



Hay muchos platos para escoger, conforme a los gustos más diversos y a la prisa de cada comensal. Todos quedan servidos.

# COCINELO USTED MISMO

Los distribuidores automáticos disponen de soda y de toda clase de jugos. Todo rápido, limpio y eficiente. El sistema de «Tad's» atrae cada vez mayor número de clientes al establecimiento.



Miss Jocelyne Benzakín introduce en el horno los platos que previamente ha elegido. El horno señalará automáticamente el momento de retirarlos. Sólo hay que esperar dos minutos.

**S**UPONGAMOS que usted tiene mucha prisa y mucha hambre. Es la hora de comer y tiene fijada una cita de negocios para muy poco tiempo después. O es la de cenar y el teatro al que piensa asistir, empieza el espectáculo casi inmediatamente. Tiene que contentarse con unos bocadillos, un poco de fiambre. Pero usted es un «gourmet» o, quizá, su estómago no tolera la comida fría. ¿Problema insoluble?

No, si usted vive en Nueva York y acude a «Tad's».

«Tad's» es un restaurante situado en la famosa calle 42, no muy lejos de la aún más famosa Quinta Avenida, de Manhattan. Los dueños de «Tad's» se acaban de gastar medio millón de dólares en un nuevo sistema de cocinas.

El cliente con prisas entra en «Tad's» e, inmediatamente, se dirige hacia una serie de armarios empotrados donde, perfectamente preparados y en magníficas condiciones de conservación, le aguardan los más diversos platos que pueda apetecer. El cliente escoge, toma los platos y paga en caja. Es necesario decir que los precios son moderados para lo que se acostumbra en Nueva York. Una empanada de pollo vale 49 centavos.

Después, con los platos elegidos, se dirige a cualquier mesa. Junto a cada una hay un horno con una luz blanca encendida que sirve para indicar que puede utilizarse. El cliente introduce los platos en el horno y, al cerrarlo, se enciende una luz roja, que indica que los alimentos han empezado a calentarse. Espera tan sólo dos minutos y la luz se torna verde. Ha llegado el momento de sacar los platos. Ya sólo hay que coger el cuchillo y el tenedor y empezar...

Cada horno de este tipo ha costado a «Tad's» 2.800 dólares. El restaurante tiene capacidad para 80 comensales, muchos de los cuales son personas que no tienen excesivas prisas, pero acuden a él atraídos por las excelencias de los platos que luego ellos mismos se calientan.

Es de esperar que la innovación que ha introducido «Tad's» se extienda muy pronto a otras ciudades y que, dentro de poco, podamos disfrutar de ella en todo el mundo.

(Fotos TOM CAFFREY)



Ahora sólo queda desear a Miss Jocelyne buen apetito, que, al parecer, no falta. El sistema de «Tad's» satisface tanto a los «gourmets» como al comensal con prisas por acabar cuanto antes. Manjares para todos.