



Käfer ist neuer Gastronomiepartner der Hamburg Messe und Congress

Die Münchner Käfer Gruppe ist ab Frühjahr 2018 neuer Gastronomiepartner der Hamburg Messe und Congress GmbH (HMC). Die Zusammenarbeit resultiert aus dem Kauf der Stockheim Catering Hamburg GmbH durch die Käfer Service GmbH.

„Wir freuen uns sehr, als Gastronomiepartner der HMC nun auch ein Standbein in Hamburg zu haben“, so Michael Käfer, geschäftsführender Gesellschafter der Käfer Gruppe. „Die Hansestadt ist eine der wichtigsten und schönsten Kongressstädte in Deutschland, und mit der Fertigstellung des neuen CCH wird ihre Bedeutung noch weiter wachsen. Es hat uns schon lange gereizt, nach Hamburg zu kommen und durch den Verkauf der Stockheim Catering GmbH hat sich eine wunderbare Gelegenheit ergeben. Wir werden nun an das erfolgreiche Gastronomiekonzept anknüpfen und es kontinuierlich weiterentwickeln. So können wir in Zukunft nicht nur die Messe- und Kongressbesucher kulinarisch betreuen, sondern auch unseren vielen Party Service Kunden hier in der Stadt einen noch besseren und direkteren Service bieten.“

Die Käfer Service GmbH verfügt über langjährige Erfahrung in der Messegastronomie. Seit der Eröffnung der Messe München 1998 ist das Unternehmen hier vertreten – zuerst als Gastronomiepartner mit mehreren Restaurants und Outlets im Ostteil der Messe und seit der Neustrukturierung 2015 als Betreiber des ICM International Congress Center München.

Seit ihrer Gründung 1930 ist die Käfer Gruppe eine feste Größe in Feinkosthandel, Gastronomie und Party Service geworden. Das Familienunternehmen unter der Führung von Gründerenkel Michael Käfer steht für Qualität aus Leidenschaft, Service auf höchstem Niveau, Kreativität, Exklusivität und Innovation. Fünf Werte, die sich in allen Produkten und Dienstleistungen wiederfinden, stellen die konstante Umsetzung der Markenphilosophie sicher: liebenswert, einzigartig, überraschend, hochwertig, emotional.

Der Käfer Party Service ist in gut 50 Jahren zum Global Player und Marktführer für hochwertiges Eventcatering in Europa aufgestiegen. Dienstleistung in Perfektion hat ihn berühmt gemacht, heute betreut er ca. 220.000 Gäste auf rund 1.200 Veranstaltungen pro Jahr - in Deutschland und international.

Käfer gilt darüber hinaus als Trendsetter mit dem bekannten Feinkosthaus und dem Restaurant "Käfer-Schänke". Das Unternehmen ist in der Museumsgastronomie (Museum Villa Stuck und Kunsthalle) sowie seit 1971 mit der Käfer Wiesn-Schänke auf dem Oktoberfest vertreten. Als Gastronomiepartner der BMW Welt verantwortet Käfer dort mehrere Einheiten, darunter das aktuell mit zwei Michelin Sternen und 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichnete Gourmetrestaurant EssZimmer. Auch das Gesamtcatering für die Abgeordneten sowie das öffentliche Dachgartenrestaurant im Deutschen Bundestag in Berlin und das historische Gut Kaltenbrunn in Gmund am Tegernsee mit Wirtshaus, Biergarten und mehreren Eventräumen gehören zum Portfolio.