

Käfer

Ihr Catering-Partner im CCH –  
Congress Center Hamburg

SPEISEN, GETRÄNKE, DEKORATION, PERSONAL, MOBILIAR, EQUIPMENT

# Die ideale Verbindung aus Innovation und Präsentation

SCHNELL, FLEXIBEL, KOMPETENT

CATERING CONCEPT

**CCH** Congress Center  
Hamburg

STAND 03/2020



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](http://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.

*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.

*liebenswert  
einzigartig  
überraschend  
hochwertig  
emotional*

# Was wir garantieren

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

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, several wine glasses on a table, and a tiered tray of appetizers in the background.

# 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 | Himbeeressig | 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 | Kerbelkartoffeln | 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)  
Auberinenauflauf | mit Mozzarella überbacken  
Mit Gruyère überbackene Avocados | Kirsch-  
tomaten  
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  
Senfdillsauce | 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

Saltimbocca 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 | Marinierter 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 getrüffeltem  
Belugalinsen mit Limetten-Chardonnay-  
Schaum | Gebratener Ziegenkäse mit  
Birnenchutney auf Rucola-Radiccio Salaten |  
Caesar Salad mit gegrillter Hühnerbrust  
und Briochecroûtons

### 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](http://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
- 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

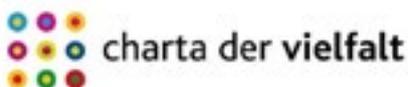


# Menschlichkeit & Vielfalt

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](http://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/](https://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-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

# 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](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)