

Käfer

Ihr Catering-Partner auf dem Gelände der
Hamburg Messe und Congress GmbH

SPEISEN, GETRÄNKE, DEKORATION, PERSONAL, MOBILIAR, EQUIPMENT

Die ideale Verbindung aus Erlebnis und Gastronomie

SCHNELL, FLEXIBEL, KOMPETENT

Käfer



Hamburg
Messe + Congress

STAND 04/2024



Servus?
Moin!

Ihr Catering-Partner

Als Ihr Catering-Partner streben wir nach Perfektion und kreieren jeden Tag Innovationen, die sich durch höchste Qualität und Leidenschaft zum Detail auszeichnen. Unser Anspruch ist es, immer wieder einzigartige Erlebnisse zu schaffen, damit Ihre Veranstaltung auch kulinarisch ein absolutes Highlight wird.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und die Möglichkeit, Sie als Partner Ihrer Veranstaltung auf der Hamburg Messe begleiten zu dürfen.

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

Homepage feinkost-kaefer.de/hamburg-messe

Mail catering-hamburg@feinkost-kaefer.de

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

Ihr Team der Käfer Service Hamburg GmbH



Inhalt

- 2 Einleitung
- 7 Unsere Gastronomie
- 16 Unser Catering-Angebot
 - Frühstück & Kaffee
 - Buffets
 - Fingerfood
 - Menü
 - Abendkonzepte
 - Pauschalen
 - Bankett
 - Standcatering
 - Grab & Go
- 31 Food Trucks & Partner
- 44 Nachhaltigkeitsbericht



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 führenden 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 überwiegend regionale Produkte und empfehlen gerne 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**

Käfer

Ihr Catering-Partner auf dem Gelände der
Hamburg Messe und Congress GmbH

Unsere Gastronomie

Käfer



Hamburg
Messe + Congress



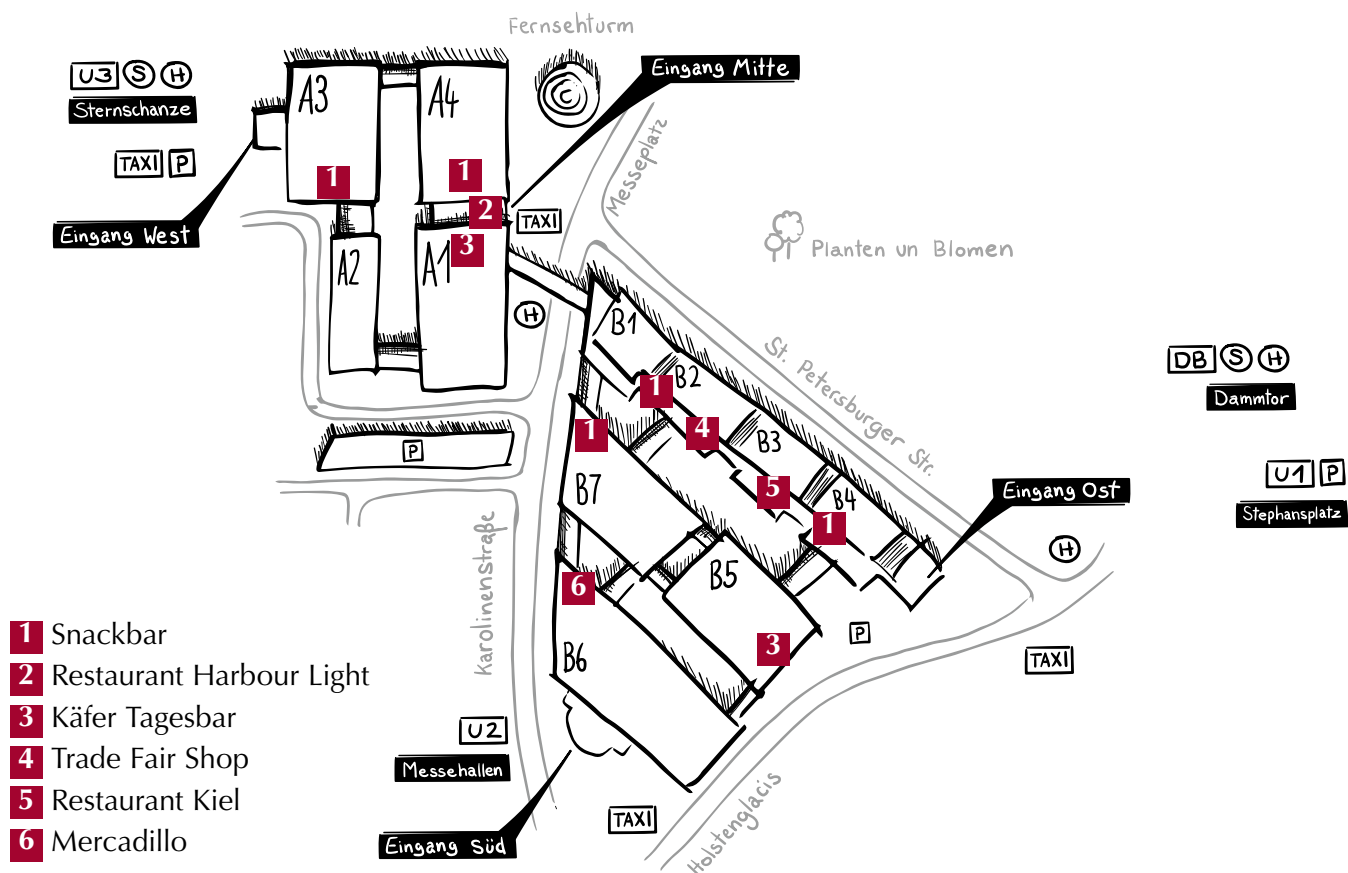
Unsere Gastronomie

Seit April 2018 sind wir exklusiver gastronomischer Partner der Hamburg Messe und Congress GmbH. Auf dem Gelände der Messe und ihren zahlreichen Hallen betreiben wir diverse Restaurants und Cafés und bieten Ausstellern und Kunden jegliche Art von Veranstaltungs- und Standcatering.

Nach Abschluss der Modernisierungsarbeiten und der Wiedereröffnung im Jahr 2021 betreuen wir auch das CCH als exklusiver Cateringpartner. Das CCH ist eines der größten und modernsten Kongresszentren Europas und der Welt.

Mahlzeit!

Überblick unserer Bistros, Restaurants und Snackbars

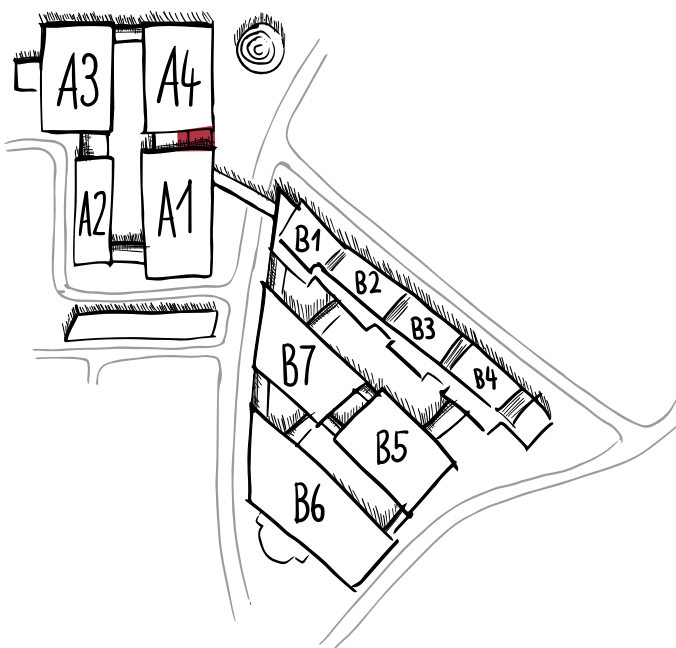


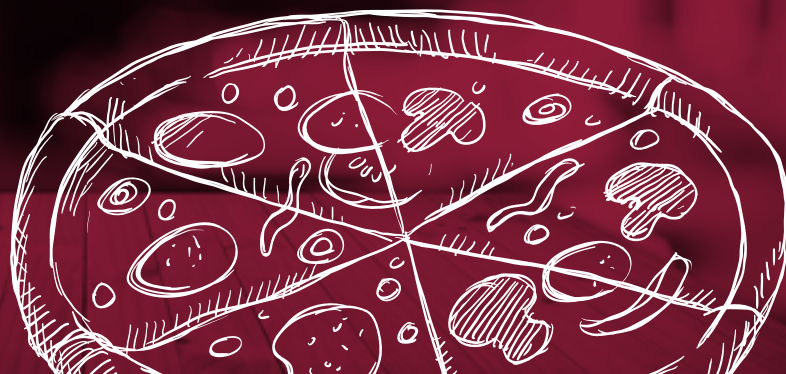


Bistro Harbour Light

Im Bistro Harbour Light dreht sich alles um Hafen, Wasser und Schiffe. Die typischen Merkmale Hamburgs. Hier können Sie ungestört und entspannt in maritimer Atmosphäre Ihre Geschäftskontakte pflegen. Bei Snacks und einer Auswahl an warmen Speisen.

Das Harbour Light befindet sich im lichtdurchfluteten Obergeschoss des Foyer Mitte zwischen den Hallen A1 und A4. Es bietet Platz für ca. 300 Personen.



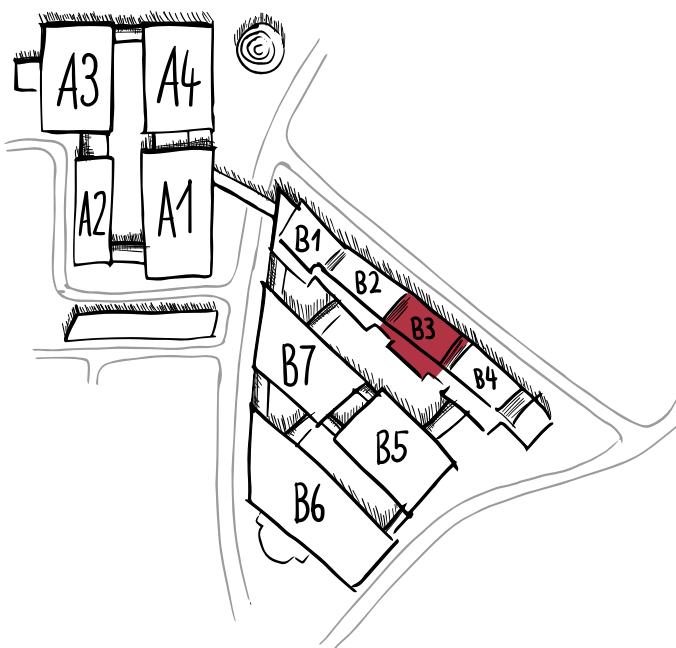


Restaurant Kiel

Das Self-Service-Restaurant Kiel setzt auf individuelle und regionale Gerichte, ergänzt durch ein reichhaltiges Angebot an Salaten und Snacks.

Der im modernen Stil gehaltene Sitzbereich bietet einen optimalen und unverstellten Blick auf das Geschehen in der Messehalle.

Das Restaurant Kiel befindet sich im Erdgeschoss der Halle B3. Es bietet Platz für ca. 120 Gäste.



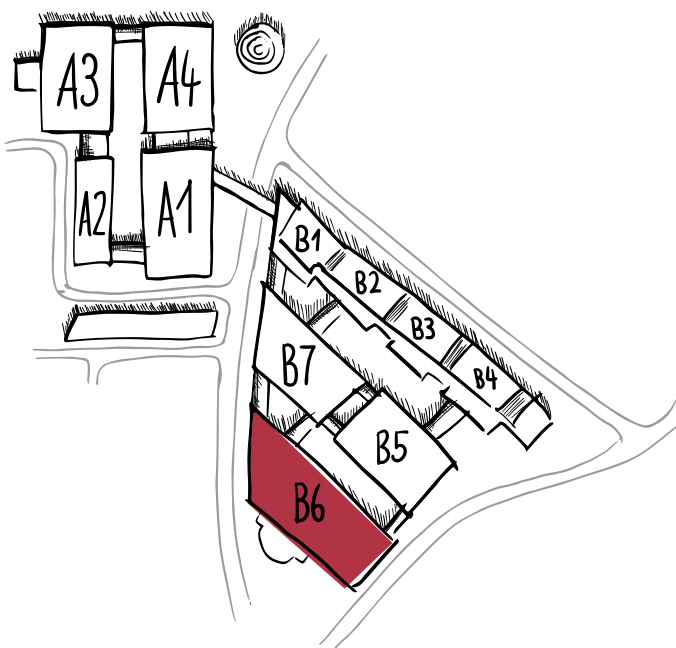


Restaurant Mercadillo

Mercadillo ist ein Self-Service-Restaurant mit sympathischem Marktplatzcharakter. Modern und offen gestaltet, bietet die Crossover-Küche eine breit gefächerte Auswahl an Speisen, die direkt vor dem Gast zubereitet werden. Besonders beliebt sind die Käfer-Burger und feine Pastagerichte.

Das Restaurant Mercadillo finden Sie in der Halle B6.

Es bietet Platz für ca. 200 Gäste.



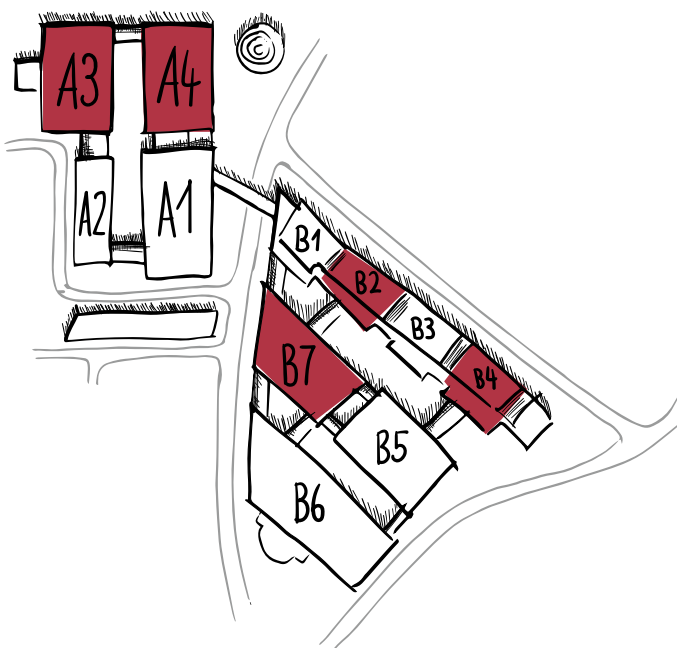


Snackbar

Unsere Bistros setzen mit einem umfangreichen Angebot an Getränken und Kaffeespezialitäten, sowie auf Ihre Gäste abgestimmte Auswahl an internationalen Snacks. In den Aufenthaltsbereichen genießen Sie an Stehtischen im freundlichen Ambiente die jeweilige Veranstaltung.

Unsere Snackbars befinden sich in den Hallen A3, A4 und B7.

Eine kleinere Version unserer Pick-Ups finden Sie in den Hallen B2 EG, B1 OG, B4 EG und B4 OG.

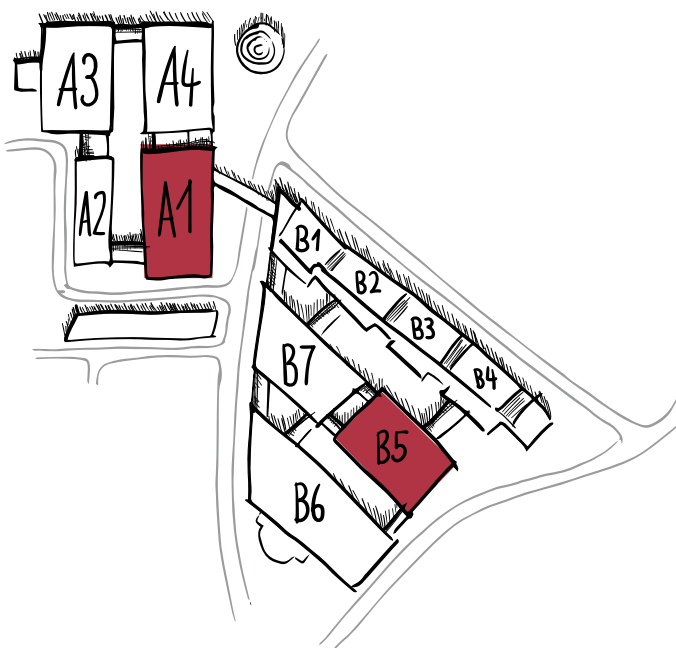




Käfer Tagesbar

Die Käfer Tagesbar bietet über den ganzen Tag verteilt ein wechselndes Angebot. Vom duftenden Croissant am Morgen über einen kleinen Mittagstisch bis zu Kaffee und Kuchen am Nachmittag finden Sie hier schnell und unkompliziert den Snack für zwischendurch.

Unsere Tagesbars befinden sich in den Hallen A1 und B5.





Ansprechpartner Gastronomie

Thomas Schulz

Geschäftsführer

Käfer Service Hamburg GmbH

t.schulz@feinkost-kaefer.de

Käfer Service Hamburg GmbH

c/o Hamburg Messe und Congress GmbH

Messeplatz 1


20357 Hamburg

catering-hamburg@feinkost-kaefer.de

feinkost-kaefer.de/hamburg-messe

Käfer

Ihr Catering-Partner auf dem Gelände der
Hamburg Messe und Congress GmbH



Unser Catering- Angebot

Käfer



Hamburg
Messe + Congress



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 energiegeladener 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. Wir können 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 | frittierte 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 Personal 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)

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 Genusserlebnisses 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 Ihnen auch die benötigten Bars und Buffets an. Gerne können wir Ihnen auf Wunsch auch spezielle Buffet- und Barfronten, besondere – Ihrem Thema entsprechende – Raumkonzepte sowie aussergewöhnliche 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.

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 auf der Hamburg Messe 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 auf dem Messegelände

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



Käfer

Ihr Catering-Partner auf dem Gelände der
Hamburg Messe und Congress GmbH

SPEISEN, GETRÄNKE, DEKORATION, PERSONAL, MOBILIAR, EQUIPMENT

Die ideale Verbindung aus Mobilität und Kreativität

SCHNELL, FLEXIBEL, KOMPETENT

FOOD TRUCKS &
MOBILITÄTEN

Käfer



Hamburg
Messe + Congress

EXCELLENT INDEED

Food Trucks & Mobilitäten

Für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen neben unseren festen Restaurants und Snack Points auch mobile Möglichkeiten. Ob BBQ, Hot Dog, Pizza oder Coffee Bike.

Wir kooperieren mit verschiedenen Partnern, die sowohl Outdoor- als auch Indoormöglichkeiten anbieten. Neben etlichen Foodtrucks bieten wir Ihnen mit unseren Partnern, wie z.B. der Holsten-Brauerei, auch weitere mobile Gestaltungsmöglichkeiten für zusätzliche Cateringflächen innerhalb der Hallen bzw. auf dem Freigelände an. Wir rufen i.d.R. für die Nutzung der mobilen Flächen eine Umsatzgarantie auf. Bei Erreichung der Umsatzgarantie übernehmen wir die entstandenen Kosten. Anderenfalls übernehmen Sie die Differenz zwischen dem erreichten Umsatz und der Umsatzgarantie.

Anregungen und Vorschläge

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen einen kleinen Auszug unserer mobilen Möglichkeiten:

Smoking Buffalo BBQ

Smoked Ribs and Pork
Briskets, Potatoe Chips



Pulled Pork

Pulled Pork Burger
mit Sauce, Texas BBQ Sauce,
Knoblauchsauce und Krautsalat

First Love Coffee

Der mobile Coffeeshop.
Spitzen Kaffee in Bio-Qualität,
kompostierbare Becher,
frisch gebackene Herzwaffeln
sowie erlesenes Gebäck
und vieles mehr umfassen
das feine Sortiment des
Coffeeshops auf vier Rädern



Hot Dogs

Chili Cheese Hot Dog,
Deluxe Hot Dog
mit Cranberry Sauce
oder Aji Panca Chili-Sauce



Die Pizza

Knusprig gebackene Pizza mit
einem hauchdünnen Boden und
frischen Zutaten machen die
Pizza von Catering for friends
unwiderstehlich



Schafskäse im Fladenbrot

Heißer Schafskäse
im Fladenbrot mit Tomate
und Mozzarella



Brücke 10

Original Hamburger
Fischbrötchen, z.B. Bismarck,
Matjes, Makrele, Rollmops,
Nordseekrabben

Ansprechpartner

Robert Posener

Leiter Gastronomie Käfer
Service Hamburg GmbH
r.posener@feinkost-kaefer.de

Käfers Curry Kutsche

Currywurst, Burger, Steak,
Frittiertes

A photograph of fresh vegetables, including leafy greens, tomatoes, and eggplants, arranged 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
- 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)



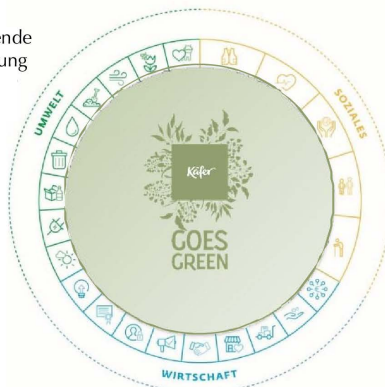
ABFALL

- 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 Mengenartikel 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 unserem E-Transporter.

MEHRWEG VERPFLICHTET

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

CO² OPTIMIERTE EVENTS

Wir haben Experten und die Tools, um jede Veranstaltung auch CO² optimiert umsetzen zu können.





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 / Rungis Express und ChefsCulinar – 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

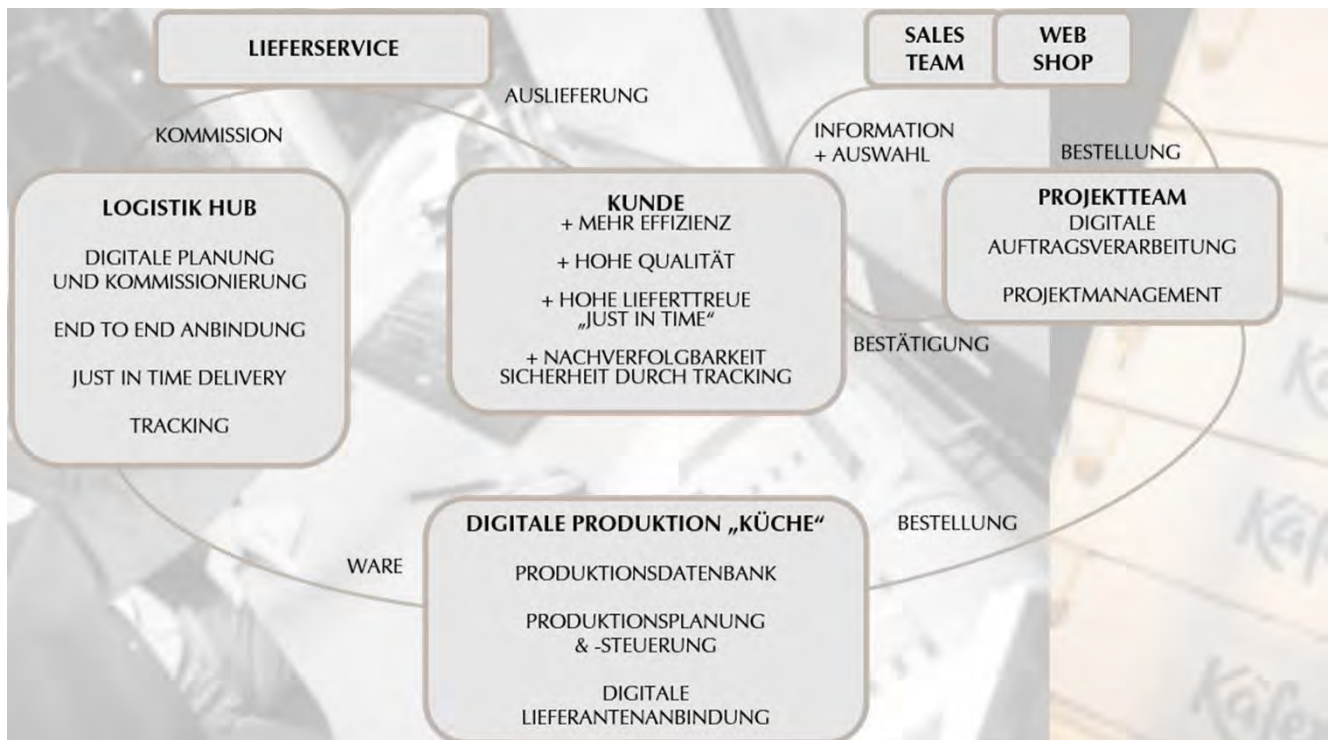
FloristikArt Ute Reimers Hamburg / Terracotta Decorationen Hamburg



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

