

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「初期費用無料で飲食店をプロデュース」
 - 2) 「水筒のお茶 補給専門店が増加」
 - 3) 「温暖化で仏ワイン品質低下」
 - 4) 「都心にミニダム」
-

1) 「初期費用無料で飲食店をプロデュース」

飲食店プロデュース業のオペレーションファクトリーは、初期費用ゼロで飲食店を支援する成功報酬型サービス「プロデュース ZERO」「コンサルティング ZERO」の提供を開始した。フランチャイズによるプロデュースの場合、坪単位あたりのプロデュース料やライセンス料を請求することが多いが、「プロデュース ZERO」ではオープン後、店の利益から歩合で報酬を請求する。

「コンサルティング ZERO」は、契約時に目標期間と目標改善額を設定した上で、目標が達成した場合に利益増加分の2倍の金額を成果報酬額として請求する。期間内に改善額を達成できなかった場合、費用は請求しない。

同社は現在、プロデュース、コンサルティングによる売り上げが全体の2割を占めており、この割合をさらに引き上げるのが狙いで、11月末までの期間限定で提供する。

これまで躊躇していた飲食店経営希望者にとっては、経験を積むチャンスとなるだろう。こうしたバックアップがもっと広がって、景気向上につながれば良いと思う。

2) 「水筒のお茶 補給専門店が増加」

来店者の持参する水筒やステンレスマグに緑地やほうじ茶を入れて販売する日本茶専門店が増えている。

象印マホービンが各地の日本茶専門店と協力して展開するサービスで2006年に始まり、環境意識の高まりから容器を持参する消費者が増えている。

6店だった参加店は216店に増加。主婦層が中心だった当初と比べ若者も気軽に入店するようになり、マイボトルの携帯率が上がっているのが分かる。節約志向の高まりも手伝って、増加傾向にあるようだ。

3) 「温暖化で仏ワイン品質低下」

温暖化に伴いワインの品質が低下する恐れがあるとして、フランスのワイン醸造業者と国際環境保護団体グリーンピースなどが仏政府に対し気候変動対策を強化するよう求めている。

ブドウの品質は土地の土壌や気候に左右されるため、仏は主要輸出品のひとつであるワインにとって深刻な問題だと警告している。

温暖化がこのまま進めばブドウ栽培の適地は今世紀末に 1000 キロほど移動し、一部は仏をはずれてしまうという。主要産地のブルゴーニュやボルドーでは良質なワインをつくれなくなると危惧されている。

ワイン品質を保つためには、2020 年の先進国の温暖化ガス排出量を現行水準から 40%減らす必要がある。ブドウだけでなく様々な食物で同様の問題をかかえる温暖化の弊害は、今後さらに浮き彫りとなりそうだ。

4) 「都心にミニダム」

新しく作られる球場やテレビ塔などの地下に作られる雨水タンクのこと。

東京都墨田区で建設中の東京スカイツリーにも作られており、展望台や周辺施設の屋根に降った雨が流れ着くように設計されている。容量は 2635 トンで小学校の 25 メートルプールの約 9 杯分の水を貯めることができる。この雨水を濾過・殺菌することによってトイレの流し水や植栽の散水などに使用。

2009 年 3 月に完成した新広島市民球場では、グラウンドの下に直径 100 メートル、深さ 5 メートルの雨水タンクが作られており、最大 1 万 5000 トン、小学校のプールの 50 杯分に相当する量を溜めておくことができる。

こうした雨水タンクが作られるのは散水などに活用するほか、集中豪雨のときの水の一時避難所として活用する意図もあるようだ。大量の雨をいったん地下に貯め、川や下水道に流れ込む勢いを和らげて都市型水害を防ぐというもの。

今後、都心の大型商業施設などの設計の際に検討するという企業が増えているようだ。周辺公園の緑地帯への散水や、建物の冷却など用途は十分にある。