

Aldi トップの座 譲る！！

いきなりクイズです！

ドイツで一番のお金持ちと言えは？？

答えはAldi の創業者です

でも、ディスカウンターの雄 Aldiに売上の陰りが出てきました

Aldiは小売業としての売上は2009年まで、かろうじて1位を確保していたが、1位をEDEKA,2位をRewe に譲った！

2011年3月号でもお知らせしたとおり、ディスカウントスーパーでも価格の差が徐々に小さくなり、一般のスーパーやデパートとの価格差が少なくなっており、ディスカウンターの魅力は価格より、品ぞろえと対面販売などの顧客満足度に移っている

店舗数では断トツのAldiは商品を絞り込み、品ぞろえの点で劣るため他のディスカウンターにお客を取られている



Aldiはブランド品はなく、価格を追求した商品を集めて販売しているため、いつも同じ商品が並んでいるとは限らず、安くて美味しかったから・・・とまた買いに行っても、もう見かけないという商品が多い。

EDEKAやREWEはブランド品も多数取り揃えており、価格もそこそこ、こなれているので、少人数の世帯などは量より質で満足したい傾向にあり、2010年の売上もこの2社は順調に右上がり傾向にある

満足度ではEDEKA！

2010年9月号にてお知らせしましたように、サービス面での顧客満足度ランキングでは 1位は有機・Bio専門スーパーAlnatura！店舗数も伸ばし、急成長

EDEKAは7位、Aldi Suedは8位、AldiNordは11位だった

2010年度売上の順位と伸び率は

1. EDEKA-Gruppe +3.8%
2. Rewe-Gruppe +3.3%
3. Metro-Gruppe -1.5%
4. Schwarz-Gruppe +3.7%
5. Aldi-Gruppe +1.6%

と、伸び率が倍も差をつけられたAldi 今後の進路は？？

DAS RANKING

Service in Supermärkten und Discount

Unternehmen	Service-wert „K“ ⁽¹⁾	Rang
Alnatura	68	1
Globus	66	2
Tegut	63	3
Kaufland	60	4
Famila Nordwest	58	5
Famila Nordost	58	6
Edeka	57	7
Aldi Süd	55	8
Rewe	52	9
Real	51	10
Gesamt-Durchschnitt	51	-
Aldi Nord	51	11
Marktkauf	49	12
Hit	48	13
Lidl	47	14
Toom Markt	47	15
Netto Supermarkt	46	16
Kaiser's Tengelmann	44	17
Penny-Markt	40	18
Norma	39	19
Netto Markendiscout	35	20

¹⁾ „K“ berechnet sich aus den Urteilen der Kunden zu „Eingehen auf Kundenbedürfnisse“, „Verbindlichkeit von Aussagen“, „Umgang mit Beschwerden“.

Quelle: ServiceValue GmbH

原料高騰による食料品の価格～値上がり傾向へ 差別化をどう作るか

世界的な気候変動と天変地異、また中国など第三国の好調なGNPの増加による消費増大により、食物価格、食料品の価格が増加し続けている

香辛料も天然物であるため気候変動の影響を受けやすく、買い付け価格が2年以上前から激しく高騰している

2010年6月の香辛料買い付け相場では

● コショウ	+70%	消費の増大と投機目的もある
● ベルペッパー	+100%	6000トンしか収穫なし
● パプリカ	+40%	高品質のものは限られる
● ジンジャー	+120%	
● ガーリック	+200%	消費の増大傾向も原因
● ターメリック	+200%	ほとんど収穫なし
● カルダモン	+125%	
● ナツメグ	+60%	高品質産物の欠品状態続く
● スターアニス	+100%	
● ピスタチオ	+90%	20年来の不作

と、2倍、3倍の価格に高騰している 2011年6月の相場はこれよりさらに高騰する模様である

一般的な作物の収穫も不作が続いており全般的に食料品の原料価格高騰により、世界的な値上がり傾向にある事は間違いない

ディスカウンターなどが価格競争力をつけようにも、原料自体の高騰により 他店との価格の差別化は難しくなってきた

やはり商品の安全性や品質の良さ、品ぞろえの豊富さや、対面販売などでの細かな商品説明やアドバイスなど顧客満足度を追求していかなければ売り上げの増加は今後見込めなくなりそうである

スーパーの最低賃金

2010年10月号でお知らせした急成長のディスカウントスーパーNETTO



売上では Aldi (Sued+Nord)合計にはかなわないが3位、でも店舗数、品ぞろえ、雇用者数ではなんと1位なのである (店舗面積では4位である)

このNetto 64000人の労働者を抱える企業が、世界最大の労働組合組織Verdi . deの批判に対応して2011年4月1日より最低賃金を上げた

最低賃金は時給7.5ユーロ(937円)プラス労働規約による手当となった これでおおよそ時給10

ユーロ(1250円)平均となった

また、資格取得の為の研修制度で働く若者(WAZ)の時給も今までの5.5ユーロ時給からすこし上場、プラスバカンス手当とクリスマス休暇手当も支給されるようになった

Weisse Spargel 白アスパラガスの季節

新鮮な朝獲り白アスパラガスは初夏を告げるドイツの味です

やはりドイツ産は香りとうまみがたっぷり！！とドイツ産が出てくるまで辛抱強く待ってでも楽しみにしています

ギリシャ産、クロアチア産などは早く出回りますが・・・

湯がき方:丁寧な皮を2回むいて5分ほど塩と砂糖、バターを入れてボイル

クタクタに湯がいてはいけません

卵黄と溶かしバターで作ったソースホルンデーズをたっぷりかけて頂きます

付け合せ:やはりボンレスハムが付け合わせには一番人気ですが、シュニッツェルやサーモンソーテーなども良く出てきます

写真の料理はサーモンの香草焼き この家ではかならずゆで卵スライスも上にのせます

季節の新じゃが芋のボイルは絶対忘れてはいけません それと旬のイチゴをデザートに必ず出さなくてはなりません



湯がき汁は捨てない！！

たっぷり残った皮も決して捨てることはありません

アスパラを湯がくお湯と一緒に皮も入れて出汁をとり、アスパラの下の部分1cmぐらい切り取った部分も入れてボイル 湯がき汁はそのまま冷蔵庫で保存

皮はスープに:翌日、皮だけ取り出して生クリームや残ったソースホルンデーズも入れて味を調べてアスパラスープが出来あがります

むいた皮が沢山ある場合は、全部をボイルしないで天日で乾燥させて保存 そうすればいつでもアスパラスープが作れます その時は缶詰めのアスパラを具材に足したりします

写真は近郊の獲れたてのアスパラを売るミュンヘンのスタンドサイズに寄るが 細めで1kg6ユーロ台

3cmほどの大きなものは1kg9ユーロ台

時期が遅く、5月になって出てくるものは 香りが少し浅くなる 苦味が美味しいオーストリア産も人気だがドイツにまでは回ってこない



ビール文化

マロニエ(ドイツ語ではカスタニア)の花が咲く大きな木の下で飲む冷たいビールは初夏の味！！
ドイツでは戸外で飲むときにはフタがついたビアマグで飲むのが決まりです……でも最近では普通のガラスのビアマグがほとんど……どうしてフタつきなのか御存じですか？？？ビールの香りに誘われて寄ってくる虫が入らないようにするためです！！

ビアガーデン(Biergartenビアガルテン)とは 戸外のテラスですが必ずカスタニアの木がないとビアガルテンとはドイツでは呼ばないようです

ドイツのビールは様々な種類がありますが 特に夏場にのまれるのは白ビール(Weissbier) 小麦で作るフルーティーな少し白く濁ったビールです

Weisswurst (ヴァイスヴルスト)には

Weissbier (ヴァイスビア)

ミュンヘン名物白ソーセージ Weisswurst は軽めの昼食にぴったりの料理

冷蔵条件が格段に良くなった現代では「12時まで食べることに！！」なんて今は言われませんし、

夜でも出す店もありますが、ミュンヘンっ子はお昼にしか食べません

この出来たて、湯がきたての仔牛肉が入った真っ白な柔らかなソーセージには、必ず白ビール

Weissbier が飲まれます もちろん1年中！！いつでも！！ ブレツェル(パン)はテーブルの籠に入れて置いてあるので、食べた人は 精算のときに自己申告します



ビールは冷蔵庫で冷たく冷やして！！なんて常識？？？

ビールの温度は10℃！！

「ビールは5℃で冷やす」と記憶している方が多いと思いますが、5℃は冷たすぎます！！

10℃ぐらいが適度な温度です

あまり冷たすぎるとビールの香りも味も分かりません

おまけに飲みすぎるとお腹が……

特に日本の冬場は冷たすぎるビールが出てくる事が多く、

室温のビールを！！と注文することもしばしばあります

ドイツでは、冷たすぎると思う時や、体調が悪い時には

ビールを温める方法をとります

店の人に頼むと熱湯が入ったビール専用のバケツが出て

きます そのバケツにビアグラスを入れて温めながら

飲みます フルーティーな香りが立って美味しく飲むことが出来ます

また何杯もビールを飲むときには、途中でアルコール45℃の強いシュナップスを小さなグラスで飲んで

身体を温めながら飲むのがドイツ風です 大勢で店でビールを飲み、盛り上がってきたら誰かが

交替でシュナップスをみんなに振舞うのが流儀！！これをやるとビール通ですぞ！！

