

2015年 謹賀新年 消費税アップについて

2月と12月の大雪、夏場の東京の雹、そして御嶽山の爆発とその連鎖の危惧と、異常気象に振り回された2014年。また、カップ麺の虫混入など食品事件も・・・師走選挙も、お歳暮商戦に大きな影響を受けました。

4月1日の消費税の8%へのアップと、予定されている次の2%アップの段階的アップの準備のため、外税方式をとる企業や商店がほとんどの日本でした。

ヨーロッパでは内税方式がほとんどであるため、レジで「おやつ」と思うこともないのですが、日本国内では、さてレジで合計金額を提示されると「アレっ!こんなに買った??」と思う人も多く、時と共に財布のひもが固くなっていく傾向を感じました。(ドイツでは消費税19%ですが、食料品とビールは軽減税率を適用しています) 写真は、冬の味覚:ムール貝~1人前1kg 18€...このうち19%が税金である



カタログ販売などでは、外税でも明記すればいいのですが、スーパー、飲食店などのチラシや値札は98円!198円!と本体価格が目に入って、後で支払うときになって消費税8%の重さを実感させられます。消費税10%になったときに、最後に1割乗つけられる・・・というショックは、今以上に購買意欲を無くすことにならないでしょうか?

低所得者層にとっては、ますます低価格の商品にしか手が出なくなることは目に見えています。

確かに、プライスカードやカタログを作りかえることは費用と労力からも大仕事ですが、内税にしていることは、かえって安心感があると、様々な方面で聞こえてきます。

内税、外税は、選択の自由ですが、もし10%でしばらく安定するのであれば、ここでいったん内税にすることは、買いやすさからも売上アップにつながるのでは??と考えます。

ドイツの肉屋さん2014年ベスト1は!!

ドイツでもっとも売れている料理雑誌“Essen & Trinken”の購読者による投票でノミネートされた10の肉屋さんから、2014年はフライブルグの近くBad KrozingenのHieber Frisch Center(ヒーバーフリッシュセンター)が“Deutschland Beste Wursttheke2014年度1位”(ドイツのソーセージ店ベスト1)に選ばれた。



16メートルのショウケースには550種類のハムソーセージ類がずらっと並び、窓際にはインビスコーナーもある。

大きなショッピングセンターの入り口に、対面販売で高級志向の顧客を足止めする。

レストランも併設、ワインセラーも豊富な量 30%が近くのシュバルツバルトからの生ハムの非加熱製品をそろえ、3件の肉屋さんがハムソーセージを提供している。

ビオ(有機)関連製品はWiltmann社から、スペイン、イタリア、ハンガリーなどの特色ある製品も豊富に取



り揃え、高級品を充実させている。

対面販売では、もちろん真空パックでは売らず、すべてオーダーズライ
スで美味しい切りたての製品にこだわっていることも、満足感を満たす
のか、消費者の投票を多く獲得した。また製品それぞれについても内
容成分の情報を広く開放しており、安心感も提供している。



ネット販売も充実させており、最近のドイツの肉屋さんには規模を大きく
して品ぞろえを拡充し、買い物の楽しみと美味しさまでのすべての満
足度を強調出来ている店が伸びている。

<http://www.hieber.de/>

サービスとは・・・

食品業界でのサービスとは、安全で美味しいものを手ごろな価格で・・・はもちろんですが、今の時代は時
間の短縮=便利さが必須かもしれません。 テレビで見た遠い場所の製品を、気軽にお取り寄せできる・・・
テレビに出ていたあれをすぐ食べたい！！との消費者の要望に的確に対応できることも大事な事です。
しかし、買って来たものの、調理に手間がかかりそうなものは敬遠されがちです・・・調理が好きな人さえ、
昆布や鰹節から出汁を取るのではなく、今は1回分ずつパックされたお出しが良く売れています。
作るのに便利、開け易くて便利、温めるのに便利、切らなくて便利、お皿に載せるだけで便利、
量がちょうどよくて残らなくて便利、かたづけが便利などなど。消費者の満足度=フードサービスでは？

ヨーロッパ Food Service Player 2013・Top10

2013年度のヨーロッパで展開しているフードサービス・トップ10が出た。

やはりマクドナルドの1位は揺るがない（前年比+3.0%）

全体でも前年比+3.5% 2012年度は+4.6%と外食は好調 特に2位から4位までの企業は、社員食
堂、医療施設、刑務所など、手堅い場所を確保していることが、売り上げを維持するポイント。

またイギリスを創業地に持つ企業が4社もあり、レストラン経営戦略を大規模に行っている。

New Source :Food Service Europe& East

順位	企業グループ名	売上高 単位€	本部所在地
1	McDonald's	19,489,000,000	USA イリノイ州 Oak Brook
2	Sodexo	7,113,000,000	仏 マルセイユ 企業の食堂の運営
3	Compass Group	6,650,000,000	英 チャーツィー 企業の食堂の運営
4	Elior	5,017,000,000	仏 パリ 企業の食堂の運営
5	Yum !Rest.International	3,420,000,000	USA Louisvill Pizza Hat, KFC, TacoBell
6	Burger King	3,000,000,000	USA フロリダ州マイアミ
7	Mitchells & Butlers M&B	2,229,000,000	英 バーミンガム 2003年創立

			レストラン&パブ
8	Autogrill Group	1,907,000,000	伊 Rozzano 空港、鉄道ケータリング
9	SSP pls	1,788,000,000	英 Weybridge レストラン
10	Whitbread (CostaCoffee)	1,570,000,000	英 Dunstable ホテル&レストラン
計		52,183,000,000	521 億ユーロ=78 兆 150 億円

レストラン部門 2013 年総売上高と消費金額

Source: The NPD Group Inc

国名	2013年総売上高	都市部 年間平均消費金額
イギリス	£48,757,000,000	£769=144000円
ドイツ	€68,105,900,000	€839=158850円
イタリア	€59,804,350,000	€973=146000円
フランス	€53,586,900,000	€813=122000円
スペイン	€34,084,900,000	€720=108000円

レストランでの都市部の年間消費金額を見ると平均で762€=114420円～毎月9535円外食をしている。

これは平均であるから、かなり外食で消費していると考えられる。

イギリスから発祥のレストランチェーンが大きな売り上げを誇っている秘訣は何なのだろうか？

2013 豚肉屠畜量ランキング Top10

順位	企業名	屠畜頭数 単位 100 万	市場 占有率	操業地区
1	WH Group	43.3	21.9	USA, メキシコ, ポーランド、ルーマニア
2	Tyson	27	13.7	USA
3	JBS	22.8	11.5	ブラジル、メキシコ
4	Danish Crown	21.8	11.0	デンマーク、ドイツ、ポーランド、 英、スウェーデン
5	Tönnies	16.5	8.4	ドイツ、デンマーク
6	Vion Food Group	16.3	8.3	オランダ、ドイツ
7	Yurun Group	13.8	7.0	中国
8	Cargil Pork	13	6.6	USA
9	Hormel	13	6.6	USA
10	BRF	10	5.1	ブラジル
計		197.5	100%	Source:afz

アメリカが本拠地の1, 2, 8, 9位の企業を合わせると48.8%の市場占有率を誇っている。

女性が頑張る食肉業界になるか??

2014 年度ベスト販売員とベスト見習いは二人とも女性！！



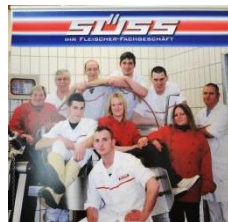
ドイツでは、試験を受けて資格を取らなければ職業に従事できない。お肉屋さんでは、3年間の見習い期間を経て Geselle ゲゼレになる試験を受け、その後 Geselle として2年間修業を積み、マイスター試験を受ける資格が出来る。販売員 Verkauferin(フェアコフエリン)もパーティーサービスの盛り付けの技術の習得が必須で資格試験を受ける。

ドイツ食肉組合会長 Süss 氏にトロフィーを授与された二人は、全国から選抜された10人の全国大会でその技術の評価された。左が販売員の Svenja spitzmüller さん、右は Geselle で一位の Anna Steffen さん



どちらの部門も限られた時間と材料を使って、自分で考えた製品や盛り付けを作らなければならない。

～ゲゼレの Anna さん(20 歳)が作ったのは豚赤身を豚血で表面を赤く染めて生地がちりばめ、パイ生地焼上げた Wildschweine Pastete など、手が込んでいる。今では手間が掛かる伝統の物を作る人は少ない販売は女性が仕事にしている人がほとんどだが、食肉加工は女性の進出も多くなり、店の跡取りが女の子・・・という肉屋さんもあるので、マイスター試験を受ける女性も毎回4～5人はいる。1～3位までの勝者の撮影にも、両脇に男性ゲゼレを従えての女性1位は、今後の女性の活躍が期待できる。



ちなみに、組合の会長 Süss 氏（左の写真の青いシャツ）も、長女が食肉マイスター、次女が販売と経営を担当し、両親を支えている。

Süss 氏の店では女性のゲゼレは赤い作業着を着ていて、この店には3人も女性のゲゼレがいる！！マイスターは会長と男性1名と長女の合計3名。写真は製造担当ゲゼレ達10名と、パテの充填そばにはゲゼレがついて手伝いながら仕事を覚える。

とカッターを回すマイスター

ヘラニュース：1995年10月からスタートして2015年8月で満20年になります。「そういえばどこかに書いてあったな～」と思い出していただけるような、ロングランの、しかも新鮮な記事を書いていきたいと思っております～皆様のビジネスに、少しでもお役に立てるように、今後も努力していきます。

240号記念：懸賞付きクイズも予定していますので、乞うご期待！！