


回									
覧									

平成18年9月15日 第108号

<p><明日を創造する></p> 	<p>発行：社団法人農協流通研究所 〒103 0014 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-38-9 TEL(03)5643(3675) FAX(03)5643(3688) 発行責任者：間宮 洋一</p>
--	---

スーパーマーケット創論より

「安心して買える日常の食品がいつもその時期に、決められた状態で変わらずに、いつでも揃っている店」それが「ワンストップショッピングで買える店」ワンストップショッピングとは「お客さまがある目的、ある動機で来店されたときにその目的、動機にピタリと合うものが全部そろえられる事」。その状態を提供する業態がスーパーマーケットです。人間は食をします。食は外で出来合いのものを食べるか、内で調理したものを食べるかのどちらかです。外で食べるときにはパートナーが要りますが、内で食べるときは外部から調達しなければなりません。その外部から調達する場合に一箇所で揃えられる場所を提供するのが、スーパーマーケットのワンストップショッピングの役割です。その購買行動の内容は、「通常の主婦が普段着で子供の手を引いて自分の家から徒歩あるいは自転車で10分、車でも20分以内、自分の家から近く、予算は現金で数千円で買い物できる購買行動です。」これをサミット流に表現すると「安心して買える日常の食品、あるいはそれといっしょに買うと便利な食品・非食品がいつでもその時期において揃っている。その状態がすべての店で変わらずに続いている

第10回惣菜部門強化講習会報告

平成18年9月12日～14日(2泊3日)、東京都大田区雪ヶ谷のニチレイ研修センターで、第10回惣菜部門強化講習会を8名(静岡1名、愛知2名、和歌山2名、大阪2名、福岡1名)の参加者で実施しました。メインテーマは、「店

そういう状態を作って利益をあげていく店を作る」となる。そして、これを具現化した仕組みづくりの一つがジャストインタイムの考え方です。ジャストインタイムの考え方は、先ず開店時の状態、朝10時にすべての生鮮の売場が棚板の見えないレベルにすべて薄く商品で全部埋まっている状態から始まる。薄いというのは、2段。2段というのは商品が傷まない重さ。例えば、ぶりの売場であれば、2切れのパックが2段で3F、奥行き4列で、売場には全部で24パック並ぶことです。この状態を作るために、午前8時から作業に入り10時に完全に売場が埋まる設計をする。そして、お客さまが入店し買物をしていく、魚売場のぶりが売れる。主任が売場をチェックする。この時点で売れた数量20パックの追加を出す、パックの冷蔵庫には原材料のぶりがありこれを担当者がマニュアルにそって、加工し20パック作りそれ以上は作らない。つまり、作ったものを売るのでなく、売れたものを追加していく、これを閉店まで続け、品切れしない状態を維持していく方式です(品切れさせてよい商品は決めておく)。これがサミットのしくみです。創論の内容は、次回にさらに続きます。(杉田)

舗間競争に勝つ自店の品揃え決定と時間帯別売場づくり技術。小売業を取り巻く環境の変化、消費者のライフスタイル、ニーズも一人十色、C l e v e r(賢い)な生き方が求められ、それにあわせ、中食(惣菜)のマーケットは拡

大している。しかし、SMの店舗間競争は、厳しく、赤字店舗の拡大も免れない。そこで、**店舗の運営上経費の削減**が行われる。惣菜部門としても、ここに大きな問題があり、今回の講習内容も、**実はストレートに課題解決策にならない**。Aコープの惣菜部門が「**組合員・利用者の食生活をどう支援し、自らの存在をどう示すか**」という課題のなかで葛藤が起こる。トップの判断によっては、相反する事にもなる。しかし、あえて今回は**手間をかけた商品作り**(とんかつ、海老天、かきあげ、煮物)、商品作りの基本(温度、手順、加工技術、盛付)を実習で学び、それを**ベーシック商品であるが付加価値商品として売場作りに活かす**。人・物・商品を上手く組み合わせることで生産性を追求、**利益をあげることを**学びました。

1. **基本ゾーニングによる(主菜、副菜、主食、間食、デザートでの用途別分類区分)と商品管理温度帯別時間帯別ゾーニング管理** 常温(揚げ物類の25) 弱冷(寿司16 ~ 18、弁当22 ~ 24) 要冷管理(サラダ、煮物、サンドイッチ、チルド調理品4 ~ 6)
2. **分類とアイテムでの品揃え棚割り管理**
3. **時間帯別客層** 10:00~11:30 50代~60代 主婦で昼食関連、~13:00サラ

リーマン・主婦でお弁当、~16:00 20~30代 女性・主婦・子供づれ間食と夕食一部、~18:30 30代~50代 主婦・パートで夕食準備、~20:00サラリーマン・パートすぐ食べられる夕食おかず、~22:00サラリーマン・学生夕食・夜食惣菜

- ・**メインになる分類** ~11:30てんぷら、~13:00フライ・コロケ~16:00スナック~18:30主食商品、~20:00コロケ・焼き物、から揚げ、丼物~22:00唐揚げ、スナック、巻寿司作り で時間帯別の来店客にあわせた品揃え提供と演出管理
- 4. **海老天、かきあげ、とんかつ、煮物、サラダの手作り商品の訴求で戦略商品をつくる。マニュアル・レシピに基づく商品づくり**
- 5. **人時生産性の把握** (時間帯別売上高×予定粗利益率)÷総労働時間 **時間帯別作成アイテムと作業量(標準作業時間×陳列数量)の把握。**
- 6. **目標人時生産性を達成するための人時からの人員配置と作業割り当て** Aコープとして、**国産、地場産の素材にこだわり、手作りの良さを活かした基本アイテム**による差別化、生産性の向上、**利益の確保をするための計画と実践**の方法を学んだ講習会でした。(事務局)

講習会案内

10月の講習会

- 講習会名 : 第59回店舗職員資格認証(上級)講習会
 場所 : 神奈川県 「全農営農技術センター」
 開催期間 : 平成18年10月3日(火)~10月5日(木)3日間
 申込締切日 : 平成18年9月19日(火)
- 講習会名 : 第60回店舗職員資格認証(上級)講習会
 場所 : 滋賀県 「アグリティ滋賀」
 開催期間 : 平成18年10月11日(水)~10月13日(金)3日間
 申込締切日 : 平成18年9月27日(水)
- 講習会名 : 第61回店舗職員資格認証(上級)講習会
 場所 : 福岡県 「JA福岡教育センター」
 開催期間 : 平成18年10月11日(水)~10月13日(金)3日間
 申込締切日 : 平成18年9月27日(水)
- 講習会名 : 第7回年末対策(BY・販促)講習会
 場所 : 神奈川県 「全農営農技術センター」
 開催期間 : 平成18年10月19日(木)~10月20日(金)2日間
 申込締切日 : 平成18年10月5日(木)

年末対策! 戦術講習