

# Die ideale Verbindung aus Innovation und Präsentation

CATERING CONCEPT



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](https://feinkost-kaefer.de/cch-hamburgmesse)

[catering-hamburg@feinkost-kaefer.de](mailto: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.**





# Inhalt

- 2-3 Einleitung
- 5-7 Das ist Käfer
- 8-20 Unser Catering-Angebot
  - Frühstück & Kaffeepausen
  - Buffets
  - Pauschalen
  - Hamburger Kiez Food
  - Grab & Go
  - Equipment, Mobiliar, Dekoration
  - Personal
  - Standcatering
- 21-29 Nachhaltigkeitsbericht
- 30 Kontakt



# Unsere Zahlen

**1930** Firmengründung  
Feinkost Käfer

**1.500** Mitarbeiter in der Käfer Gruppe

**15** Tochterfirmen

**18** Restaurants und Bistros

**7** Genussräume

**6** 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 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.

## Nachhaltigkeit

Wir setzen auf nachhaltiges Wirtschaften, einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und wertschätzendes Handeln mit unseren Mitarbeitenden. Wir handeln für unsere Generation und alle, die nach uns kommen.

## Emotionalität

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

## Innovation

Weil gemeinsamer Erfolg nur durch ständige Weiterentwicklung entstehen kann.

*liebenswert  
einzigartig  
überraschend  
hochwertig  
emotional  
nachhaltig*

# Was wir garantieren

- ✓ **zertifizierte Produktherkunft**
- ✓ **unverfälschte Reinheit**
- ✓ **verantwortungsbewusstes Handeln**
- ✓ **Premium-Qualität**
- ✓ **Bewusstsein für nachhaltiges Handeln**

The background image is a photograph of a catering event, overlaid with a dark red tint. It shows a hand pouring wine into a glass, with several other glasses on a table in the foreground. In the background, there are trays of food, possibly dumplings or small pastries, on a table. The overall atmosphere is elegant and professional.

# Unser Catering Angebot

## FRÜHSTÜCK



### Frühstück

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

Ihre Gäste treffen früh morgens ein, begegnen sich das erste Mal am Tag und können sich bei einem frisch aufgebrühten Kaffee & französischem Croissant über den bevorstehenden Tag austauschen.

Preise variieren zwischen 10,90 € und 17,50 € pro Person.



### Kaffeepause

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

Damit Ihre Gäste den ganzen Tag hindurch aufgeweckt bleiben, sind Kaffeepausen genau der richtige Muntermacher für zwischendurch. Mit einem Heiß- und Kaltgetränk, süßen, herzhaften oder vitalisierenden Snacks kann man sich wieder energiegeladen ins Veranstaltungsprogramm begeben.

Unsere Kaffeepausen liegen zwischen 9,90 € und 18,00 € pro Person.

## MITTAG / ABEND

### Buffet: Chef Choice

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

Ob zur Mittagspause oder bei einer Abendveranstaltung, ein Buffet mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts rundet nicht nur eine Veranstaltung ab, sondern erfreut des Gastes Wohlbefinden. Dabei ist die Gestaltung genauso individuell wie die Zusammensetzung der Speisen. Sitzend, stehend, Fingerfood im Flying, mit Live Cooking oder auch ein Gala-Dinner können wir von klassischen Speisenarrangements bis hin zu einer exklusiven Auswahl ganz nach Ihren Bedürfnissen, ein maßgeschneidertes Speisenkonzept erstellen.

**Die Preise liegen zwischen 49,00 € und 139,50 € pro Person.**

In allen Pauschalen sind Getränke enthalten.

Bei einem klassischen Mittagessen bieten wir Ihnen eine erfrischende Auswahl an Softgetränken an. Eine Abendveranstaltung begleiten wir mit einer Auswahl an Softgetränken, Bier und Weinen. Gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite und erstellen für Sie ein passendes Getränkeangebot zu Ihrer Speisenauswahl, um Ihr kulinarisches Erlebnis perfekt abzurunden.





## Buffet: Vegetarisch und Vegan

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

### Beispiel

#### **Vorspeisen:**

Vegetarisch gefüllte Zucchini | Quinoa | Ahornsirup (vegan)

Mit Gruyère überbackene Avocados | Kirschtomaten (vegetarisch)

Rucola-Erdbeer-Salat (je nach Jahreszeit) | (vegan)  
Kürbis-Apfel-Suppe (vegan)

#### **Hauptgänge:**

Blätterteigtaschen | gefüllt mit Bohnen | Kichererbsen | Tomaten (vegan)

Linsencurry | Mango | Kokos (vegan)

Pasta | geschmorte Datteltomaten | Kräuter (vegan)

Feigenravioli | flüssige Steckrübe | Parmesan | fritierte Rauke (vegetarisch)

#### **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.*



# Pauschalen

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

**Halbtages-Veranstaltung (4 Stunden)**

Kaffeepause, Lunch Chef Choice  
Halbtages-Getränkepauschale

**ab 76,50 € pro Person**

—

**Ganztages-Veranstaltung (7 Stunden)**

2 Kaffeepausen, Lunch Chef Choice  
Ganztages-Getränkepauschale

**ab 89,00 € pro Person**

—

**Ganztages-Getränkepauschale (7 Stunden)**

Filterkaffee, verschiedene Teesorten,  
Mineralwasser still und spritzig, Apfelschorle

**ab 23,50 € pro Person**





# Hamburger Kiez Food

In Hamburg zu Hause – beeinflusst durch die ganze Welt

## Vom Fleischhaken: oder Fleischeslust

Nur einen Steinwurf von der Hamburg Messe entfernt liegt der Fleischgroßmarkt Hamburgs. Noch heute ist hier einer der größten Fleischhandelsplätze Europas beheimatet. Teile des heutigen Messegeländes gehörten früher mit zum Areal des Fleischmarkts. Kurze Lieferwege und eine übertroffene Qualität und Frische werden somit garantiert.

## Der Hamburger

Dieser trägt seinen Namen nicht ohne Grund. Deutsche Auswanderer sollen den Hamburger in Amerika erfunden haben. Nachdem die Fleischproduktion in den USA damals noch nicht so fortgeschritten war, wurde das Fleisch aus Deutschland und aufgrund des Hafens, aus Hamburg importiert.

## Original Hamburger (Fingerfood)

Hauchdünne Tranchen vom Rinderfilet | Weißbrot | Salat |  
Zwiebeln | Tomate

€ 12,50

## Hamburger Deluxe (Fingerfood)

Mini-Brioche Brötchen | geräucherte Entenbrust |  
karamellisierte Zwiebeln | Rotkohl | Preiselbeermarmelade

€ 10,50





### **Besoffener Hahn**

Astra-Bier-Huhn | würzige Marinade | Rosamarinkartoffeln | Wurzelgemüse € 12,50

### **Beer´n, Boh´n un Speck**

Typisch Hamburger Eintopf | Birnen | Bohnen | Speck € 9,50

### **Die Currywurst**

Noch immer sind sich die Hamburger und Berliner nicht einig darüber, wer nun eigentlich die Currywurst erfunden hat. Berichten zufolge soll es diese köstliche Spezialität am Großneumarkt in Hamburg bereits 1947 gegeben haben. In Berlin wurde sie offiziell am 21.02.1958 unter der Nummer 721319 als Patent einer Spezialsauce angemeldet.

Hamburger Currywurst im Weckglas € 7,50

### **Der Döner**

Unstrittig hingegen ist, dass der Döner in Berlin seine Wurzeln hat. 1972 erfand ein türkischer Gastarbeiter den beliebten Snack und revolutionierte damit die deutsche Fast Food-Geschichte. Über 400 Dönerläden in Hamburg sprechen für den Erfolg dieses köstlichen Snacks. Wir haben den Döner ein wenig verändert.....

### **Döner Deluxe (Fingerfood)**

Streifen vom Rinderfilet | Pita-Brot | sautierte Champignons | Salat |  
Tomate | Portweinzwiebeln € 9,50



## Susis Scharfe Sachen

Wer ist eigentlich Susi? Kleiner Tipp: Ein Besuch auf der Großen Freiheit verschafft Klarheit.

Hackfleischbällchen | Kokos-Chili-Sauce | Ingwer-Karotten | Süßkartoffelmousse € 9,50  
Gnocci | feurige Tomatensauce | Chorizo | gebratene Scampi € 9,00

## Kein Fisch - Kein Fleisch

Erdnuss-Chili | feine Gemüsestreifen | Reis € 8,00  
Feigenravioli | Salbeibutter | Pecorino € 10,50  
Spaghetti Puttanesca | scharfe Tomatensauce | Kapern | Oliven | Sardellen € 8,50

## Butter bei de Fische

Knuspriger Seelachs | getrüffelte Matschkartoffeln | Blattspinat € 11,00  
Garnelentopf | Knusperbaguette € 12,50  
Original Labskaus nach altem Seefahrerrezept | Rollmops | Rote Bete |  
Senfgurke | Spiegelei € 11,50  
Hamburger Pannfisch | Speckbratkartoffeln | Pommery-Senfsauce € 12,50

## Das Tor zur Welt

Hamburg war schon immer als Handels- und Hafenstadt bekannt. Lebensmittel und Gewürze aus aller Welt haben in Hamburg dafür gesorgt, dass die Küche schon früh durch außergewöhnliche und exotische Einflüsse kulinarisch geprägt wurde.

Indisches Fisch-Curry | Kokossauce | Mandelreis € 12,00  
Rotes Thai-Curry | Basmatireis € 10,50



Chicken Tikka Salat	€ 8,50
Hähnchenfrikadellen   Edamame   Pak Choi	€ 9,50
Mole Poblano   Tranchen von der Putenbrust   Schokoladen-Chili-Sauce   Tomaten-Mandelreis   Buttermais	€ 13,50
Geschmorte Lammschulter   Gemüse   Topinambur	€ 15,50

## Große Elbstraße

Die Große Elbstraße beginnt am Hamburger Fischmarkt und läuft parallel zur Elbe. Galt sie früher noch als ungeliebte Gegend werden hier heute die höchsten qm-Preise in ganz Norddeutschland erzielt. Der Luxus ist buchstäblich eingezogen.

Aufgeschäumtes Hummersüppchen	€ 14,50
Pannfisch   Speckbratkartoffeln   Pommery-Senfsauce	€ 12,50
Gebratener Steinbutt   Nussbutter   Nordseekrabben   Salzkartoffeln   frischer Blattspinat	€ 28,50
Tagliatelle   schwarze Wintertrüffel	€ 18,50
Salat   Orangen-Ingwerdressing   gebratene Kräuter-Gambas	€ 16,50
Filet vom Elbdeichlamm   grüne Bohnen   getrüffeltes Kartoffelgratin	€ 22,00

## Süße Verführung

Hamburger Rote Grütze   halbgeschlagene Vanillesahne	€ 3,90
Franzbrötchen im Glas gebacken	€ 3,90



## „Grab and Go“

Das Grab & Go Sortiment besteht aus bekannten und völlig neuen Ideen.

Vom Standard Grab & Go bis zum veganen Superfood-Grab & Go wird alles angeboten - damit keine Wünsche offen bleiben und zu jedem Bedarf individuell zusammengestellt werden kann. Die klassische Lunchbox wird hierdurch ersetzt.

Ein ausgewogenes Sortiment, das aus gesunden Lebensmitteln und kleinen Süßigkeiten besteht, schafft auch für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten einen Genussmoment.

Natürlich spielt dabei das Thema Nachhaltigkeit eine entscheidende Rolle,

um gemeinsam mehr Verantwortung gegenüber unserer Umwelt zu tragen.

Daher bieten wir bei unserem Grab & Go keine Lunchboxen oder Taschen an, um dem Food Waste und Verpackungsmüll entgegenzuwirken.

*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.*

*Zusätzlich anfallende Kosten für die Ausgabe:*

*Servicepersonal 39,00 € pro Stunde  
Entsorgungspauschale 0,50 € pro Person  
Handlingspauschale 2,00 € pro Person  
Equipmentpauschale 0,75 € pro Person*



# 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 bieten wir auch die benötigten Bars und Buffets für Sie. 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.

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

Selbstverständlich halten wir bei der Organisation und Planung aller Schichten die geltenden arbeitsrechtlichen Vorschriften strikt ein.

Unser Catering Angebot

## 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: [www.standcatering-hamburg.com](http://www.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](http://feinkost-kaefer.de/cch-hamburgmesse)

[catering-hamburg@feinkost-kaefer.de](mailto:catering-hamburg@feinkost-kaefer.de)

Ihr Team vom Käfer Service Hamburg GmbH





# 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
- 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



# LEITBILD



## EINZIGARTIG

... Wir kümmern uns individuell um jeden Kunden und stellen ihn in den Mittelpunkt. Unsere Mitarbeiter verbinden die Perfektion und Exklusivität ausgewählter Produkte in einem einzigartigen Sortiment sowie einer vollendeten Präsentation.



## LIEBENSWERT

... Wir hören zu und bieten einen herzlichen, zuverlässigen, aufmerksamen und einfühlsamen Service. Dabei sind Natürlichkeit und Authentizität unser ständiger Begleiter, um das Vertrauen unserer Kunden und Gäste zu gewinnen.



## HOCHWERTIG

... Wir legen sehr viel Wert auf die Qualität unserer Produkte und die Fachkompetenz unserer Mitarbeiter. Für uns ist das Gute nicht gut genug und wir streben jeden Tag nach der vollendeten Perfektion im Service und bei unseren Produkten.



## ÜBERRASCHEND

... Wir möchten die Erwartungen unserer Kunden sowie Gäste immer übertreffen und sie mit Unerwartetem überraschen. Das Einkaufserlebnis bei Käfer bietet auch wegen der persönlichen Betreuung und der charmanten Präsentation im unverwechselbaren Umfeld immer wieder ein besonderes Erlebnis.



## EMOTIONAL

... Wir kreieren Genusserlebnisse sowie besondere Käfer Momente. Das leisten wir mit gelebter Leidenschaft für höchsten Genuss und sind bei jeder Tätigkeit mit vollem Herzen dabei.



## NACHHALTIG

... Als Familienunternehmen sehen wir in der Nachhaltigkeit eine Investition in und für die Zukunft. Wir setzen auf nachhaltiges Wirtschaften sowie einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und wertschätzendes Handeln mit unseren Mitarbeitenden. Wir handeln für unsere Generation und alle, die nach uns kommen.



# NACHHALTIGKEIT

## – KÄFER NACHHALTIGKEITSZIELE



### KLIMA/ENERGIE

- Käfer ist bis spätestens 2025 klimaneutral (Scope 1+2)



### VERPACKUNG

- Alle Verpackungen sind auf nachwachsende Rohstoffe umgestellt (außer bei Gefährdung der Lebensmittelsicherheit)



### ABFALL

- Food Waste: Lebensmittelabfälle werden bis spätestens 2025 signifikant reduziert
- Restmüll: Über 90% aller Abfälle werden bis spätestens 2025 einer Dehydrieranlage für Speisereste zugeführt. D.h. Restmüll < 10%



### INNOVATION - DIGITALISIERUNG

- Bis spätestens 2025 werden 50% aller analogen Prozesse digital umgesetzt (gemessen am Papierverbrauch)



### BESCHAFFUNG (PRODUKTE & TRENDS)



- Bis spätestens 2025 unterliegt ein größtmöglicher Teil der verwendeten Produkte strengen Käfer Nachhaltigkeitskriterien (regional, biologisch, tierwohlgerecht oder vegan)
- Alle nachhaltigen Produkte werden für Kunden sichtbar gemacht (Transparenz)

### MITARBEITERINNEN-VERANTWORTUNG



- Die Schlüsselpositionen insbesondere jene in der Leitung (bis F4) werden bis spätestens 2025 zur Hälfte mit Männern und Frauen besetzt
- Käfer ist im Wettbewerbsvergleich bis spätestens 2025 unter den Top Arbeitgebern gelistet

### SOZIALES ENGAGEMENT MITARBEITENDE



- Jeder Standort setzt jährlich mindestens ein regionales soziales Projekt mit positiver gesellschaftlicher Wirkung um
- Jeder Mitarbeitende kann einen Arbeitstag im Jahr für sein soziales Engagement nutzen

### STIFTUNGSENGAGEMENT



- Die Stiftung steigert ihre Ein- und Ausgaben jährlich um 100.000 €, 2025 auf 500.000 €

### NACHHALTIGE ARBEITSMITTEL



- Bis spätestens 2025 sind alle Mengentartikel bei der Arbeitskleidung nachhaltig (aus recycelten Stoffen, bio- oder sozialzertifiziert)
- Bis 2025 sind mindestens 80% der (neu angeschafften) Geräte energieeffizient

# AUSZUG MAßNAHMEN

## EMISSIONSFREIE LOGISTIK

Wir beliefern unsere Kunden emissionsfrei mit unseren E-Transporter.

## MEHRWEG VERPFLICHTET

Wir verpflichten uns zu 100 % Nachhaltigkeit und einer nachverfolgbaren „Circular Economy“.

## CO<sup>2</sup> OPTIMIERTE EVENTS

Wir haben Experten und die Tools, um jede Veranstaltung auch CO<sup>2</sup> optimiert umsetzen zu können.

## FOOD WASTE

Wir verarbeiten unsere Speisereste mit einer Kompostieranlage.





# 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.

## GETRÄNKE

Bismarckquelle Mineralwasser / Coca-Cola & Fritz Cola / Holsten Biere

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

## EQUIPMENT

Profimiet GmbH Hamburg / Partyrent Hamburg GmbH

## DEKORATION

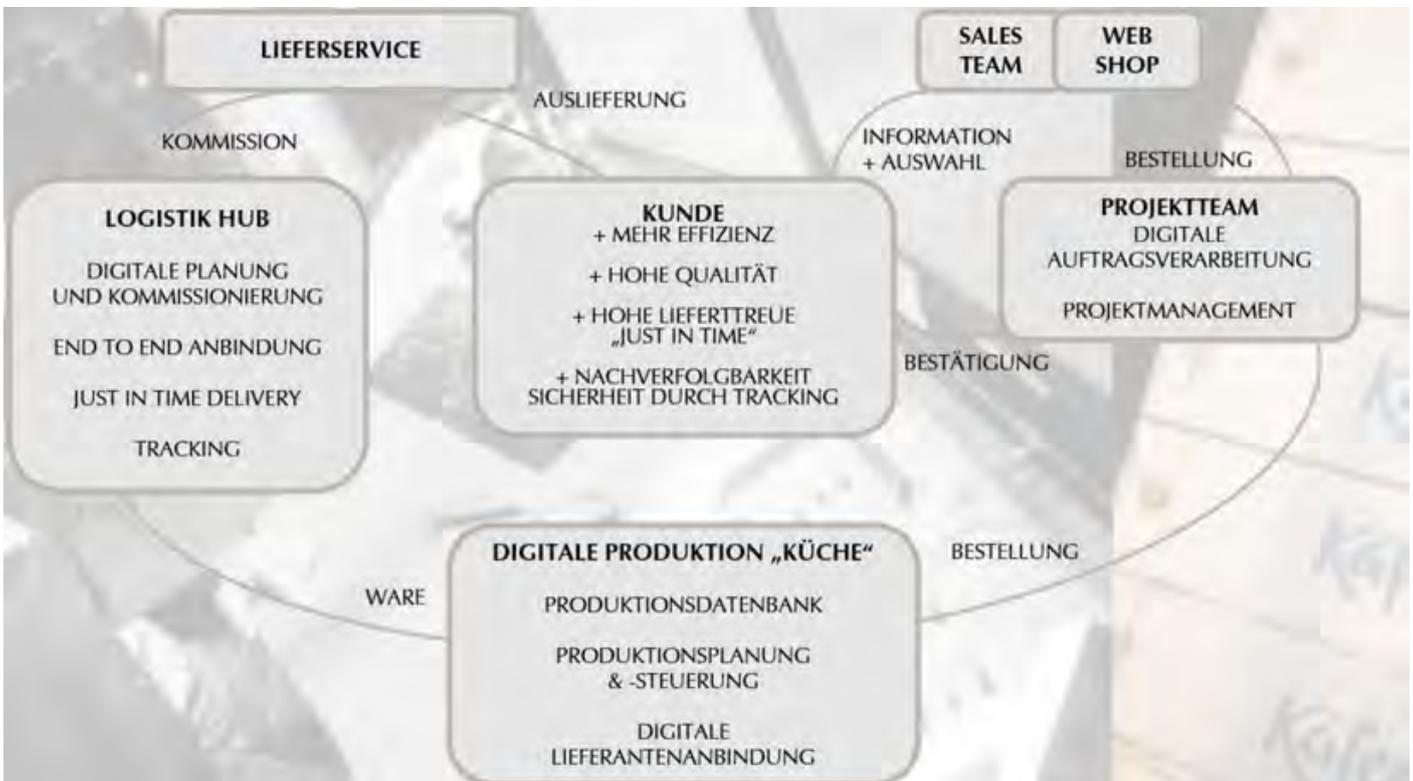
FloristikArt Ute Reimers Hamburg / Terracotta Decorationen Hamburg



# PROZESSOPTIMIERUNG

## DURCH DIGITALISIERUNG

Wir legen unseren Fokus auf das Dreieck aus Produktivität, Nachhaltigkeit und Digitalisierung. Wir wollen für Sie und unsere Kunden optimal aufgestellt sein. Wir arbeiten proaktiv an unseren betrieblichen Abläufen und Prozessen, um nicht nur effizienter, sondern auch noch besser und nachhaltiger zu sein.





# CATERINGKONZEPTE

Unsere Cateringkonzepte haben einen Anteil von 70 Prozent an vegan und vegetarischen Speisen, welchen wir stetig ausbauen. Zwei unserer Konzepte beziehen sich ausschließlich auf Nachhaltigkeit und Regionalität.



INNOVATIV  
NACHHALTIG



SOULFOOD



REGIONALES  
AUS HAMBURG



URBAN  
STREETFOOD





# LEIDENSCHAFT

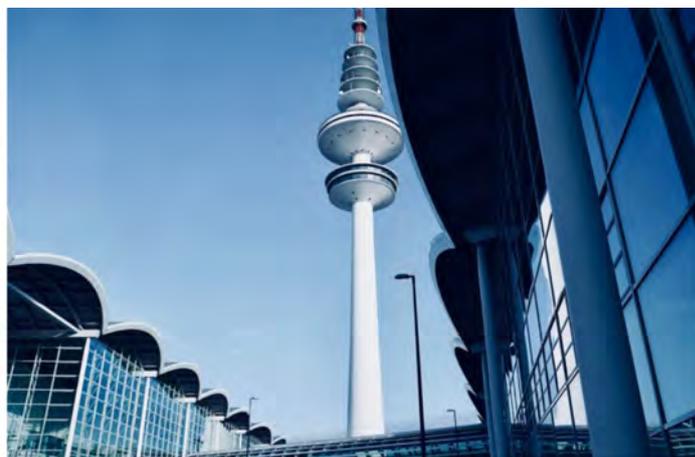
## FÜR MESSE- & KONGRESS GASTRONOMIE

So erreichen Sie uns

Käfer Service Hamburg GmbH

Telefon: + 49 40 35 69 32 17

E-Mail: [catering-hamburg@feinkost-kaefer.de](mailto:catering-hamburg@feinkost-kaefer.de)





# Ansprechpartner in Hamburg

**Alexander Walter**

Geschäftsführer

Käfer Service Hamburg GmbH

[a.walter@feinkost-kaefer.de](mailto:a.walter@feinkost-kaefer.de)

**Stephan Dany**

Verkaufsleiter

Käfer Service Hamburg GmbH

[s.dany@feinkost-kaefer.de](mailto: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](http://feinkost-kaefer.de/cch-hamburgmesse)

[catering-hamburg@feinkost-kaefer.de](mailto:catering-hamburg@feinkost-kaefer.de)