

20.3.2008

Fusion zweier Edelcaterer

Kofler & Kompanie AG, einer der führenden Caterer Deutschlands, schliesst sich mit dem Schweizer Premium-Caterer Oggenfuss zusammen. In der Schweiz sind die fusionierten Catering-Unternehmen unter dem Namen „Kofler & Kompanie AG formerly known as Oggenfuss Catering“ Markt- und Innovationsführer im Premium-Segment. In Europa gehört das Unternehmen zu den Top 5.



Kofler-Kreation aus St. Pierre, Rotkraut, Entenleber und Schwarzbrotkrokant.

Das deutsche Catering-Unternehmen Kofler & Kompanie AG verschafft sich mit dem Zusammenschluss mit Oggenfuss Catering einen partnerschaftlichen Markteintritt in der Schweiz. „Roger Wilfinger bietet uns ein etabliertes Netzwerk im Premium-Cateringmarkt der Schweiz. Wir stellen im Gegenzug innovative Ideen und ein internationales Netzwerk uneingeschränkt zur Verfügung“, sagt Klaus Peter (KP) Kofler, CEO von Kofler & Kompanie.

Die Idee zur Fusion der beiden Caterer beruht auf den vielen Synergieeffekten, welche beiden Unternehmen im Rahmen einer langjährigen Partnerschaft gleichermaßen zugute kommen.

Oggenfuss Catering by Wilfinger Services AG ist die Erfolgsstory des jungen Schweizer Kochs und Unternehmers Roger Wilfinger. Vor fünf Jahren erwarb er den Catering-Bereich des Küsnachter Gourmetfachgeschäfts Oggenfuss und entwickelte daraus in kürzester Zeit das zweitgrösste Schweizer Cateringunternehmen im Premium-Bereich. Das Davidoffschiff auf dem Zürichsee und das im Raum Zürich sehr renommierte Schloss Sihlberg sind nur zwei Beispiele der ausgesuchten Kundschaft von Oggenfuss Catering by Wilfinger Services AG. Gründer und Geschäftsführer Roger Wilfinger beschäftigt derzeit sieben festangestellte und 100 freie Mitarbeiter.

Deutscher Innovationsführer in der Schweiz

Die 1991 gegründete Kofler & Kompanie AG, Berlin, betreibt bundesweit mit vier Firmenniederlassungen neben hochrenommierten gastronomischen Einrichtungen wie z.B. die Villa Merton im Union Club International/Frankfurt, in der Sternekoch Hans Horberth die Gäste verwöhnt, auch exklusive Locations in den Städten Berlin, Hamburg, Frankfurt, Dresden und München.

In den Jahren 2004 und 2005 erhielt das Unternehmen aufgrund des unbedingten Innovationswillens die Auszeichnung „Caterer des Jahres“. Im Jahr 2006 war die Firma als einer der 4 offiziellen Caterer bei der Fussball-Weltmeisterschaft im offiziellen Hospitality Programm

der FIFA tätig und bewirtete während der Spiele über 28.000 VIP's. Gault Millau zeichnete jüngst KP Kofler als „Restaurateur des Jahres 2008“ aus. Dies nicht zuletzt dank kreativen Höchstleistungen wie der Etablierung der „Molekularen Küche“ im Catering und der Einführung des in Deutschland inzwischen allgemein bekannten Konzepts der PRET I A I DINER Kollektionen, deren Ziel es ist, zeitgemässen Lifestyle in das trendorientierte Cateringgeschäft zu bringen.

Im Vordergrund der Kollektionen stehen hierbei nicht ausschliesslich das Essen, sondern besonders auch die dazugehörigen Trends in Tischkultur, Wein und Ambiente. Im vergangenen Jahr erzielte die Kofler & Kompanie AG einen Umsatz von ca. EUR 20,1 Mio. und beschäftigte ca. 130 festangestellte Mitarbeiter sowie weitere ca. 150 Teilzeitkräfte.

«Die Synergieeffekte dieser Fusion sind gross. Aus eigenen Kräften wäre für uns ein derart rasches internationales Unternehmenswachstum nicht möglich gewesen. Wir sind damit nicht nur national, sondern auch europaweit in der obersten Liga vertreten», sagt Roger Wilfinger, ehemaliger Geschäftsführer von Oggenfuss Catering und neu Managing Director der Kofler & Kompanie AG formerly known as Oggenfuss Catering.

Medienmitteilung Kofler+Kompanie

Weiterlesen: [Buchtip: Partyservice und Catering](#)

Copyright <http://www.foodaktuell.ch>