

Die ideale Verbindung aus Innovation und Präsentation

CATERING CONCEPT

SPEISEN, GETRÄNKE, DEKORATION, PERSONAL, MOBILIAR, EQUIPMENT

SCHNELL, FLEXIBEL, KOMPETENT



Mahlzeit!

Liebe Kunden,

bei einzigartigen Events ist auch das Catering ein wichtiger Markenbotschafter und bietet die Möglichkeit, das Thema Ihrer Veranstaltung perfekt widerzuspiegeln. Nicht zuletzt darum haben regional, saisonal, frische, qualitativ hochwertige Produkte, innovative und kreative Zubereitung und Präsentation sowie Liebe zum Detail für uns Priorität.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen vorab einen Einblick in unsere Catering Konzepte und hoffen, dass Ihnen unser erstes Angebot gefällt. Sprechen Sie uns bitte jederzeit bei speziellen Wünschen an und verstehen Sie folgende Seiten als eine erste Gesprächsgrundlage. Wenn Sie ein Meeting planen, lassen wir Ihnen selbstverständlich gerne auch unsere Meeting-Pauschalen zukommen.

Und sollten Sie auf den folgenden Seiten keine Konzepte finden, die Ihnen sowohl inhaltlich als auch budgettechnisch zusagen, werden wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot erstellen.

SERVICE HOTLINE

Telefon +49 40 35 69 32 17

Montag bis Freitag von 9.00 bis 17.00 Uhr

feinkost-kaefer.de/cch-hamburgmesse

catering-hamburg@feinkost-kaefer.de

Ihr Team vom Käfer Service Hamburg GmbH



Bankett

Wir halten Ihnen mit einer Komplettbetreuung den Rücken frei, damit Sie sich auf Ihre Besucher und Geschäftspartner konzentrieren können.

Ob Konferenz, Hauptversammlung oder VIP-Catering. Unser Angebot umfasst Food Corner, Speisen à la Carte, Stehempfänge mit Finger-Food oder Flying Buffets, Gala-Abende, Pausenbewirtung und vieles mehr.

Ein fester Ansprechpartner vor Ort kümmert sich stets um den reibungslosen Ablauf und kann jederzeit schnell reagieren.

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise als Richtwert zu verstehen sind. Je nach Veranstaltungs- bzw. Raumkonzept und Personenzahl kann es zu Veränderungen kommen.

Alle Preise sind Nettopreise und verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.



Inhalt

4	Einleitung
8	Unser Catering Angebot
	Frühstück & Kaffee
	Buffets
	Fingerfood
	Menü
	Abendkonzepte
	Pauschalen
	Bankett
	Standcatering
26	Nachhaltigkeitsbericht
35	Kontakt



Unsere Zahlen

1930 Firmengründung
Feinkost Käfer

1.500 Mitarbeiter in der Käfer Gruppe

14 Tochterfirmen

18 Restaurants und Bistros

4 Delikatessenmärkte mit über
8.000 Produkten im Sortiment

10 Shops in Japan und in den
Mitsukoshi Kaufhäusern

1 Restaurant in Shanghai
The Binjang One by Käfer

600 Mitarbeiter in
Beteiligungsfirmen



Wer wir sind

Hohe Qualität, Motivation, Hingabe zu unserem Beruf und 90 Jahre Erfahrung haben uns zu einem der weltweit tätigen Catering- und Gastronomieunternehmen gemacht. Das gilt für den Service wie für die Küche.

Mit unserem professionellen und erfahrenen Team garantieren wir Ihnen und Ihren Gästen einen reibungslosen Ablauf und eine herausragende Veranstaltung.

Wir verarbeiten nur regionale und überwiegend saisonale Produkte. Inspiration, die wir in neue Produkte und Kreationen einfließen lassen, finden wir dabei immer wieder in den Küchen der ganzen Welt.

1997 gastronomischer Partner
des Reichstags in Berlin

1998 gastronomischer Partner
der Messe München GmbH

2013 gastronomischer Partner
der BMW Welt in München

2015 gastronomischer Partner
der Messe München GmbH
und ICM

2018 gastronomischer Partner
der Hamburg Messe und
Congress GmbH

Wofür wir stehen

Leidenschaft

Weil wir unsere Aufgaben mit großer Sorgfalt und Liebe zum Detail erfüllen.

Perfektion

Weil Qualität bei uns aus der Verbindung von Tradition, Innovation, Kreativität und Service besteht.

Emotionalität

Weil unser Auftreten persönlich und authentisch ist und wir partnerschaftlich denken und handeln.


Innovation

Weil gemeinsamer Erfolg nur durch ständige Weiterentwicklung entstehen kann.

Was wir garantieren

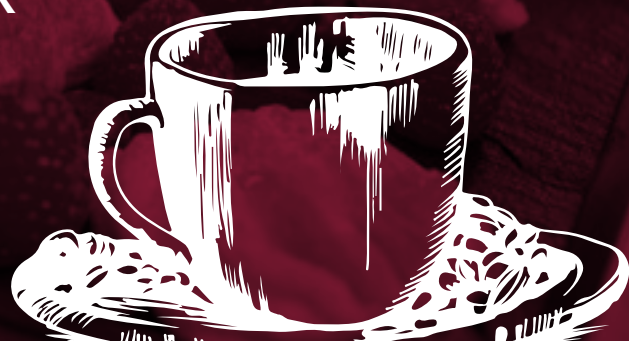
- ✓ **zertifizierte Produktherkunft**
- ✓ **unverfälschte Reinheit**
- ✓ **verantwortungsbewusstes Handeln**
- ✓ **Premium-Qualität**

liebenswert
einzigartig
überraschend
hochwertig
emotional

A background image of a catering event, showing a hand pouring wine into glasses, with a table set with various dishes and glassware. The image is overlaid with a dark red filter.

Unser Catering Angebot

FRÜHSTÜCK



Frühstück

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 45 Min. und ab 50 Personen

Classic

Mini-Butterbreze
Mini-Plunder
Filterkaffee
Verschiedene Teesorten
Mineralwasser still | spritzig
Orangensaft

1 Teilchen – 8,90 € pro Person

2 Teilchen – 9,90 € pro Person

Exklusiv

Dreierlei Mini-Vollkorn
„Pain Carré“, herzhaft belegt
Mini-Butterbreze
Handobst
Joghurt | Müsli | Honig
Filterkaffee
Verschiedene Teesorten
Mineralwasser still | spritzig
Orangensaft

4 Teilchen – 15,50 € pro Person

Kaffeepause

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 30 Min. und ab 50 Personen

Vormittag

Mini-Butterbreze
Mini-Franzbrötchen
Filterkaffee
Verschiedene Teesorten
Mineralwasser still | spritzig
Apfelschorle

1 Teilchen – 7,90 € pro Person

2 Teilchen – 8,90 € pro Person

Vital

Vitaminreiche Fruchtspieße
Bunte Gemüsesticks
Kräuterfrischkäse
Dreierlei Mini-Vollkorn
„Pain Carré“, herzhaft belegt
Filterkaffee
Verschiedene Teesorten
Mineralwasser still | spritzig
Smoothies

1 Teilchen – 11,00 € pro Person

3 Teilchen – 16,00 € pro Person

Nachmittag

Hausgebackene Mini-Plunder
Herzhaft gefüllte Blätterteighäppchen
Blechkuchenkonfekt
Filterkaffee
Verschiedene Teesorten
Mineralwasser still | spritzig
Apfelschorle

1 Teilchen – 8,50 € pro Person

3 Teilchen – 11,30 € pro Person

MITTAG / ABEND

Buffet: Chef Choice

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 90 Min. und ab 50 Personen

Chef Choice Classic I

zwei Vorspeisen
& zwei Hauptgänge,
davon einer vegetarisch

oder

zwei Hauptgänge,
davon einer vegetarisch
& zwei Desserts

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light

stehend – 44,50 € pro Person
sitzend – 47,00 € pro Person

Chef Choice Classic II

drei Vorspeisen
& drei Hauptgänge,
davon einer vegetarisch

zwei Desserts

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light

stehend – 49,00 € pro Person
sitzend – 51,50 € pro Person

Der genannte Preis für die Veranstaltungsdauer beinhaltet die Kosten für Equipment (Table Top) und Personalkosten für den Auf- und Abbau sowie die Durchführung der Veranstaltung.

Die Speisen werden drei Wochen vor der Veranstaltung von unserem Küchenchef bekannt gegeben.

Buffet: sitzend

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 90 Min.

Classic Beispiel

Salat von bunten Tomaten | Ziegenkäse
Räucherforelle | Rote Beete | Schwarzbrotchip
Pilzsalat | Frisee | Kalbsscheibe | Kaperncreme

Gebratene Kalbskeule | Rotkohl | Servietten-
knödel | Kalbsjus
Flussbarsch | geschmortes Gemüse | cremige
Kartoffel | Rieslingsauce
Ricotta Ravioli | Spinat | Nussbutter

Schwarzwälder im Glas
Käfer Himbeertraum

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light
Apfelschorle

59,00 € pro Person

Exklusiv Beispiel

Frittierte Aubergine | Räucherforelle | Kräuter
Salat vom Perlhuhn | Wildkräuter | Himbeere
Salat von gegrillten Paprika | Büffelmozzarella |
Basilikum

Gegrillter Wolfsbarsch | gegrilltes Gemüse |
Rosmarinkartoffeln

Tranchen vom Entrecôte | Tomatenrisotto |
Salbeijus
Penne Prima Vera | Olivenöl | schwarze Oliven

Apfelcrumble im Glas
Beerengrütze | Zitronengras-Gelee

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light
Apfelschorle

69,00 € pro Person

*Der genannte Preis für die Veranstaltungsdauer
beinhaltet die Kosten für Equipment (Table Top)
und Personalkosten für den Auf- und Abbau sowie
die Durchführung der Veranstaltung.*

Buffet: stehend

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 90 Min. und ab 50 Personen

Classic Beispiel

Kalt:

Geräuchertes Forellenfilet | Schwarzbrot |
Meerrettich
Mini-Schnitzel | körniger Senf | Cornichon
Vegane Crêperolle | Ratatouille | Kürbiskerne

Warm:

Hamburger Krabbensuppe | Schmand |
Krabbenfleisch

Hauptgerichte:

Coq au vin von der Maispoularde | Schmorgemüse
Ofenkartoffel

Vegetarisch:

Ricotta-Ravioli | Strauchtomaten | Basilikum |
Parmesan

Süß:

Bayerisch Creme | Erdbeertopping | weiße
Schokoraspeln
Kleine Fruchtspieße | geröstete Kokosflocken
Schokoladen-Törtchen

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light
Apfelschorle

60,50 € pro Person

Der genannte Preis für die Veranstaltungsdauer beinhaltet die Kosten für Equipment (Table Top) und Personalkosten für den Auf- und Abbau sowie die Durchführung der Veranstaltung.



Buffet: stehend

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 90 Min. und ab 50 Personen

Exklusiv Beispiel

Auf Tischen eingestellt:

Marinierte schwarze und grüne Oliven | Grissini

Vorspeisen in Gläsern und auf kleinen Tellern angerichtet:

Serrano-Schinken | Salat vom Spargel | Himbeer-essig | Walnussöl | Kerbel
Quinoa | Wurzeln | Kräuter
Garnelen | gegrillte Ananas | Mango-Dip

Aus dem WOK:

Riesengarnelen | Thai-Curry | Wokgemüse | Duftreis

Frisch vor Ihren Gästen geschnitten:

Rücken vom Angus-Rind | Bernaise | Kerbel-kartoffeln | Schmortomaten aus dem Gemüsegarten | Involtini vom mediterranen Gemüse | Polentaschnitte | Parmesanschaum

Süß:

Käfer Himbeertraum
Schokokuchen mit flüssigem Kern | Salat von exotischen Früchten

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light
Apfelschorle

68,50 € pro Person

Der genannte Preis für die Veranstaltungsdauer beinhaltet die Kosten für Equipment (Table Top) und Personalkosten für den Auf- und Abbau sowie die Durchführung der Veranstaltung.



Buffet: Vegetarisch

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 90 Min. und ab 50 Personen

Beispiel

Vorspeisen:

Vegetarisch gefüllte Zucchini | Quinoa | Ahorn-sirup (vegan)
Auberinenaufwurf | mit Mozzarella überbacken
Mit Gruyère überbackene Avocados | Kirschtomaten
Rucola-Erdbeer-Salat (je nach Jahreszeit) | (vegan)
Kürbis-Apfel-Suppe (vegan)

Hauptgänge:

Blätterteigtaschen | gefüllt mit Bohnen, Kichererbsen und Tomaten (vegan)
Linsencurry | Mango | Kokos
Pasta | geschmorte Datteltomaten | Kräuter
Feigenravioli | flüssige Steckrübe | Parmesan | frittierte Rauke

Süß:

Käfer Himbeertraum
Birnentarte | kandierte Walnüsse

Getränke:

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light
Apfelschorle

55,50 € pro Person

Der genannte Preis für die Veranstaltungsdauer beinhaltet die Kosten für Equipment (Table Top) und Personalkosten für den Auf- und Abbau sowie die Durchführung der Veranstaltung.

ABEND

Fingerfood Cocktail

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 90 Min. und ab 50 Personen

Classic Beispiel

Tramezzini | Räucherlachs

Tramezzini | Mortadella

Garnelenspieß | Cocktailsauce

Thunfischwürfel | Soja | Wasabi

Französische Macarons

Exotische Früchte Tartes

Käfer Secco

Mineralwasser still | spritzig

Coca Cola | Coca Cola light

Käfer Hauswein rot & weiß

Holsten | Holsten alkoholfrei

42,00 € pro Person

wir kalkulieren mit 6 Teilchen pro Person

Exklusiv Beispiel

Geschäumtes Parmesansüppchen

Praline vom gebeizten Faröer Lachs

Wildkräutermousse

Küchlein von Zucchini

Confierte Ochsenpraline mit Feldfrüchten

Variation von Petit Fours

Käfer Secco

Mineralwasser still | spritzig

Coca Cola | Coca Cola light

Käfer Hauswein rot & weiß

Holsten | Holsten alkoholfrei

47,00 € pro Person

wir kalkulieren mit 6 Teilchen pro Person

Gerne bieten wir Ihnen auch warmes Fingerfood als Zusatzkomponenten an.

Der genannte Preis für die Veranstaltungsdauer beinhaltet die Kosten für Equipment (Table Top) und Personalkosten für den Auf- und Abbau sowie die Durchführung der Veranstaltung.

Menü: 3-Gänge

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 2,5 Stunden und ab 50 Personen.

Classic Beispiel

Crispy Chicken Salad mit Thai Dressing
und knackigen Blattsalaten

Geschmorter Beef-Cube mit
Pancettabohnen, Rosmarinkartoffeln und
Madeira-Jus

Crema Catalana mit frischen Beeren
und feinem Zimt

Getränke

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light
Käfer Hauswein rot & weiß
Holsten | Holsten alkoholfrei
Kaffee

84,00 € pro Person

Exklusiv Beispiel

Vitello Tonnato mit frischer Petersilie und
Kapernbeeren

Gegrilltes Lachsfilet im Pfeffermantel mit
Kerbelkartoffeln, Blattspinat und
Zitronenschaum

Strudelvariation aus Apfel und Quark
und feiner Bourbonsauce

Getränke

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light
Käfer Hauswein rot & weiß
Holsten | Holsten alkoholfrei
Kaffee | Cappuccino | Espresso

110,00 € pro Person

*Der genannte Preis für die Veranstaltungsdauer
beinhaltet die Kosten für Equipment (Table Top)
und Personalkosten für den Auf- und Abbau sowie
die Durchführung der Veranstaltung.*



Abendkonzept: Buffet Classic International

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 4 Stunden und ab 50 Personen.

Vorspeisen

Brunnenkressetörtchen mit Paprikacoulis |
Gebeizter Lachs auf Apfel-Gurkensalat mit
Sensdillsauce | Tartar vom Schwarzwälder
Schinken mit gegrillten Melonen und
Wildkräutern | Kichererbsensalat mit
frischem Paprika und Rauke

An der Salat Bar frisch zubereitete Blatt-
salate mit verschiedenen Toppings und
Zutaten vollendet: American Dressing,
Italian Dressing, Schnittlauch Radieschen,
Speckcroutons, Kresse, Karottenstreifen

Buffet warm

Salimbocca vom Zanderfilet |
Gegrillte Hühnerbrust | Frisch vor ihren
Gästen tranchiertes Prime Rip

Beilagen

Kartoffelgratin, gegrilltes Gemüse, Thymian-
kartoffeln

Dessert

Käfer Himbeertraum
Schoko Mousse

Getränke

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light
Käfer Hauswein rot & weiß
Holsten | Holsten alkoholfrei

71,50 € pro Person

*Der genannte Preis für die Veranstaltungsdauer
beinhaltet die Kosten für Equipment (Table Top)
und Personalkosten für den Auf- und Abbau sowie
die Durchführung der Veranstaltung.*



Abendkonzept: Buffet Exklusiv International

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 4 Stunden und ab 50 Personen.

Vorspeisen im Glas serviert:

Corn Shrimps Feta Salat | Mariniertes Baby-mozzarella mit knackigen Blattsalaten und Balsamico | Kartoffel-Feldsalat mit gebackener Hühnerbrust, dazu feines steirisches Kernöl | Orientalischer Linsensalat mit Crispy Thai Chicken

Hauptgang Fisch:

Gegrilltes Zanderfilet mit Kerbelkartoffeln | Blattspinat und geschmorten Tomaten

Hauptgang Fleisch:

Scheibe vom Roastbeef mit Pommes Gratin und feinem Markt-Gemüse dazu Rosmarinjus
Feine Kalbfleisch Frikadelle mit Kartoffel-Trüffelpüree dazu Butterkarotten |
Tranche vom Schweinefilet mit Zitronenpfeffer-Risotto, Tempura-Gemüse und Sauce Bernaise

Hauptgang Vegetarisch:

Penne Pomodoro mit Basilikumpesto und Grana Padano

Dessert:

Boston Cheesecake im Glas mit Himbeer-ragout und Zimtsahne | Toblerone-Mousse mit karamellisiertem Apfel

Getränke

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light
Käfer Hauswein rot & weiß
Holsten | Holsten alkoholfrei

85,50 € pro Person

Der genannte Preis für die Veranstaltungsdauer beinhaltet die Kosten für Equipment (Table Top) und Personalkosten für den Auf- und Abbau sowie die Durchführung der Veranstaltung.



Abendkonzept: International stehend flying

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 3 Stunden und ab 50 Personen.

Fingerfood

Gegrillter Blumenkohl mit Nußbutter |
Rote Beete Sesam | Hummus Canneloni

Cocktail kalt

Gegrilltes Seeteufelfilet auf getrüffelten
Belugalinsen mit Limetten-Chardonnay-
Schaum | Gebratener Ziegenkäse mit
Birnenchutney auf Rucola-Radiccio Salaten |
Caesar Salad mit gegrillter Hühnerbrust
und Briohecroûtons

Cocktail warm

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe |
Lauwarme Scheiben vom Roastbeef mit
Pommes-Gratin und Pancettabohnen |
Gebratenes Seezungenfilet auf Kartoffel-Pilz-
Pfanne und Sauce Vineblanc

Getränke

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light
Käfer Hauswein rot & weiß
Holsten | Holsten alkoholfrei

69,50 € pro Person

*Der genannte Preis für die Veranstaltungsdauer
beinhaltet die Kosten für Equipment (Table Top)
und Personalkosten für den Auf- und Abbau sowie
die Durchführung der Veranstaltung.*



Abendkonzept: International sitzend -Live Cooking Stationen am Buffet-

Kalkuliert für eine Veranstaltungsdauer von 4 Stunden und ab 50 Personen.

Vorspeisen

American Gänseleber Clubsandwich
mit Rosmarin-Kartoffelchips |
Classic Boston Shrimp Cocktail mit
Ketakaviar und Butter-Zitronenschaum |
Räucherlachscarpaccio California mit
frischen Avocados, sonnengereiften
Tomaten und Korianderpesto

Hauptgang

„Surf and Turf“
Classic Rib Eye Steak mit gegrilltem
Langostino, Pommes Allumettes,
Babykarotten und Merlotjus
Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern

Dessert

„Torta di Pere alla Venezia“
Gedeckte Birnentarte mit Sabayone und
Melonencarpaccio

Getränke

Mineralwasser still | spritzig
Coca Cola | Coca Cola light
Käfer Hauswein rot & weiß
Holsten | Holsten alkoholfrei
Kaffee | Cappuccino | Espresso

Buffetdekoration

85,00 € pro Person

*Der genannte Preis für die Veranstaltungsdauer
beinhaltet die Kosten für Equipment (Table Top)
und Personalkosten für den Auf- und Abbau sowie
die Durchführung der Veranstaltung.*



Pauschalen

***Richtpreise pro Person für folgende
Veranstaltungsvarianten und ab 100 Personen:***

Halbtages-Veranstaltung (4 Stunden)

Kaffeepause Classic (1 Teil), Lunch Chef Choice
Classic I, Halbtages-Getränkepauschale

ab 60,50 € pro Person

—

Ganztages-Veranstaltung (7 Stunden)

2 Kaffeepausen Classic (1 Teil), Lunch Chef Choice
Classic I, Ganztages-Getränkepauschale

ab 75,50 € pro Person

—

Ganztages-Getränkepauschale (7 Stunden)

Filterkaffee, verschiedene Teesorten,
Mineralwasser still und spritzig, Apfelschorle

ab 18,00 € pro Person

Die genannten Richtpreise verstehen sich inkl. Speisen, Getränke, Catering Equipment und Personal.

Bei diesen Richtpreisen handelt es sich um Schätzwerte, die je nach Ablauf, Cateringkonzept und Personenzahl variieren können.



Lunchbox „Grab and Go“

Grab and Go Beispiel I.

- 1 belegtes Kartoffelbrötchen mit Putenschinken
- 1 Frucht, wie Banane oder Apfel
- 1 Schokoladen- oder Müsliriegel
- 1 Hamburg Wasser

11,00 € für die Zusammenstellung

—

Grab and Go Beispiel II.

- 1 Frisch gerollter Weizenwrap mit knackigem Salat
(Rindfleisch | Red Curry | Lemongras)
- 1 Schokoladen- oder Blaubeer Muffin
- 1 Frucht, wie Banane oder Apfel
- 1 Schokoladen- oder Müsliriegel
- 1 Hamburg Wasser

16,00 € für die Zusammenstellung

—

Grab and Go Beispiel III.

- 1 Käfer Pausenbrot
(Antipasti | Hummus (vegan))
- 1 Frucht, wie Banane oder Apfel
- 1 Trinkjoghurt
- 1 Schokoladen- oder Müsliriegel
- 1 Hamburg Wasser

15,00 € für die Zusammenstellung

Unser Verantwortungsbewusstsein widmet sich in besonderer Weise der Güte unserer Produkte, der Nachvollziehbarkeit ihrer Herkunft und der Gewährleistung eines hohen Genuss-erlebnisses ohne Reue. Damit Sie dieses Erlebnis auch in vollen Zügen genießen können, verzichten wir zukünftig so weit wie es geht auf Verpackungsmaterialien und stellen unsere Produkte in Buffetform aus. Zudem verzichten wir auch der Umwelt zuliebe auf die Lunchbox. Gern können Sie auf unseren Käfer Stoffbeutel zurückgreifen.

Die hier aufgeführten Produkte sind Beispiele, die Sie im Shop individuell zusammenstellen können.

Preise zzgl. Handlings Pauschale 2,00 € (enthält: Serviette, Pack-, Logistik- und Entsorgungspauschale). Den Käfer Beutel bieten wir Ihnen gern separat an. Personal für die Ausgabe ist optional buchbar.



Equipment, Mobiliar, Dekoration

Für Ihre Veranstaltung planen wir mit entsprechendem Equipment in ausreichender Menge. Wir verwenden ausschließlich hochwertige Produkte bei Porzellan, Geschirr, Besteck und Gläsern. Zudem halten wir natürlich alle nötigen zusätzlichen Utensilien wie Servietten, Buffet- und Barutensilien, Küchen- und Serviceequipment für Ihre Veranstaltung bereit.

Exklusives Mobiliar

Selbstverständlich stellen wir auch die benötigten Bars und Buffets für Sie zur Verfügung. Gerne können wir Ihnen auf Wunsch auch spezielle Buffet- und Barfronten, besondere – Ihrem Thema entsprechende – Raumkonzepte sowie exklusive Gäste- und Stehtische anbieten.

Ganzheitliche Konzeptlösung

Wir bieten Ihnen an, Sie in allen Phasen Ihrer Veranstaltung, also auch in einer frühen Orientierungs- und Planungsphase, zu unterstützen: Sei es als Ideen- und Impulsgeber für kreative Raumkonzepte oder bei der Auswahl der Ausstattung, die Ihren Kommunikationszielen entspricht.

Sie haben noch kein Bild der zukünftigen Veranstaltung vor Augen? Kein Problem. Wir visualisieren mit professionellen CAD-Programmen Ihre Konzepte in 2D oder 3D. Das vermittelt eine möglichst realitätsnahe Vorstellung Ihrer Veranstaltung.



Et voilà!

Personal

Nicht nur in den Bereichen „Essen und Trinken“, sondern auch beim Thema „Personal“ liegt uns höchste Qualität am Herzen.

Unsere Mitarbeiter sind bestens geschult, treten sicher, gepflegt und immer mit einem Lächeln auf den Lippen auf und kümmern sich stets mit voller Aufmerksamkeit um das Wohl Ihrer Gäste – vorausschauend und immer mit dem nötigen Blick fürs Detail.

Die Personalkosten für Ihre Veranstaltung (inkl. Auf- und Abbau) sind in unseren Preisen inkludiert. Dabei legen wir einen gewohnten Zeit- und Abwicklungsrahmen zugrunde, den wir vorab gerne mit Ihnen besprechen.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen vorab eine Übersicht über unsere Personalplanung zur Verfügung, die wir nach unseren Erfahrungen und Leistungsstandards erstellen.

STANDCATERING

Sehr geehrter Aussteller,

als Ihr exklusiver Servicepartner der Hamburg Messe und Congress GmbH kümmern wir uns um das Wohl Ihrer Gäste und sorgen dafür, dass Ihre Präsentation im CCH – Congress Center Hamburg ein voller Erfolg wird.

Sollten Sie Ihre Bestellung für das Standcatering nicht schon getätigt haben, können Sie das jederzeit über unseren Online Shop erledigen.

Den Shop finden Sie unter standcatering-hamburg.com

Eine weitere Möglichkeit, Ihre Gäste oder Mitarbeiter zu bewirten, bieten wir Ihnen mit unseren Gutscheinen für die gesamte Gastronomie von Käfer Service Hamburg im CCH.

Sollten Sie darüber hinaus ein individuelles Angebot für Ihr Meeting, Ihre Standparty oder Ihre Konferenz wünschen, stehen wir Ihnen natürlich ebenfalls sehr gern zur Verfügung.

SERVICE HOTLINE

Telefon +49 40 35 69 32 17

Montag bis Freitag von 9.00 bis 17.00 Uhr

feinkost-kaefer.de/cch-hamburgmesse

catering-hamburg@feinkost-kaefer.de

Ihr Team vom Käfer Service Hamburg GmbH

A photograph of a vegetable market stall, featuring various fresh produce like tomatoes, onions, and leafy greens in wooden crates and white bowls. The image is overlaid with a semi-transparent green filter.

Nachhaltig- keits- Bericht



Das Käfer Qualitätsmanifest

Unser Verantwortungsbewusstsein widmet sich in besonderer Weise der Güte unserer Produkte, der Nachvollziehbarkeit ihrer Herkunft und der Gewährleistung eines hohen Genusserlebnisses ohne Reue. Das Käfer Qualitätsmanifest ist für alle unsere Lieferanten ein bindendes Regelwerk. Bei Produkten und allen Leistungen steht immer die Qualität über dem Preis.

- Unser Ziel ist es, alle Sinne Ihrer Gäste anzusprechen
- Nachhaltiges Handeln in allen Bereichen
- Innovative und überraschende Gastronomie- und Cateringkonzepte
- Große Auswahl an Premiumprodukten aus den Bereichen Food & Beverage
- Handselektierte, lokale, frische, nachhaltige und saisonale Produkte
- Geschmack von mehr als 14.000 Produkten in unserem Stammhaus
- Globales Denken, lokales Handeln
- Fundiertes Wissen aus 90 Jahren Erfahrung im Bereich Food & Beverage
- Passioniert und erfahren im Bereich Gastronomie und Catering
- Leading Management Team
- Langjährige Partner in der Gastronomie, sowohl im Food- als auch im Non-Food-Bereich
- On time, on budget, on quality

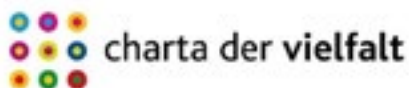


Menschlichkeit & Vielfalt

Käfer Mitarbeiter kommen aus vielen Ländern der Erde, aus verschiedenen Kulturkreisen und Religionen. Gleichzeitig sind unsere Kunden ebenso vielfältig wie wir. Daher spielt Vielfalt und Chancengleichheit bei Käfer eine wichtige Rolle.

Wir legen großes Augenmerk auf die Einhaltung des allgemeinen Gleichbehandlungsgesetzes (AGG). Deswegen haben wir im Jahr 2014 die Charta der Vielfalt unterzeichnet (charta-der-vielfalt.de/en/diversity-charter) – eine spezielle Initiative für Firmen, um Vielfalt und Gleichstellung zu fördern.

Bei Käfer arbeiten viele verschiedene Generationen im Alter von 16 – 83 Jahren miteinander – die sogenannten Golden Agers geben ihr Wissen an die jungen Mitarbeiter weiter, was zu respektvollem Umgang miteinander und Anerkennung untereinander führt.



Corporate Social Responsibility

Wir kümmern uns um unsere jungen Mitarbeiter und Talente.

Die Käfer Akademie, unsere In-House Trainings- und Fortbildungsabteilung, unterstützt unsere 70 Auszubildenden und Nachwuchskräfte bei der Entwicklung zu „Käfers Next Generation Leaders“ – hierfür wurden wir mit dem CSR-Job Award in der Kategorie „Ausbildung“ ausgezeichnet.

csr-jobs.de/company/feinkost-kafer-gmbh/

Es ist unsere Herzensangelegenheit, unseren Mitarbeitern ein Arbeitsfeld zu schaffen, in dem sie ihre Stärken entfalten können und sich stets weiterentwickeln.

Human Resources

Käfer erkennt früh junge Talente und gibt ihnen die Chance, durch eigene Projekte Verantwortung zu übernehmen und rücksichtsvoll mit Ressourcen und unserer Umwelt umzugehen.

SERVICE HOTLINE

Telefon +49 40 35 69 32 17

Montag bis Freitag von 9.00 bis 17.00 Uhr

feinkost-kafer.de/cch-hamburgmesse

catering-hamburg@feinkost-kafer.de

Ihr Team vom Käfer Service Hamburg GmbH

Hersteller & Herkunft

Unser Ziel ist es, unsere Kunden über die Hersteller sowie die Herkunft unserer Produkte zu informieren und in den Austausch darüber zu bringen.

Wir bevorzugen kleine und lokale Lieferanten, mit denen wir eine langjährige Zusammenarbeit pflegen – das gibt uns die Möglichkeit, eine einzigartige Auswahl an Produkten anzubieten, schnelle Verfügbarkeiten zu garantieren und die Region des Herstellers zu unterstützen.



Wir lehnen Lebensmittel ab, die synthetisch produzierte Aromen enthalten.



Wir lehnen chemische Zusätze und Geschmacksverstärker in Lebensmitteln ab.



Wir vermeiden gentechnisch veränderte Organismen.



Wir unterstützen artgerechte Tierhaltung.



Wir vermeiden unnötige Wege und sind aktiv für einen gewissenhaften Umgang mit den begrenzten Ressourcen unserer Welt.



Käfer-Qualität

Das TQM-Cockpit liefert alle wichtigen Fakten in Echtzeit. Kundenzufriedenheit, Food & Beverage Qualität, Service-Qualität, Kundenfeedback und Echtzeit-Bewertungen. Management Attention kann somit fokussiert werden.





Natur & Umwelt

Weiterhin führt die geographische Nähe zu unseren Lieferanten zu einem geringen „Carbon Footprint“ und schont unsere Natur und Umwelt.

Alle Lieferanten müssen sich verpflichten, unser Compliance-Programm einzuhalten, welches folgende Punkte enthält:

- Anti-Korruption
- Verbot von Kinderarbeit
- Einhaltung sozialer Standards und des Lohngesetzes
- Verbot von synthetischen, chemischen und genetisch-modifizierten Produkten
- Artgerechte Tierhaltung

- ✓ **zertifizierte Produktherkunft**
- ✓ **unverfälschte Reinheit**
- ✓ **verantwortungsbewusstes Handeln**
- ✓ **Premium-Qualität**



Lieferanten

Unsere Lieferanten unterliegen einem umfassendem Prüfprozess seitens unseres Zentraleinkaufs. Der Fokus liegt sehr stark auf regionalen Lieferanten, regionale Produzenten und saisonalen Produkten. Hierzu haben wir ihnen beispielhaft unsere Hamburger Hauptlieferanten mit deren Kernprodukten aufgelistet:

Getränke

Regionale Lieferanten/Produzenten
und Fa. Prey als Lieferant:
Bismarckquelle Mineralwasser
Coca-Cola
Fritz Cola
Lütauer Limonaden
Holsten Biere
Bionade Schorlen

Weine via Zentrallager Käfer Gruppe
Weinimport Kemnitz, Hamburg

Melitta Kaffee

Speisen

Marker oHG – Obst- und Gemüsegroßhandel
Delta Fleisch Handels GmbH – Fleischprodukte
Deutsche See GmbH – Speisefisch und
Meeresfrüchte
Chefs Culinar Nord – Trockenwaren

Non food

Bunzl Verpackungen GmbH – alle Einwegartikel
sind recyclingfähig oder biologisch abbaubar

Equipmentbedarf

Profimiet GmbH Hamburg
Partyrent Hamburg GmbH

Dekorationen

FloristikArt Ute Reimers Hamburg
Terracotta Decorationen Hamburg



Key facts Umweltschutz

Selbstverständlich machen wir uns permanent Gedanken über unsere Umwelt und versuchen unsere betrieblichen Prozesse in Bezug auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz ständig zu optimieren.

Die Käfer Gruppe hat sich zum Ziel gesetzt, Vorreiter in der Catering Branche zu werden. Dazu gibt es eine Projektgruppe in München, geführt von Frau Clarissa Käfer selbst. Ein 5 Jahres Plan mit entsprechenden Meilensteinen dient dazu, unsere Ziele nicht aus den Augen zu verlieren und permanent weiter zu entwickeln. Hierzu nennen wir Ihnen ein paar Beispiele:



Mülltrennung und Recycling:

Trennung in Papier, Glas, Speisereste, Altfett, Restmüll

Bis auf Restmüll wird alles recycled oder einer Biogas Anlage (Speisereste) zugeführt

Speisenproduktion:

Minimaler Einsatz von Convenience Food bzw. Fertigproduktion

Wir sind ein klassischer Manufakturbetrieb
Starker Fokus auf regionale Speisen und saisonale Produkte



Hoher Anteil von vegetarischen bzw. veganen Gerichten

Bio Ware ist auf Anforderung des Kunden (HMC) selbstverständlich möglich, aber kein Standard

Energieverbrauch:

Detailliertes Qualitätsmanagement durch ständige Kontrollen

Energieoptimierte neuartige Küchengeräte

Zeitschaltuhren im Lüftungsbereich

Niedergarverfahren – keine Spitzenverbräuche, Produktion über Nacht

Die Hamburg Messe und das CCH werden zu 100 % mit Ökostrom versorgt



Logistik | Fuhrpark:

Optimierte LKW Transportwege durch 100 % Auslastung der Nutzlast (Sammelbestellungen, Deltafleisch liefert per Fahrrad)

Transporte innerhalb des Geländes vielfach zu Fuß und nicht per LKW

100 % Umstellung auf Elektrofahrzeuge ab 2022



Digitalisierung:

Papierloses Büro

App basierende Schulungen und Unterweisungen

Digitalisiertes Rechnungswesen (Kreditoren und Debitoren)



Ansprechpartner in Hamburg

Alexander Walter

Geschäftsführer

Käfer Service Hamburg GmbH

a.walter@feinkost-kaefer.de

Stephan Dany

Verkaufsleiter

Käfer Service Hamburg GmbH

s.dany@feinkost-kaefer.de

Käfer Service Hamburg GmbH

c/o Hamburg Messe und Congress GmbH

Messeplatz 1

20357 Hamburg

feinkost-kaefer.de/cch-hamburgmesse

catering-hamburg@feinkost-kaefer.de