



対面販売に力を入れる大型スーパー

先月号でもサービスの良さが売り上げにつながることから、セルフ販売よりも徐々に対面販売に力を入れた戦略が増えていることをご報告いたしましたとおり、最近オープンするスーパーでは対面販売の売り場に集客力があり、販売員の丁寧な説明と調理方法のアドバイスなどで売上が伸びている

説明を受け、自宅で調理した顧客の満足度も大きいと聞き、評判が高い郊外店に立ち寄ってみた

ここは、ミュンヘン都心から地下鉄6号線で20分ほどの北部へ伸びる住宅地～ Alte Heide 地下鉄駅から上に出るとすぐ上に ALDI と EDEKA の2店舗が隣り合って入店している駅ビルがある

ALDI はデイスカウンターとしてセルフの棚がずらりと並び、アイテムを絞り込んで価格で勝負～

SB(セルフ)ではトップ！！ しかし中年以上の多くの客は隣の EDEKA に入る人が目立つ

セルフ販売の棚も低めで店内の眺めが良く、品ぞろえも豊富

特に「肉と魚」が充実して対面販売で丁寧な説明を売りにしている

特に週末は新鮮な魚がどっと入荷して、目当ての客が楽しみにしている



ゆったりと通路も広くアイテム数が多いので見て回るのも楽しい

奥の壁面全体が、肉、加工品、チーズ、魚の対面販売となっている



左端のショーケースは 寿司と魚コーナーだが、その日は平日で入荷が少なかった



4種類マリネ肉を買って帰り、夕食にしたが、特にラムのヒレ肉が美味しかった
マリネ肉の価格はチキン、ターキーでキロ当たり10~15ユーロ。
ラムヒレは200g弱で900円ぐらいした
販売員の味の説明なども、とても好印象で満足度が高い店だった
ワインの売り場も充実して、しかも価格はこなれており、グルメ志向の中年層に支持者が多い

ミュンヘンの老舗デパート 取り壊しへ

2010年5月号でもお知らせしましたが、ドイツの大手デパート Karstadt のミュンヘンの目抜き通り Kaufinger Strasse(カウフィンガー通り)店が2010年5月閉鎖になった
その後他の企業が入居することもなく、2011年2月1日から取り壊し工事が始まった
デパート業態として、このビルを維持することは難しいのか、すぐ近くには Karstadt スポーツグッズ 専門館もあり、ミュンヘン中央駅から、時計仕掛けで有名な市庁舎前のマリエンプラッツ広場までの約3kmの歩行者天国は H&M だけでも3店舗が1軒おいて隣通しに並ぶ過激さ！！
デパート、専門店、入り乱れての競争は熾烈を極める



ドイツでも、有数の買い物通りの一つ~ミュンヘン Kaufinger Strasse
1時間の通行人数が15000人と言われている



創立700周年を祝うベルリン食肉組合



2010年12月号では、ハンブルグ食肉組合の創立125周年を祝う記事を掲載しましたが、なんとベルリンは700周年記念を2011年に祝う
毎年1月にベルリンで開催される Gruener Woche(グリーナーヴォッヘ=グリーンウィーク)はドイツ16の州と独立都市が、それぞれの農産物や加工品、地域の特産品を展示販売する大きな食品見本市



牛や馬の品評会やガーデニングショーもある
57の州と国、1632の出展社があり、2週間の開催期間で415,000人の来場者があり、来場者が昨年より15000人増加した

地方のハムソーセージやサラミ、チーズなど珍しい加工品が一堂に集まり、価格も安く、来場者一人平均110ユーロを支出する大きなイベントである
各州の自治体がインピスや小さなレストランを設け、地方の味を安く紹介しており、気軽にあちこちの味を楽しめるので来場者が多い



ベルリンのブースでは、ベルリン食肉組合が小型の加工機械を持ち込んでウインナーの製造工程を披露！！無料でカレーウインナーを食べさせてくれる



ベルリンのシンボル熊の形のサラミ
1本7.5Euro



る

ベルリンの食肉組合が、700年前から組合活動を続けていることは驚異的な長さである
カレーウインナーは第2次大戦後のベルリン名物として揺ぎない名物商品となった
大事な商品価値を傷つけない為に、組合活動で様々なカレーウインナーの催しをサポートしている

年間7000万本

1949年にドイツ・ベルリンにて アメリカ進駐軍から貰い受けたチリソースを発端としてカレーウインナーが考案され、現在ベルリン名物として不動の地位を維持し、ベルリン市内だけで年間7000万本のカレーウインナーを販売する

ベルリンのカレーウインナーは大きく3タイプのウインナーに分かれており、皮ありスモークタイプ、皮無し無塩漬ボルヴルストタイプ(油で揚げる)、皮無しスモークタイプに分かれる 組合では毎年品評会を開催して品質を保持させ、常に美味しいウインナーで在り続ける努力を行っている



グリユ ナーヴォッヘ見本市会場のスタンドでは カレーウインナー 2.5ユーロ ポテトフライ付きなら5ユーロ で販売していた

ベルリン市内で買うと、2.3ユーロ (パン付き) PizzaHut がやっている Currywurst Express では飲み物とポテトフライがついてセットで4.99ユーロと安い!!
場所が良い所では3.5ユーロの所もあり、 駅のガード下などの店ではカレーウインナー1.5~1.8ユーロなんて所もある
とにかく価格にも差があるが、ウインナーのクオリティ には差があるからご注意!!



ハンブルグとはどちらが本家本元か?と論争は尽きないが、ハンブルグのウインナーは皮つきで大ぶりでボリュームがもう少しあるようだが、このような会場で大々的に宣伝しているベルリンに軍配が上がったかもしれない 見本市会場では組合員も盛んにベルリン名物カレーウインナーの宣伝に力をいれていた ~ちなみにこのウインナーは皮無し無塩漬タイプを揚げたものだった