

Käfer

DÜRFEN WIR VORSTELLEN,
DIE CHARISMATISCHSTE
FEINKOST MARKE
IM DEUTSCHSPRACHIGEN RAUM

Quality made of passion.

INHALTSVERZEICHNIS

1. UNTERNEHMEN

- 1.1 WAS IST FEINKOST KÄFER
- 1.2 FÜR WAS STEHEN WIR
- 1.3 DREI GENERATIONEN
- 1.4 UNTERNEHMENSBEREICHE
- 1.5 KÄFER ZAHLENWERK
- 1.6 AUSZEICHNUNGEN

2. GESCHICHTE

- 2.1 UNSERE GESCHICHTE
- 2.2 KÄFER HIGHLIGHTS

3. DIE MENSCHEN HINTER KÄFER

- 3.1 UNSERE WERTE
- 3.2 MITARBEITER
- 3.3 KÄFER FAMILIE
- 3.4 KÄFER AKADEMIE
- 3.5 KÄFTER STIFTUNG
- 3.6 KÄFER BENEFITS
- 3.7 AUSZEICHNUNG

4. IMPRESSIONEN

- 4.1 PRESSE
- 4.2 IMPRESSIONEN
- 4.3 SOCIAL MEDIA



1. UNTERNEHMEN

Qualität aus Leidenschaft seit 1930

...es muss von Herzen kommen,
was auf Herzen wirken soll.

Michael Käfer



I. Was ist Feinkost Käfer

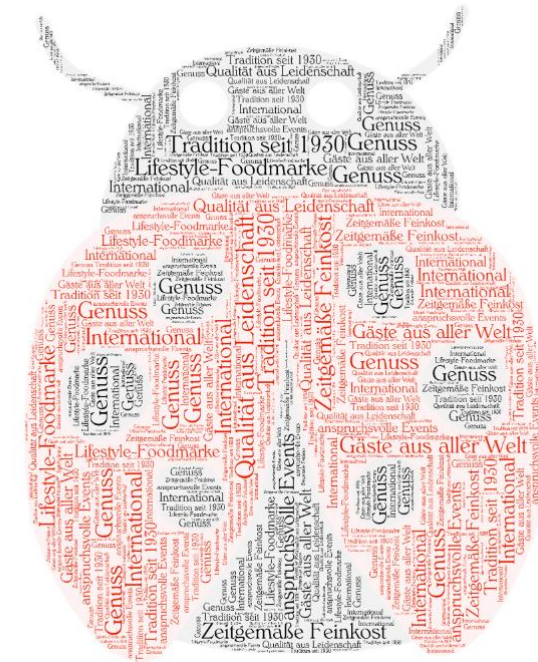
Aus unserer Sicht ist Feinkost Käfer **DIE LIFESTYLE-FOODMARKE** aus Deutschland.

ZEITGEMÄßE FEINKOST mit bewährter **TRADITION SEIT 1930**.

Käfer verwöhnt **GÄSTE AUS ALLER WELT** und organisiert **ANSPRUCHSVOLLE EVENTS**.

QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT ... ist bei Käfer mehr als nur der Aufdruck auf unseren Verpackungen. Wir glauben daran und leben diesen Leitsatz in jeder unserer Tätigkeiten.

Die **QUALITÄT** unserer Produkte wird geprägt durch die **LEIDENSCHAFT**, mit der wir unserer Arbeit nachgehen. Wie kein anderes Unternehmen steht die Marke Käfer seit Generationen für den Anspruch, ihren Kunden immer nur das Beste zu bieten.



1.2 Für was stehen wir

PRODUKT

DAS PRODUKT IST DER STAR UND STEHT IM VORDERGRUND

Die Käfer Foodscouts spüren nicht nur als Erste die kommenden Trends im Bereich der Getränke und Speisen auf. Sie finden zudem traditionelle Manufakturen, die mit Herz und Seele sowie außergewöhnlichen Produkten begeistern.

Im Qualitätsmanifest von Käfer sind nachhaltige Aspekte genauso verankert, wie die Transparenz von Herkunft und zu der Verarbeitung

PRÄSENTATION

WIR GEHEN NICHT NUR MIT DER ZEIT – WIR NEHMEN SIE UNS AUCH

Für unsere Kunden, für unsere Gäste sowie unsere Produkte. Die stimmige Präsentation und der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln liegt uns sehr am Herzen.

So entstehen bei uns die unvergleichlichen Käfer Kostbarkeiten, die Genussmenschen in der ganzen Welt erfreuen. Die „liebenswerte“ Handschrift von Käfer ist hierbei stets unverkennbar und steht für Hochwertigkeit und Qualität – und das international.

STORY

VON DER SAAT BIS ZUM BROT, VOM BAUER BIS ZUM KUNDEN

Wir legen großen Wert darauf, lokale Kleinunternehmer zu unterstützen und setzen uns für faire Arbeitsbedingungen und eine ressourcenschonende Produktion in unserer Lieferkette ein. Wir möchten unsere Kunden nicht nur über die Herstellung und Herkunft unserer Produkte informieren, sondern sie vielmehr wieder in ein Verhältnis zu diesen setzen. Außerdem ist es uns besonders wichtig, dass die Mitarbeiter unsere Lieferanten persönlich kennen und vom Herstellungsverfahren aus erster Hand berichten können.

JOSEPH BROT VOM PHEINSTEN

PRODUKT

Das Brot bei Käfer stammt von einem Mann aus Wien, der unter dem Namen Joseph zu einer Berühmtheit gelangt. Seit einigen Jahren sind seine Backwaren in aller Munde. Seine Sauerteigbrote – hergestellt in verschiedenen Varianten – sind zu kulinarischen Kultprodukten geworden.

PRÄSENTATION



STORY

Das Josephsbrot hat eine Lieblingszutat, und die lautet: ZEIT. Darum rastet der Teig bis zu 48 Stunden, bevor er in den Dampfen wandert. So entfalten die besten regionalen Zutaten ihren vollen Geschmack und die Kruste von Joseph Brot wird so unvergleichlich knusprig. Zum Einkaufen in unseren Märkten und zum Genießen in unserer Gastronomie.



1961 treten die Söhne Gerd und Helmut Käfer in das Unternehmen ein

Gerd Käfer brachte das Party-Catering nach Deutschland und gilt bis heute als der „Gourmet-Papst und Tafeldecker der Nation“ in Deutschland.

Helmut Käfer war es, der damals als Erster nach Frankreich gefahren ist und mit Austern, Seeigeln und Hummern zurückkam – feine Schmankerl, die man bis dahin in München kaum kannte. Er war der Feinkost-Pionier der Käfer Geschichte.



Michael und Clarissa Käfer (mit ihren Kindern Nikolas und Raphael)

Michael Käfer wird 1995 alleiniger Geschäftsführer und Gesellschafter der Käfer Gruppe.

Clarissa Käfer steigt 2009 in das Unternehmen ein und ist heute die Aufsichtsratsvorsitzende der Käfer AG.

1930 wird Käfer in München von Elsa und Paul Käfer gegründet

Elsa Käfer war eine gelernte Einzelhandelskauffrau und die treibende Kraft im Tagesgeschäft.

Paul Käfer kümmerte sich um die Verwaltung. Seine Leidenschaft war die Kundenbetreuung.



1988 steigt Michael Käfer in die Geschäftsführung ein

Michael Käfer, der Sohn von Gerd Käfer, trat in das Unternehmen in dritter Generation ein, um das Erbe fortzuführen. Er setzte das wirtschaftliche Fundament und entwickelte die Marke Käfer bis heute weiter immer am Puls der Zeit, ohne seine Werte und Traditionen aufzugeben.



1.4 Unternehmensbereiche



Einzelhandel



Gastronomie



Eventcatering



Käfer Lizenz Produkte

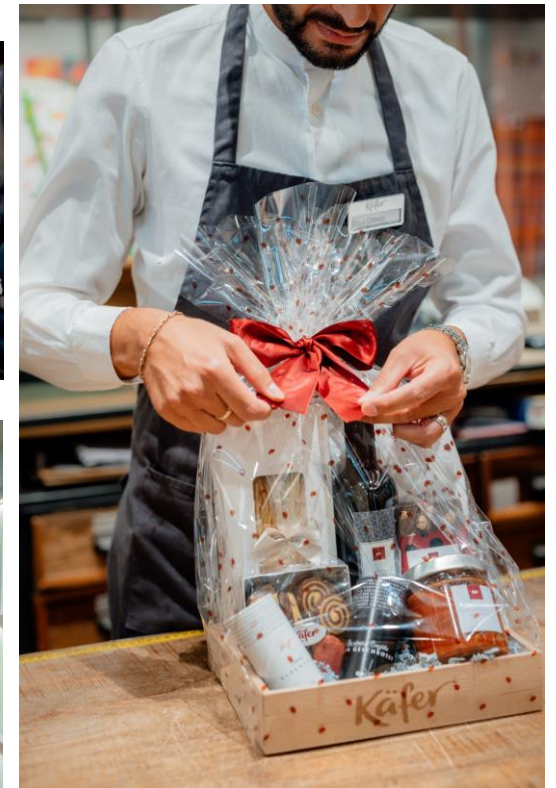
„Wir schaffen Glücksmomente.“



– Michael Käfer



KÄFER EINZELHANDEL -STAMMHAUS-



- Eröffnung 1930 mit einer Verkaufsfläche von 50 qm
- Heute mehrere Produktwelten auf 1400 qm: Brot, Confitserie, Käse, Fleisch, Obst und Gemüse, Feinkost, Feinkostsalate, Wein und Getränkekeller, Fisch und Boutique
- Das Stammhaus entwickelte sich im Laufe der Zeit zum Käfer Flagship Store
- Anzahl Produkte im Stammhaus: 17.500
- Anzahl Mitarbeiter im Stammhaus: 230
- Persönliche und professionelle Beratung





KÄFER EINZELHANDEL -DELIKATESSEN MÄRKTE-



- Lokale Gourmet-Läden seit 2002
- Käfer Stammhaus Gefühl in den Stadtteilen von München: Solln, Schwabing, Parsdorf, Brunthal, Nymphenburg und Ludwigsvorstadt
- Selbstbedienung
- Lockere Einkaufsatmosphäre für jedermann



KÄFER GASTRONOMIE



Käfer-Schänke, Stammhaus München

- Das Flagship Restaurant der Käfer Gruppe
- 1970 eröffnet das Gourmet-Restaurant im 1. OG Stammhaus
- Das Restaurant verfügt über einen offenen Gästebereich mit Showküche, eine Lounge sowie 16 verschiedene Stuben in unterschiedlichen Designs
- 300 Sitzplätze gesamt
- Anzahl Mitarbeiter: ca. 80



Käfer Bistro, Stammhaus München

- Das Bistro befindet sich mitten in unserem Feinkostladen
- 60 Sitzplätze inkl. Sonnenterrasse und Showküche
- Die Spezialitäten aus dem Feinkostladen werden dort direkt zubereitet und serviert

KÄFER GASTRONOMIE



Käfer Wiesn-Schänke, München

- Das Oktoberfest ist das größte Volksfest der Welt
- Seit dem Jahr 1971 ist die Käfer Wiesn-Schänke auf dem Oktoberfest vertreten
- Die Käfer Wiesn-Schänke ist ein altes Chiemgauer Bauernhaus mit 3.000 Sitzplätze inkl. Biergarten
- In 16 Tagen werden ca. 160.000 Gäste bei Käfer bewirte
- Mitarbeiteranzahl 550
- Während einer Wiesn werden ca. 20.000 Hendl, 16.000 Enten und ca. 2.700 Hektoliter Bier verkauft



Gut Kaltenbrunn, Tegernsee

- Die Geschichte des Guts geht zurück bis ins Jahr 1411 und war sogar im Besitz von König Max I. Joseph von Bayern
- Das gemütliche Restaurant verfügt über verschiedene Räumlichkeiten, einer wunderschönen Terrasse mit Seeblick, einen Selbstbedienungsbiergarten und einer Eventfläche für über 1.500 Personen
- Beliebtes Ausflugsziel am Fuße des Wallberges

KÄFER GASTRONOMIE



BMW Welt, München

- Die BMW Welt ist Ausstellungs-, Auslieferungs-, Erlebnis-, und Eventstätte der BMW AG
- Beliebteste touristische Ziel in München
- Gesamtbesucherzahl: 20 Millionen pro Jahr
- Gastronomie by Käfer:
 - EssZimmer
 - Brasserie Bavarie
 - Biker's Lodge
 - Bistro Coopers
 - BMW Museums-Gastronomie
 - BMW Group Classic



EssZimmer by Käfer, München

- Das EssZimmer befindet sich im 3. OG direkt in der BMW Welt
- Das Restaurant ist seit Jahren mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet
- Kulinarischer Verantwortlicher ist Bobby Bräuer
- Das Restaurant wurde bei der Vereinigung Les Grandes Tables du Monde aufgenommen (Les Grandes Tables du Monde vereint seit 65 Jahren die besten Restaurants weltweit)

KÄFER GASTRONOMIE



Diverse Bistro und Bar Outlets

- Genuss-Raum im Kaufhaus Ludwig Beck, München
- Genuss-Räume in den Delikatessen Märkten, München und Umgebung
- Flughafen Gastronomie, München
- Theater Gastronomie, München



Green Beetle, München

- Erstes vegetarisches und veganes Käfer Restaurant
- Die Küchenphilosophie: saisonal, regional, Bio, nachhaltig, vegan und vegetarisch
- Auf der Getränkekarte stehen hausgemachte Weine und Bio Getränke
- Gemüse wird zur wichtigsten Komponente
- Das Restaurant verfügt über jeweils 80 Sitzplätze innen und außen
- Auszeichnung: grüner Stern (Guide MICHELIN)

KÄFER GASTRONOMIE



Skyline Restaurant, Hamburg

- Seit Frühjahr 2022 Teil der Käfer Gastronomien
- Besuch startet mit der Fähre an den Landungsbrücken und Überquerung der Elbe
- Blick auf den Hamburger Hafen
- Auf das Musical „König der Löwen“ abgestimmtes Menü
- Öffnet immer 2 Stunden vor der Abendvorstellung des Musicals



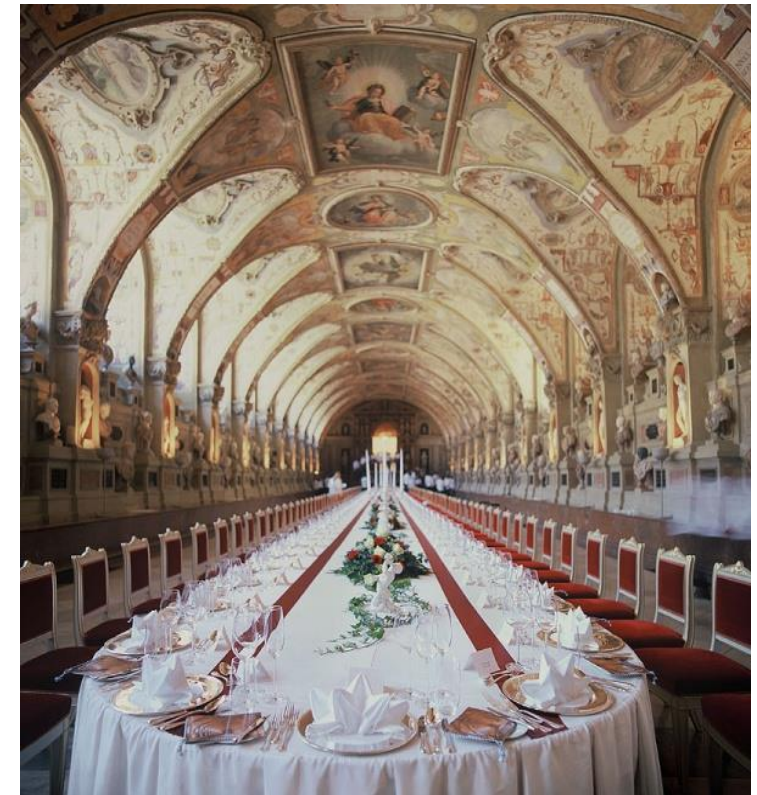
Dachgarten Restaurant, Berlin

- Das Restaurant wurde 1997 eröffnet und befindet sich im Reichstagsgebäude im Herzen Berlins
- Als einziges Parlamentsgebäude weltweit beherbergt der Deutsche Bundestag ein öffentliches Restaurant, dessen gastronomische Leitung in unseren Händen liegt
- Alle Mitglieder des deutschen Bundestages werden hier von Käfer bewirtet

1. Der Käfer Party Service hat sich zu einem der weltweit führenden Unternehmen für hochwertiges Catering entwickelt
 - 1.500 Veranstaltungen in 15 Ländern
 - 70 % Firmenkunden
 - 30 % Privatveranstaltungen
 - 220.000 bewirtete Personen im Jahr
2. Messecatering München und Hamburg
3. Audi Dome Gastronomie
4. Feinkost Catering, Stammhaus München
5. Sportcatering (Fußball WM, Formula E, Asian Games etc.)



KÄFER CATERING





KÄFER LIZENZEN



- Die Käfer Lizenzprodukte unterscheiden sich von den Käfer Eigenmarken dadurch, dass die Eigenmarken im Hause Käfer selbst oder in Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten produziert werden. Bei der Vergabe von Lizenzen hingegen erwirbt ein Partner das Recht, unseren Namen für ein extern produziertes Produkt zu verwenden
- Die Lizenzprodukte findet man bei den Marktführern in Deutschland, wie z.B. REWE



KÄFER LIZENZEN

Lizenzen

Einzelhandel und Gastronomie
Europa

- German Kitchen by Käfer im Designer Outlet Roermond (NL)
- Flughafen München
- Ausgewählte Supermärkte

Lizenzgeschäft

Einzelhandel und Gastronomie
International

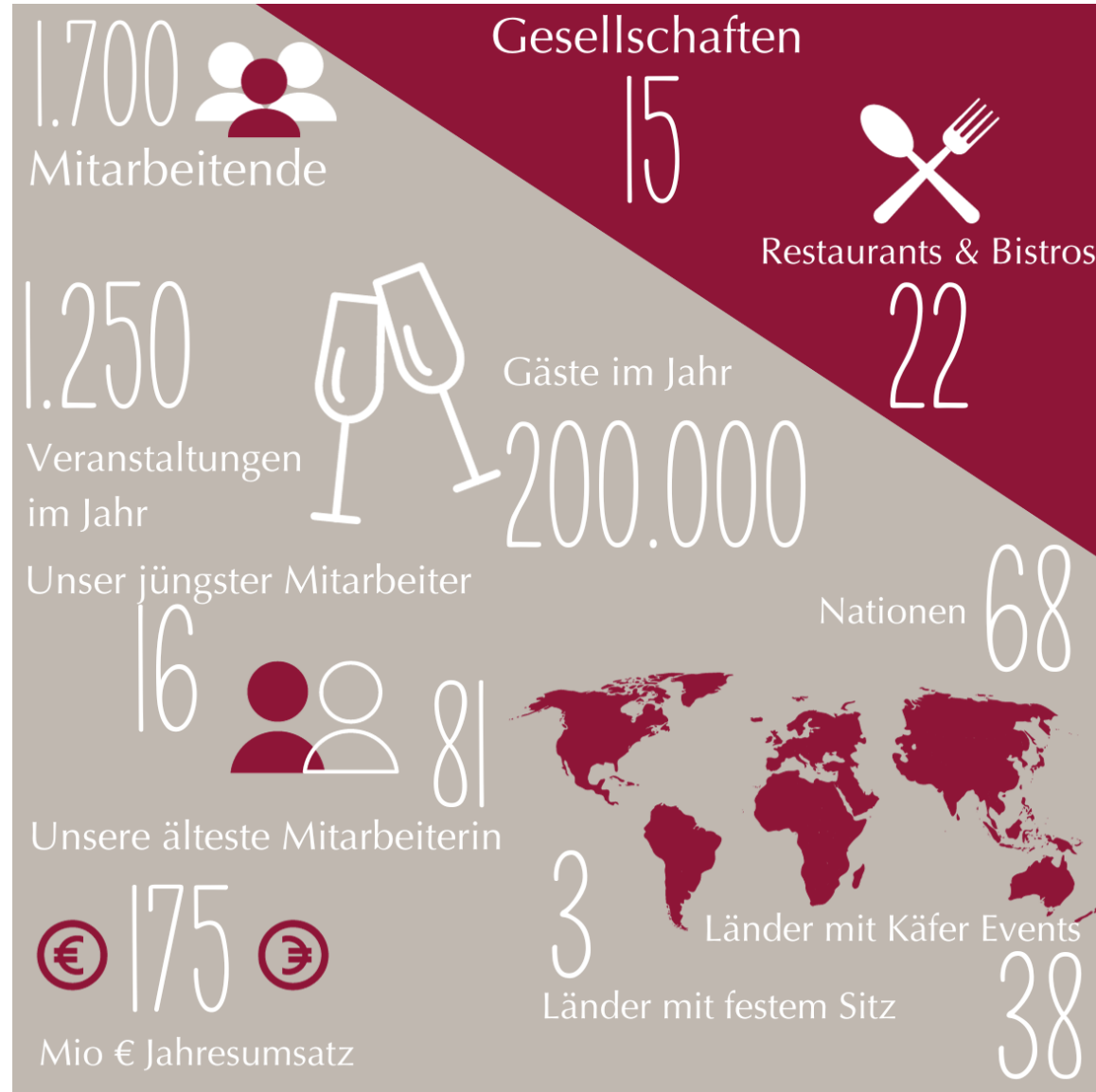
- Lizenzkooperation mit Isetan Mitsukoshi in den Kaufhäusern
 - Geschäftsmodell: Verkaufsstände in den Department Stores, sowie Produkte für die Geschenksession
- Restaurant „The Binjiang One“ by Käfer, Shanghai
Konzept: Käfer-Schänke

Lizenzprodukte

In mehreren Bereichen
Europa

- 11 Lizenzpartner im Lebensmittelhandel
- Über 100 Lizenzprodukte, die einen Handelsumsatz von ca. 80 Mio. € generieren
- Nationaler Bekanntheitsgrad bei ausgewählten Produkten wie z.B. Käfer Hugo, Käfer Kaffee ...

1.5 Käfer Zahlenwerk



I.6 Auszeichnungen



BAVARIE | DACHGARTEN-Restaurant | Käfer-Schänke | EssZimmer | Gut Kaltenbrunn



15 Punkte
Käfer-Schänke



18 Punkte
EssZimmer



2. GESCHICHTE

Vom Münchener Kolonialwarenladen zum internationalen Feinkost Imperium



2.1 So fing alles an...



Käfer wird in München Schwabing von Elsa und Paul Käfer gegründet



Das Kolonialwarengeschäft entwickelt sich zum Feinkostladen



Eröffnung der Käfer-Schänke, erstes Restaurant



Käfer steigt in das Geschäft mit Produktlizenzen ein



Übernahme der Messegastronomie in München

1933

1964

1971

1992

1930

1950

1970

1986

1998

Umzug in die Prinzregentenstraße, heute noch Hauptsitz und Hauptniederlassung



Helmut Käfer beginnt Lebensmittel aus Rungis /Paris zu importieren



Erster Auftritt auf dem Oktoberfest



Lizenzpartnerschaft mit Mitsukoshi Department Stores, Japan

2.1 ...Und so ging es weiter



Übernahme der Gastronomie im Deutschen Bundestag



FIFA WM in Deutschland:
Catering in 12 Austragungsstadien
(174.000 Gästen)



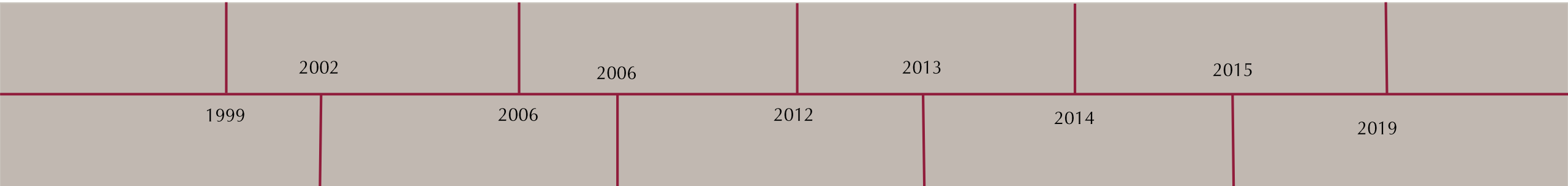
Übernahme der Gastronomie
in der BMW Welt



Auszeichnung des EssZimmer
2. Michelin Stern



Übernahme der Gastronomie im BMW
Museum und im Mercedes Benz Museum



Eröffnung Parsdorf,
erster Delikatessen Markt



VIP-Betreuung von rund 40.000
Gästen während der 15th Doha
Asian Games in Katar



Eröffnung des Fine Dining
Restaurants EssZimmer
1. Michelin Stern: Bobby Bräuer



Eröffnung von Gut Kaltenbrunn in
Gmund am Tegernsee



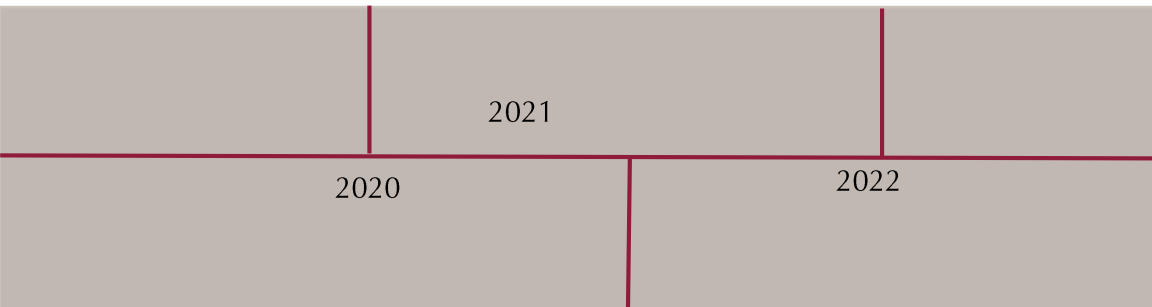
2.1 ...Und so ging es weiter



Erste „Koa Wiesn“ in der Käfer-Schänke & auf Gut Kaltenbrunn



Eröffnung „Skyline Restaurant by Käfer“ in Hamburg



...

Die Genuss-Reise geht immer weiter. Bleiben Sie gespannt was alles in der nächsten Zeit bei Käfer passieren wird!

Eröffnung Green Beetle
Das erste vegetarisch-vegane Restaurant von Käfer



2.2 Käfer Highlights



Im Jahre 1971, 14 Tage vor Beginn des Oktoberfestes durfte Gerd Käfer (Vater von Michael Käfer) für einen Münchner Wiesn-Wirt einspringen. So wurde die Käfer Wiesn-Schänke geboren.

Seither werden die feinsten Schmankerl von der Käfer Ente bis zum Rehrücken, von Wein bis zum Champagner, auf dem Oktoberfest serviert.

Das von der Familie Käfer betriebene Holzhaus, ein Chiemgauer Bauernhaus, wird jedes Jahr originalgetreu wieder aufgebaut. Anfangs nur mit 40 Sitzplätzen ausgestattet, finden heute insgesamt 3.000 Gäste Platz: 1.164 in der Käfer Wiesn-Schänke, 200 im überdachten Freisitz und bis zu 1.900 im Garten. Das Konzept bleibt das Gleiche, aber wurde über die Jahre modernisiert und angepasst.

Die Reservierungen in der Käfer Wiesn-Schänke sind sehr begehrt und limitiert. Familien, Junge, Alte, Münchener und Touristen jeder Altersklasse, sowie vor allem auch Prominente zählen zu den Stammgästen. Dazu gehört z.B. der traditionelle Oktoberfestbesuch der Fußballmannschaft FC Bayern. Des Weiteren haben Hillary und Bill Clinton, König Carl Gustav und Königin Silvia von Schweden, Prinz Albert II von Monaco, Justin Bieber, Tim Cook, Usain Bolt, sowie viele mehr schon in der Käfer Wiesn-Schänke gefeiert.

An 16 Wiesn Tagen werden bei Käfer ca. 3 Tonnen Kaiserschmarrn, 7 Tonnen Spanferkel und 101.000 Knödel verspeist.

2.2 Käfer Highlights



Damals war Gerd Käfer mit dem Familienunternehmen zum ersten Mal auf dem Oktoberfest vertreten. Für die Gäste, die am Nachmittag einen Kaffee trinken wollten, entwarf er eine eigene Tasse: das Käfer-Haferl, also eine Bechertasse.

Die Kellner konnten sie dank der großen Henkel leichter transportieren, und es passte mehr Kaffee hinein als in eine klassische Tasse.

Als Motiv wählte Gerd Käfer einen Marienkäfer und zwar nicht nur, weil sein Nachname das nahelegte. „Die Marienkäfer sind für jeden Menschen gleichzeitig Glückskäfer“.

Das Haferl gefiel den Besuchern der Wiesenschänke so gut, dass sie es im Anschluss an die Kaffeepause in ihrer Tasche verschwinden ließen. Der Bestand der anfänglich 2.000 bis 3.000 Tassen schrumpfte rapide, die Gäste mussten beim Verlassen des Käfer-Zelts abgefangen und auf Haferl durchsucht werden.

Gerd Käfer hatte gleich eine Lösung parat:

Er bestellte Nachschub und bot danach den Kaffee inklusive der Haferl zum Kauf an. So konnte jeder die Tasse mit nach Hause nehmen.

Schnell entwickelte sich das Haferl zu einem Sammelstück. Dreimal im Jahr werden jeweils drei neue, limitierte Motive zum Sammeln kreiert.

20.000 klassische Haferl werden pro Jahr verkauft.

2.2 Käfer Highlights



Der Käfer Party Service stand 2006 mit der Fußball Weltmeisterschaft in Deutschland vor seiner bisher größten Herausforderung. Er wurde der exklusive Hospitalitypartner der Fifa, und hatte die Aufgabe die VIP Hospitality in allen 12 WM-Stadien zu übernehmen. Insgesamt wurden 174.000 Gäste während der Spiele von Käfer verwöhnt.



2.2 Käfer Highlights



Die FIA-Formel-E Weltmeisterschaft (bis 2020 FIA-Formel-E-Meisterschaft) ist eine Rennserie für Formelwagen mit Elektromotor.

Sie wird seit dem 13. September 2014 weltweit auf Stadtkursen ausgetragen. Seit der Saison 2020/21 trägt die Serie offiziell das Weltmeisterschaftsprädikat der FIA und wird unter dem Namen ABB FIA-Formel-E-Weltmeisterschaft ausgetragen.

Der Käfer Party Service ist bei dieser Serie für das Wohl in der Hospitality verantwortlich und reist dafür mit einer umfangreichen Mannschaft zu Locations wie New York, Miami, Monte Carlo oder Buenos Aires.

3. DIE MENSCHEN HINTER KÄFER

Die Käfer Mitarbeiter erschaffen perfekte Käfermomente



3.1 Unsere Werte



Käfer ist...

...einzigartig: Wir kümmern uns um jeden Kunden ganz individuell und stellen ihn in den Mittelpunkt

...liebenswert: Wir hören zu und bieten einen herzlichen, zuverlässigen, aufmerksamen und einfühlsamen Service

...hochwertig: Wir legen sehr viel Wert auf die Qualität unserer Produkte und die Fachkompetenz unserer Mitarbeiter

...überraschend: Wir möchten die Erwartungen unserer Kunden immer übertreffen

...emotional: Wir kreieren bedeutsame Erlebnisse

...nachhaltig: Wir setzen unseren Fokus auf die Verantwortung und das Bewusstsein für unsere Umwelt und unsere Mitmenschen



Die sechs Käfer Werte sind

eine Leitlinie für unser Tun und Handeln – und das jeden Tag! Wenn sich...

...KUNDE UND GAST

für Käfer entscheiden, leben wir als Mitarbeitende diese Werte **bei unserem Auftreten, bei unserer Dienstleistung und bei der Auswahl unserer Produkte**. Unser Kunde und Gast empfindet die spürbare Umsetzung dieser Werte.

...MITARBEITENDE

die sich bei uns bewerben und Teil der Käfer Familie werden möchten, erwarten wir, dass sie die **Werte verstehen und deren Interpretation in ihrem Verantwortungsbereich verbindlich leben**. Die Käfer Philosophie lebt durch jeden einzelnen Mitarbeitenden, der für das Unternehmen tätig ist.

...LIEFERANTEN

bei Käfer vorstellen, müssen sie diese **Werte konsequent aufnehmen und deren Einhaltung gewährleisten**. Wer die Marke Käfer vertreten will, muss sich verbindlich zu unseren Werten und zu unserem Manifest bekennen.



3.2 Mitarbeiter



MARIO STOCK
GESCHÄFTSFÜHRER
KÄFER STAMMHAUS

Meist beginnt es mit einer Käse-Entdeckung und dazu einem frischen Baguette als ersten bewussten Genussmoment. Dann geht es weiter: einmal im Monat, dann einmal in der Woche, dann alle paar Tage. Diese Genussfreude ist ja in Ländern wie Frankreich oder Italien ein Stück Alltag, ein Lebensgefühl. Und **dieses Lebensgefühl, das ist für mich Käfer.**



AKCA ERGÜN
LADENBOY
KÄFER STAMMHAUS

Ich habe hier meine Chance bekommen. Käfer ist die erste und letzte Firma, für die ich in Deutschland arbeite. Seit 19 Jahren arbeite ich hier und **ich bin mir sicher, dass ich in 15 Jahren auch hier in Rente gehe.**



BOBBY BRÄUER
2-STERNE-KOCH
ESSZIMMER BMW WELT

Das Ambiente ist einfach großartig. Aber neben der Küche gehören auch der Service und ganz allgemein der Umgang mit unseren Gästen dazu. Ich glaube unsere Gäste finden hier eine Atmosphäre vor, die Kompetenz mit einer gewissen Lässigkeit verbindet. Daher wünsche ich mir auch, dass ein **Essen bei uns immer etwas Besonderes ist**, aber auch etwas, dass man ohne besonderen Anlass und ohne die frühere so übliche Steife genießen kann.

3.2 Mitarbeiter



SABINE HÖRNER
EINKAUF NONFOOD/ BOUTIQUE

Jeder Tag ist anders, jeder Tag ist kreativ: Wechselnde Projekte, außergewöhnliche Dekorationen, vor allem zu Ostern und Weihnachten, Fotoshootings für Kataloge, die Suche, Einlistung und Präsentation neuer Produkte der Käfer Linie und Boutique Artikeln, sowie das Schaffen neuer Anreize und Inspirationen für die Käfer Kunden, das ist eine tägliche Herausforderung. Doch den Kunden in diese schöne und **besondere Käfer Welt zu entführen**, begeistert mich jeden Tag aufs Neue.



CLARISSA KÄFER
AUF SICHTSRAT VORSITZENDE
KÄFER AG

Wir sehen uns als große Familie!



SUSANNE GEIMANN
GESCHÄFTSFÜHRERIN
KÄFER WIESN-SCHÄNKE

Das Münchner Oktoberfest ist immer eine Herausforderung, aber besonders fasziniert mich dabei, dass hier **Heimat und die weite Welt zusammenkommen**. Mir macht es unglaublich viel Freude, die unterschiedlichsten Menschen, die Spaß am Genuss und an der Wiesn haben, zu verwöhnen und ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

3.3 Käfer Familie



FAMILIE wird bei Käfer groß geschrieben!

- kostenfreie Vermittlung von KiTa/KiGa Plätzen, Haushaltshilfen
- Sonderurlaub, z.B. für die Eingewöhnung der Kids in KiTa oder KiGa
- Einladung zum jährlichen Käfer Kindertag
- Käfer Familien-Brunch während der Elternzeit



3.4 Käfer Akademie



KÄFER AKADEMIE

KREATIVZONE.
AUSTAUSCHBÖRSE.
LERNWIESE.
INNOVATIONSRAUM.
KOMPETENZZENTRUM.
KNOW-HOW-SPORTPLATZ.
IMPULSGEBER.
FORTSCHRITT-BEGLEITER.
TALENTFINDER.

- umfassendes Weiterbildungsangebote
- Incentives
- kostenfreie Verpflegung
- Fitness- und Sportangebote
- Gesundheitsvorsorge-Checks am Arbeitsplatz
- vergünstigt einkaufen bei über 800 Kooperationspartnern und natürlich in den Käfer Feinkostgeschäften
- Vergünstigungen auf Eventtickets und Sportberatungen
- Mitarbeiter Events
- Coaching und Lebenslagenberatung





3.5 Käfer Stiftung

Die Clarissa und Michael Käfer Stiftung wurde anlässlich der Hochzeit von Clarissa und Michael Käfer im Jahr 2007 gegründet. Stiftungszweck ist die Förderung der Altenhilfe und die Unterstützung hilfsbedürftiger, älterer Menschen in München und Umgebung. Die Käfer Stiftung ist eine private Stiftung des bürgerlichen Rechts und ist gemeinnützig anerkannt. Sie unterliegt der Staatsaufsicht durch die Regierung von Oberbayern und unterzieht sich einer jährlichen freiwilligen Prüfung durch einen unabhängigen Wirtschaftsprüfer. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Käfer Stiftung arbeiten ehrenamtlich.

Mehr Informationen unter: <https://www.kaefer-stiftung.org/>



Clarissa und Michael
Käfer Stiftung

3.6 Käfer Benefits

FITNESS STÄRKEN

- ✓ Rücken-Fit-Kurs und Lauftraining
- ✓ Startgebühr und Laufshirt bei einem gemeinsamen Lauevent



NETZWERKEN UND FEIERN

- ✓ Michael Käfer lädt regelmäßig Mitarbeiter zu einem gemeinsamen Mittagessen ein
- ✓ Sommerfest, Konzertbesuch oder Zirkusvorstellung – jedes Jahr ein Highlight



GUT VERSORGT

- ✓ Kostenfreies Mittagessen (nicht an allen Standorten)
- ✓ Kostenfreie Getränke



GESUND BLEIBEN

- ✓ Vorsorge-Checks- und Präventionsangebote
- ✓ Vergünstigung auf bequeme und leistungsfähige Arbeitsschuhe
- ✓ Zuschuss zur Berufsunfähigkeitsversicherung
- ✓ Vergünstigung auf Zahnzusatzversicherung



VERGÜNSTIGT EINKAUFEN

- ✓ Mitarbeiterrabatt im Käfer Feinkostladen und den Delikatessen-Märkten
- ✓ Mitarbeiterrabatt in Parsdorf City Geschäften und OBI Parsdorf
- ✓ Sonderkonditionen und attraktive Prozente bei 800 Anbietern



KARRIERE ENTWICKELN

- ✓ Austauschprogramme
- ✓ Exkursionen zu Lieferanten
- ✓ Seminare, Workshops, Guest Speaker und Coaching über die Käfer Akademie
- ✓ Persönliche Entwicklungsgespräche



3.7 Auszeichnungen



4. IMPRESSIONEN

Einblick in die Käfer Welt





ENTERTAINING RETAIL/GLOBAL Shelf life

Ditch self-checkouts, find ever better products and be nice – here's how two players are rethinking the supermarket.

Photography: Eric Yamamoto & Ryan Schwartz



FUKUSHIMAYA TASTING MARKET

Fukushimaya, Tokyo
Using small producers to win big sales

You can learn a lot about grocery-shop operator Fukushimaya's chairman, Toru Fukushima, from his employees. They'll tell you the story about a toning of organic ginger that he bought to help a farmer who had no idea how to sell so much raw produce. Or the rice crackers made without monosodium glutamate that he asked a small factory to produce because he couldn't find delicious ones that weren't loaded with MSG.

Fukushima inherited his father's shop in Hamura, on Tokyo's western fringe,



more than four decades ago. Since then he has built Fukushimaya into a ¥5.3bn-a-year (\$49m) mini empire of six grocery shops, two restaurants, a bakery and a budding floristry business.

At his shops, customers can load up on packaged food with no additives or preservatives and farm produce harvested with few or no pesticides. But Fukushima doesn't think of himself as a purveyor of natural food or preach publicly about social and environmental ethics. "We evolved into this only because we were looking for better-tasting food," says Fukushima, when MONOCLE meets him at Fukushimaya Tasting Market, one of his three new shops in Tokyo.

The spice, designed by Tokyo firm Landscape Products, has wooden floors and shelves and signs with short profiles

N°104 — MONOCLE — 169

Käfer, Munich
Bringing back the expert and the informed shop assistant

"Thirty years ago things were easy," says Marc Eckes, CEO of Munich's delicatessen supermarket Käfer. "You had a tree-ripened mango flown in from Thailand and you were the only one." Competition has stiffened and Käfer has a new approach. "We stock maybe 10,000 products by 3,000 providers. Generally no purveyor has more than 10 items on our shelves. Our approach is a little arrogant. We'll make it easy for you and you'll have to trust us."

Käfer, a supermarket and chain of delis that has grown out of a small grocery shop founded in Munich in 1930, works to maintain its position in the changing landscape of food retail through dedication to its products. A few months ago, Eckes jumped into his car and drove around the alpine uplands until he finally found what he was looking for: Pilch, an organic dairy farm that can supply Käfer with the high-quality produce that the company demands.

Käfer's offering attracts a diverse crowd. Eckes likes to compare the shop to Harrods in London (it's much better) or Le Bon Marché in Paris and the clientele in the Käfer bistro adjoining the shop – a dapper gentleman speaking Latin American Spanish in one corner, a group of young women wearing head scarves and abayas in another – is much more multicultural than Käfer's location (well away from the tourist hotspots) might suggest.

When the shop was renovated in 2014, Käfer enlarged both service areas and kitchens. Plenty of the food is available to sample while half of all products are processed on site, either into ready meals such as Käfer's delicious salads or prepped ingredients to make home cooking easier. "We represent the counter-trend to automation," says Eckes. "Trying to reduce costs and compete through price would be the wrong path for us." — KK



(6) Munich's Käfer supermarket
(7) Perfectly ripe (8) Attentive counter service (9) Deli selection (10) Selection of brews (11) Catch of the day



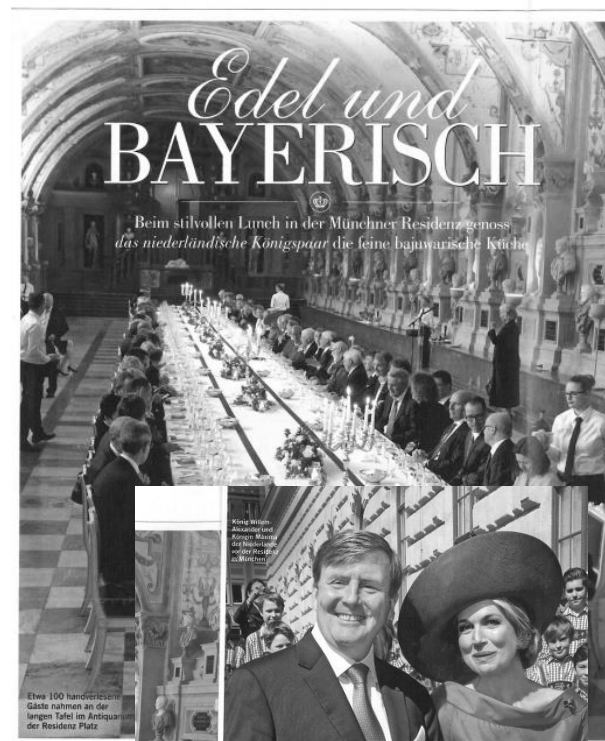
How to build the supermarket of the future

- Tell tales:** Stock smaller brands with better stories. Customers will both pay more and feel more invested in them.
- Build well:** Characterful old buildings and natural textures are better for the soul than tinny elevator music and strap-in aisles.
- Choose well:** Only stock the best and don't be scared to limit buyers' options. Pick wisely and customers will come to trust your tastes.
- Tempt the taste buds:** Have a decent café that showcases your ingredients. A good stack of ready meals for on-the-go punters will do wonders for sales.
- Employ wisely:** Recruit food-lovers who get the brand story and are invested in the idea of supporting small producers.



N°104 — MONOCLE — 171

ROYAL GENUSS



Edel und BAYERISCH

Beim stillen Lunch in der Münchner Residenz genoss das niederländische Königspaar die feine bayerische Küche

Etwas 100 handverlesene Gäste nahmen an der langen Tafel im Antiquariat der Residenz Platz

ROYAL



Speisenfolge
Spargelhaus-Suppe mit Croutons
Mollusken von (frisch)deutscher Rind mit Vanille-Kartoffel & Karotte-Emmentaler
Schokoladen-Käselin mit halbbittern Kirschen

N° 02216



Profi-Tipps

Markus Hörner, Küchendirektor vom „Käfer Party Service“, entwarf das Menü für die royalen Gäste

Haben Sie schon einmal für ein königliches Paar ein Fest-Menü zusammengestellt und wie kamen Sie zu dem Auftrag?
Ich bin ein großer Fan der Niederlande und hatte bereits vor einigen Jahren die Ehre. Damals habe ich das frisch vermählte Paar, damals noch das Kronprinzen-Paar, bei meinem früheren Arbeitgeber Reto Mathis im „La Marmite“ im Skigebiet Corviglia bei St. Moritz bekochen dürfen.
Was hat Sie zu diesem Menü mit Spargel, Rind und Schokolade inspiriert?
Ganz zu Beginn der Spargel-Saison hat sich eine frische Spargel-Suppe als Vorspeise natürlich angeboten. Für den Hauptgang habe ich zum bayerischen Rind etwas gesucht, das mit der Historie der orangenen Karotte kombinierbar war. Karotten waren ursprünglich violett und wurden erst durch eine Züchtung der niederländischen Bauern orange. Der Legende nach war dies als Ehrung für das Königshaus Oranien-Nassau gedacht. Zum Abschluss entschied ich mich für den Klassiker Schokoladen-Käselin mit saisonalen und frischen Akzenten.



Königin Maxima und Herzog Max in Bayern lieben sich einen „Würzburger Stein“-Weißwein schmecken

Handel

Feinkost Käfer will in der Krise expandieren

6. Oktober 2020, 8:31 Uhr / Quelle: dpa /



München (dpa/lby) - Das Münchner Feinkostunternehmen Käfer will nach einem Zeitungsbericht in der Corona-Krise expandieren. «In der Krisenzeit hilft uns der Handel extrem. Deshalb planen wir bis zu zehn neue, kleine Feinkost-Boutiquen im Großraum München», sagte Unternehmenschef Michael Käfer der «Bild»-Zeitung (Dienstag). Damit sollen nach dem Bericht die Einbußen im Partyservice-Bereich ausgeglichen werden.

In den neuen Läden mit Cafés sollen die 1000 meist verkauften Artikel aus dem Stammhaus in der Prinzregentenstraße verkauft werden. Außerdem plant Käfer einen buchbaren Christkindl-Markt auf der Praterinsel für Firmen-Weihnachtsfeiern. Feinkost Käfer beschäftigt eigenen Angaben nach knapp 1500 Menschen und erwirtschaftete 2019 einen Umsatz von mehr als 173 Millionen Euro.

Unternehmenszahlen Feinkost Käfer



Text: Karen Heckers | Fotos: Jigal Fichtner

Zu Gast bei Michael Käfer

KÖNIG DER SCHLARAFFEN

Was gibt man auf seiner Visitenkarte an, wenn der Name allein schon alles sagt? Michael Käfer ist so ein Fall. Und mit nur einer Visitenkarte wäre es bei ihm eh nicht getan...



Groß- und Edel-Gastronomie, Feinkost-König, Wien-Wirt, Zeremonienmeister, Unternehmer – die Liste ließe sich noch eine Weile fortsetzen und wäre vermutlich trotzdem nicht vollständig. Eine renommierte Münchner Tageszeitung hat ihm sogar Gastronomie-ADHS unterstellt. Allerdings ohne zu vertizieren, was denn damit gemeint sein könnte. Als wir bei Michael Käfer im Stammhaus in der Münchner Prinzregentenstraße sitzen, lacht er: „Ich weiß es auch nicht.“

VOM STUDENT ZUM GASTRONOM
Ein Blick auf seine Vita kann vielleicht weiterhelfen: Er kommt – wenn man so will – aus einer Delikatessen-Dynastie. Seine Großeltern kamen aus dem

Schwäbischen in den 1930er-Jahren nach München und gründeten einen kleinen Feinkost-Laden. Die Söhne Gerd und Helmut kamen in den 1950er-Jahren ins Geschäft und machten daraus ein Gastronomieunternehmen, in das Michael hineintrat. Er studierte Betriebswirtschaft, war aber doch mehr im Geschäft als in der Uni anzutreffen, gründete kurz nach dem Studium die legendäre Nobéliskothek P1 und wurde 1988 Geschäftsführer von Feinkost Käfer. In den 1990er Jahren wollten Vater und Onkel das Unternehmen an einen ausländischen Investor verkaufen. Michael aber nahm einen Kredit auf und erwarb die Firma. Solkzestive hatte er sie weiter am: Er gründete die Käfer Delikatessen Märkte, stieg in die Münchner Theater- und Museen Gastronomie ein, baute die Käfer Wien-Schätze zum Promotreff aus, und hielt mit seiner Gastronomie außerdem Einzug in die BMW Welt München und den Berliner Reichstag.

* Michael Käfer wurde am 2. Februar 1958 als ältester Sohn des Gastronomenunternehmers Gerd Käfer in München geboren. Er studierte Betriebswirtschaft, wurde 1988 Geschäftsführer von Feinkost Käfer und wurde in zu einem Uberschreiber mit mehr als 1.000 Mitarbeitern aus. Jahresumsatz damals: rund 190 Millionen Euro



WAS GIBT'S NEUES?
Wenn Michael Käfer im Stammhaus sit, bespricht er alle Abteilungen und sagt Gott. Das er dabei auch schon mal macht – wer will's ihm verdanken bei all dem Knackbrotchen?

„Es war frostig und die Stühle eiskalt. Also habe ich meine Leute föhnen lassen!“
Michael Käfer

↳ Nicht zu vergessen sein Catering und die Eventgastronomie, das Wirtshaus Gas Kalkenbrunn und diverse Lizenzen.

INSPIRATION UND ANSPORN
Das alles macht zwar das Anmaß klar, erklärt aber nicht das Wiso. Ein Satz macht halbwegs, „ich kann nicht verlieren, das macht mich fertig.“ Ist der Käfer vielleicht einer, der sich und allen anderen umbedingt etwas beweisen muss? Mas er nicht. Der aktuelle Jahresumsatz der Käfer-Gruppe liegt bei 190 Millionen Euro, angepöhl sind 250 Millionen. Aber er bewundert Menschen und Persönlichkeiten, die es zu etwas gebracht haben. „Unter meinen Kunden habe ich viele tolle Vorbilder, das inspiriert mich und ist Ansporn. Dann bin ich unzufrieden mit mir, weil ich sage: Du könntest noch weiter sein.“

62 * CHIPS INSPIRATION 01/20

Mitteln. „Wir hatten mal im Dezember eine große Veranstaltung. Dann habe ich mich hingezogen und fühle mich unwohl. Es sollte sich heraus, das die Veranstaltung eine ganze Nacht im Freien gestanden hatten und eisig waren. Und dann habe ich meine Leute die Stühle warm föhnen lassen“, erinnert er sich. Er hat ein Gefühl für die, was funktioniert und was nicht. Wenn eine Party von alleine läuft oder nachgeholfen werden muss, „ich weiß nicht, ob das in den Genen liegt. Ich hab's erbt.“

HOCHZEITSTAG BEI RENOIS
Mit diesem Gefühl für Menschen und das, was sie brauchen, hat er es weit gebracht. Eigentlich könnte er sich zurückziehen und so langsam daran denken, die Früchte seiner Arbeit zu genießen. Aber dann ist er am umtrieb und so mangelt, „für meine Mitarbeiter ist das manchmal nicht einfach, denn ich bin schnell zu begeistern und auch etwas strenghaft. Und ich verlaufe viel. Die Maxime lautet: Wir machen die Kunden glücklich.“

Und außerdem: „Ich habe ich einen wahnwitzig süßen Beruf. Ich komme viel herum, sehr viel, das macht freudig Spaß“, erzählt er und erzählt so nebenbei, wie er seine Clartou zum ersten Hochzeitsstag nach Paris einholte. Und dort über in der Frank-Kingstraße der Wecker. Michael entführte Clartou zu Rangh auf den Fischmarkt. „Sie fand er nicht so lang, dann aber doch sehr spannend.“ Indikatoren, besondere Produkte, das ist seine Welt. Er will antastchen, kosten, entdecken und all das auch teilen. Durch seine Reisen bekommt er einen anderen Blickwinkel.



ER WISST'S WISSEN
Michael Käfer hat nicht nur eine Auge für die Präsentation, er überlegt sich auch gerne paritätisch von der Qualität



Und dabei offenbart sich eine weitere Stärke: „Ich nehme Trends auf und entwickle sie weiter“, erklärt er. „Ich frage mich immer was ich meinen Kunden, die ja auch schon sehr viel gesehen haben, noch bieten kann.“ Viele Welt im geliebten Schlaraffenland? Nicht ganz. Auch Käfer hat Fehler gemacht. „Wenn wir von denen reden, sitzen wir beide noch zwei Tage hier“, zwinkert er mir zu und lacht. „Aber die haben ich nicht unter den Tisch.“ Und setzt hinterher: „Jeder Unternehmer macht Fehler, das gehört zum Geschäft. Dann heißt es analysieren und weitermachen.“ Er weiß auch, was es heißt, mit einem Bein am Rande des wirtschaftlichen Abgrunds zu stehen. „Es gibt nach der Übernahme von Feinkost Käfer Zeiten, da warste ich nicht, wie es weitergeht.“ Umso mehr genies er, was er geschaffen hat. „Das ist mein Erbe geknallt habe, war eigentlich ein großer Glücksspiel.“



Apple-Chef besucht die Käfer-Schänke

Erste Wiesn für Tim Cook, er jubelt: „Es ist einmalig!“

Tim Cook (59), seit 2011 Chef von Apple und stolzer Besitzer eines Vermögens von 1,3 Milliarden US-Dollar, hat am Sonntagabend das Oktoberfest besucht. Nach einem Wiesn-Rundgang machte er Brotzeit in der Käferschänke und ließ sich das Bier schmecken. Er war das erste Mal auf der Wiesn und völlig begeistert! „Es ist einmalig und großartig. Ich komme auf jeden Fall wieder“, sagte er im Gespräch mit der tz.



Apple-Boss Tim Cook lässt sich eine frische Paulaner-Mass schmecken

Foto: Sigi Jantz

Es war das erste Mal, dass Tim Cook auf dem Oktoberfest war, „also auf dem richtigen, auf Oktoberfest-Ablegern war ich oft“, sagte er. Der gefühlte Unterschied zur richtigen Wiesn? „Hier gibt es viel mehr Spaß und Freude.“ Mit Clemens Baumgärtner spazierte Cook über die Wiesn, „es war sehr voll, überall gute Laune.“ Nach einem Ratsch mit Larissa und

ungezwungen scherzte Tim Cook mit Gästen im Käferzelt und ließ bereitwillig Fotos machen. Er sei ganz privat da, er habe einfach mal die Wiesn sehen wollen, wenn er schon in München sei, sagte er. Es gehe nichts über das Original! „Es ist so schön hier, einfach unvergleichlich.“

SUSANNE SASSE

100 % der Originalgröße

Die Clintons feiern im Käferzelt

Das Käfer-Zelt hat schon Prominente aus allen Bereichen gesehen. Sportler, Schauspieler, Unternehmer, Politiker. Manche kommen heimlich und wollen nicht erkannt werden, bei anderen kann man es nicht wissen, ob sie nicht auch lieber heimlich gekommen wären. Bei Hillary, 70, und Bill Clinton, 72, zum Beispiel. Die beiden haben am Freitag die Wiesn besucht. Die Ex-Präsidentenskandidatin und der frühere US-Präsident kamen ins Käfer-Zelt. Und das geht natürlich nicht ohne ordentlich Sicherheits-Trara. Zelt-Inspektion vorab, dann Vorfahrt mit großer Eskorte im schwarzen, verdunkelten Wagen, winken, im Zelt verschwinden. Bill Clinton trug Lederhosen, ein Ex-Präsident kennt sich mit Kleiderordnungen aus, und saß mit einer Mass neben Gloria Fürstin von Thurn und Taxis. Clinton war sichtlich gut gelaunt, lachte und umarmte diverse Wiesn-Besucherinnen. Seine Frau verzichtete auf die bayerische Tracht und kam im rot-gemusterten Kurzmantel. Zuvor hatten die Clintons zusammen mit Tochter Chelsea Münchens Innenstadt erkundet. Auch Ex-Präsident Barack Obama hatte angekündigt, die Wiesn nach dem Ende seiner Amtszeit besuchen zu

wollen. „Ich bin noch nie beim Oktoberfest in Deutschland gewesen, das heißt: Ich muss nochmal wiederkommen.“ Sehr wahrscheinlich dann aber auch nicht ohne Reservierung inkognito im Schottenhamel. CRO



Bill Clinton kam in Lederhose, Hillary verweigerte das Dirndl. FOTO: PEOPLE IMAGE

Impressionen - Stammhaus



„Ich bin mir sicher, dass Du etwas nur wirklich gut machen kannst,
wenn Du es wirklich von Herzen und mit Leidenschaft machst!“

Michael Käfer



Impressionen - Eventcatering

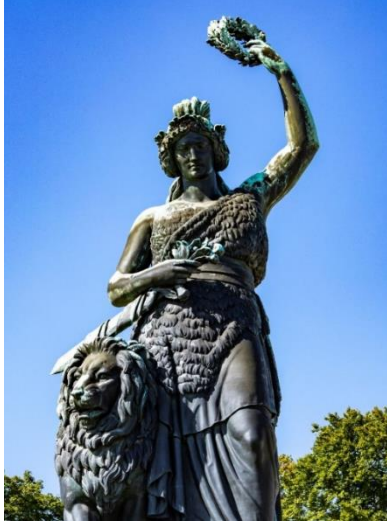


„Du musst immer einen neuen Gag bringen, etwas, auf das andere noch nicht gekommen sind.“

Gerd Käfer



Impressionen - Wiesn



„Wer einmal da war und ein zweites Mal kommt, der kommt jedes Jahr wieder. Der Wiesn Virus befällt sie einfach alle!“

Michael Käfer



Impressionen - Mitarbeiter



„Unsere Kundinnen und Kunden jedes Mal aufs Neue zu begeistern, ist unser Anspruch. Und das gelingt nur, weil hinter der Marke Käfer Menschen mit vielfältigen Talenten und einer großen Leidenschaft für ihr Tun stehen.“



4.3 Social Media



29.100 FANS

INSTAGRAM



30.983 FANS

FACEBOOK



The screenshot shows the Instagram profile for 'feinkostkaefer'. The profile picture is a circular logo with the word 'Käfer' in red. The bio reads: 'Feinkost Käfer Die ganze Vielfalt der Käfer-Familie, Restaurants, Delikatessen, Caterer und Genuss-Momente! #feinkostkaefer #arbeitenbeifeinkostkaefer Impressum: www.feinkost-kaefer.de/instagramlinks verogruebl und carreuss sind Follower'. The profile statistics are: 1,632 Beiträge, 29.1K Follower, and 1,490 abonniert. Below the bio are six category icons: Feinkostlad..., Green Beetle, #WeAreKäfer, Think Green, Käfer Delis, and Gastronomie. At the bottom, there are three video thumbnails showing food, coffee, and a man in a blue shirt.

The screenshot shows the Facebook page for 'Feinkost Käfer'. The page header includes the profile picture, name 'Feinkost Käfer', and '@feinkostkaefer' with 41,476 Bewertungen. The main content area features a post with a blue background and white text: 'Mit Shoppable Posts kannst du gezielt auf deine Produkte aufmerksam machen...'. Below this are several promotional cards for 'Werbeanzeige erstellen', 'Beitrag bewerten', and 'Instagram-Beitrag bewerben'. On the right side, there is a 'Beitrag erstellen' section with options for 'Foto/Video', 'Nachrichten erhalten', and 'Gefühl/Aktivität'. The bottom right shows a post with a photo of a dish and the text 'Wir möchten Euch auf die Green Beetle-Reise mitnehmen...'. The post has 686 Erreichte Personen and 11 Interaktionen.

WILLKOMMEN IN DER KÄFER FAMILIE



Inhalt: Christian Lambauer, Veronique Gröbl, Gabriele Hipp und Evelyn Lochmann

Design: Gabriele Hipp und Evelyn Lochmann

© Copyright. All rights reserved.

Stand: Juni 2022