

▼
Vegetarische Küche? Wird seit Neuestem
im „Green Beetle“ von Michael Käfer
großgeschrieben. Und das erfolgreich!



FEUER

Vor 38 Jahren sperrte Michael Käfer die Disco P1 auf. Heute ist er Münchens ultimative Gastrogröße. Aber auch für ihn sind die Zeiten fordernd. Doch statt zu jammern, brennen Mister Oktoberfest konkrete Lösungen unter den Nägeln. Und über allen steht das Ziel, in anderen Feuer zu entfachen.

FLAMME

Bei Feinkost Käfer > bekommt man, was man sonst vergeblich sucht. Diesen Gedanken hat Käfer in der Krise weitergesponnen.



Bei Ihnen sind einst Legenden wie Mick Jagger an der Bar gesessen. Heute sind Sie selbst eine Legende – und geben rund 1500 Menschen Arbeit. Wie haben Sie die zwei Jahre Pandemie überlebt?

Eines gleich vorweg: Wenn man sich selbstständig macht, dann muss man aufhören zu jammern. Das ist ganz wichtig. Die Sache ist die: Es gibt gute Zeiten. Und es gibt schlechte Zeiten. Wir hatten in den vergangenen Jahren wirklich viele gute Zeiten, das vergisst man in der Krise ganz schnell. Aber natürlich waren die vergangenen zwei Jahre auch für uns schwierig. Nein, ich muss mich gleich wieder relativieren: Wir als etabliertes Unternehmen hatten es im Vergleich zu anderen viel leichter. Auch in der Krise. Das liegt an schweren Zeiten, die schon lang hinter mir liegen. In denen habe ich nämlich gelernt, dass das Wichtigste im Leben eines Unternehmers seine Liquidität ist!

Und diese war vor Ausbruch der Pandemie so gut?

Ja, deshalb rede ich heute leichter als andere. Weil wir eine hohe Liquidität hatten und haben, konnten wir diese zwei Jahre

Im Auftrag von Clarissa und Michael Käfer > konzipierten die Designer Thomas Mang (links) und Stefan Mauritz das neue grüne Gastrokonzept Green Beetle.

MICHAEL ALEXANDER KÄFER

Als ältester Sohn des Münchner Gastronomen Gerd Käfer studierte Michael Käfer erst Betriebswirtschaften, ehe er mit 26 Jahren die Nobeldisco P1 eröffnete. Der Promimagnet machte Käfer schnell berühmt. Schließlich übernahm er 2006 die alleinige Geschäftsführung der Käfer-Betriebe und ist seither Chef über den Feinkosthandel, den Party-Service und die Gastronomie inklusive der Käfer Wiesn-Schänke auf dem Oktoberfest sowie vielen weiteren Gastrobetrieben. Der nachhaltige Green Beetle ist sein neuester Coup.

– oder auch länger – positiv überstehen. Dann hat natürlich der Staat, sowohl in Österreich als auch in Deutschland, sehr geholfen. Da muss man dem Staat auch wahnsinnig dankbar sein. Wichtig aber ist vor allem, dass man diese Zeit dazu genutzt hat und nutzt, um Gutes daraus zu machen. Wir haben diese Phase zum Anlass genommen, einige neue Themen aufzugreifen und konkret anzusehen. Ganz vorn stand da das Thema „Nachhaltigkeit“.

Das haben viele, aber was ist bei Ihnen herausgekommen?

Im Großraum München etwa haben wir einige kleinere und größere Delis aufgemacht. Läden mit sehr viel Frischware,





◀ Das Flaggschiff und die Heimat des Käfer-Imperiums in München. Nur wenige Meter entfernt eröffnete kürzlich Käfers grüne Variante. Der „Green Beetle“.

mit tollem Käse, feiner Wurst, mit schöner Pâtisserie. Mit Produkten, die ich im Supermarkt nicht in der Qualität finde. Moderne Greißler, wenn man so will. Auch unser vegetarisch-veganes Gastro-Konzept des Green Beetle, der schon erfolgreich läuft, ist in dieser Zeit entstanden. Aber wir mussten auch negative Themen auf unsere Liste setzen ...

Ich nehme an, Sie sprechen die Personalproblematik an, oder?

Genau. Dabei hatte ich noch Glück, weil in den Führungskreisen wirklich alles zusammengeblieben ist. Aber obwohl wir wirklich versucht haben, jeden, der gehen wollte, irgendwie zu halten, haben wir sehr viele Mitarbeiter verloren. Und | →



^ Zwei Sterne in der BMW-Welt: Das Esszimmer by Käfer ist eines der exklusiven Aushängeschilder des Multigastronomen.

Fotos: Thorsten Jochim

Uns
Münchner
Gastro-
Familien-
Unternehmen
ist gemeinsam:

Qualität
Produktliebe
Tradition
VISION
seit Generationen

114 JAHRE
HAMBERGER

Der Großmarkt für Gastronomie & Handel

München/Berlin
www.hamberger-cc.de
join us on facebook and instagram



◀ Die legendäre „Käfer Wiesn-Schänke“. Nur wer hier einmal drinnen war, hat das Münchner Oktoberfest wirklich erlebt.

heute merke ich vor allem bei Veranstaltungen, wenn du 500 oder 1000 Leute brauchen würdest, wie groß das Problem wirklich geworden ist. Du bekommst die Mitarbeiter nicht zusammen! Das ist bitte kein Jammern, sondern eine Herausforderung. Sie gibt uns den Grund, über alles nachzudenken: Ist der Job richtig ausgestaltet? Wie verkaufe ich die jeweilige Aufgabe? Wie bezahle ich diese? Vor allem: Wie bringe ich rüber, dass es sich hier um den schönsten Beruf der Welt handelt?

Wie kann es gelingen, das Feuer überspringen zu lassen?

Damit das gelingt, muss in Zukunft der

wichtigste Aspekt Human Resources, also HR, sein. Deshalb machen wir intern gerade aus der HR-Position eine Geschäftsführungsposition. Es war noch nie so wichtig, für den jeweiligen Mitarbeiter die passende Rolle zu finden. Denn nur dann kann ich in dem jeweiligen Menschen das Feuer, das notwendig ist, entfachen. Und wenn es mir gelungen ist, den Boden für dieses Feuer zu schaffen, dann muss ich natürlich dieses noch in Gang bringen. Das wiederum gelingt nur, indem ich und jeder im Unternehmen das vorlebt, worum es geht. Die zweite Komponente ist dann die Wertschätzung, ohne diese verpufft jedes Feuer gleich wieder. | →

NUR WENN ICH FÜR DIE MENSCHEN IM UNTERNEHMEN AUCH DIE RICHTIGE ROLLE FINDE, KANN ICH IN IHNEN DAS NOTWENDIGE FEUER ENTFACHEN.

Michael Käfer über die zukünftige Rolle der HR



◀ Maß und Bierbreze – beides gehört genauso zum Oktoberfest wie Kellner und Kellnerinnen in Tracht. Allein, an diesen mangelt es derzeit!



^ Als einziges Parlamentsgebäude weltweit beherbergt der Deutsche Bundestag ein öffentliches Restaurant. Betreiber: Michael Käfer und sein Team.



▼
„Wir sind gerade erst bei 25 Prozent, aber auf dem Weg“, sagt Michael Käfer. Und meint damit die Transformation seiner Unternehmen in Richtung Nachhaltigkeit.

▼
Die Krise als Chance
sehen, statt zu jammern.
So lautet das Motto des
Michael Käfer.

