

さらに広がる対面販売～Aldiでも好調なスタート



いよいよドイツ最大のディスカウントスーパーチェーン Aldi(アルデイ)でもハム・ソーセージの対面販売が始まり、顧客の満足度がさらに上昇して、販売高を押し上げている
08年7月号と10月号でお伝えしたとおり、各スーパー、ディスカウンターでも対面販売が販売高を二桁の勢いでアップ！！

Aldi = 顧客の46.5%が満足！！

市場調査紙 Deutscher Fachverlag の11月の報告で商品の品質と価格との対比でどの店が満足できるか、楽しく買い物が出来るかを調査

1位は Aldi 46.5%の回答者がその名を上げた

2位は Lidl 28.3%

高品質を誇る都心のデパート: Kaufhof, Karstadt はそれぞれ11.6%、9.3%とさらに減少傾向
価格と品質が一致していないと顧客の満足感を満たすことが出来ていない



対面販売が売り物のデパートであったはずが、ディスカウンターでも対面販売により、商品説明や少量スライスに応じることになれば、消費者の足はさらにディスカウンター、スーパーに向きそう！

Aldi とは？？？7500店舗！！

ドイツの最大のディスカウントスーパー

創業1913年: Essenにて Albrecht 女史が1人で第一号開店
後に父となる人はパン作りのアシスタントとして雇用された人

1920年、1922年: 息子二人誕生

息子たちがデリカテッセンを始める

第2次大戦中はドイツ軍に食品を収める

1946年: Theo, Kars 兄弟が母から店を譲り受ける

Aldi とは Albrecht Discounter の略名

1962年までは「アルブレヒト」と呼ばれていたが1966年アルデイと社名変更

= ドイツ人は短縮名が好き

1966年: Aldi Nord と Aldi Sud の2社に分かれている

経営者: Theo Albrecht (Aldi Nord) と Karl Albrecht (Aldi Sud)

両者とも引退しているが二人とも今でもドイツのお金持ち No1

年商: 4兆800億円 (2006年度)(日曜・祝日は定休)

店舗数(ドイツ国内): Aldi Nord 35支店(2500店舗)、Aldi Sued 31社(1600店舗)に



1958年 Essen の Albrecht

Essen の第一号店の今



て形成されている

国外店舗: 3500店舗; デンマーク、フランス、ベネルックス 3 国、イベリア半島、ハンガリー、オーストリア、アメリカ合衆国、オーストラリア

合計 ~ 7500 店舗あり、今も毎週世界のどこかで一店舗オープンしている

70 年代、80 年代に躍進を始めたが、東西ドイツ統合、またロシアの鉄のカーテンの崩落により東側の購買欲増大より売り上げがさらに急成長し今日に至る

1993 年に Theo, Kars 両兄弟は CEO を離脱し、その資産の多くを Aldi の資産に寄付している

国民的ショップ

ドイツのブルーカラー労働者の95%がAldiで買い物すると回答

ホワイトカラーで88%、自営業者の80%がAldiに行くとは回答

つまり、ほとんどの人が Aldi に買いに行っているということ

郊外型店舗と駅地下など都心型店舗の両方で店舗展開しており、便利さ抜群

週ごとに新聞折込や通勤電車内でのチラシ常設などで、月曜日からの特売品が目玉！！

食品のみでなく衣料品、靴、家庭雑貨などほとんどの商品が買えるし、リゾート地へのパック旅行も販売している

新聞折込例:

9 月 20 日(木曜日)の特売 ゴアテック素材の防寒衣 14.99 € (1800 円)

皮製コンビスニーカー 17.99 € (2200 円)



Aldi の加工品



ビアシンケン 125g

賞味期限 28 日

価格 1.5 Euro 前後



ブラートヴルスト・トスカーナ 400g 60 日

2 Euro 前後



ポテトサラダ 1000g 20 日 2 Euro 前後

小さな未来のお客様



最近、ドイツでは子供たちの肉屋訪問が盛んです

きちんとエプロンや帽子を身につけさせて、工房を見学し、ハム・ソーセージがどのように作られていくかを見学

その後マスプロ商品と自家製商品を食べ比べさせたり、どれが一番おいしいかランキングをつけさせたり ここ Piesport の幼稚園児を招いた Bosen 肉店では子供たちにフライシュケーゼ作りの体験会を開催している

前もって出来上がったソーセージ生地を小さな焼き型に子どもたちに詰めさせる。子供は粘土遊び感覚でお喜び！！その後は試食会場へ。

オープンに入れて出来上がった熱々のフライシュケーゼ(ミートローフ)は幼稚園に持って行ってランチタイム仕事を終えた子供たちは店名が入ったランチボックスをお土産にもらって記念撮影

手作りで焼きたてのおいしさをこの時期から覚えたら、将来は必ずお得意さまになることでしょう！！

職業学校の厳しさ

進路を明確に決めて職業学校に進むドイツの若者たちは、資格を取らなくては卒業したことになりません 食肉業界で働くためには、まず Lehrling レーリングと呼ばれる実習生となり 15 歳から 18 歳までの 3 年間、一般教科も勉強しながら、毎週指定された店で見習いとして働く職業学校に通います

卒業すると、そこでやっと Geselle(男子)と Verkaeufnerin (女子)という資格を取得できます

女子はそのままだこかの店に就職して販売員 Verkaeufnerin としてキャリアを積みます

男子は Geselle という名前の職人となり就職して 3 年間の実習を積み、マイスター試験に挑戦することが出来ます マイスター資格を取ると給料も上がり、地位も上がるし、自分で店を持つことも出来ます 両職種とも定期的に行われるコンテストという形で日ごろの成果を競い合って技を磨いています



2008 年 11 月にブレーメンで行われた女子の販売職(Verkaeufnerin フェアコイフェリン),男子の職人職(Geselle ゲゼレ)の技術競技会の様子です

女子はスライスだけが出来れば職に就けるわけではなく、野菜などで美しい



バラや動物など、飾りに趣向を凝らしたカナッペを作成
 男子はグリル用の生肉のデコレーションプレートを作成
 出来上がった作品は細かく審査されるので かなり手の込んだ細工が高得点を取ることが出来ます
 このような競技会でよい成績をとると、さらに優良な店で働くことが出来、さらに技術が研鑽されます



2008年 SuFFA にて フィンガーフード部門コンテスト受賞作品

フィンガーフード: 主菜編・ロラーデン(巻物) 編



広いパーティー会場でたくさん並べられた料理の中で綺麗なグラスに立てられた料理はよく目立って会場も華やぎます スティック状の料理は持ちやすいし トッピングでいろいろ変化付けられてパーティーメニューの花形です

皮: 生春巻きの皮や、今やグローバルフードになった寿司のりは便利！！

具材: 海老マヨ、天麩羅各種、酢漬けニシン、イクラ、スモークサーモン、レバーペースト、ハムサラダ、アボカド、キュウリ、人参、アスパラガスなどなど、何でも合います

写真は Kreativ Küche から転載