

# 河上 博の景況判断 2008年5月

## 始めに

2008年5月より弊社代表取締役 河上 博による景況判断を毎月1回行うように致します。  
大きな視点からの判断になりますが、個々の店舗でのお役に立てて頂ければと思います。  
なるべく解り易い言葉で書いていくように致しますので、ご覧になって下さい。

## 景況

昨年の外食産業界の市場規模は昨年とほぼ変わらず24兆円を超えております。  
また中食も含めた市場規模は30兆円を超えており、需要バランスが崩れてはいないと考えられます。  
しかしながら懸念される材料は多く有り、兼ねてからの原油高による原材料費の高騰など市場経済へのマイナス要因は計り知れません。  
さて市場規模が昨年まで9年連続で減少しているとはいえ依然24兆円を越す市場規模を誇っており、個々の店舗でのたゆまない努力により売上げ増をしている店舗も少なくはありません。  
5月ゴールデンウィークが終了以降、夏のボーナスまでの景況は下がる傾向に有るかと思えます。  
また今夏はオリンピックも控えており、日本と時差が殆ど無い国での開催と考えますと、今夏の売上げは総体的に見て苦しいものとなる見込みです。(オリンピック開催日程は8月6日～8月24日開会式は8月8日)  
5月6月の期間にどれだけのお店作りが出来たかによって7月8月9月の売上げが変わってくると思われれます。  
この次期より戦略的に夏季メニューの打ち出し、暑気払いの案内等を行っていく必要がございます。  
ゴールデンウィーク以降普段と変わらぬ営業を行っている足元をすくわれれます、充分注意して下さい。  
今はお店に関わるもの全てにおいてブラッシュアップする必要がございます。  
QSCレベルを基準に見直しを図るようにしましょう。

# 河上 博の景況判断 2008年5月

## 今お店ですべき事

◎4月が過ぎ様々な事が日常になってくる時季です、学生もそろそろ学校にも慣れてきたのでアルバイトを探す次期にもなります。この次期は人が採用し易い次期ですので、夏季営業に向けて採用活動を行う事がよろしいでしょう

◎新人アルバイトの教育と含めて既存アルバイトの再教育も行うように致しましょう、新人さんが入ってくると言う事はお店にとって様々な良い事につなげる事が出来ます。  
オーナー、店長それぞれ、ここで「お店を改革するぞ」と言う意気込みで新人受け入れを行って下さい。

◎これから気温が上昇いたします、夏季メニューはゴールデンウィーク明けより提供するようにして下さい。

◎気温と湿度が上昇しますので、衛生に関しては充分注意するように致しましょう。

◎夏には夏のシズル感が必要です、メニューにも反映させるようにしましょう。

◎原材料費が高騰しています、食品商社任せにせず自分で歩いてスーパーなどの価格と比較してみましょう。  
(お付き合いも大切ですが、利益を崩す必要はありません)

◎集客的に下がる次期ですので、時間が有れば近隣の事業所などに営業へ行くようにしましょう。

上記のような事を5月は集中的に行う事をお奨めします。