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 fast 1.500 Mitarbeitern und einem Umsatz von € 136,3 Mio. in 2017 gewachsen. Im Bereich Party Service ist Käfer europäischer Marktführer im Premiumsegment.

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 später 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, 60, 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 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. € 45 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. 2012 wurde er als „Caterer des Jahres" mit dem „Leaders of the Year Award" ausgezeichnet.

Vom Candle-light Dinner 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 1.200 Veranstaltungen rund 220.000 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. 2011 wurde es komplett umgebaut und präsentiert sich als moderne Großküche auf dem neuesten technischen Stand. Der Party Service trifft hier die Vorbereitungen für alle Veranstaltungen.

Darüber hinaus ist in Parsdorf seit dem Umbau auch der Party Service Verkauf angesiedelt, was eine optimale Verzahnung von Konzeption und Küche ermöglicht. Auf den im Zuge der Neugestaltung frei gewordenen Flächen haben sich mehrere hochwertige Modelabels angesiedelt, und so ist ParsdorfCity heute ein attraktiver Anziehungspunkt für den Münchner Osten.

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 traditionsreichen Stammhaus in der Prinzregentenstraße bietet Platz für 250 Gäste. 14 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 uneingeschränkte 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. Die Küchenchefs Michael Emmerz und André Wöhner setzen mit ihrem Team auf die absolute Frische der verwendeten Produkte aus der Region und aus dem internationalen, erstklassigen Sortiment des Feinkostladens. Unverfälschte Aromen, überraschende Kombinationen und die Möglichkeit für den Gast, im Dialog mit der Küche individuelle Wünsche umzusetzen zeichnen das Restaurant Käfer-Schänke aus. Klassiker wie die knusprige Käfer Ente ergänzen die jahreszeitabhängige 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 im Museum Villa Stuck und in der Kunsthalle München vertreten.

Messegastronomie

Seit der Eröffnung der Messe München in Riem im Februar 1998 ist die Käfer Service GmbH Gastronomiepartner des Unternehmens. 2015 übernahm sie im Zuge der Umstrukturierung des Gastronomiekonzepts das ICM – Internationales Congress Center München. Hier betreibt Käfer die drei fest installierten Cateringbereiche ICM Bistro, ICM Café und ICM Rote Bar sowie das Messerestaurant Käfer am See, das vom ICM direkt zugänglich ist.

Auch Veranstaltungen wie Hauptversammlungen, Kongresse und Events aller Art, für die das ICM mit seiner flexiblen Raumstruktur die ideale Location ist, unterstützt die Käfer Service GmbH als kompetenter und kreativer Catering-Partner ganz nach den Wünschen der Kunden. Darüber hinaus steht Käfer natürlich als erfahrener Dienstleister für Standcaterings und Lieferungen auf dem ganzen Messegelände zur Verfügung.

Darüber hinaus ist die Käfer Gruppe seit Frühjahr 2018 neuer Gastronomiepartner der Hamburg Messe und Congress GmbH (HMC) und verfügt damit nun auch über ein Standbein in der Hansestadt. Die Zusammenarbeit kam durch den Kauf der Stockheim Catering Hamburg GmbH durch die Käfer Service GmbH zustande. Auf der HMC betreibt Käfer die Restaurant- und Café-Betriebe und bietet den Ausstellern jegliche Art von Standcatering an. Mit Fertigstellung des CCH – Congress Center Hamburg wird das Portfolio noch um den gastronomischen Service dort erweitert.

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). Mit einer einzigartigen Aussicht über die Stadt genießt man hier vom morgendlichen Frühstück über Lunch und Kaffeepause bis hin zum gehobenen Dinner moderne deutsche Küche mit frischen, regionalen Produkten.

Käfer in der BMW Welt

Im Oktober 2012 hielt die Welt von Käfer Einzug in die BMW Welt. Für die neue Partnerschaft wurde von Käfer ein maßgeschneidertes Gastronomiekonzept entwickelt, das den unterschiedlichen Besuchergruppen von Bayerns beliebtester Sehenswürdigkeit Rechnung trägt. Für die Mitarbeiter der BMW Welt über die Abholer ihrer neuen Autos, Münchner Familien, Touristen aus aller Welt bis hin zu anspruchsvollen Gourmets bieten die verschiedenen gastronomischen Einheiten ein vielfältiges Angebot für jeden Geschmack. Besonderen Wert wurde darauf gelegt, dass Regionalität und Internationalität – passend zu den Münchner Marken BMW und Käfer – Hand in Hand eine Einheit ganz im Sinne der Nachhaltigkeit bilden.

Käfer bespielt folgende gastronomische Einheiten in der BMW Welt:
- das Bistro CooperS im Erdgeschoss
- das Café Biker's Lodge auf der Ebene 1
- das Restaurant Bavarie auf der Ebene 1
- das 2-Sterne Gourmetrestaurant EssZimmer auf der Ebene 3

Für das exklusive Fine Dining EssZimmer konnte Käfer den Spitzenkoch Bobby Bräuer gewinnen. Der gebürtige Münchner erkochte bereits für das Gourmetrestaurant des Königshof in München, das „Victorian“ in Düsseldorf und das Restaurant „Quadriga“ im Brandenburger Hof in Berlin einen Stern und wurde 2011 für seine Leistungen im „Petit Tirolia“ im Hotel Grand Tirolia in Kitzbühel vom Gault Millau Österreich als „Koch des Jahres“ ausgezeichnet. Nur acht Monate nach dem Start wurde das EssZimmer unter seiner Führung mit einem Michelin Stern und 18 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet, der zweite Stern folgte im November 2014.

Käfer Gut Kaltenbrunn

Gut Kaltenbrunn ist ein magischer Ort, an dem bayerische Lebensart, Tradition, Kultur und Genuss zusammentreffen. Das traditionsreiche Gut, dessen Wuzeln bis in das 15. Jahrhundert zurückreichen, liegt an einem der schönsten Plätze am Tegernsee etwas außerhalb von Gmund. 2013 vergab die Blue Lion GmbH als Eigentümerin die Bewirtschaftung des damals ungenutzten Ensembles an Feinkost Käfer. Knapp zwei Jahre später konnte der erste Bauabschnitt nach umfangreicher Renovierung eröffnet werden.

Der Königsbau umfasst eine Wirtsstube, die Wittelsbacher Stube und den Festsaal im 1. Stock, das neu gebaute Salettl und einen bedienten Gastgarten sowie einen Biergarten mit Selbstbedienung oberhalb der Seeterrassen. Traditionelle Metzgerkuchl, saisonale Gutsküche von einfach bis raffiniert und Angebote vom Grill sind die Grundlagen des Wirtshauses.

Seit Herbst 2016 kann der im zweiten Bauabschnitt fertiggestellte Rinderstall mit der darüber liegenden Tenne für Veranstaltungen genutzt werden. Auf jeweils 800 qm können hier bis zu 600 Gäste in historischem Ambiente feiern.

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. Das Haus verfügt über eine außerordentliche Fischabteilung mit ausgesuchter Frisch- und Bioware aus dem Atlantik, großer Kaviarvielfalt und Meeresfrüchten wie frischen Langusten.

Viele Produkte aus Europa und Übersee bezieht Käfer direkt 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 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 ausgesuchten Teil des Käfer Feinkostsortiments zu entsprechend günstigeren Preisen.
Das Konzept entwickelte sich so erfolgreich, dass im November 2005 der zweite Delikatessen Markt in Brunnthal bei München und im März 2012 eine weitere Niederlassung in der Schwabinger Leopoldstraße eröffneten. Seit dem Frühjahr 2016 gibt es eine weitere Filiale in Solln, die auch über eine kleine Gastronomie verfügt und in der lockeren Einkaufatmosphäre der Delikatessen Märkte einen Querschnitt der ganzen Produktvielfalt des Käfer Stammhauses bietet. Dieses Konzept wurde Anfang 2018 auch in Planegg im Münchner Westen umgesetzt.

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 Wein, Spirituosen, Lachs, Brot, Gewürze, 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.

Seit Juni 2011 gibt es auch in der chinesischen Metropole Shanghai ein Käfer Restaurant. KÄFER by The Binjiang One liegt am Ufer des Huangpu Flusses, nur einen Katzensprung von Shanghais Handels- und Finanzzentrum Lujiazui entfernt und beherbergt neben dem Main Dining Room und dem Living Room eine Snow Bar, Alm- und Jagdstube, Weinkeller und zwei Privaträume. Partner vor Ort und Betreiber des KÄFER by The Binjiang One ist BLN Restaurants & Caterings, eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der taiwanesischen Namchow Gruppe und spezialisiert auf die Entwicklung und Realisierung von Gastronomiekonzepten in Shanghai.

Visionen

Die Weiterentwicklung der Firma Käfer in über 85 Jahren vom Kolonialwarenladen zum soliden mittelständischen Unternehmen mit einem Umsatzanstieg von € 51 Millionen im Jahr 1988 auf über € 136,3 Millionen 2017 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 stehen für weiteres Wachstum in der Region München. Der Party Service expandiert weiterhin international. Der Käfer Anspruch für die Zukunft wird auch weiterhin lauten: Qualität aus Leidenschaft!