



## FIRMENPORTRAIT

„Qualität aus Leidenschaft“ - dieser Leitsatz ist der Schlüssel zum Erfolg der Firma Feinkost Käfer. Aus dem kleinen Münchner Familienbetrieb ist bis heute ein international tätiges Unternehmen mit über 850 Mitarbeitern und einem Umsatz von € 107,5 Millionen in 2010 gewachsen. Im Bereich Party Service ist Käfer europäischer Marktführer, Niederlassungen in Berlin, Frankfurt und dem Kingdom of Bahrain tragen der fortschreitenden Expansion Rechnung.

Den Grundstein legten Elsa und Paul Käfer am 16. Mai 1930 mit der Eröffnung eines „Kolonialwarengeschäftes mit Weinen, Likören und Flaschenbier“ in der Schwabinger Amalienstraße. Bereits drei Jahre zogen sie in größere Räume an der Prinzregentenstraße, Ecke Schumannstraße. Hier befindet sich auch heute noch das Stammhaus. In den 60er Jahren übernahmen die Söhne Gerd und Helmut Käfer das etablierte Feinkostgeschäft mit Mittagstisch und entwickelten es zu einem qualitäts- und dienstleistungsorientierten Gourmet-Treff.

Michael Käfer, 53, trat 1988 in die Geschäftsleitung ein und übernahm 1992 die Hauptgeschäftsführung. Nach dem Ausscheiden seines Vaters Gerd Käfer aus der Geschäftsführung 1995 und der Übernahme von dessen Anteilen ist Michael Käfer heute alleiniger Gesellschafter und Hauptgeschäftsführer des Unternehmens.

Heute steht die Käfer Gruppe wirtschaftlich auf vier Säulen:  
Party Service, Gastronomie, Einzelhandel und Lizenzvergabe.

### Der Party Service

In gut 50 Jahren ist der Käfer Party Service zum international tätigen Marktführer in Europa mit einem Umsatz von ca. € 36 Millionen, die Messeaktivitäten eingeschlossen, aufgestiegen. „Erfinder“ war Gerd Käfer, der Dienstleistung in Perfektion anbot. Rundumbetreuung des Kunden von der Planungsphase bis zur Durchführung auf höchstem Niveau machten den Käfer Party Service berühmt. Es gibt kaum ein namhaftes Unternehmen, das noch nicht mit ihm zusammengearbeitet hätte. Neben dem Hauptsitz in München unterhält der Käfer Party Service Büros in Berlin, Frankfurt und im Kingdom of Bahrain.

Vom Candle-light Dinner für zwei Personen bis hin zu Veranstaltungen mit bis zu 10.000 Gästen, der Party Service macht es möglich. Location, Dekoration und musikalisches Begleitprogramm gehören ebenso zum Service wie Speisen, Getränke und Personal. Selbstverständlich bleibt es dem Kunden überlassen, welche Leistungen aus dem Spektrum er in Anspruch nehmen möchte. Mittlerweile betreut der Käfer Party Service auf rund 2.000 Veranstaltungen rund 300.000 Gäste jährlich, in Deutschland ebenso wie international.

Um die logistischen Anforderungen eines ständig wachsenden Unternehmens erfüllen zu können, wurde 1991 in Parsdorf, 20 Kilometer östlich von München, auf 25.000



Quadratmetern ein Betriebsgelände gebaut. Der Party Service trifft hier die Vorbereitungen für alle Veranstaltungen.

Ende 2004 expandierte der Käfer Party Service in den Mittleren Osten und erschloss sich dort einen neuen Markt. Er übernahm auf der Formel 1 Rennstrecke Bahrain International Circuit als offizieller Caterer die Hospitality. Dies umfasst die 36 Corporate Lounges oberhalb der Haupttribüne, die 12 VIP Lounges im Oasis Complex, den Paddock Club sowie den Sakhir Tower.

Vor seiner bislang größten Herausforderung stand der Käfer Party Service im Sommer 2006 während der Fußball Weltmeisterschaft in Deutschland: Er wurde mit der gastronomischen Betreuung der besonders hochwertigen Hospitality Programme „Sky Box“ und „Elite“ in allen 12 Stadien der FIFA WM 2006™ sowie der Programme „Prestige“ und „Premier“ in München beauftragt und hat während des gesamten Turniers über 174.000 Gäste bewirtet.

#### Das Restaurant Käfer-Schänke

Das elegant-rustikale Restaurant Käfer-Schänke - im Sommer 2005 aufwendig umgestaltet und dem aktuellen Zeitgeist angepasst - bietet Platz für 250 Gäste. 12 separate, individuell dekorierte Stuben für zwei bis 50 Personen stehen für ungestörte Geschäftsessen und private Anlässe zur Verfügung.

Die zum Gastraum hin offene Küche erlaubt eine völlig neue Kommunikation zwischen Koch und Gast. Optisch im Stil einer alten Schlossküche mit edelsten Oberflächen gehalten, bietet die technische Ausstattung mit konventionellen Energiequellen optimale Bedingungen. Höchste Qualität und perfekter Service ist wie in allen anderen Bereichen des Unternehmens auch in der Käfer-Schänke oberstes Gebot. Küchenchef Volker Eisenmann setzt auf die absolute Frische der verwendeten Produkte. Seine leichte, mediterrane Küche basiert auf viel Gemüse, hochwertigen Ölen und frischen Kräutern, Klassiker wie die knusprige Käfer Ente ergänzen die jahreszeitenabhängige Karte.

#### Die Käfer Wies'n-Schänke

Seit 1971 ist Käfer mit der Käfer Wies'n-Schänke auf dem Münchner Oktoberfest eine Institution. Das original bayerische Bauernhaus wurde wegen der wachsenden Beliebtheit im Laufe der Jahre von ursprünglich 40 Plätzen auf heute 1.100 Plätze innen und über 1.950 Plätze im Freien erweitert. Die bayerische Tradition des Oktoberfestes ist in der Käfer Wies'n-Schänke Grundgedanke bei Ausstattung und Atmosphäre. Besonders bekannt ist die Käfer Wies'n-Schänke für ihre hochwertige Speisekarte mit einer großen Auswahl an Schmankerl und Gerichten sowie für die berühmten Haferl mit jährlich wechselnden Motiven.



## Theater- und Museumsgastronomie

Mit der Bewirtschaftung des Foyers im Prinzregententheater erschloss Paul Käfer bereits Ende der 50er Jahre einen neuen Zweig für die Käfer Gastronomie. Heute ist das Unternehmen in den staatlichen Theatern Münchens und mit der Goldenen Bar im Haus der Kunst vertreten.

## Messegastronomie

Seit der Eröffnung der neuen Münchner Messe in Riem im Februar 1998 betreut die Käfer Service GmbH die Messegastronomie im Ostteil der Anlage. Sie betreibt hier drei Service- und drei Self-Service-Restaurants, zwei Cafés und mehrere "Snack & Drink" Bars. Die Grundidee hinter den unterschiedlichen Gastronomiekonzepten ist, die Internationalität der Messe auch in den Restaurants zu unterstreichen und den Gästen unkomplizierte, leichte Gerichte mit frischen Zutaten und schnellen Service zu bieten. Zudem ist steht den Ausstellern auf der Messe München natürlich auch der Party Service vor Ort zur Verfügung.

## Schloss Hohenkammer

Idyllisch in unberührter Natur und trotzdem nur wenige Kilometer von der Autobahnanschlussstelle Allershausen liegt Schloss Hohenkammer, eines der ältesten Wasserschlösser Europas. Heute beherbergt es eine modernes Tagungszentrum, ein Gourmetrestaurant und einen großen Biergarten. Seit 2008 verantwortet Käfer die gastronomische Betreuung des Komplexes und konnte 2010 Sternekoch Fritz Schilling als Küchenmeister gewinnen.

## Die Käfer Berlin GmbH

Im Januar 1997 erhielt Käfer vom Ältestenrat des Bundestages den Zuschlag für die gastronomische Bewirtschaftung des ehemaligen Reichstagsgebäudes in Berlin. Die Käfer Berlin GmbH betreibt seitdem die Restaurants für die Abgeordneten des Deutschen Bundestages sowie das öffentliche Dachgartenrestaurant neben der Kuppel (in Berlin steht weltweit das einzige Parlamentsgebäude mit einem öffentlichen Restaurant). Über die Gastronomie im Deutschen Bundestag hinaus ist Käfer seit 1998 mit dem Party Service in der Hauptstadt präsent und arbeitet dort sehr erfolgreich im weiter wachsenden Veranstaltungsbereich.



## Der Käfer Feinkostladen

Bei Käfer einzukaufen ist ein sinnliches Erlebnis. Der Feinkostladen befindet sich auf 1.200 qm im Erdgeschoß und im Souterrain des markanten Bürgerhauses in der Prinzregentenstraße. Seit Jahrzehnten ist er ein Synonym für hochwertige Lebensmittel in schönem Ambiente. Ein paar Zahlen zum Gesamtsortiment: Käfer führt rund 8.000 Artikel, darunter über 350 Sorten Käse, 800 Weine und Spirituosen, 69 Mineralwasser, allein 10 Sorten Tomaten, 25 verschiedene Öle, 20 Sorten Essig, 50 Arten Fleisch (darunter das seltene Wague Beef aus Australien, das vergleichbar ist mit dem berühmten Kobe Beef). Das Haus verfügt über eine außerordentliche Fischabteilung mit ausgesuchter Frisch- und Bioware aus dem Atlantik, iranischem Kaviar und Meeresfrüchten wie frischen Langusten.

Viele Produkte aus Europa und Übersee bezieht Käfer direkt über die eigene Einkaufsgesellschaft Fashion Food France vom Pariser Großmarkt in Rungis, dem bedeutendsten und größten Lebensmittelmarkt der Welt. Andere hochwertige Waren kommen von ausgesuchten regionalen Produzenten, die Käfer zum Teil exklusiv beliefern.

Eine exklusive Auswahl aus diesem Sortiment sowie Boutiqueartikel und liebevoll zusammengestellte Geschenkkörbe können auch über den Online Shop auf [www.feinkost-kaefer.de](http://www.feinkost-kaefer.de) bestellt werden.

## Käfer Delikatessen Markt

Aus einem ehemaligen Personalverkauf in Parsdorf entwickelte sich das Konzept der Käfer Delikatessen Märkte. In dem Abholmarkt in Loftarchitektur mit Selbstbedienung und ohne beratendes Fachpersonal erhält der Kunde einen Teil des Käfer Feinkostsortiments zu entsprechend günstigeren Preisen. Das Angebot reicht von Pasta, Ölen, Saucen und Weinen über Präsente und Boutiqueartikel bis hin zu Frischware und Molkereiprodukten.

Das Konzept entwickelte sich so erfolgreich, dass im November 2005 der zweite Delikatessen Markt in Brunthal bei München und im März 2011 der dritte in Pullach eröffneten, weitere Filialen sind langfristig geplant.

## Produkt- und Gastronomielizenzen

Der Name Käfer hatte sich als Synonym für höchste Qualität in den 80er Jahren soweit etabliert, dass namhafte Hersteller sich bemühten, eigene Produkte unter dem Käfer-Logo auf den Lebensmittelmarkt zu bringen. Unter der Devise "Qualität für alle" werden seit 1986 verschiedene Produkte in den deutschen Supermärkten angeboten und so einer breiten Verbraucherschicht zugänglich gemacht, darunter Joghurt, Tiefkühlprodukte, Wein, Lachs, Süßwaren, Snackartikel sowie Kaffee. Käfer arbeitet in diesem Segment mit den jeweils geeignetsten Partnern zusammen, die die außerordentliche Qualität, für die der Name Käfer steht, hundertprozentig gewährleisten können.



Eine weitere Kooperation startete Käfer 1992 mit dem japanischen Konzern Mitsukoshi. In der renommiertesten Warenhauskette in Japan entstanden eigene Käfer Shops, in denen mit großem Erfolg typisch "käferische" und deutsche Delikatessen sowie Präsente verkauft werden.

Eine erste Lizenz im Gastronomiebereich vergab Käfer 1999 an die Allresto Flughafen München Hotel- und Gaststätten GmbH, die seither das „Käfer Bistro am Flughafen“ betreibt. Im öffentlichen Bereich des Terminal A gelegen, bietet das Bistro Flugreisenden, Abholern und Gästen des Flughafens Käfer Atmosphäre zum Verweilen. Im Jahr 2002 zählte das Käfer Bistro im Terminal 250.108 Gäste und erwirtschaftete einen Umsatz von über € 2 Millionen. Dieser Erfolg soll seit Eröffnung des Terminal 2 Ende Juni 2003 auch dort fortgesetzt werden. Das zweite Käfer Bistro am Flughafen liegt im nicht öffentlichen Schengenbereich auf Ebene 4 und erwartet die Flugreisenden mit sowohl bodenständiger als auch internationaler Küche im schönen Ambiente eines Alt-Pariser Bistro.

#### Visionen

Die Weiterentwicklung der Firma Käfer in über 80 Jahren vom Kolonialwarenladen zum soliden mittelständischen Unternehmen mit einem Umsatzanstieg von € 51 Millionen im Jahr 1988 auf über € 107,5 Millionen 2010 ist wegweisend. Der Feinkostladen soll durch ein außergewöhnliches Sortiment und perfekte Dienstleistung in allen Bereichen zum besten Delikatessenhaus Europas werden. Neue Filialen der Käfer Delikatessen Märkte und eine Niederlassung in der historischen Schrammehalle am Münchner Viktualienmarkt stehen für weiteres Wachstum in der Region München. Der Party Service expandiert international und wird seine Präsenz im Mittleren Osten kontinuierlich ausbauen. Der Käfer Anspruch für die Zukunft wird auch weiterhin lauten: Qualität aus Leidenschaft!