

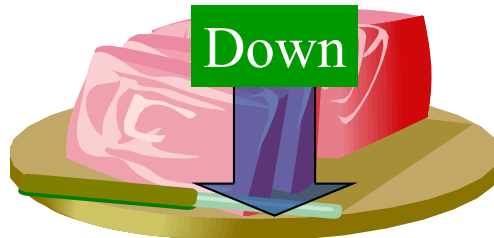
ムダよ、サヨナラ～



コスト君が行く！

原価コストを下げるには価格を知るべし！

今年の夏はアツと言う間に終わった感じがしてならないのは私だけでしょうか。前半は雨が長く、店舗では厳しい状況だったと聞きます。そのような状況においても、コスト削減活動は止まりません。さて第3回となる今回は題名にある通り“原価コストを下げる”ことに焦点を当ててみます。原価コストが下がると当然に利益を増すことも出来ますし、お客様に還元し、売上を伸ばすことも可能になってくるのではないのでしょうか。ほとんどの店舗において、原料の調達は卸業者さんから仕入れているのが通常と考えます。この卸業者さんを相手に交渉するのですが、何でもかんでも、下げてくれ！と言っても、卸業者さんにも生活があり、中々下げる話に応じて頂けません。そこで自社で仕入れている原料の価格をしっかりと把握して、下げれる項目を絞って交渉することが最適ではないのでしょうか。例えば、ある焼肉屋を例に考えれば、牛肉の価格は



もっと突き詰めれば、仕入れている部位毎の値段を出して交渉すれば、良いかもしれません。それでも肉の卸業者さんが応じない場合は、野菜の卸業者さんに交渉しても良いでしょう。

2009年 レタスの卸価格

1月 268円/kg 8月 239円/kg

レタスも半年で値を下げてきております。そこで野菜卸業者さんに交渉してみる。

ただ価格というのは色々な条件が絡み合った決まっている場合があるので、一概に言えない部分もありますが、価格を知っているという点と知らないという点では交渉に大きな違いが生まれます。

今回は焼肉店を例に挙げましたが、業種が違えども、自分達が仕入れている原料のその先にある価格を知ることが大切なことです。インターネットで検索すればおおよその価格が手軽に分かるので実践してみても如何でしょうか。

2009年国産牛肉の平均卸売価格

1月 2,375円/kg 7月 2,190円/kg

2009年輸入牛肉の平均卸売価格

1月 824円/kg 7月 791円/kg

という具合にここ半年で値段下げてきています。そこで肉の業者に交渉してみるという方針を取っても良いかもしれません。

09年7.8月の固定費削減の結果

1. 岩手	飲食店	月の削減金額	550,000円
2. 岩手	書店	月の削減金額	80,000円
3. 高松	飲食店	月の削減金額	50,000円
4. 愛媛	飲食店	月の削減金額	50,000円

★コストニュースの配信の申込みは下記を記入下さい。

申し込み受付Fax 06-6443-2254

コストニュースメール希望 コストニュースFAX希望 賃料無料査定希望 不要

E-mailアドレス _____ @ _____

会社名 _____

代表者名 _____ 役職名 _____

TEL _____ FAX _____

住所 〒 _____

家賃の無料査定



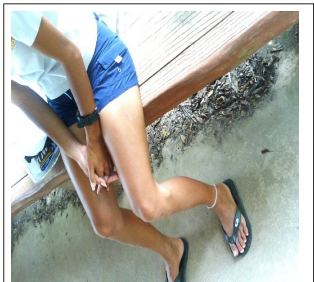
自社が運営している店舗の賃料が適正か否かを知りたいくはないですか？
賃料の査定を無料します！
問い合わせ

Tel: 06-6443-2224

Fax: 06-6443-2254

hkawai@assentia-hd.cpm

掲載広告募集中



編集記

ネットが最近になってやっと便利だと実感させられました。色々なデータを取るのに、図書館に行ったり、電話で聞いたりせずに、机の前に座って、検索するだけで情報が手に入りました。今さらながら、感服です。