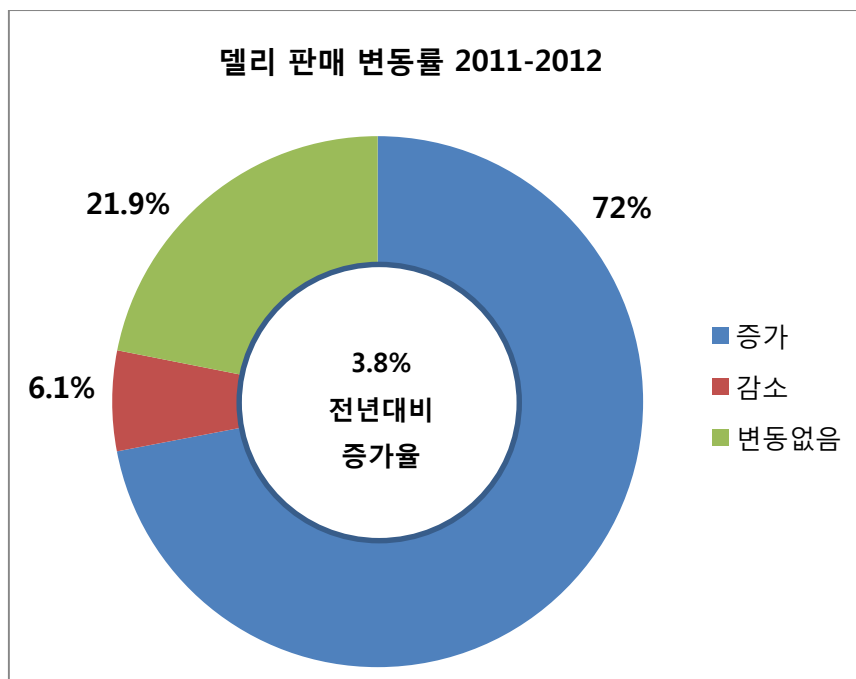


[미국-뉴욕]슈퍼마켓 델리 매장들의 도약

델리 운영업체들, 빠른 시일 내 성장세 기대 및 고객들을 위한 보다 나은 서비스 제공 노력

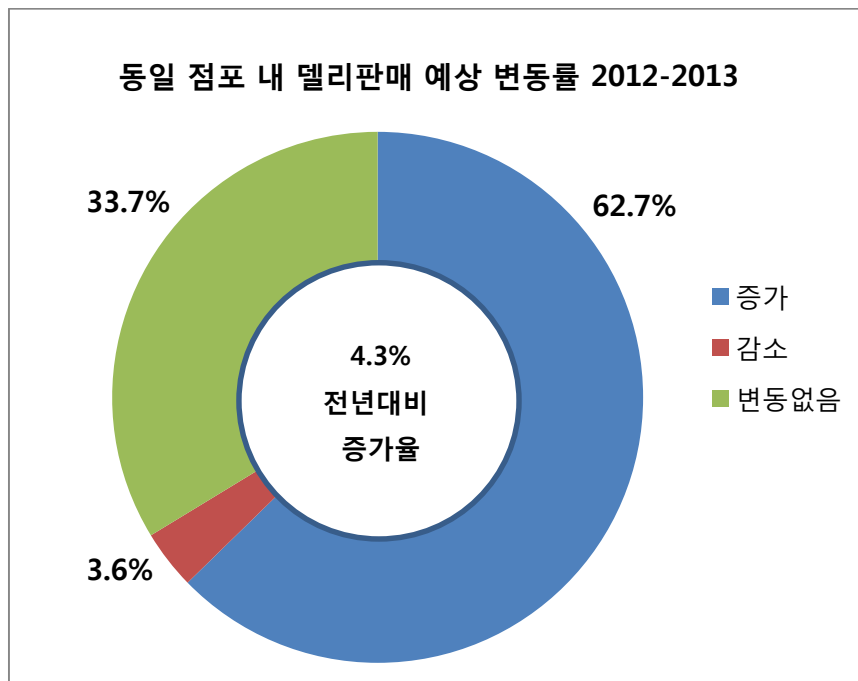


슈퍼마켓 델리매장 실적은 지난 2년간 상당히 저조했으며, 직원 채용비용도 경제적인 압박 요인이 되면서, 운영업체들에게는 큰 도전과제가 되어왔다. Progresseve Grocer 지의 “델리 운영 리뷰” 조사에 따르면, 델리 운영 본사 및 지점 응답자들의 약 4분의 3은 2011-2012년간 판매량이 증가하여왔으며, 지난해에 비해서는 약 3.8% 증가한 것으로 조사되었다. 2013년도 중반을 달리고 있는 현재, 응답자의 3분의 2는 델리 판매가 증대될 것으로 예상했다.



<델리 통계 조사>

	2012년도	2011년도
총 델리 산업부문 판매량	197.9억불	190.6억불
전년 대비 변동률	3.8%	5.2%
슈퍼마켓 판매액 중 델리부문 비율	3.3%	3.3%
델리 점포 수	30,300	29,900
점포별 주간 델리 판매액	12,560불	12,259불
점포별 연간 델리 판매액	653,135불	637,458불



<델리부문실적>

	현재	작년
총마진	44.9%	44.5%
판매대비 노동비용	26.8%	27.3%
판매대비 재고감모(shrink)	5.2	5.6
점포별 상근직원 수	7.0	7.2

델리부문 면적(평방피트)	1,595	1,570
---------------	-------	-------

소비자들은 지속적으로 식사시간에 식료품점을 찾고 있고, 이는 델리 운영업체들로 하여금 이들에게 식사 대용품인 밀 솔루션(Meal Solution)을 제공하는 공간을 더욱 확장하게 만들고 있다. 약 60%의 델리 운영업체들이 두 배 이상 증가한 상기 수요에 부응하고자 공간을 확장하였다. 동 공간 유지를 위한 주요 도전과제인 가격적인 면뿐 만 아니라, 직원에 대한 교육 역시 핵심적인 과제이다. 사실상 효율적인 직원고용 문제는 경제적인 문제를 앞질러서, 델리 부문 최우선 과제로 대두되었다. 즉 소비자들이 그들이 직접 소비하는 음식에 대한 정보 - 제조방법은 어떠한지, 원산지는 어디인지, 집에서 어떻게 요리할 것인지 등 - 에 대한 정보를 요구함에 따라, 판매제품에 정통한 직원의 수요가 필수적이 되고 있는 것이다.

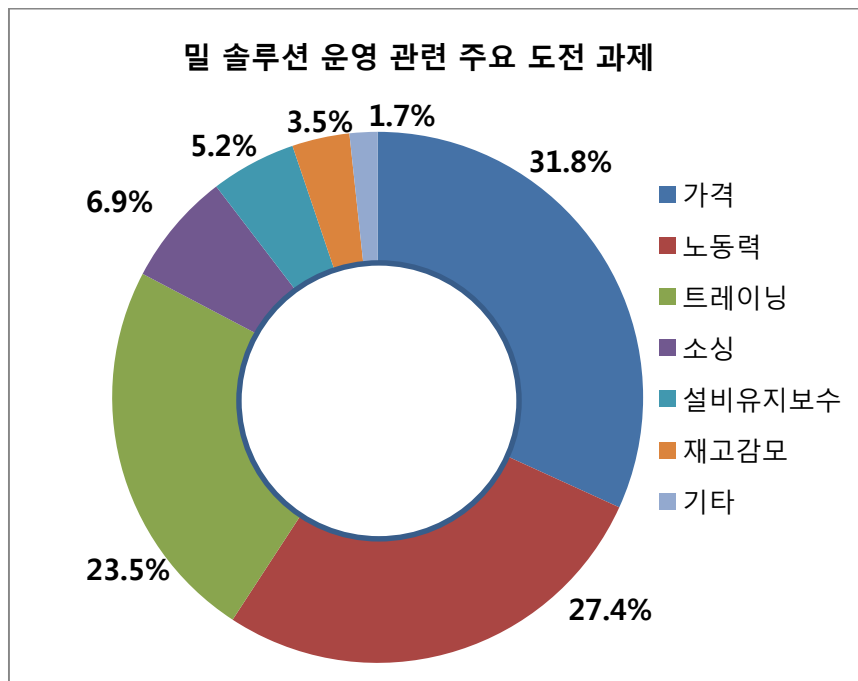


<델리부문의 주요 당면 과제>

*1-10까지 심각성에 따른 평가. 10일 경우 매우 심각함을 의미

	2013	순위	2012	순위
효율적인 직원고용	8.06	1	7.25	2
직원교육	7.94	2	6.85	5
지역/국내의 경제적 여건	7.82	3	7.42	1
노동비용	7.07	4	7.14	3
수익성	6.96	5	6.44	7
고객을 사로잡기 위한 전략	6.82	6	7.07	4

식품 안전성	6.65	7	5.69	12
상품 및 재료비용	6.35	8	6.72	6
고객만족도	5.94	9	5.75	11
비(非) 슈퍼마켓과의 경쟁	5.76	10	6.03	10
시설비용	5.71	11	5.56	13
타 슈퍼마켓과의 경쟁	5.65	12	6.14	9
위생	5.59	13	4.89	14
재고감모/폐기	5.24	14	6.22	8
품질 수준	4.74	15	3.58	15



<소매 밀 솔루션/조리식품 판매 실적>

	판매액	판매량
증가	84.2%	82.3%
감소	5.3	4.4
변동없음	10.5	13.3

최근 델리부문 현황조사에 따르면, 로티세리(rotisserie) 부문이 델리/조리식품 매장의 중

심이 되고 있는 가운데, 일일 스페셜 메뉴상품의 판매가 증가하고 있는 것은, 소비자들의 보다 양질의 식사 대용품을 찾으려는 욕구를 반영한다고 할 수 있다. 대부분의 소비자들은 델리매장과 패스트 푸드 매장간의 장단점을 비교하며 퇴근 길 저녁거리를 찾아 고심하고 있다. 로티세리 상품과 완제품 앙트레, 슬라이스된 고기와 치즈, 칩과 디핑소스와 같은 스낵거리, 뜨거운 요리에 곁들일 수 있는 샐러드나 차가운 조리식품 등은 판매를 견인하는 주인공들이다.

<금년도 델리 운영시 주력 분야>

	비율
일일스페셜 메뉴	64.7%
로티세리	59.8
샌드위치	57.7
케이터링	52.9
식사 대용품	51.5
직원 교육	47.1
프리미엄 브랜드	41.2
수프 스테이션	26.0
스시	24.9
사이드 디쉬	23.5
핫바(Hot Bar)/콜드 바(Cold Bar)	22.4
카테고리 관리	17.6
전채요리	11.8
컨셉별 푸드 스테이션(예) 아시안 키친, 파스타 등)	9.9
PB 상품	5.9
음료 전문 바	5.6
기타	8.7