える空間が
広がった点も、
気に入っています。

PONTE VECCHIO
オーナーシェフ 山根大助様



TABLE AIR CASE 04

導入先

ECHI
PONTE VECCHIO
A OSAKA 様

設置場所

テーブル



「アクリル板を固定していた時は、机を移動させる時にすごく邪魔だったのですが、TABLE AIRだったら簡単に外せるので楽ですね」とエキポンテベッキオ支配人の松島様。

関西の玄関口、大阪セントラルステーションの真上という立地で、すべてにおいて本物にこだわるポンテベッキオの「エキ ポンテベッキオ」は、真っ赤なナポリ式薪窯で焼くピッツアが楽しめます。他のポンテベッキオと同じく、パスタや他のお料理も、一切妥協がなく、イタリアの定番料理から旬の素材を使った料理の数々をカジュアルに楽しめる人気店です。



■ TABLE AIRを使用されてみて、いかがですか？

— アクリル板と全然違います。TABLE AIRに代えてから、使える空間が広がった点が気に入っています。アクリル板があると、サービスする時に肘とかが当たったりして倒れたり、料理や飲み物をこぼしてしまう危険がありました。その危険がなくなるっていうのは、すごく大きなメリットです。

■ 従業員の方の反応はいかがですか？

— 「サーブがしやすくなった」と喜んでいます。店舗で使用してるアクリル板は、すりガラスのような形状のものを使っていましたので、テーブルをのぞき込まないと、お客様のお料理の進行の状況が分からなかったんです。TABLE AIRにしたことで、遠目からもテーブルの状況が分かり、キッチンに指示を出したり、次のサービスの準備をするのがとても楽になり、とても助かっています。



取付ワンポイント

電源コンセントが近くにないため、充電して繰り返し使えるモバイルバッテリー※を使っていただいています。フル充電で約8時間可動するので、閉店後充電していただき、オープン時にはフル充電の状態で営業していただいています。

※ モバイルバッテリーは近日中にECサイトにて販売する予定です。

