

売上伸ばすパーティーサービス業



古城や湖のほとり、なだらかな広場がある公園など、春先から秋まで、結婚式、誕生日など様々な用途で戸外にテントを張って、大勢の来客をもてなすことができるケータリングは、費用も抑えられて増加の一途。特にドイツでは50歳、60歳の誕生日は盛大に祝う風習。ドイツ国内でケータリング専門のトップ30社の2016年度の売り上げは前年比4.5%増~この10年で急成長の産業である。



上位10社の売上では前年比3.9%増。10位に入ったボンのプリムスサービス社は前年比49.5%と急成長！

2016年度の実績では、上位30社の平均で、純益が6.6%の増加。契約数が30社で6413件、売上高は32億8900万ユーロ(3900億円)となった。上位10社で売り上げの78%を占める。

最近の肉屋さんでは、什器の使い回しや、生産計画も立てやすく、利益率も良いので、店舗販売をやめてケータリングに特化する人も増えている。週末だけ働く年金生活者を募集して、効率が良い。



順位	企業名	所在地	売上高/単位 100万€	前年比	のべ従業員 含契約社員
1	Compass Group Deutschland GmbH	Eschborn	666	0.80%	15000
2	Aramark Holdings GmbH & Co.KG	Neu-Isenburg	471.5	2.20%	9400
3	Sodexo Sservices GmbH	Rüsselsheim	304	1.50%	4731
4	Klüh Catering GmbH	Dusseldorf	237.3	6.70%	4980
5	Apetito Catering B.V.&Co.KG	Rheine	226.1	9.80%	4725
6	Dussmann Service Deutschland GmbH	Berlin	183.5	1.70%	5200
7	SV Deutschland GmbH	Langenfeld	176.8	-0.40%	3000
8	Wisag Catering Holding GmbH & Co.KG	Frankfurt	102.9	5.20%	1580
9	Apelona Ahr Healthcare& Services GmbH	Oberhausen	96.2	6.70%	1250
10	Primus Service GmbH	Bonn	81.2	49.50%	1041

売れ筋情報



夏の週末をアパートのバルコニーでこごんまりと、ひとり BBQ・・・そんなときに持って来いの商品が出来た

オーストリアの加工会社 Landhof 社の新商品 Grill-Party セット

スパイシーな Landhof ~Bratwurst、チーズを塩漬したばら肉で巻いたケーゼクライナー、グルグル巻きのシュネッケ(カタツムリ)、スモークが効いたミニ・ベルナー各3本入りのバラエティに富んだ4種入りパック

Pulled Pork 不動の位置に



ザクセン・アンハルト州の Teichmann 兄弟 Michael と Florian は昨年からの移動販売車でドイツ各地の StreetFood Festival に出展している。

出し物はプルドポークバーガー。

彼らのプルドポークの製法は独特。2.5kgにカットして塩漬した豚ネックを15~20時間かけてゆっくりスモーク、加熱調理



する。チップもブナに果物の樹木を加えて、香りにこだわっている。

肉が完成したら、ほぐしたあと冷却、真空パックして運び、再び温めて提供する。

新鮮なキュウリや玉ねぎ、レタス、人参など、つけあわせもたっぷり添え、皿に盛りつけたり、バンズにはさんで、自家製のソースをたっぷりかけて出している。

月替わりでソースも変えて、イタリア風、ギリシャ風、メキシコ風と変化をつけている。

プルドミートはかぶりつき易いので、年齢にかかわらず人気。

この他にも、スペアリブやベーコンのグリル、ハンバーグのベーコン巻など、スモークの香りを強調したメニューを揃えている。

栄養豊かで低脂肪～馬肉ブラートヴルスト毎週6000本売店



脂肪が少なく、鉄分などミネラルが豊富な馬肉は、専門店もあるほどドイツでは加工品の種類も多い。

ミュンヘンの台所=ビクトリアンマルクト市場にも馬肉専門店があり、精肉や加工品も多数並ぶ。

ザクセン州の Bernd Thormann ベルント・トールマン氏68才は馬肉加工品を作る創業125年の店の4代目。

第2次大戦終結後の当時、食料も不足していた時代に、近くの医者が、馬肉は低脂肪、高たんぱくで鉄分などが豊富だから体にも良いと、使うように勧めてくれたことがきっかけになり、加工品は30種類を作る。その後旧東ドイツ時代に入り、食糧事情も改善されることなく、馬肉を加工しつづけ、東西統一後も生産を続けている内に、馬肉のヘルシーさに皆が気づき、徐々にトレンドになって来た。

馬肉以外の肉の使用量は月間20~30%、牛肉や豚肉だ。馬肉は赤身が濃いので特徴も良く出る。馬肉は、アメリカとカナダから毎週500~600kgを空輸している。売れ筋はガーリックソーセージ、生ハム、皮なし焼きソーセージのRosterなど。ブラートヴルストは夏場には週に6000本も売れる。

昼のインビス用に作るBratlinge(ブラートリンゲ=ハンバーグ)は、馬肉60%に豚肉40%を加えて作っている。大きさは180gと110gの2種類。

写真は大きなBratlinge(ブラートリンゲ)を持つトールマン氏



似ているようで、似てないもの・・・シリーズ2：肉と豆腐

人間の身体の70%は水分、20%はタンパク質、そして、その他が10%。体脂肪率が多い人は水分が脂肪に替ります。

タンパク質は人体～筋肉に大切なものですが、体内に貯蔵することが出来ず、常に補給しなければなりません。体が必要とするアミノ酸は20ほど。非必須アミノ酸と必須アミノ酸とがあり、非必須アミノ酸は体内で生成できますが、必須アミノ酸はどうしても食べ物から摂らないと体が不調をきたす重要な栄養成分です。

肉： 主な食肉消費量を見ると、アメリカでは1人当たりの肉の消費量は、年間123kg、ヨーロッパではスペイン人が1位81.8kg オーストリア人は年間68、ドイツ人は61.6kg。

ドイツ人のその摂取内容は牛肉8.5kg、豚肉40kg、鶏肉11kgとなっている。中国では急速に肉の消費量が増え、20世紀末まで年間8.9kgだったものが、今や64kgまで増大している。

日本人は牛5.9kg 豚11.5kg 鶏11kg 鶏卵16.5kg =44.9kg

ドイツなどヨーロッパでは、豚肉を「牛肉＋鶏肉」のほぼ4倍の量を消費しているのに比べて、日本では豚肉は牛肉のほぼ倍の量。

牛肉を好んで食べているというよりは、豚肉の消費が少なく、鶏卵の消費が多い。鶏卵を除くと約28kgである。

その分、魚の消費が多いのが日本人の特徴である。

ドイツ・オーストリアでは60～70kgもの肉の消費量で、理想的にはその半分でも成人では十分であると言われている。

1週間に600gが理想＝1日100g弱である。

重要なタンパク源：成人は1週間に3回程度、手のひら大の量

の肉を摂ると、十分なタンパク質とミネラルを摂ることが出来ると栄養学では言われている。また、有機飼料を与えられた肉が望ましい。**肉**

の重量の4分の1がタンパク質を占め、そのほかにも鉄分、カルシウム、マグネシウムなどのミネラルを含んでいる。

過剰摂取に注意：同じ食品ばかりの食べ過ぎは、健康を保てない。肉の過剰摂取、特に脂肪分を多く含む部位は、糖尿病や心臓疾患、さてはガンの発症の原因とWHOの発表。

豆腐：大豆を原料とした、植物性タンパク質であり、ビタミンB6、カルシウム、葉酸(ビタミンB9・B11・M)、

鉄分を含む。タンパク質の含有量は、硬い豆腐では15%である。アジアでは、上質なタンパク質として好んで利用されているが、ヨーロッパではまだまだ動物性タンパク質の方が好まれている。

利点：豆腐やナッツのタンパク質は、体重増加を防ぎ、心臓疾患などを改善することが出来る。

閉経後の女性の味方：閉経した女性は女性ホルモンの減少により体に不調をきたす人も多い。



国別・肉の年間摂取量	総合/ k g
ニュージーランド	126.9
オーストラリア	121.2
アメリカ合衆国	117.6
スペイン	81.8
デンマーク	79.3
ポルトガル	72.9
フランス	69.5
オーストリア	68.3
アイルランド	66.8
ベルギールクセンブルク	65.8
中国	64
イタリア	63.3
ドイツ	61.6
ハンガリー	59.3
韓国	50
日本	44.9

豆腐に含まれる大豆タンパク質には、栄養素、大豆イソフラボンを100g中27mgも含み、その組成は女性ホルモン「エストロゲン(卵胞ホルモン)」に似ていることから、同様の働きをし、更年期障害を緩和して、女性の美しさや若々しさを手助けしてくれる。また、コレステロール値を下げるレシチン、老化防止に効果的な大豆サポニン、鉄分:1.4mg; ビタミン B1:0.07mg; ビタミン B2:0.03mg; ビタミン E:0.6mg; ナイアシン:0.1mg; を含んでいる。サプリメントは許容量を守って摂る様に注意するとともに、食物から摂る方が安全性の面からもお勧めです。大豆タンパク質は、納豆、きなこ、湯葉などからも豊富に摂れます。

植物性タンパク質だけでは不足する栄養素とアミノ酸

動物性タンパク質は、分解してできるアミノ酸をすべて含んでいるのに対して、植物性タンパク質(ピスタチオ、アーモンドなどナッツ類、ごま)では、一部のアミノ酸を含んでおらず、体が正常に機能するためのアミノ酸の一部が含まれなかったり、少なかったりしますので、不足するアミノ酸や栄養素を食事やサプリなどで補う必要があります。



大豆タンパクは完全タンパク質

～似てないけど、似ている・・・肉 と 豆腐

しかし大豆だけは、動物性タンパク質と同様のアミノ酸をすべて備えており、完全タンパク質なのです。したがって、豆腐や納豆、きなこ、おから、豆乳は、肉に代わることが出来る良質のタンパク質だと言えます。

動物性タンパク質に含まれ、植物性タンパク質にあまり含まれない栄養素

ビタミン B12	主に魚、肉、鶏肉、乳製品に含まれる。動物性タンパク質を摂らない人には不足しがち。不足すると、悪性貧血、神経、睡眠障害、消化器官の障害などを引き起こす。
ビタミン D	魚の脂肪(あん肝、サーモンなど)、卵、乳製品に多く含まれる。干し椎茸にも含まれるが、体への吸収は動物性の方が吸収率が多い。不足すると骨粗しょう症を引き起こす
DHA ドコサヘキサン酸	魚の脂肪に含まれる必須なオメガ3脂肪酸。脳の働きに重要。 植物性からは摂取できない
ヘム鉄(ヘムタンパク質)	肉の赤身部分にしか含まれない栄養素。植物の非ヘム鉄より、はるかに吸収が良い。不足すると貧血の原因となる。ヘム鉄は溶けやすく、小腸での吸収率20%。 ヒジキやプルーン、ほうれん草に含まれる鉄分(非ヘム鉄)は溶けにくく、吸収率は1~6%と圧倒的な差がある。 植物系非ヘム鉄分は、動物性タンパク質と一緒に摂取すると吸収率が上がる。
亜鉛	主に、牡蠣、牛肉、豚肉、ラム肉、レバーなどに多く含まれる。 牡蠣は毎日摂取できないので、焼き海苔も代用できる。亜鉛は体のいたるところで働く栄養素。2,000種類以上ある酵素のうち約300種類の組成に欠かせない重要なミネラル。主に細胞分裂や新陳代謝、タンパク質の合成、抗酸化、アルコール分解、免疫活性化、育毛などに働く。細胞分裂が盛んな成長期や、病後の回復に大きな働きをする。 不足すると味覚障害を起こしたり、細胞分裂の際に、DNAが正しく分裂できなくなる。特に妊娠中は、胎児の爆発的な細胞の成長の為に、大量に亜鉛が必要になる。 亜鉛はSODという抗酸化酵素の材料にもなる 食物でバランス良く摂取すれば、過剰摂取の心配もない。サプリに頼り過ぎは危険!