

KP Kofler

Lebenslauf, Januar 2015

Klaus Peter Kofler – auch kurz KP genannt – kommt aus einer Familie, die in langer Tradition Lebensmittel kunstfertig verarbeitete. Im Jahr 1823 gründete die Familie in Bad Homburg die Stadtbäckerei Kofler und lieferte ihre Waren an den königlichen Hof von Kaiser Wilhelm II. Ihr Markenzeichen war damals wie heute der Baumkuchen. Zylinderförmig und schichtweise gebacken ist diese süße Delikatesse auch heute noch weltweit bekannt.

KP Kofler gehört in diesem Familienunternehmen zur sechsten Generation, die das Handwerk des Konditors erlernt haben, in seinem Fall auch als Jahrgangsbester. Diesem „vererbten“ Talent für kulinarische Themen fügte er 1988 eine ganz zeitgemäße Ausbildung hinzu, indem er das Studium der Wirtschaftswissenschaften absolvierte.

1991 machte KP Kofler einen entscheidenden Schritt: er beendete seine Karriere als professioneller Springreiter, um sich ganz dem Aufbau seines neuen Unternehmens zu widmen: Kofler & Kompanie.

Heute ist die Kofler & Kompanie GmbH als Teil der K&K Group AG, vom einfachen Caterer zum Premium-Anbieter und Branchenführer gewachsen, der über das Event-Catering hinaus mittlerweile unter anderem auch die deutschen Airport Lounges der Emirates Airlines betreut und sich mit seiner Schwesterfirma Gourmet Sports Hospitality AG erfolgreich in der Sports Hospitality etabliert hat. Das hat KP Kofler zu einem der anerkanntesten Caterer-Persönlichkeiten in Deutschland und auch in Europa gemacht.

Dabei hat KP Kofler immer ein außergewöhnliches Gespür für gastronomische Lokalitäten und Eventlocations bewiesen. Davon zeugen u.a. das Deutsche Historische Museum in Berlin, mit dem Kofler & Kompanie exklusiv zusammenarbeitet und zahlreiche weitere Eventlocations, die Kofler & Kompanie deutschlandweit betreut. Ganz zu schweigen vom Pop-Up-Projekt Pret A Diner, das bekannt dafür ist in unkonventionellen Locations aufzutauchen – ob alte Industriehalle oder gotische Kirche.

Als weiteres Highlight hat KP Kofler im November 2013 das von der Star-Architektin Zaha Hadid designte Restaurant „The Magazine“ in der Modern Art Galerie „Serpentine Sackler Gallery“ in London präsentiert.

Als wahrer Unternehmer ist KP Kofler ein Meister darin, die Zeit, in der wir leben, zu reflektieren und einen zeitgenössischen Touch zu definieren. Gault Millau zeichnete Kofler dafür bereits 2008 mit dem Preis „Restaurateur des Jahres“ aus. Den „Caterer of the Year“ Award des Rolling Pin gewann KP Kofler zuletzt 2014. Er ist somit der erste Caterer, der in zwei hintereinander folgenden Jahren die Auszeichnung entgegen nehmen durfte.

Seine vielleicht ausgefallenste Kreation ist Pret A Diner, eine Serie von Pop-Up-Restaurants, die für einen kurzen Zeitraum in einer Stadt auftauchen und mit Sterneköchen, ausgefeilten Cocktails, zeitgenössischer Kunst und Gegenwartsmusik in ausgefallenen Locations mit angesagten Themen für Aufsehen sorgen.

Dabei präsentiert sich Pret A Diner immer mit den besten Köchen der kulinarischen Szene: Ob Nuno Mendes vom Viajante, Matthias Schmidt oder Juan Amador mit seinem gleichnamigen Restaurant, Giorgio Locatelli oder Oliver „Ollysan“ Lange.

Als Teil der Diversifikationsstrategie des Unternehmens wurde 2009 das „International Hospitality Management“ gegründet, ein international agierendes Sports Hospitality Joint Venture, mit dem bedeutende Projekte wie die FIFA Weltmeisterschaft in Südafrika (2006), in Deutschland (2010) sowie in Brasilien (2014) und der Confederations Cup 2013 als auch die Winter Olympiade in Sotschi (2014) umgesetzt wurden.

Heute wird das gesamte Sportgeschäft von der Gourmet Sports Hospitality AG geführt, welche aus der Infront Hospitality Management AG hervorgeht und komplett in die K&K Group AG integriert ist. Die GSH hat u.a. in Brasilien bereits drei Stadien im Bereich Food & Beverage im Portfolio. Eines davon ist der Allianz Parque in Sao Paulo.

Das Unternehmen wächst und baut seine internationale Präsenz stetig aus. Davon zeugt auch die Übernahme des Caterings für den Formel 1 Grand Prix in Abu Dhabi (zuletzt 2013).

KP Kofler glaubt fest daran, dass man mit seinem Speisenangebot die Gäste vom ersten Moment an überzeugen muss: „Wir wollen mit unserem Essen ein Event auf einem Event kreieren. Nicht nur die Zutaten spielen eine Rolle, auch Präsentation, Atmosphäre, Service, Dekor und sensorische Qualitäten müssen aufeinander abgestimmt werden, um ein Gefühl des Hochgenusses entstehen zu lassen. Daher unser Motto „Satisfying All Senses“ – also alle Sinne zu befriedigen.“

KONTAKTPERSON

Larissa Merscher
Marketing & PR

Kofler & Kompanie GmbH
Potsdamer Platz
Linkstrasse 12
10785 Berlin

P: +49 30 259 289 35
E: lm@koflerkompanie.com