



RESTAURANTS
HOTEL
LOUNGES
CATERING



Der „Spaghetti-Dreher“, die Cover-Illustration dieses Magazins, ist ein Sujet aus der sechsteiligen „Genießer-Serie“, die Erich Sokol † exklusiv für DO & CO geschaffen hat. Beachten Sie vor allem die Details. Denn auch wenn Sie sich jahrelang mit seinen Werken auseinandersetzen, so werden Sie immer wieder etwas Neues entdecken. Ein Grundsatz, nachdem wir auch unsere Unternehmensphilosophie leben. Als einer der ersten Wegbegleiter von DO & CO hat er uns gezeigt, was es heißt Qualität zu leben. Als Visionär hat er das Unternehmen in seinen ersten Zügen entscheidend mitgeprägt. So stammt auch das unverwechselbare DO & CO Logo aus seiner Feder – ein Symbol für „einen tollen Colonialwarenhandel, bei dem man sich fragt, warum man ihn nicht kennt ...“. Wir sind ihm zu ewigem Dank verpflichtet.



The **Spaghetti Eater** illustrating the cover of this magazine is a subject from a six-part **Epicure Series** which Erich Sokol † created exclusively for DO & CO. Pay particularly close attention to the details. Even if you have followed this well-known Austrian caricaturist's work for years, you will always discover something new. That is a principle by which we also apply our corporate philosophy. As one of the first to accompany DO & CO along its way, Erich Sokol showed us what quality living is all about. As a visionary he helped to shape the company in important ways in its formative years. For example, he was the one who penned the unmistakable DO & CO logo – a symbol for “a fantastic grocer's where you keep asking yourself: Where has this place been all my life?” We shall be ever in his debt.

Sehr geehrte Damen und Herren Ladies and Gentlemen

Das abgelaufene Jahr war ein sehr erfolgreiches Jahr für DO & CO, insbesondere unter dem Blickwinkel des wirtschaftlich besonders volatilen Umfeldes und den schwierigen Marktbedingungen.

Es konnte mit EUR 387,76 Mio ein Rekordumsatz und mit EUR 28,83 Mio ein gutes EBITDA erzielt werden. Das EBIT war mit EUR 8,61 Mio geringer als im abgelaufenen Geschäftsjahr, verursacht durch eine Sonderabschreibung im Airline Catering Österreich. Unsere konservative Bilanzpolitik hat uns bewogen, diese Abschreibung durchzuführen.

Das gesamte Management und alle DO & CO MitarbeiterInnen, denen ich an dieser Stelle für Ihren Einsatz besonders danken möchte, sind sich der schwierigen Marktverhältnisse bewusst. Höchste Flexibilität, verbesserte Effizienz, Investitionen in Innovationen und beste Qualität sind mehr denn je wichtig, um in diesem schwierigen Marktumfeld zu bestehen. Unser Ziel ist langfristig, mit einem unverwechselbaren Produkt- und Markenportfolio, erfolgreich zu sein und nachhaltig gute Ergebnisse zu erzielen. Mit einer Eigenkapitalquote von 45,6 % und der einzigartigen DO & CO Unternehmenskultur sind wir für die anstehenden schwierigen Zeiten gut gerüstet und sehen große Chancen, unsere Marktposition wesentlich zu verbessern.

In der Betrachtung des abgelaufenen Geschäftsjahres sind wir besonders stolz auf die erfolgreiche Durchführung der VIP-Hospitality bei der Fußballeuropameisterschaft EURO 2008 und auf unser Engagement in der Türkei, welches uns – mit unserem Partner Turkish Airlines – große Freude bereitet und hohe Wachstumschancen, auch in der Region, verspricht. Freude bereitet uns auch die Intensivierung unserer Zusammenarbeit mit der Lufthansa, die mit der Eröffnung weiterer Lounges in JFK ausgedehnt wurde. Bei unserem größten Kunden in Österreich, Austrian Airlines, haben wir bewiesen, dass wir Produktänderungen rasch umsetzen können und, auch in schwierigen Zeiten, ein verlässlicher Partner sind. Unsere Unternehmenskultur, die auf Qualität, Flexibilität und hohe Effizienz aufbaut, wird auch in Zukunft ein guter Wegbegleiter für den kommenden Wettbewerb sein.

Ich kann Ihnen im Namen des gesamten Teams versichern, dass wir in diesem volatilen Umfeld besonders wachsam sein werden und gleichzeitig auch gute Chancen – natürlich nach sorgfältiger Evaluierung – ergreifen werden, um unsere Marktposition und Ergebnisse nachhaltig weiter zu verbessern.



Attila Dogudan

The business year just ended was highly successful for DO & CO, particularly given the volatile economic climate and difficult market conditions.

The company produced record sales of EUR 387.76 million and healthy EBITDA of EUR 28.83 million. EBIT totaled EUR 8.61 million, a figure lower than the previous year due to a special write-down in Airline Catering in Austria. Our conservative accounting policy prompted us to take this action.

At this point, I would like to express my deep thanks to the entire management and all DO & CO employees for their hard work and dedication. Everyone at the company is fully aware of the difficult market situation. To prevail in this tough market climate, maximum flexibility and greater efficiency are more crucial than ever, along with investment in innovations and an unwavering focus on top quality. Our goal is to achieve long-term success with an unmistakable product and brand portfolio and to produce consistently good results. With an equity ratio of 45.6 % and the unique DO & CO corporate culture, we are well-armed to tackle the tough times ahead and see big opportunities for substantially improving our market position.

In considering this past business year, we are particularly proud of our successful handling of VIP hospitality at the EURO 2008 European soccer championships and of our activities in Turkey. Our business there, with our partner Turkish Airlines, has been a true pleasure and promises to bring major opportunities for growth, also in the region. Another bright spot has been the intensification of our collaboration with Lufthansa, which we extended yet again with the opening of further lounges at JFK in New York. With our biggest Austrian account, Austrian Airlines, we have demonstrated our ability to change products quickly and to remain a thoroughly reliable partner even in turbulent times. Our corporate culture is based on quality, flexibility and a high degree of efficiency and will continue to be our guiding beacon for the fierce competition ahead.

On behalf of the entire DO & CO team, I can assure you that we will exercise even greater vigilance in this volatile environment while seizing solid opportunities for improving our market status and results after careful evaluation.



RESTAURANTS, LOUNGES & HOTEL

UMSATZ/SALES: EUR 64,06 Mio
Veränderung zum Vorjahr/Change against previous year: +5,0 %

EBITDA: EUR 4,66 Mio
Veränderung zum Vorjahr/Change against previous year: +4,9 %
EBITDA-Marge: 7,3 %

EBIT: EUR 2,41 Mio
Veränderung zum Vorjahr/Change against previous year: +1,8 %
EBIT-Marge: 3,8 %

AIRLINE CATERING

UMSATZ/SALES: EUR 246,84 Mio
Veränderung zum Vorjahr/Change against previous year: -2,0 %

EBITDA: EUR 18,47 Mio
Veränderung zum Vorjahr/Change against previous year: -12,5 %
EBITDA-Marge: 7,5 %

EBIT: EUR 1,81 Mio
Veränderung zum Vorjahr/Change against previous year: -80,4 %
EBIT-Marge: 0,7 %

INTERNATIONAL EVENT CATERING

UMSATZ/SALES: EUR 76,87 Mio
Veränderung zum Vorjahr/Change against previous year: +84,6 %

EBITDA: EUR 5,70 Mio
Veränderung zum Vorjahr/Change against previous year: +24,2 %
EBITDA-Marge: 7,4 %

EBIT: EUR 4,38 Mio
Veränderung zum Vorjahr/Change against previous year: +44,2 %
EBIT-Marge: 5,7 %

DO & CO GROUP

UMSATZ/SALES: EUR 387,78 Mio
Veränderung zum Vorjahr/Change against previous year: +9,3 %

EBITDA: EUR 28,83 Mio
Veränderung zum Vorjahr/Change against previous year: -4,3 %
EBITDA-Marge: 7,4 %

EBIT: EUR 8,61 Mio
Veränderung zum Vorjahr/Change against previous year: -41,3 %
EBIT-Marge: 2,2 %

„BEST TASTES OF THE WORLD“

Die Division Restaurants, Lounges & Hotel ist das ursprünglichste Segment des Unternehmens. Sie bildet das Herzstück der Gruppe und fungiert als Imageträger sowie als Basis für eine erfolgreiche Markenbildung der Marken DO & CO, Demel, Aioli und Henry. Die Restaurants werden als Flagship Stores geführt und zeigen die gesamte Bandbreite des Produktportfolios. Den Anspruch als führender Anbieter von hochqualitativen und „all service“ Hospitality Lösungen hat das Unternehmen durch das erste DO & CO Hotel in Wien weiter ausgebaut. Im Geschäftsjahr 2008/09 wurde das Segment mit den Eröffnungen des Demel und der Lufthansa Lounges in New York erweitert.

„BEST TASTES OF THE WORLD“

The division of Restaurants, Lounges & Hotel is the original segment of our company. It builds the centrepiece of our group and functions as our trademark signature as well as, as a foundation for a successful branding of the brands DO & CO, Demel, Aioli and Henry. The restaurants are run as flagship stores and portray the full spectrum of the product portfolio. The company has further developed its claim as leading provider of high quality and „all service“ hospitality solutions with the DO & CO hotel in Vienna. In the Business Year 2008/09 the segment was further expanded with the opening of Demel and the Lufthansa Lounges in New York.

„FIRST LOOK AT THE MENU – THEN CHOOSE THE AIRLINE“

Das Geschäftsjahr 2008/09 hat die Bedeutung der Division Airline Catering abermals bestätigt. Turkish DO & CO, das gemeinsam mit Turkish Airlines als Joint Venture gegründete Cateringunternehmen, hat weiterhin zur positiven Entwicklung der Servicekompetenz von Turkish Airlines beigetragen. So wurde die neu gegründete First Class von Skytrax unter die besten ihrer Klasse gereiht und mit fünf Sternen ausgezeichnet. Auch die Passagierzufriedenheit konnte auf über 90% gesteigert werden. Die Geschäftsentwicklung in Österreich mit der Austrian Airlines Group verlief zunächst planmäßig, ehe als Auswirkung der weltweiten Wirtschaftskrise, das Passagiervolumen vor allem im letzten Quartal deutlich zurück ging. Auf internationaler Ebene konnte die Kooperation mit Emirates, Cathay Pacific und Etihad weiter intensiviert und ausgebaut werden.

„FIRST LOOK AT THE MENU – THEN CHOOSE THE AIRLINE“

The business year 2008/09 has once again proven importance of the airline catering division. Turkish DO & CO the catering company which was founded in cooperation with Turkish Airlines, has furthermore contributed to the positive progress. The newly implemented First Class was ranked as one of the best in its class receiving 5 stars from Skytrax. Also passenger satisfaction has been improved to over 90%. The business development in Austria with the Austrian Airlines Group took course as scheduled, before as a consequence of the world wide economic crises, passenger volume went down distinctly in the last quarter. On an international level the cooperation with Emirates, Cathay Pacific and Etihad were further intensified and expanded.

THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY

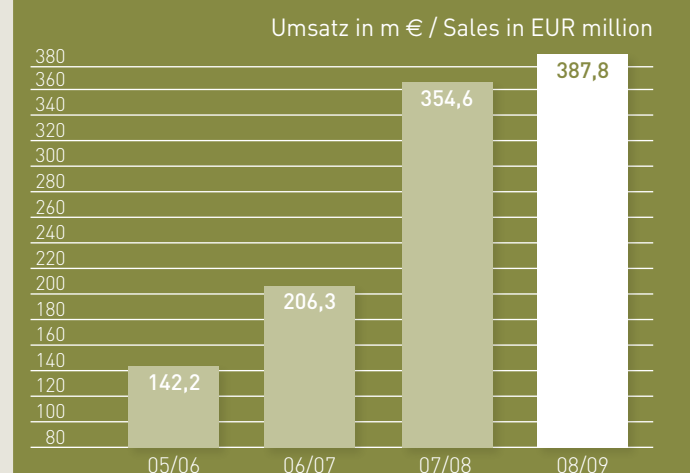
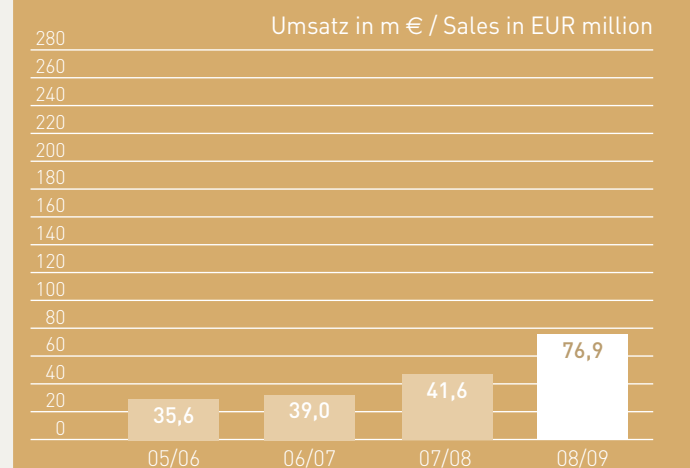
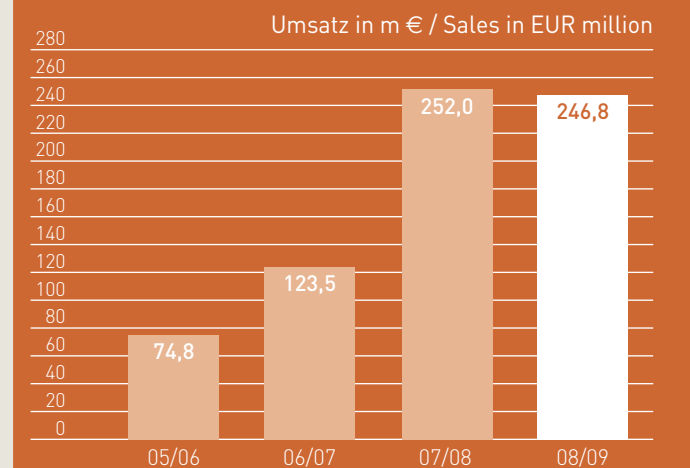
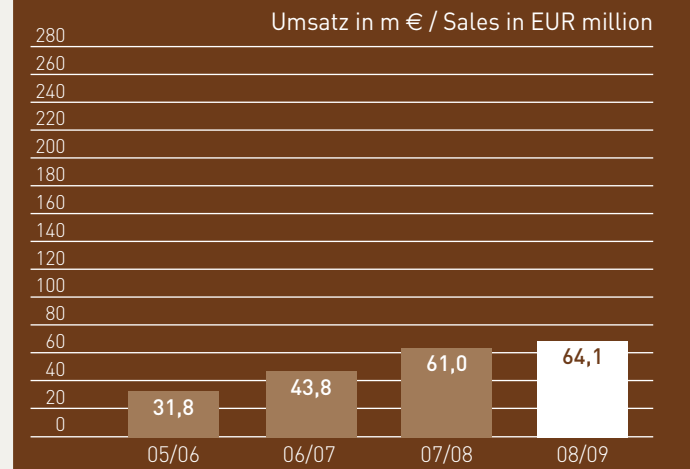
Sport Events, Corporate Events und Private Parties – DO & CO International Event Catering steht für ein allumfassendes Veranstaltungsprodukt für Events von 2 bis über 200.000 Gäste. Neben dem Kernprodukt Catering werden in der hauseigenen Event Agentur Ideen, Themen und Konzepte erarbeitet und vielfältig zur Umsetzung gebracht. Der Kunde kann nicht nur auf die operative Gewährleistung von perfekter Planung, Durchführung und Überwachung, sondern auch auf finanzielle Sicherheit vertrauen. Im Geschäftsjahr 2008/09 konnte DO & CO mit der Fußball EM in Österreich und Schweiz, der Reitsportveranstaltung in Aachen und dem ATP Tennis Masters in Madrid seine Kompetenz als verlässlicher Partner für die international wichtigsten Sportgroßveranstaltungen weiter ausbauen.

THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY

Sport Events, Corporate Events and private parties – DO & CO International Event Catering stands for an all-encompassing events product for events from 2 up to 200.000 guests. Alongside the core product, ideas, themes and concepts are developed and brought to a manifold implementation. The customer can not only trust in operative guarantee, perfect planning, execution and inspection but also financial security. During the business year 2008/09, at the UEFA EURO 2008 in Austria and Switzerland, the Equestrian Games in Aachen and the ATP Masters in Madrid, DO & CO could further develop its competence as a reliable business partner for the most important international sport events.

Sämtliche Informationen
zum Geschäftsjahr 2008/09
finden Sie ab Seite 109

Complete information
on business year 2008/09
starting on page 109



DO & CO RESTAURANTS & CATERING AKTIENGESELLSCHAFT

RESTAURANTS, LOUNGES & HOTEL

Österreich / Austria	Deutschland / Germany Großbritannien / Great Britain USA
DO & CO im Haas Haus Restaurantbetriebs GmbH	DO & CO Lounge GmbH
DO & CO – Baden Restaurants & Veranstaltungen GmbH	DO & CO Museum Catering Ltd.
B & B Betriebsrestaurant GmbH	DEMEL New York Inc.
Demel Salzburg Café-Restaurant Betriebs GmbH	DO & CO Olympiapark München Restaurant GmbH
DO & CO Albertina GmbH	
K.u.K. Hofzuckerbäcker Ch. Demel´s Söhne GmbH	

INTERNATIONAL EVENT CATERING & AIRLINE CATERING

Österreich / Austria	Großbritannien / Great Britain USA	Deutschland / Germany Schweiz / Switzerland	Italien / Italy Spanien / Spain Slowakei / Slovakia	Türkei / Turkey
DO & CO Party-Service & Catering GmbH	DO & CO International Catering Ltd.	DO & CO Frankfurt GmbH	DO & CO Italy S.r.l.	DOCO Istanbul Catering ve Restaurant Hiz. Tic. ve San. A.S.
DO & CO Salzburg Restaurant & Betriebs GmbH	DO & CO Event & Airline Catering Ltd.	DO & CO München GmbH	DO & CO Restauración & Catering España, S.L.	THY DO & CO Ikram Hizmetleri A.S.
DO & CO im PLATINUM Restaurantbetriebs GmbH	DO & CO New York Catering Inc.	DO & CO Berlin GmbH	Sky Gourmet Slovensko s.r.o.	
AIOLI Airline Catering Austria GmbH		DO & CO Olympiapark München Catering GmbH		
DO & CO Airline Catering Austria GmbH				
DO & CO Event Austria GmbH				
Sky Gourmet – airline catering and logistics GmbH				

ORGANE DER GESELLSCHAFT COMPANY BOARDS

		DER VORSTAND MANAGEMENT BOARD
Attila Dogudan Vorsitzender des Vorstandes Chairman of the Management Board	Michael Dobersberger Mitglied des Vorstandes Member of the Management Board	
		DER AUFSICHTSRAT SUPERVISORY BOARD
o. Univ.-Prof. DDr. Waldemar Jud Vorsitzender des Aufsichtsrates Chairman of the Supervisory Board	Dr. Werner Sporn Stellvertreter des Vorsitzenden des Aufsichtsrates Deputy Chairman of the Supervisory Board	
		
Ing. Georg Thurn-Vrints Mitglied des Aufsichtsrates Member of the Supervisory Board	Ök.-Rat Dr. Christian Konrad Mitglied des Aufsichtsrates Member of the Supervisory Board	

DIE WELT VON DO & CO

THE WORLD OF DO & CO

ÖSTERREICH / AUSTRIA

DO & CO

Restaurants & Catering AG
Stephansplatz 12
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 74 000-1010
Fax: +43 (1) 74 000-1029
headoffice@doco.com

DO & CO

Party-Service & Catering GmbH
Dampfmühlgasse 5
A-1110 Wien
Tel: +43 (1) 74 000-1101
Fax: +43 (1) 74 000-1149
partyservice@doco.com

DO & CO Catering-Consult & Beteiligungs GmbH

Stephansplatz 12
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 74 000-1010
Fax: +43 (1) 74 000-1029
headoffice@doco.com

DO & CO im Haas Haus

Restaurantbetriebs GmbH
Stephansplatz 12
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 535 39 69
Fax: +43 (1) 535 39 59
stephansplatz@doco.com

DO & CO Hotel Vienna

Stephansplatz 12
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 24 188
Fax: +43 (1) 24 188-444
hotel@doco.com

K.u.K. Hofzuckerbäcker Ch. Demel's Söhne GmbH

Kohlmarkt 14
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 535 17 17-0
Fax: +43 (1) 535 17 17-26
wien@demel.at

Demel Salzburg Café-Restaurant

Betriebs GmbH
Mozartplatz 2
A-5020 Salzburg
Tel: +43 (662) 84 03 58
Fax: +43 (662) 84 32 76
salzburg@demel.at

Café Griensteidl

Michaelerplatz 2
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 535 26 92-0
Fax: +43 (1) 535 26 92-14
griensteidl@demel.at
office@cafegriensteidl.at
www.cafegriensteidl.at

DO & CO Albertina GmbH

Albertinaplatz 1
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 532 96 69
Fax: +43 (1) 532 96 69-500
albertina@doco.com

DO & CO im PLATINUM

Restaurantbetriebs GmbH
Untere Donaustrasse 21
A-1029 Wien
Tel: +43 (1) 211 75-4513
Fax: +43 (1) 211 75-4511
platinum@doco.com
platinum-events@doco.com
www.platinum-events.at

B & B Betriebsrestaurants GmbH

Dampfmühlgasse 5
A-1110 Wien
Tel: +43 (1) 74 000-1010
Fax: +43 (1) 74 000-1029
headoffice@doco.com

DO & CO – Baden Restaurants & Veranstaltungen GmbH

Kaiser-Franz-Ring 1
A-2500 Baden
Tel: +43 (2252) 43 502-0
Fax: +43 (2252) 43 502-430
baden@doco.com

Sky Gourmet – airline catering and logistics GmbH

Flughafen Schwechat
Postfach 22
A-1300 Wien-Flughafen
Tel: +43 (1) 7007-31300
Fax: +43 (1) 7007-31209
office@sky-gourmet.at
www.sky-gourmet.at

DO & CO – Salzburg Restaurants & Betriebs GmbH

Wilhelm-Spazier-Straße 8
A-5020 Salzburg
Tel: +43 (662) 83 990
Fax: +43 (662) 83 990-660
salzburg@doco.com

DEUTSCHLAND / GERMANY

DO & CO Berlin GmbH

An der Spreeschanze 2
D-13599 Berlin
Tel: +49 (30) 337 730-0
Fax: +49 (30) 337 730-31
berlin@doco.com

DO & CO Frankfurt GmbH

DO & CO Lounge GmbH
Langer Kornweg 38
D-65451 Kelsterbach
Tel: +49 (6107) 9857-0
Fax: +49 (6107) 9857-50
frankfurt@doco.com

DO & CO München GmbH

Lohstraße 36
D-85445 Schwaig/Oberding
Tel: +49 (8122) 90 998-0
Fax: +49 (8122) 90 998-80
munich@doco.com

DO & CO - Olympiapark München Restaurant GmbH

Am Olympiapark 1
D-80809 München
Tel: +49 (89) 358 27 49-10
Fax: +49 (89) 358 27 49-20
bmw-welt@doco.com

DO & CO - Olympiapark München Catering GmbH

Am Olympiapark 1
D-80809 München
Tel: +49 (89) 358 27 49-10
Fax: +49 (89) 358 27 49-20
bmw-welt@doco.com

ITALIEN / ITALY

DO & CO Italy S.r.l.

Strada Provinciale 52
I-21010 Vizzola Ticino VA
Tel: +39 (0331) 230 270
Fax: +39 (0331) 230 401
milan@doco.com

SPANIEN / SPAIN

DO & CO Restauración & Catering España, S.L

Joan d'Alos, 36
E-08034 Barcelona
organization@doco.com

GROSSBRITANNIEN GREAT BRITAIN

DO & CO Event & Airline Catering Ltd.

DO & CO International Catering Ltd.
Unit 2, Girling Way
Great South West Road
Feltham, Middlesex TW14 0PH, U.K.
Tel: +44 (20) 85 87 00-00
Fax: +44 (20) 85 87 00-80
london@doco.com

DO & CO Museum Catering Ltd.

c/o British Museum
Great Russell Street
London WC1B 3DG
Tel: +44 (20) 85 87 00-00
Fax: +44 (20) 85 87 00-80
britishmuseum@doco.com

TÜRKEI / TURKEY

DOCO Istanbul Catering ve Restaurant

Hiz. Tic. ve San. A.S.
Harbiye Cumhuriyet Cad. No. 30
Taksim – Istanbul
organization@doco.com

Turkish DO & CO Ikram Hizmetleri A.S.

Genel Müdürlük Binası
Atatürk Havalimanı B Kapsi
34149 Yesilköy Istanbul – Türkiye
Tel: +90 (212) 463 5700
Fax: +90 (212) 463 5799
airlinecatering@doco.com.tr

USA

DO & CO New York Catering, Inc.

149-32, 132nd Street Jamaica
New York 11430, USA
Tel: +1 (718) 529 4570
Fax: +1 (718) 529 4560
newyork@doco.com

Demel New York

Shops at the Plaza
One West 58th Street
New York, NY 10019, USA
Tel: +1 (212) 572 0989
newyork@demel.at

www.doco.com
www.demel.at
www.platinum-events.at



DO & CO ist die Premiummarke der Gruppe. Sie repräsentiert „the best tastes of the world“ und führt auf eine kulinarische Reise rund um die Welt. Als Premiummarke bietet sie Gourmet Entertainment auf höchstem Niveau, perfekte Serviceleistung und ein unvergleichbares Gesamtprodukt. Sie wird darüber hinaus mit Emotionen, Kultur und Genuss verbunden.

DO & CO is the premium brand of the group. It represents “the best tastes of the world” and heads a culinary journey around the globe. As a premium brand, it offers gourmet entertainment at highest standards, perfect service and an incomparable overall product. Furthermore, it is associated with emotion, culture and taste.



DEMEL
K. U. K. HOFZUCKERBÄCKER
WIEN

Die Marke Demel steht für Zuckerbäckerkunst und Pâtisserie in höchster Vollendung. Jahrhundertalte Tradition wird behutsam aufbewahrt, zugleich aber zu neuem Glanz poliert. Höchste Handwerkskunst und feinste Zuckerbäckerei bilden die Kernkompetenz der Marke Demel. Als exklusive Pâtisseriesmarke ist sie die ideale Ergänzung zur Premiummarke DO & CO.

The Demel brand stands for traditional confectionery artistry. It is cautiously kept but is simultaneously polished to new shine. Highest craftsmanship and finest confectionery establish their incomparable competence. The world’s most luxurious patisserie brand offers great potential and ideally complements premium brand, DO & CO.



Casual und mediterran – die Marke Aioli verkörpert südländisches Flair und Küche des Mittelmeeres. Ihr junges, dynamisches Image und eine flexible Preisgestaltung positionieren die Marke in einem breiten Publikumssegment. Aioli ist damit eine ideale Ergänzung zu DO & CO.

Casual and Mediterranean – the Aioli brand embodies southern flair and Mediterranean cuisine. Its young, dynamic image and a flexible price range, place it in a broader quality segment. As such, this complimentary brand is given special significance in the DO & CO portfolio.



Henry ist die jüngste Erweiterung im Markenportfolio des Unternehmens. Sie bietet eine breite Palette an To-Go-Produkten, die von Salaten, Früchten, Sandwiches bis hin zu Desserts reicht. Mit einem hohen Anteil an organischen Lebensmitteln, präsentiert in recycelbaren und innovativen Verpackungen, erfüllt Henry die Ansprüche unserer Kunden.

Henry is the youngest extension within the brand-portfolio of the company. The brand offers a broad choice of take-away-products from salads, fruits, sandwiches up to finest pastries. With a high portion on organic food, presented in recycleable and innovative packing, Henry meets the demands of our customers.

DO & CO MARKEN / BRANDS

Die Marke DO & CO steht für International Gourmet Entertainment Environment. Das bedeutet, dass unseren Kunden im Restaurant, bei Events oder im Flugzeug ein hochwertiges Produkt serviert wird, das einen hohen Wiedererkennungswert besitzt – die Marke DO & CO. Dieses Premium Produkt ist aus hochwertigen Rohmaterialien handgefertigt und stets frisch zubereitet. Zudem sind unsere Servicemitarbeiter in allen Geschäftsbereichen bemüht, dem Gast jeden Wunsch zu erfüllen. Die kompromisslose Forderung nach Qualität und der Anspruch, uns ständig weiterzuentwickeln haben den Grundstein für den Unternehmenserfolg gelegt. Die in den letzten Jahren erfolgte Erweiterung des Markenpotfolios hat dazu beigetragen, neue Geschäftsfelder zu erschließen und einen breiteren Kundenkreis anzusprechen. Die Marke Demel steht für Kompetenz und Tradition im Pâtisseriesbereich. Mit Demel soll in den nächsten Jahren die eben begonnene internationale Expansion vorangetrieben werden. Aioli ist eine lebensfrohe, mediterrane Marke, die vor allem ein junges Publikum ansprechen soll. Henry – the art of living – steht für einfache aber hochqualitative Produkte im Bistro und To-go Segment. Auch mit dieser Marke ist ein hoher Multiplikationsgrad gegeben, der in Zukunft genutzt werden wird. Allen Marken ist der höchste Qualitätsanspruch in Produkt und Service gemeinsam. Dadurch erfolgt eine positive Bereicherung der Hauptmarke DO & CO.

DO & CO stands for International Gourmet Entertainment Environment. All our customers at our restaurants, at events or in an airplane are served with a high quality product which has a high recognition value - the DO & CO brand.

This premium product is hand made out of finest raw materials and always freshly produced. All service personnel of all business segments are trained to fulfill all wishes of our guests. This unconditional demand for quality and the constant drive to improve are the foundations of the company’s success.

Over the last years the brand portfolio has been increased to expand into new segments and to enlarge our customer base.

The Demel brand stands for competence and tradition in the pastry business. Demel will be the focus of our international expansion strategy which has already started.

Aioli is our life style and Mediterranean brand and is targeted at our younger customers. Henry – the art of living – represents simple but high quality products in the bistro and to go business. Henry will be another brand which will experience growth in the near future.

All of the products have a common denominator: Highest quality in product and service – thereby enriching the main brand DO & CO.

RESTAURANTS, LOUNGES & HOTEL	AIRLINE CATERING	INTERNATIONAL EVENT CATERING
---	-------------------------	---

<p>Eine kulinarische Reise A culinary journey 14</p> <p>DO & CO Hotel Vienna 16</p> <p>DO & CO Restaurant / Stephansplatz 20</p> <p>DO & CO Onyx Bar / Vienna 22</p> <p>DO & CO Stephansplatz Event Location 24</p> <p>DO & CO London / British Museum 26</p> <p>DO & CO Albertina / Vienna 28</p> <p>DO & CO Munich / BMW Welt 30</p> <p>Henry – the art of living 32</p> <p>DO & CO Casino Baden 33</p> <p>K. u. K. Hofzuckerbäcker Demel Demel / Vienna 36 Demel / Salzburg 37 Demel / New York 38</p> <p>Business- & First Class Lounges Lufthansa / Frankfurt 40 Lufthansa / New York 41 Emirates / New York 42 Austrian Airlines / Vienna 43</p>	<p>Die weltbesten Restaurants The world best restaurants 44</p> <p>DO & CO Gourmetküchen DO & CO 's gourmet kitchens 22 Standorte / 22 Locations 46</p> <p>Kunden weltweit Clients around the world 46</p> <p>Onboard-Konzepte nach Maß Custom made onboard concepts 48</p> <p>Home Carrier Specialist Austrian Airlines 50 Turkish Airlines 52 British Airways 56</p> <p>Branded Premium Supplier Cathay Pacific Emirates Etihad Qatar 58</p> <p>Partner for innovative inflight solutions Fly Niki 60</p>	<p>We love to entertain you 62</p> <p>UEFA EURO 2008™ Austria / Switzerland 66</p> <p>Red Bull Salzburg Stadion Salzburg / VIP Area 72</p> <p>Formula One / Paddock Club 15 Grands Prix weltweit / worldwide 74</p> <p>ATP Masters Madrid Open 2008 78</p> <p>CHIO Aachen Weltfest des Pferdesports World Equestrian Festival 82</p> <p>Wintersport Winter Highlights 84</p> <p>Beach Volleyball Grand Slam Klagenfurt 88</p> <p>Corporate Events 92</p> <p>Private Events 98</p> <p>DO & CO Platinum Vienna 's Favourite Event Location 102</p> <p>DO & CO / Music & Tastes Rathausplatz / Vienna 104</p>
--	---	--

Vorwort / Preface	1
DO & CO im Überblick / Overview of DO & CO	2
Unternehmens Organigramm / Company Organizational Chart	4
Organe der Gesellschaft / Company Boards	5
Die Welt von DO & CO / The World of DO & CO	6
Die Marken der DO & CO Gruppe / The Brands of the DO & CO Group	8
Ein globales Team / A global Team	12
Umwelt & Hygiene / Environment & Hygiene	106





DAS GEHEIMNIS UNSERES ERFOLGES

Über 4.000 Persönlichkeiten – Ein globales Team

THE SECRET TO OUR SUCCESS

Over 4,000 unique personalities – A global team



Unser MitarbeiterInnen sind Gastgeber aus Passion. Sie sorgen dafür, dass Sie sich wohl fühlen – egal wann und wo auch immer auf der Welt. Denn unsere einzige Aufgabe ist es, für den Gast da zu sein. Ein hoher Qualitätsanspruch an Produkt, persönliche Dienstleistung sowie ein großes Maß an Flexibilität zeichnen die Mitarbeiter von DO & CO aus. Das besondere Engagement sowie die Liebe zum Detail bilden den Unterschied und die Unverwechselbarkeit der Marke DO & CO. Jeder einzelne folgt den dienstleistungsorientierten Grundsätzen des Unternehmens und das macht es uns möglich, sich deutlich am Markt abzuheben. Unsere Mitarbeiter und die von ihnen gelebte Unternehmenskultur sind unser größtes Kapital. Diese wächst und entsteht mit jedem Einzelnen. Sie machen diese Marke einzigartig und besonders – die Mitarbeiter der Gourmet Entertainment Company!

Our employees have a passion for playing host. They take care of your well-being, no matter when or where in the world the event happens to be. Our only task is to be there for our guests. The factors that set employees from DO & CO apart are high quality demand of product, personal service and a great level of flexibility. Special dedication and loving attention to detail are what make the difference and render the DO & CO brand so unmistakable. Every employee follows the company's service-oriented principles, allowing us to differentiate ourselves from the rest of the market. Our greatest asset of all is our staff and the corporate culture they live by. This culture grows and evolves with each individual. They are the ones who make this brand so unique and special, the employees of the Gourmet Entertainment Company!

thank you

EIN GLOBALES TEAM:

3.200 fixe MitarbeiterInnen
Über 600 teilzeitbeschäftigte MitarbeiterInnen
15 Nationen
Alle Kontinente

A GLOBAL TEAM:

3,200 permanent employees
Over 600 part-time employees
15 nations
All continents



Best tastes, best entertainment,
best hospitality – Die Erfolgsgeschichte
des Unternehmens findet im Restaurant-
Segment ihren Ursprung.

Best tastes, best entertainment,
best hospitality – the success story
has its origin in the restaurant segment.

RESTAURANTS LOUNGES HOTEL & BARS

EINE KULINARISCHE REISE RUND UM DIE WELT

Eine Auswahl der frischesten Austern und Crevetten. Feinste französische Gänseleber und belgische Schokolade. In einem kleinen Delikatessengeschäft in der Wiener Innenstadt hatten erstmals die besten Geschmäcker der Welt ihren Platz gefunden. Was im Jahre 1981 begann, entwickelte sich in den folgenden Jahren zu einer Gourmet-Geschichte der besonderen Art: der Geschichte von DO & CO. Seit über 25 Jahren holt DO & CO nunmehr das Beste aus aller Welt in seine Restaurants und trägt österreichische Produkte und hochwertige Dienstleistung rund um die Welt.

Den Restaurants und Bars kommt als ursprüngliches Geschäftsfeld eine hohe Bedeutung zu – sie fungieren als Forschungs- und Entwicklungszentrum der DO & CO Gruppe. Im kleinen Rahmen werden hier neue optimale Endprodukte entwickelt. Hier werden Trends rasch umgesetzt oder auch selbst kreiert.

Die kulinarische Expertise war es aber auch, die Produkte der später hinzugetretenen Bereiche International Event Catering und Airline Catering entscheidend mitgeprägt hat sie einzigartig werden ließ. Und auch die unvergleichbare, höchst serviceorientierte Kultur findet ihren Ursprung in diesen Wurzeln, geprägt durch den Grundsatz: „We are ladies and gentlemen, serving ladies and gentlemen.“

Durch die Eröffnung des DO & CO Hotels hat das Unternehmen seine Bandbreite um einen bedeutenden Schritt erweitert. Mit einem differenzierten Produktansatz, innovativen Servicekonzepten und gewohnter DO & CO Qualität, möchte man dem Gast ein völlig neues Hotelerlebnis präsentieren.

A CULINARY JOURNEY AROUND THE GLOBE

A selection of freshest oysters and shrimp. Finest French goose liver and Belgian chocolate. The world's best flavours initially found their level in a small delicacy shop in Vienna's inner city. What began as a small restaurant in the year 1981, developed in the following years into a special kind of gourmet story: the story of DO & CO.

For over 25 years now, DO & CO gathers the best from around the globe and exports Austrian products and top-quality service around the world. The restaurants and bars are given special significance, as initial segment- they function as research and development centre of the DO & CO group. The effortless atmosphere and direct proximity towards the guest allow the small scale implementation of innovative menu concepts and the direct feedback permits the development of an optimal end-product within no time. That's how trends are quickly discovered- or even created.

It was the culinary expertise which later on shaped the subsequently added areas of International Event Catering and Airline Catering, thus making them unique. Even the incomparable, highly service-orientated culture of the business finds its origin in these roots, shaped by the following principle: "We are ladies and gentlemen, serving ladies and gentlemen."

The opening of the DO & CO Hotel has significantly enhanced the business' spectrum of exceptional hospitality solutions. With a differentiated product approach, innovative service concepts and the customary DO & CO quality, we try to offer our customers a completely new hotel experience.



DO & CO HOTEL / VIENNA

Im Spannungsfeld von kosmopolitischem Flair der Großstadt und der Kulisse von Wiens wertvollstem Kulturgut präsentieren sich 41 Zimmer und 2 Suiten, mit einzigartigem urbanem Luxus, einem Hotelkonzept durchdacht bis ins kleinste Detail und dem attraktivsten Blick der Stadt. Exklusive Materialien und eine unkonventionelle Gestaltung verleihen den Räumen eine entspannte und behagliche Atmosphäre. In jedem der Zimmer sorgfältig ausgesuchte Möbel, modernste High-Tech Medienausstattung, eine großzügige Bar und die Top Gastronomie im Nachbarzimmer. Eine neue Art von Hotelerlebnis in gewohnter Qualität von DO & CO.

Setting the cosmopolitan flair of the big city against the backdrop of Vienna's most precious cultural monument, this hotel with 41 rooms and 2 suites offers guests the ultimate in urban luxury. A hotel is designed - down to the smallest detail - and featuring the finest view in town. Exquisite materials and unconventional design lend the rooms a relaxed and welcoming character. Each room is graced with carefully selected furnishings and offers the very latest in high-tech media equipment, a well stocked bar and a top restaurant right next door. A new hotel experience in the superb quality you have come to expect from DO & CO.

CHECK IN

A CONCEPT UP TO THE FINEST DETAIL

The DO & CO Hotel has adapted the same formula that has made the restaurant on St. Stephen's Square so successful – room service featuring DO & CO restaurant quality and the best view in town.

Exquisite leather, natural travertine, fine teak and casual flair – the hotel rooms are pure delight with select furnishings that create a welcoming atmosphere, a spacious shower and modern media equipment.

**EINZIGARTIG URBANER LUXUS
DO & CO'S UNIQUE**

**VON DO & CO
URBAN LUXURY**

DURCHDACHT BIS INS KLEINSTE DETAIL

DO & CO Restaurantqualität und der schönste Ausblick Wiens – das Erfolgsrezept des Restaurants am Stephansplatz findet auch im DO & CO Hotel seine Umsetzung.

Exquisites Leder, Travertin-Naturstein, feinstes Teakholz und entspanntes Flair – die Zimmer des Hotels bestechen durch die Auswahl der Möbel, die zum Wohnen einladen, die Großzügigkeit der Duschen und moderne Medienausstattung.



DO & CO RESTAURANT VIENNA



Es gibt keinen schöneren Platz, das Leben zu genießen. Im Herzen der Stadt verführen die Kulisse des Wiener Stephansdoms genauso wie kulinarische Darbietungen auf höchstem Niveau. Anmutige Materialien und warme Farbtöne schaffen im Restaurant am Stephansplatz eine Atmosphäre des vollkommenen Wohlgefühls. Die offenen Schauküchen kennen keine Geheimnisse und verlocken mit den besten Geschmäckern aus aller Welt. Asiens unbeschreibliche Gewürzvielfalt und das Feinste von Sushi und Sashimi, fangfrischer Fisch aus allen Weltmeeren und die Klassiker der Wiener Küche – man kann nicht anders als sich wohl zu fühlen.

There is no place more beautiful to relish life. At the heart of the city, the backdrop of Vienna's St. Stephen's cathedral, as well as culinary presentations seduce at highest standards. Gracious materials and warm colours create an atmosphere of complete well-being at the restaurant on St. Stephen's square. The open kitchen has no secrets and tempts with the world's finest flavours. Asia's never-ending array of spices and the best of sushi and sashimi, freshly caught fish from all over the world and the classics of Viennese cuisine – one cannot help but be delighted.

ONYX BAR VIENNA



Die Onyx Bar im 6. Stock besticht durch eine gut sortierte Bar mit den klassischen Drinks aus aller Welt und einem einzigartigen Ausblick auf den Wiener Stephansdom. Als gemütliche Lounge während des Tages und als hot spot der Wiener Innenstadt am Abend ist die Bar das gesellschaftliche Herz des Hauses.



DAY & NIGHT

The Onyx Bar on the sixth floor features a well-stocked bar with all the classic drinks from around the world and a stunning view of St. Stephen's Cathedral. The bar is the social center of the hotel, serving as a comfortable lounge by day and the hot spot in downtown Vienna by night.



TOP FLOORS

8. Stock / 8th Floor



9. Stock / 9th Floor



**MEETINGS FÜR 2-25 TEILNEHMER
PRESSEKONFERENZEN
BIS ZU 25 GÄSTE**

MEETINGS PRESS CONFERENCES RECEPTIONS

**MEETINGS FOR 2-25 PARTICIPANTS
PRESS CONFERENCES UP TO 25 GUESTS**

DO & CO LONDON

THE BRITISH MUSEUM



BRITISH MUSEUM

Wo die gesamte Kulturgeschichte der Menschheit unter einer faszinierenden Stahl-Glaskonstruktion harmonisch zueinander findet, hat auch die Kultur des feinen Essens ihren Einzug gehalten. Das British Museum präsentiert eine der weltweit größten und bedeutsamsten Sammlungen an Exponaten aller Epochen und Kontinente – ein einzigartiger Platz, den auch wir mit unseren Produkten im Court Restaurant, den Cafés im Great Court sowie bei Konferenz-Service und zahlreichen Events beseelen dürfen. Bezugnehmend auf die aktuellen Ausstellungen des Museums präsentiert DO & CO weiters kulinarisch abgestimmte „Exhibition Specials“.

A place where the entire human cultural history meets harmoniously under a fascinating steel – glass construction is also where the culture of fine cuisine makes its grand entrance. The British Museum presents one of the world's biggest and most significant collections of exhibitions on all areas and continents – a unique place where we entertain the public with our products at the Court Restaurant, the cafes at the Great Court, at conferences and countless events. In reference to the museum's current exhibitions, DO & CO presents its "exhibition specials".



DO & CO
ALBERTINA
RESTAURANT & BAR



DO & CO ALBERTINA / VIENNA

Höchster Kunstgenuss fällt in der Wiener Albertina nicht schwer. Wenige Schritte hinter der Staatsoper präsentiert sich eine der größten und wertvollsten grafischen Sammlungen der Welt. An einem Ort, an dem wahre Schätze der Kultur zu Hause sind, zeigt auch die Kochkunst ihre Meisterwerke. Das beste Frühstück der Stadt, ein schneller Businesslunch oder auch der gemütliche Kaffee nach dem Ausstellungsbesuch, genauso wie ein einmaliger Ausklang nach dem Besuch der Oper. Restaurant und Bar bieten Esskultur im feinsten Stil. Selbst höchste Event-Kunst findet im Museum nebst Burggarten und Hofburg einen unübertroffenen Rahmen.

The art of indulgence does not seem far removed at the Albertina. A few steps away from the Vienna Opera, one of the largest and most valuable art collections of the world presents itself. A place, which true cultural gems call their home, is also where cuisine artistry presents its masterpieces. The city's best breakfast, a quick business – lunch or a relaxed post-exhibition coffee, as well as a unique way to settle after a visit to the opera. Restaurant and bar offer cuisine in grand style. At the museum, between Burggarten and Hofburg, even the crafting of events is offered an unique environment.



DO & CO MUNICH



BMW WELT

Beeindruckende Architektur, schicke Autos, Top-Dienstleistung und die Gastronomie von DO & CO, die der Premium-Philosophie des Autokonzerns gerecht wird. Drei gastronomische Bereiche, von der Kaffeebar bis zum exklusiven Restaurant bieten den Besuchern für jeden Bedarf, Geschmack und Stimmung das Richtige.

Impressive architecture, hot cars, top services and restaurants from DO & CO right in step with the premium philosophy of the automotive group. Visitors can look forward to meet any need, taste and mood in the three culinary establishments, ranging from a coffee bar to an exclusive restaurant.



BISTRO „HENRY – THE ART OF LIVING“

Das Bistro im Erdgeschoß stellt mit einer breiten Palette an To-go-Produkten, den schnellen Hunger. Sandwiches, Salate, Sushi, Früchte und Patisserie Produkte können aber auch selbstverständlich an einem der 80 Stehplätze gegessen werden.

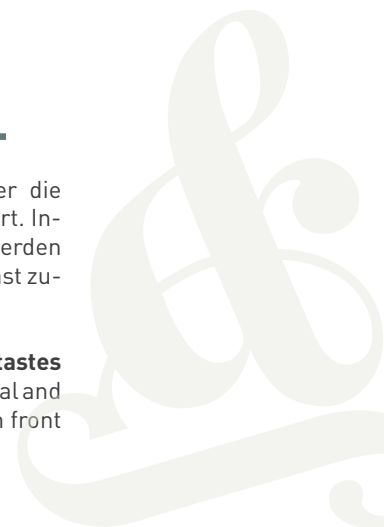
The bistro on the ground floor is the place to head for a quick bite, with its broad choice of take-away products. Of course, the array of sandwiches, salads, sushi, fruits and fine pastries can also be eaten standing at one of the bistro tables with capacity for 80 diners.



RESTAURANT INTERNATIONAL

Täglich bis Mitternacht werden hier die „best tastes of the world“ präsentiert. Internationale wie regionale Speisen werden hier in der offenen Küche vor dem Gast zubereitet.

Open daily until midnight, the best tastes of the world are featured. International and regional dishes are prepared right in front of the guests in the open kitchen.



Henry

the art of living



Die junge, dynamische Marke Henry ist eine Erweiterung im Markenportfolio des Unternehmens. Sie bietet eine breite Palette an To-go-Produkten, die von Salaten, Früchten, Sandwiches bis hin zu Patisserieprodukten reicht. Alles natürlich handgemacht, mit einem hohen Anteil an organischen Lebensmitteln, präsentiert in recycelbaren und innovativen Verpackungen erfüllt Henry die Ansprüche unserer Kunden.

The young, dynamic brand Henry is an extension within the brandportfolio of the company. The brand offers a broad choice of take-away-products from salads, fruits, sandwiches up to finest pastries. With a high portion on organic food, presented in recycleable and innovative packing, Henry meets the demands of our customers.



DO & CO CASINO BADEN



DINNER & ENTERTAINMENT

Im Casino Baden haben Sie schon gewonnen. Wenn nicht beim Glückspiel im Casino dann sicher bei DO & CO mit Dinner und Casino. Ob auf der schönsten Terrasse der Stadt oder im Palais – dieser Abend wird sicher unvergesslich bleiben. Das Casino Baden ist nicht nur eine traumhafte Kulisse für einen romantischen Abend, die Bar und Lounge im Sommer sind ein idealer Platz nach einem langen Arbeitstag zu entspannen. Das Haus bietet aber auch eine Vielzahl von Veranstaltungsmöglichkeiten, die von Firmen und Gruppen gerne genutzt werden.

You have already won at the Casino in Baden. If not in the casino itself, then certainly when booking at the DO & CO restaurant. At the most beautiful terrace of the city or inside the impressive palace – your evening will be a memorable event. But the Casino Baden is not only a fascinating backdrop for a nice evening; bar and lounge in the summer invite you to relax after a busy day. Moreover, this location offers many possibilities for group events or company functions.

CASINOS AUSTRIA





*Zuckerbäckerkunst seit 1786
Confectionary Art since 1786*



K.u.K. Hofzuckerbäcker Demel

Die Meister ihres Handwerks zeigen in der K.u.K. Hofzuckerbäckerei Demel weltweit einzigartige Kunstwerke aus Zucker und fertigen exquisite Schokolade und edelstes Konfekt in feinsten Handarbeit. So wird auch jedes Bonbon einzeln eingewickelt und behutsam verpackt.

At the K.u.K Hofzuckerbäckerei Demel, masters of their craft show world wide unique artworks made from sugar and with great handcraft fabricate exquisite chocolate and kingly confectionery. Thus, each sweet is individually wrapped and cautiously packed.



Demel / Vienna

Der Name Demel steht für Zuckerbäckerkunst in höchster Vollendung und ist somit eine perfekte Ergänzung des Markenportfolios von DO & CO. Handarbeit bis ins kleinste Detail gilt nach wie vor als herausragendes Qualitätsmerkmal. Über Jahrhunderte überlieferte Rezepturen sind heute wie vor 250 Jahren die Grundlage für die Wiener Backtradition im Demel.

"K.u.K Hofzuckerbäcker Ch. Demel's Söhne Wien" stands for the finest patisserie and confectionary art and compliments the brand portfolio of DO & CO. Handcraft confectionary down to the finest detail is still one of the outstanding attribute. Over centuries passed on recipes are the base for 'Viennese confectionary tradition at the Demel today as well as 250 years ago.



Demel / Salzburg

Als erster Standort außerhalb Wiens verwohnt Demel Salzburg seit drei Jahren nicht nur die Salzburger sondern auch die Festspielgäste aus aller Welt mit den Köstlichkeiten der K.u.K. Hofzuckerbäckerei. Ob im Schanigarten am Mozartplatz oder auf der herrlichen Dachterrasse mit Blick auf den Salzburger Dom, die große Auswahl an feinen Torten und Kuchen nach Original-Demelrezepten wird auch hier täglich frisch serviert.

As the first outlet outside of Vienna, Demel Salzburg pampers not only the locals but also guest from around world who are attending the Salzburg Festival, with the finest bakeries of the former imperial and royal purveyor to the court. Whether in the garden at the Mozartplatz or on the wonderful terrace viewing towards the Salzburger Dom, a wide selection of daily fresh made cakes and tortes are served.





Demel / New York

Seit Oktober 2008 haben nun auch New Yorker und Gäste aus aller Welt die Möglichkeit, die breite Palette der süßen Künste der Wiener K.u.K Hofzuckerbäckerei sowie die Wiener Kaffeekultur zu entdecken. 25 Sitzplätze und ein kleiner Shop mit einer Auswahl an Patisserie und Schokoladeprodukten zum Mitnehmen, vermitteln Wiener Atmosphäre. Wie auch in Wien werden alle Torten und Kuchen täglich frisch nach Original-Rezepten zubereitet.

Since October 2008, New Yorkers and guests from around the world have the chance to explore the variety of Demel's traditional pastries and the famous Viennese coffee culture. Around 25 seats and a little shopping area with a selection of hand-made patisserie- and chocolate products to take home, reflect the atmosphere of Vienna. Like in Vienna, all cakes and pastries are daily fresh made based on the original recipes.



5th Ave / 58th

Demel New York
Shops at the Plaza
One West 58th Street
New York



LUFTHANSA DO & CO



LUFTHANSA FIRST CLASS LOUNGES

FRANKFURT

Im Februar 2009 wurde die neue First Class Lounge im Terminal B eröffnet. Neben dem hochwertigen Gourmet-Angebot von DO & CO können Vielflieger der Lufthansa hier auch die Annehmlichkeiten eines exklusiven Spa-Bereiches genießen.

Die neue Lounge mit über 100 Sitzplätzen erstreckt sich auf insgesamt 1.220 m² und verfügt über alle Annehmlichkeiten, die den Service der Lufthansa First Class Lounges auszeichnen, wie eine Komfortzone mit Relaxchairs, Tagesruheräume, abgeschlossene, hochtechnisierte Büroeinheiten sowie ein Spa-Bereich. Kulinarischen Hochgenuss verspricht die exzellente Menü- und Getränkeauswahl. Neben dem wechselnden Buffetangebot können Mahlzeiten à la carte bestellt werden. Im Barbereich wird eine umfangreiche Auswahl von Spirituosen und Getränken angeboten.



The new First Class Lounge was opened in Terminal B in February of this year. Besides the high-quality gourmet offerings from DO & CO, frequent fliers with Lufthansa can enjoy all the amenities of the exclusive spa facility within the lounge.

Extending over an area of 1,220 square meters (13,131 square feet), the new lounge has all the amenities that make the service at Lufthansa First Class Lounges so special. A relaxation zone with ultra-comfortable chairs, day resting rooms, separate high-tech office units and a spa. The excellent selection of meals and beverages promise the height of culinary enjoyment. In addition to the ever-changing buffet, guests may also order meals à la carte.



NEW YORK

Ein besonderes Highlight der Division Restaurants, Lounges & Hotel war die Eröffnung der Lufthansa Lounges am Flughafen JFK. DO & CO bietet den Passagieren der Star Alliance Group (Lufthansa, Austrian Airlines, Turkish Airlines und Air China) auf mehreren Ebenen ein umfassendes gastronomisches Angebot, das sich jedoch in den jeweiligen Kategorien klar unterscheidet.

The official opening of the Lufthansa Lounges at JFK Airport was an important day for Restaurants, Lounges & Hotel division. DO & CO provides the passengers of the Star Alliance Group (Lufthansa, Austrian Airlines, Turkish Airlines and Air China) with a full range of culinary offerings on three different levels that clearly differ according to category.



Im 2. Stock steht die **Senator Lounge** mit 133 Sitzplätzen sowie einem groß angelegten Barbereich für Frequent Traveller und Senatoren zur Verfügung.

On the second floor is the **Senator Lounge** with seating for 133 guests and a spacious bar for frequent travelers and senators.



In der **First Class Lounge** mit 23 Sitzplätzen im 3. Stock werden die HONS und First Class Passagiere vor ihrem Abflug kulinarisch verwöhnt. Exklusives Buffet und à la Carte Speisen werden hier in den Nachmittags- und Abendstunden angeboten.

In the **First Class Lounge**, with 23 seats on the third floor, HONs and first class passengers are treated to culinary delicacies prior to takeoff. An exclusive buffet and à la carte meals are offered here in the afternoon and evening hours.



Mit 163 Sitzplätzen bietet die **Business Lounge** im 1. Stock Business Passagieren einen angenehmen Zeitvertreib mit Köstlichkeiten von DO & CO.

With 163 seats the **Business Lounge** on the first floor provides business passengers with a pleasant place to while away the time prior to departure, complete with delicacies from DO & CO.

EMIRATES DO & CO

AUSTRIAN AIRLINES DO & CO



AUSTRIAN AIRLINES LOUNGES

WO DIE ZEIT WIE IM FLUG VERGEHT

Angenehmes und frisches Ambiente und eine Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten von DO & CO.

WHERE TIME FLIES

Comfortable and fresh ambience and a selection of culinary viands of DO & CO.

EMIRATES LOUNGE / NEW YORK

Mehr als Airline Catering...

bieten Emirates und DO & CO in der Lounge am New Yorker JFK Airport. In angenehmer Atmosphäre besteht hier die Möglichkeit für First – und Business Class Passagiere sowie Gold Members die Zeit bis zum Abflug im Business Center zu nützen oder sich in einem eigenen Bereich einfach zu entspannen. DO & CO verwöhnt mit arabischen und orientalischen Spezialitäten sowie Klassikern der internationalen Küche. Nicht genug – die Aussicht auf das Flugfeld und die Flotte war bereits bestehend, seit August 2008 können die Loungegäste nun das Andocken des neuen Airbus 380 in Augenhöhe mit dem Kapitän ganz nahe miterleben.

More than just airline catering...

is what Emirates and DO & CO offer its guests in their new lounge at New York's JFK Airport. In this pleasant atmosphere, first and business class passengers and Gold Members can make productive use of their time prior to departure in the Business Center or simply relax in an exclusive lounge. DO & CO offers its guests Arab and Oriental specialties as well as classic dishes of international cuisine. The view of the runways and fleet was already fascinating before but since August 2008 guests can enjoy a front row seat for watching the new Airbus 380 dock, at eye level with the captain.





**FIRST LOOK AT THE MENU
THEN CHOOSE THE AIRLINE ...**

AIRLINE CATERING

DIE WELTBESTEN RESTAURANTS ÜBER 10.000 METER

Wir verwöhnen unsere Gäste in den DO & CO Gourmet Restaurants über den Wolken. Denn, wenn es angenehm nach frischem Gebäck duftet und Ihnen ein Spiegelei zum Frühstück serviert wird, die Seezunge frisch vom Grill und das Steak auf den Punkt gebraten ist, dann ist es fast schon selbstverständlich, dass auch der erste Spargel der Saison auf der Karte steht. Mit an Board die besten Geschmäcker aus aller Welt - die Vielfalt des Orients, ein Streifzug durch die Länder des Mittelmeeres, fernöstliche Grüße und Köstlichkeiten aus Österreich. Landestypisch zubereitet, authentisch präsentiert. Eines haben alle gemeinsam - einzigartige Qualität von DO & CO. Immer mehr Fluglinien vertrauen auf das weltweit einzige Gourmet Markenprodukt der Airline Industrie, um ihren Kunden ein unvergleichliches Borderlebnis zu bieten.

Willkommen an Bord - wir freuen uns, Sie gemeinsam mit unseren Partnerfluglinien begrüßen zu dürfen.

THE WORLD'S BEST RESTAURANTS AT OVER 30.000 FEET

Guests of DO & CO Gourmet Restaurants in the sky are indulged with many delights. When the aroma of fresh baked morning rolls fill the air and a poached egg is served for breakfast; Dover sole coming fresh from the grill and steaks are done to perfection, then it goes without saying that the first asparagus of the season is on the menu. Always on board are the best tastes of the world: The diversity of the orient, a sampling of Mediterranean cuisine, greetings from the Far East and the finest selection of Austrian food. All dishes are prepared in the country's traditional style and are presented authentically. Airlines are turning in increasing numbers to DO & CO and putting their trust in the world's only gourmet brand product in the airline industry to provide passengers with an incomparable on-board experience.

We look forward to the privilege of welcoming you aboard our partner airlines.

22 Gourmetküchen – weltweit
twenty-two gourmet kitchens – worldwide



GOURMETKÜCHEN GOURMET KITCHENS

Konzentration auf Kernmärkte – eine Grundphilosophie, die wir in der Auswahl unserer Standorte stets verwirklichen. Die DO & CO Gourmetküchen sind strategisch gut positioniert und bieten ein flächendeckendes und globales Netz, welches es erlaubt, an den wichtigsten Airports mit hoher Passagierfrequenz ein einzigartiges Qualitätsprodukt anzubieten.

Concentrating on core markets is part of our basic philosophy of business and we always live up to it in selecting our locations. The DO & CO Gourmet Kitchens are strategically well-placed to serve as a full-coverage global network for providing a unique quality product at the world's premier airports.

Mit **51,368.078 kulinarischen Köstlichkeiten** im Jahr haben wir unsere Gäste in den Gourmet Restaurants über den Wolken verwöhnt.
With **51,368.078** culinary delicacies each year we pampered our guests in our gourmet restaurants in the sky.

Auf **107.883 m² Fläche** sorgen wir in unseren Gourmet-Küchen dafür, dass nur allerhöchste Qualität und frischeste Produkte an Bord unserer Partnerfluglinien geliefert werden.

In facilities covering some **107,833 square meters** (1,160,704 square feet), our Gourmet Kitchens guarantee that only the finest quality and the freshest products are served on board our partner airlines.

1.061 Köche, Patissiers und Küchenhelfer fertigen in Handarbeit kalte und warme DO & CO Spezialitäten und senden süße Grüße aus der Mehlspeisküche.

A total of 1,061 chefs, pastry cooks and kitchen helpers prepare handmade cold and hot DO&CO specialty dishes.

CLIENTS AROUND THE WORLD:

AUSTRIAN AIRLINES TURKISH AIRLINES EMIRATES ETIHAD BRITISH AIRWAYS CHINA AIR
CATHAY PACIFIC FLYNIKI KOREAN AIR CYPRUS AIRWAYS LAUDA AIR LUFTHANSA AIR ITALY
AIRFRANCE ROYAL JORDANIAN ROYAL AIR MAROC QATAR AIRWAY SEVA AIR SOUTH AFRICAN AIRLINES
AUSTRIAN AIRLINES TURKISH AIRLINES EMIRATES ETIHAD BRITISH AIRWAYS CHINA AIR
CATHAY PACIFIC FLYNIKI KOREAN AIR CYPRUS AIRWAYS LAUDA AIR LUFTHANSA AIR ITALY
AIRFRANCE ROYAL JORDANIAN ROYAL AIR MAROC QATAR AIRWAY SEVA AIR SOUTH AFRICAN AIRLINES

**INNOVATION
BEST QUALITY**

**43 CHEFS ON BOARD
WORLDWIDE**

**BEST TASTES OF THE WORLD
AUTHENTIC
CUISINES**

MORE THAN 60 AIRLINES

**WORLDWIDE
BEST BUSINESS CLASS**

BEST ECONOMY CLASS

**5 STAR CATERING
FIRST CLASS**

**UNSERE VISION
OUR VISION**

ZUFRIEDENE KUNDEN
LANGFRISTIGE PARTNERSCHAFTEN
UND GLOBALE KOOPERATIONEN

SATISFIED CUSTOMERS
LONGTERM PARTNERSHIPS
AND GLOBAL COOPERATIONS

ON BOARD KONZEPTE NACH MASS CUSTOM MADE ON BOARD CONCEPTS

Menüplanung und Konzeption, Bordmenüs und Getränke, die Erstellung der Cabin Crew Procedures und das Cabin Crew Training, selbst Lounge Konzeptionen und finanzielle Überwachung – der Philosophie jeder einzelnen Fluglinie entsprechend werden Konzepte und Produkte individuell gestaltet und laufend weiterentwickelt. DO & CO liefert von First Class Gourmet Menüs in Restaurantqualität bis zu Qualitäts-Economy Class Lösungen, von Buy on Board Konzepten bis hin zu First Class Lounge Hospitality eine breit gefächerte Produktpalette für jede Markt- und Preisanforderung.

Menu planning and design, board menus and beverages, providing a set of cabin crew procedures and cabin crew training, even lounge hospitality and budget control. Concepts and products are individually designed to match the philosophy of each individual carrier and then further refined on an ongoing basis. DO & CO delivers everything from first class gourmet meals at restaurant standards to economy class solutions, from buy on board concepts to First Class Lounge Hospitality, a broad and diverse product portfolio to meet every market and price situation.

Das Unternehmen agiert derzeit in drei unterschiedlichen Partnerschaftsmodellen
The company operates in three different partner models

- HOME CARRIER SPECIALIST
- BRANDED PREMIUM SUPPLIER
- PARTNER FOR INNOVATIVE INFLIGHT SOLUTION

HOME CARRIER SPECIALIST AUSTRIAN AIRLINES & DO & CO



Austrian  
Partners in Excellence

GUTER GESCHMACK IST GRENZENLOS

Gemeinsam mit Austrian Airlines trägt DO & CO höchste Qualität, perfekten Onboard-Service und österreichische Gastfreundschaft rund um die Welt. Mit einer Speisenauswahl, die sich nach den frischesten Waren am Markt richtet, präsentiert man Spezialitäten des Herkunftslandes und einen kulinarischen Vorgesmack auf das Reiseziel. Zum süßen Schluss – feinste Desserts.

BEST TASTES AROUND THE GLOBE

In common with Austrian Airlines, DO & CO delivers highest quality, perfect on-board-service and Austrian hospitality around the globe. A menu selection using the freshest goods in the market, DO & CO features specialty dishes of the country of departure and a culinary taste of the flight's destination. The sweet finale -home made desserts.



GANZHEITLICHE KONZEPTE

In den letzten Jahren konnte sich DO & CO erfolgreich als Heimpartner von Fluglinien an Hochfrequenz-Flughäfen etablieren. In Zusammenarbeit mit den Airline Kunden werden ganzheitliche Service-Konzepte entwickelt und gemeinsam weltweit umgesetzt. Das Portfolio der Dienstleistungen in diesem Bereich umfasst neben übergreifenden Onboard-Konzeptionen und Menüplanungen auch die Implementierung und die begleitende Budgetkontrolle sowie Qualitätsmanagement und Marktforschung. Ergänzend zum Heimmarkt können Fluglinien auf DO & CO als verlässlichen Partner an anderen Flughäfen in ihrem Netzwerk vertrauen.

INTEGRATED CONCEPTS

In the past years DO & CO has established itself successfully as local partner of airlines on the most vital airports. In collaboration with the airline customers, integrated service concepts are developed and implemented. The portfolio of services covers besides comprehensive on-board concepts and product planning also the implementation and accompanying budget control as well as quality management and market research. In addition to the home markets airlines can trust in DO & CO as a reliable partner on other airports within their network.



Für die Economy Class auf Kurzstreckenflügen entwarf DO & CO ein innovatives Speisen- und Getränkekonzept in einem modernen und attraktiven Verpackungsdesign.

For the economy class on Austrian Airlines short haul flights DO & CO created an innovative food & beverage concept combined with a modern and attractive packaging design.

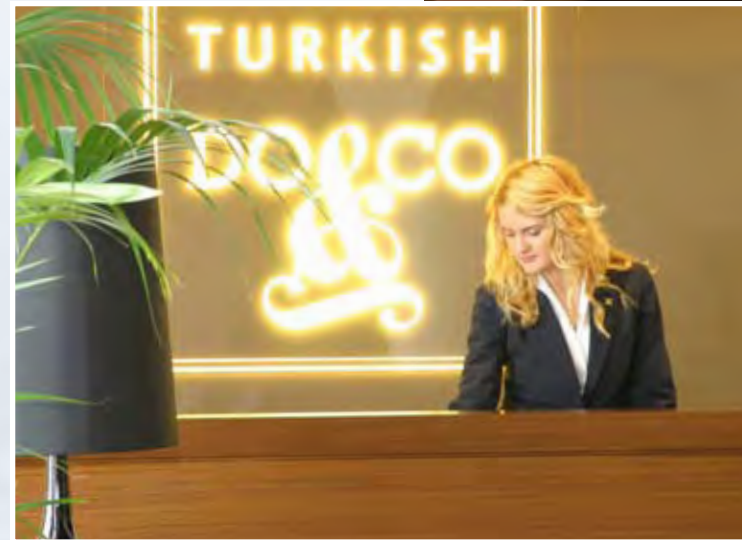
HOME CARRIER SPECIALIST

TURKISH AIRLINES DO & CO

*Partners in Excellence*

Turkish DO & CO hat seine Dienstleistungen mit Turkish Airlines erweitert und positioniert sich immer mehr als Gesamtanbieter im Airline Catering. Auch die Kundenzufriedenheit der Turkish Airlines Passagiere konnte auf Kurz-, Mittel- und Langstreckenflügen weiter gesteigert werden. Der Zufriedenheitsgrad wurde auf 94% erhöht.

Turkish DO & CO has expanded the service competences with Turkish Airlines and has strengthened the position as full-service partner in the airline catering industry. The customers satisfaction of Turkish Airline passengers on short- and longhaul flights has been improved again to 94%.



TÄGLICH BIS ZU 70.000 GOURMET MENÜS
UP TO 70,000 FRESH GOURMET MENUS DAILY



Als Home Carrier für Turkish Airlines verwöhnt DO & CO die Gäste an Bord sämtlicher Abflüge aus der Türkei.

As the Home Carrier for Turkish Airlines DO & CO cares for all guests on all departures from Turkey.

**TURKISH DO & CO HEADQUARTERS
ISTANBUL**

HOME CARRIER SPECIALIST

TURKISH AIRLINES



GOURMET ENTERTAINMENT BY



Seit 2009 bietet Turkish Airlines Passagieren auf den Strecken zwischen Istanbul und Singapur, Hongkong, Tokio, London und New York eine First Class mit 8 Sitzplätzen und einem perfekten Service. Die neu gegründete First Class wurde bereits von Skytrax unter die Besten ihrer Klasse gereiht und mit 5 Sternen ausgezeichnet.

At the beginning of 2009 Turkish Airlines started to offer on the routes from Istanbul to Singapore, Hongkong, Tokyo, London and New York a First Class with 8 seats and a perfect onboard service. The newly implemented First class was ranked as one of the best in its class receiving 5 stars from Skytrax.



ISTANBUL
SINGAPURHONGKONG
TOKIOLONDONNEWYORK



HOME CARRIER SPECIALIST

BRITISH AIRWAYS & DO & CO

BRITISH AIRWAYS
CLUB EUROPE



BA 312
LONDON → PARIS
Erdbeertörtchen
Strawberry tart

Die Zusammenarbeit mit British Airways begann 1997 am Standort Wien. Seit 2003 genießen British Airways Business Class Passagiere auf Kurz- und Mittelstrecke auch ex London Heathrow das Catering von DO & CO. Für 230 Flüge täglich werden 6.000 bis 8.000 Gourmet Menüs am DO & CO Standort London frisch zubereitet.

DO & CO's partnership with British Airways began in 1997 in Vienna. Since 2003 British Airways business class passengers enjoy the catering of DO & CO on short and mid-haul flights also ex London Heathrow. For 230 flights daily, 6,000 to 8,000 gourmet menus are freshly prepared at the DO & CO kitchen in London.



BRANDED PREMIUM SUPPLIER



ETIHAD

GLASIERTE ENTENBRUST
Reduktion von Johannisbeeren
Crémige Polenta

GLAZED DUCK BREAST
reduction of redcurrant
creamy polenta



EY 100
NEW YORK → ABU DHABI



CATHAY PACIFIC

THUNFISCH TATAKI
Shiso Pesto / Räucherlachs-Tartar

TUNA TATAKI
shiso pesto / smoked salmon tartar



CX 831
NEW YORK → HONG KONG

DER PREMIUM KUNDENBEREICH STEHT FÜR ALLERHÖCHSTE PRODUKTANSPRÜCHE. Mit maßgeschneiderten Lösungen und Komplettkonzeptionen im Premium Segment sollen spürbarer Mehrwert und sichtbare Produktunterschiede für das absolut qualitätsorientierte Kundensegment erzielt werden. Auf dieser Grundlage bietet DO & CO First- und Business Class-Lösungen an, die den Bogen von kulinarischen Qualitäts-Produkten, höchsten Standards im Servicebereich bis hin zu optischem Auftritt und Geschirrauswahl spannen.

THE PREMIUM CUSTOMER SEGMENT STANDS FOR HIGHEST PRODUCT DEMAND. With customized solutions and complete concepts in the premium segment, perceptible and visible product difference should be achieved for the absolute quality oriented customer segment. DO & CO offers First- and Business Class solutions, ranging from culinary premium products, highest service standards to perfect appearance and selection of china ware.

QATAR AIRWAYS

ARABISCHE MEZZE

Babaganoush / Hummus
Tabouleh / Gefülltes Weinblatt

ARAB MEZZE

babaganoush / hummus
tabouleh / stuffed grape leaf



QATAR AIRWAYS القطرية

QR 98
VIENNA → DOHA

EMIRATES

RINDSFILET

Pesto-Bohnen / Avocadosalat

FILET OF BEEF

pesto beans / avocado salad



EK 128
VIENNA → DUBAI

PARTNER FOR INNOVATIVE INFLIGHT SOLUTIONS

- INNOVATION
- HÖCHSTE QUALITÄT / PREMIUM QUALITY
- MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN / CUSTOMIZED SOLUTIONS

Das Restaurant Know-How, das in den Himmel verlegt wurde und der Einfluss des International Event Catering haben dem klassischen Airline Produkt im Laufe der Jahre jenen unvergleichlichen Charakter verliehen, der es so einzigartig macht. Mit innovativen Servicekonzepten, einem bedingungslosen Anspruch an Qualität und einem Bordprodukt, das keine Wünsche offen lässt, sind wir mit unseren Partnerfluglinien seit vielen Jahren Benchmark der Airline-Industrie.

The Restaurant know-how which has been transferred up to the sky and the influence of the International Event Catering have attached an incomparable character to the classical airline product, which makes it unique in the market. With innovative service concepts, unconditional quality demand and a board product, which leaves nothing to be desired, we and our partner airlines have set the benchmark for the airline industry over many years.



BUY-ON-BOARD CONCEPTS

Der Tageszeit entsprechend können Passagiere aus einem genussvollen Frühstück, frischen Salaten, kalten und warmen Delikatessen und hausgemachten Desserts wählen.

According to the time of the day, passengers can choose from delicious breakfasts, fresh salads, cold and warm dishes and home made desserts.





INTERNATIONAL EVENT CATERING

- SPORT EVENTS
- CORPORATE EVENTS
- PRIVATE EVENTS

WE LOVE TO ENTERTAIN YOU!

Es gibt keinen Tag, an dem wir nicht an Feste denken – und daran, dass sich unsere Gäste wohl fühlen. Für Familienfeiern und Sportgroßereignisse für über 200.000 Gäste entwickeln Event- und Kreativteams in Kleinarbeit individuelle Konzepte und Themen. Sie entwerfen, planen und kreieren aus einer Idee ein Veranstaltungserlebnis mit viel Liebe zum Detail – mit landestypischen Speisen und dem passenden Getränkeangebot. Mit Erfahrung und umfassendem Know-How sorgen die DO & CO Mitarbeiter aber nicht nur für den kulinarischen Genuss, sondern lassen in der richtigen Umgebung und dem passenden Ambiente verschiedenste Anlässe noch ein wenig mehr erstrahlen. Themenbezogene Dekorationen, speziell abgestimmte Unterhaltung und viele kleine Details mehr, die auch noch später an die Veranstaltung erinnern, die den feinen Unterschied der Marke DO & CO ausmachen.

No day passes without us thinking about festivities and the well-being of our guests. Event and creative-teams devise, with great attention to detail, a self-contained and unique concept whether for a small family celebration or for sports event for over 200.000 people. Originating from a single idea, they design, devise, plan and create an event experience with great attention to detail- with the country's characteristic dishes and matching beverages. With comprehensive experience and broad know-how the staff of DO & CO is not only responsible for the culinary experience but allow events to shine even more in the right surrounding and ambience. Ultimately, it is also the theme-based decorations, different forms of entertainment and much more, which remind of events that define the fine difference that is the DO & CO brand. Gourmet Entertainment – a philosophy which shapes all of DO & CO.

WE ARE THE CHAMPIONS



PREMIUM SPORT EVENTS

15 Formel 1 Grands Prix rund um die Welt, die UEFA Champions-league Finali, die Fussball Europameisterschaften 2004 und 2008, die ATP Masters Series in Madrid, Chio Aachen, Beach Volleyball Grand Slam in Klagenfurt und zahlreiche Wintersportevents – mit den Top-Sportveranstaltungen weltweit geht das Team von DO & CO in den Königsklassen der Sport Events an den Start. Eine eigene Sports Division betreut VIP und Public Hospitality-Bereiche. Auch bei Sponsorbetreuung baut DO & CO auf eine international erfahrene und bewährte Crew. Weltweite Qualität auf höchstem Niveau ist das Geheimnis des Erfolges. Unsere langjährigen Partnerschaften in diesem Segment bestätigen das.

15 Formula 1 events around the globe, the UEFA Champions League finals of the past years and European Football Championship 2004, the ATP Masters Series in Madrid, Chio Aachen, Beach Volleyball Grand Slam in Klagenfurt and several wintersport events - with the top sports events of the world the DO & CO team sets off in the champions league of sport events. A specialised Sports Division attends VIP and public hospitality areas, equally DO & CO uses an internationally tested and experienced crew in the handling of sponsors. Global quality at highest standards is the only recipe for success- proven by our long-term partnerships in this segment.



UEFA EURO 2008™

HOSPITALITY BY DO & CO

Ankick Fussballeuropameisterschaft 2008: 16 Teams kämpften um den Pokal der Besten. Und auch das Team von DO & CO trat an, um Höchstleistungen zu erbringen. Während 31 Spielen, in 8 Stadien, in Österreich und der Schweiz, setzten über 4.000 Mitarbeiter alles daran, VIP Gästen, Sponsoren und Medien mit einem unterhaltsamen und kulinarischen Programm ein Fussball-Fest der besonderen Art zu bereiten. Das Erfolgsgeheimnis dieser EM war letztendlich das gleiche wie am Spielfeld: **Teamwork in absoluter Perfektion.**

Kick-off for the European Football Championships: 16 teams vied for the trophy of champions. And the team from DO & CO also lined-up to deliver top-performances. 4.000 employees did their utmost to stage an extraordinary football celebration with a stunning entertainment and culinary program for VIP guests, sponsors and media at 31 matches in 8 stadiums in Switzerland and Austria. The secret to success at the EURO 2008 was ultimately the same as on the playing field: **Perfect teamwork**



UEFA EURO 2008™

DRITTGRÖSSTER SPORTEVENT WELTWEIT

UEFA EURO 2008™

THIRD BIGGEST SPORT EVENT WORLDWIDE



120 TONNEN / TONS FRISCHE FRÜCHTE UND GEMÜSE / FRESH FRUITS AND VEGETABLES
 MEAT AND FISH 17.000 EIER / EGGS 104.000 LITER / LITRES ALKOHLFREIE
 BOTTLES BIER / BEER 450.000 TEILE / PIECES BESTECK / CUTLERY
 TENT AREA 250 KM VERLEGTE KABEL / CABLING 29.500 STÜHLE / CHAIRS

VEGETABLES 66 TONNEN / TONS FEINSTES FLEISCH UND FISCH / FINEST
 GETRÄNKE UND WASSER / BEVERAGES AND WATER 240.000 FLASCHEN
 8,2 KM BUFFETS UND BARS / BUFFETS AND BARS 65.000 KM² ZELTFLÄCHE
 715 LKWS / TRUCKS MEHR ALS / MORE THAN 5.200 MITARBEITER / STAFF

expect emotions



EURO2008



HOSPITALITY BY DO & CO



VIENNASALZBURGINNSBRUCK
KLAGENFURTBASELBERN
GENEVE ZURICH



RED BULL SALZBURG & DO & CO



Zwei Unternehmen, die dasselbe Ziel verfolgen. Ein einzigartiges Erlebnis für den fußballbegeisterten Gast, sowohl sportlich als auch kulinarisch. Ob Meisterschaftsspiel oder internationales Qualifikationsspiel, seit 2007 betreut DO & CO den gesamten VIP Bereich im Red Bull Station.

Two companies following the same target - to offer an athletic as well as a culinary inimitable experience to the football enthusiastic guest. No matter if league match or international qualification game, DO & CO takes care of the VIP area at the Red Bull Station in Salzburg since 2007.



DO & CO FORMULA ONE



Gentlemen, start your engines ...

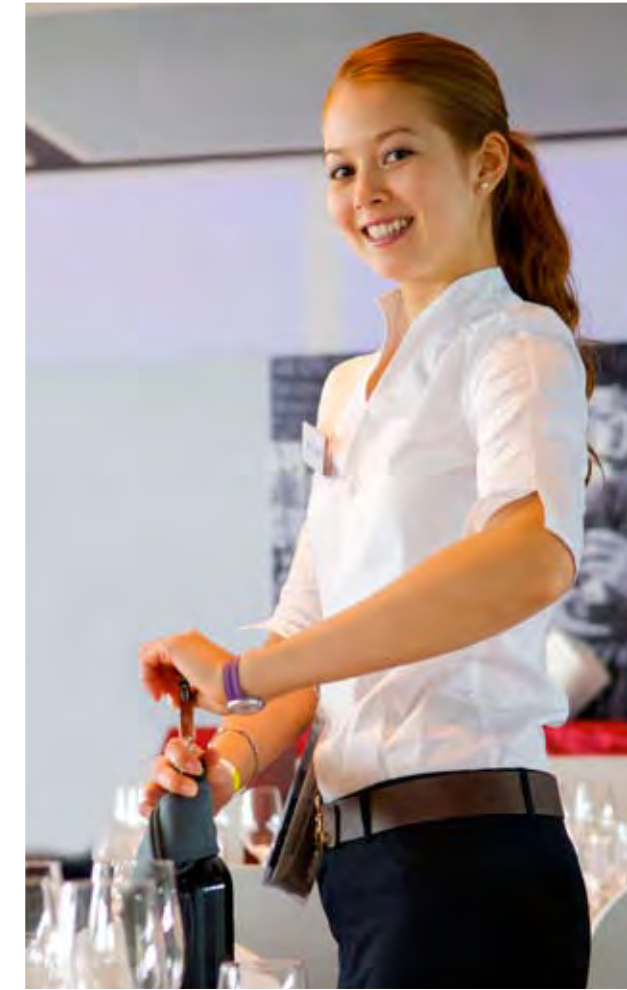
PADDOCK CLUB™

POLE POSITION FÜR DEN GUTEN GESCHMACK
POLE POSITION FOR GREAT TASTE



Ob im Häusermeer von Monaco, der Wüste in Bahrain oder der allerersten Rennstrecke in Silverstone – wenn die weltbesten Rennteams an den Start gehen, dann erbringt auch das Team von DO & CO kulinarische Höchstleistungen. Bei 15 Grands Prix rund um die Welt verwöhnen wir die Gäste des Formula One Paddock Club™ mit feinsten Speisen und erlesenen Getränken und lassen Rennwochenende für Rennwochenende kleine Gourmet Restaurants für Teams und Fans entstehen – mit höchster Präzision und gleich hohem Standard des Produktes weltweit. Wir sind sehr stolz darauf, seit 1992 als Event Caterer für diese Sportart der absoluten Perfektion ausgewählt zu sein.

Whether in Monaco's urban jungle, the Bahrain desert or the the very first circuit in Silverstone - when the world's best teams set off, the team of DO & CO similarly achieves culinary top-performances. At 15 Grand Prix around the globe we entertain the guests of the Formula One Paddock Club™ with finest dishes and selected beverages and devise, race after race, small gourmet restaurants for teams and guests- with highest precision and consistently high quality around the world. We are proud to have been selected as event caterer for this sport of perfection since 1992.



SEPANG **BAHRAIN** BARCELONA MONTE-CARLO SEPANG **BAHRAIN** **BARCELONA** MONTE-CARLO
MONTREAL KUALALUMPUR SILVERSTONE **MONTREAL** KUALALUMPUR SILVERSTONE
MAGNY-COURS **SHANGHAI** NÜRBURGRING SPAIN MAGNY-COURS **SHANGHAI** NÜRBURGRING SPAIN
BUDAPEST VALENCIA ISTANBUL MONZA **FUJI** **BUDAPEST** VALENCIA **ISTANBUL** MONZA **FUJI**



TENNIS

MUTUA MADRILEÑA MADRID OPEN 2008

Die Besten der Besten und unser Team mit dabei – wenn sich die größten Tennisspieler aller Länder dem sportlichen Wettstreit stellen, dann lädt auch DO & CO die Küchen der Welt zum freundschaftlichen Vergleich ein. Köstlichkeiten von den Straßen Asiens, kulinarische Schätze aus den Hallen von Paris, handgemachte Pasta und fangfrischer Fisch von den Märkten Italiens, Highlights aus dem Big Apple – kaum ein anderer Ort präsentiert so viel an kulinarischer Vielfalt und Authentizität in Zubereitung und Präsentation. Mehr als 25.000 VIP Gäste betreut das DO & CO Team während des Turniers, das mittlerweile Grand-Slam Größe erreicht hat.

The best of the best, and our team in their midst. When the greatest tennis aces from around the globe square off on the courts, DO & CO invites the cuisines of the world to engage in a bit of friendly competition, too. With delicacies from the streets of Asia, culinary treasures from the halls of Paris, handmade pasta and freshly caught fish from the markets of Italy plus highlights from the Big Apple, there is scarcely another venue anywhere that features such a wealth of culinary diversity and authenticity in preparation and presentation. The DO & CO team serves more than 25,000 VIP guests during this tournament, which has since grown to Grand Slam proportions.



ATP MADRID 2008

SEIT 2002 AUF EINER KULINARISCHEN REISE RUND UM DIE WELT

BEST CUISINES OF THE WORLD

A CULINARY JOURNEY WITH BEST TASTES OF THE WORLD



REITEN

EQUESTRIAN




CHIO AACHEN

MIT DEN BESTEN DER WELT ON TOUR

Jahr für Jahr liegt während einiger Tage für die Weltelite der Reiter und Pferdefreunde wahrhaft das Glück der Erde auf dem Rücken der Pferde. Beim CHIO wird den Fans Pferdesport auf allerhöchstem Niveau geboten, und auf genauso höchste Qualität setzt auch das Organisationsteam, wenn es seit mittlerweile 12 Jahren DO & CO zu seinen Veranstaltungen ruft. Mit einer Reise durch die Pferdenationen der Welt versuchen wir auf unsere Weise, Public- und VIP-Gäste in den Soers zu erobern. Beim „Nationentreff“ präsentieren wir die teilnehmenden Länder kulinarisch von ihrer feinsten Seite und so manches Geheimnis der weltbesten Reiter wurde beim Naschen auf der Sonnenterrasse des Kaffeehauses Demel ergründet. Es war uns eine besondere Ehre, im letzten Sommer mehr als 25.000 Gäste bei dieser einzigartigen Reitsportveranstaltung betreuen zu dürfen.

ON TOUR WITH THE BEST IN THE WORLD

For a couple of days each year, being on the back of a horse is heaven on earth for the international equestrian elite and their fans. At CHIO, fans are treated to the best in equestrian sports, and the event organizers have been applying that same high quality standard the past twelve years by having DO & CO handle the catering for them. DO & CO stages a journey through the equestrian nations of the world to win the hearts of VIP und public guests at this top international equestrian event in the Soers district of Aachen. At the "Meeting of Nations", we put the best culinary assets of the participating countries on display. Many a secret of the world's best riders has been revealed while sipping coffee and enjoying pastry on the sunny terrace of the Demel coffeehouse. It was a special honor and privilege for us to host more than 25,000 guests at this unique equestrian events last summer.





WINTERSPORTS

Ob in der Kulisse des Kitzbühler Hahnenkamms beim Saisonhöhepunkt des Ski-Weltcups, am Berg Isel in Innsbruck bei der 4 Schanzen Tournee oder beim Nachtslalom in Schladming, das Team von DO & CO begleitet seit Jahren die erfolgreichsten Athleten des Wintersports und lässt mit Gourmet Entertainment in größter Perfektion jeden Zielbereich zur Bühne werden.

For many years the DO & CO team has been accompanying the world's greatest winter athletes to major venues such as the Hahnenkamm in Kitzbühel, the highlight of the World Cup Skiing season, on Berg Isel in Innsbruck for the Four Hills Tournament or Schladming for the Night Slalom Race. With our team's greatest perfection of Gourmet Entertainment, any finish line becomes a stage.

SKIING

WINTER-HIGHLIGHTS IN DEN ALPEN

Ein Abfahrtsrennen, das nur die Allerbesten bewältigen, ein Zelt im Schnee, in dem man sich zu den glamourösesten Events des Winters trifft und tausende Fans aus aller Welt – Unbestritten, Kitzbühel ist der sportliche und gesellschaftliche Höhepunkt des Ski-Jahres. DO & CO betreut die VIP Gäste des Hahnenkamm-Rennens und lässt mit Gourmet Entertainment in größter Perfektion das Zelt im Zielbereich der Streif auch kulinarisch zur Bühne werden. Mit ausgesuchten Möbel, einer Inszenierung, die alle Stücke spielt, und vielen kleinen Elementen, die auch leidenschaftliche Eventbesucher überraschen, zeigt sich das DO & CO Team auch bei den Wintersportveranstaltungen in absoluter Höchstform.

WINTER-HIGHLIGHTS IN THE ALPS

A downhill race, which only top skiers can handle, a tent in the snow as the venue for the most glamorous party of the winter and thousands of fans from around the world. Kitzbühel, the undisputed climax of the ski season, athletically and socially. For several years DO & CO has been serving VIP guests at the Hahnenkamm Race. Not only does the tent close to the finish line of the "Streif" provide perfect gourmet entertainment but it additionally becomes the stage for culinary performance. Carefully chosen furniture, an impressive orchestration an a myriad of tiny elements to surprise even the most avid of VIP event visitors, reflects the top form of the DO & CO team also at winter sport events.





BEACH VOLLEYBALL

GRAND SLAM / KLAGENFURT

Nicht auf Ibiza oder in Saint Tropez: das Highlight des Sommers – das Treffen der erfolgreichsten Beachvolleyballer aus aller Welt – findet am Ufer des Kärntner Wörthersees statt. Ein Großevent der Spitzenklasse, wo Fans und Gäste die Stimmung des faszinierenden Sports hautnah miterleben können. Und wenn der Tag auf dem Center Court besonders heiß war, dann sorgt DO & CO dafür, dass Spieler und Fans das Chill Out danach richtig genießen können.

MACHEN SIE SICH BEREIT – DER NÄCHSTE SOMMER KOMMT BESTIMMT.

Neither in Ibiza nor in St. Tropez: the summer highlight – the meeting of the world's greatest beach volleyball players – takes place on the shore of Carinthia's Wörthersee. A grand top-class event, where fans and guests can join all the excitement of this fascinating sport. After especially hot days DO & CO guarantees players and fans will really enjoy the chill out events.

PREPARE YOURSELF - THE FOLLOWING SUMMER WILL COME SOON.



BEACH VOLLEYBALL

PREMIUM HOSPITALITY

BEACH FLAIR



GRAND SLAM



CORPORATE EVENTS

Wenn sich Unternehmen präsentieren oder neue Produkte vorstellen, Weltkonzerne sich treffen oder man Preise verleiht, sich Firmen in Szene setzen oder Galaabende feiern, unsere Kunden können sich auf uns verlassen, ganz gleich wann und wo auf der Welt. Das international erfahrene Team von DO & CO erarbeitet für jede Veranstaltung entsprechend der Philosophie von

Unternehmen und Produkt ein individuelles Konzept und setzt es um, mit dem Sinn fürs Wesentliche und viel Gefühl für jedes Detail. Produktentwicklung, Produktion und Umsetzung, Sponsorbetreuung und Veranstaltungsmarketing, aber auch finanzielle Sicherheit: DO & CO baut für seine Firmenkunden auf ein international bewährtes Team.

When companies present themselves or introduce new products, when global corporations meet or prizes are awarded, when companies stage events or celebrate galas, our corporate clients can be sure to trust in us – no matter when or where in the world. Experienced in dealing with international customers, the event team of DO & CO proposes a specific concept for

every event, according to the philosophy of company and product and implements it with a great sense of the essential and much attention to the detail. Product development, production and implementation, sponsor supervision and event marketing, as well as financial security: DO & CO builds on an internationally proven team for its company clients.



FIRMENPRÄSENTATIONEN

COMPANY PRESENTATIONS

Manchmal muss es ein Festspielhaus sein, das einer Veranstaltung den passenden Rahmen gibt, bei der auch wir alles daran setzen, unsere Gäste mit meisterhaften Kompositionen auf musikalische Genüsse einzustimmen. So ist kein Ort zu ausgefallen und keine Idee zu unrealistisch, keine Anreise zu weit und keine Herausforderung zu groß, um den richtigen Platz für Veranstaltungsfantasien und Event-Passionen zu finden.

Sometimes, it has to be a festival hall, which offers the right event framework where we try our best to provide virtuoso compositions preparing for musical pleasures. Thus, no location is too unusual and no idea too unrealistic, no journey too far and no challenge too difficult, to find the right place for event fantasies and passions.





PRODUKTPRÄSENTATIONEN

PRODUCT PRESENTATIONS

Manchmal sind wir die Ersten, die so wirklich Gas geben. Denn wenn die Weltneuheiten am Automarkt präsentiert werden, setzen auch wir alle Hebel in Bewegung, damit Ihre Veranstaltung einen bleibenden Eindruck hinterlässt. Eine hausinterne DO & CO Event Agentur und unsere Kreativteams entwickeln aus einer Idee in viel Kleinarbeit ein Fest, über das man spricht. Damit Sie mit Ihren Produkten auf der Überholspur bleiben.

Sometimes, we are the first to speed. When car market novelties are presented, we get into gear to make sure their events leave a lasting impression. Our specialised DO & CO event-agency and our creative teams develop a small idea into a talked about celebration. This allows your products to stay on top of the game.



VIENNA



PRIVATE EVENTS

Es gibt viele Gründe, Gäste einzuladen – Momente, die unvergesslich bleiben sollen. In denen man Familienfeste feiert oder die unglaublichste Party seines Lebens gibt, sich einfach des Sommers erfreut oder Weihnachten noch ein wenig mehr glänzen lässt. Einzigartige Begebenheiten, welche als solche auch gefeiert werden sollen – in einem außergewöhnlichen Rahmen, von DO & CO aufs Schönste verfeinert. So können Sie Ihr Fest beruhigt uns überlassen, damit Sie mit Ihren Gästen so richtig genießen können. Denn Feste soll man schließlich feiern, wie sie fallen ...

There are many reasons to invite guests – moments, which should remain memorable. Moments of family celebrations or the most spectacular party of a life time, of which one relishes summer or allows Christmas to glisten a little more. Unique encounters, which should be celebrated as such in a unique framework and enhanced to the finest by DO & CO. This way you can hand over responsibility to us and enjoy your festivities with your guests. Celebrate events when you have the chance to ...



THEME EVENTS



Schon so manches haben wir von unseren Reisen mitgebracht. Denn manchmal ist die Welt bei unseren Kunden zu Gast. Authentizität ist unser Geheimnis exotischer Feste. Und Gestaltung mit höchstem Engagement. Und Begeisterung. Und viel Sinn für jedes Detail.

We have brought back quite some things from our travels. Sometimes different parts of the world visit our guest's events. Authenticity is the secret of our exotic events. As well as implementation with utmost dedication. And enthusiasm. And lots of attention to detail.



VIENNA'S FAVOURITE EVENT LOCATION



DO & CO PLATINUM

Wenn heute ein Kongress tanzt, die Bühne morgen für ein Galakonzert alle Stücke spielt und übermorgen Braut und Hochzeitsdinner in Weiß erstrahlen, dann kann es nur Wiens modernste Event-Location sein, die sich so wunderbar wandeln lässt. Im UNIQA Tower findet sich ein Veranstaltungsort, der einfach alles ermöglicht. Multifunktionale Räumlichkeiten und modernste Medientechnik erlauben die perfekte Inszenierung jedes Anlasses mit professionellem Event Catering und Unterhaltung von DO & CO. Die besten Voraussetzungen für ein erfolgreiches Top-Event.

Today, a congress begins to dance, tomorrow the stage plays all pieces at a gala concert and the day after a bride shines in white at her wedding dinner, this can only be Vienna's most modern event location. The UNIQA Tower is an event-location, which opens up endless possibilities. A multifunctional space, with up-to-date technology, enables the perfect staging for every occasion- with professional catering and entertainment by DO & CO. The best premise for a successful top-event.



EINE LOCATION - WUNDERBAR - WANDELBAR - WANDELBAR

MUSIC & TASTES

EUROPAS GRÖSSTES
FILM & GOURMET

EUROPE'S LEADING
FILM & GOURMET

Festival

- Seit 1992
- 65 – 75 Opern-, Konzert- und Balletvorführungen
- Bis zu 15.000 Besucher täglich
- 670.000 Besucher während der gesamten Festivals
- 22 Gastronomen

- Since 1992
- 65-75 Opera, concert and ballet performances
- Up to 15.000 guests daily
- 670.000 visitors in total
- 22 food stands



Wenn auf der Bühne vor dem Wiener Rathaus Konzertklassiker und Meisterwerke der Moderne täglich bis zu 15.000 Menschen aus aller Welt für sich gewinnen, dann erobern mehr als 20 verschiedene Küchen der Erde den schönsten Platz des Sommers. Ihr Dirigent? DO & CO. Seit mehr als 15 Jahren trägt DO & CO als Generalunternehmer der Stadt Wien die Verantwortung für die gesamte kulinarische Organisation des Open Air Festivals und zeigt, dass es neben der Koordination der Gastronomie-Partner auch für Ambiente und Back Office Logistik meisterhafter Hände bedarf.

Masterful compositions enchant the crowds every year on the square in front of Vienna's City Hall. They draw up to 15.000 guests a day, all eager to enjoy. When classical performances or modern masterpieces from around the globe are being shown on the screen, more than 20 cuisines from around the world take Vienna's most beautiful square by storm. Who is the conductor? DO & CO of course. For more than 15 years DO & CO has acted as general contractor for the city of Vienna and handled the entire culinary organization of this internationally unique open air festival. Besides coordinating and supporting the catering partners, DO & CO also shows a masterful hand at handling space design and back office logistics.



LEBENSMITTELSICHERHEIT & HYGIENE

FOOD SAFETY & HYGIENE

Die Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit ist Grundlage allen Qualitätsstrebens bei DO & CO. Mit divisionsübergreifenden und weltweit gültigen Lebensmittel-Sicherheitsstandards reagiert das Unternehmen nicht nur auf die Änderungen des Lebensmittelrechts, sondern wird auch den höchsten Produkt- und Kundenanforderungen gerecht.

DO & CO vertraut auf ein eigenes, erfahrenes Expertenteam, das auf eine Wissensgrundlage aus den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften, Biologie und Chemie zurückgreift. Der Entwicklung der einzelnen Standards – entsprechend der Qualitätssicherungssysteme des DO & CO Konzerns und den neu hinzugeetretenen Unternehmen Turkish DO & CO und Sky Gourmet – gingen detaillierte Risikoanalysen sämtlicher die Produkte beeinflussenden Prozesse voraus. Durch die neu hinzugekommenen Betriebe in der Türkei und in Österreich verfügt DO & CO nun auch über zwei moderne mikrobiologische Labors.

Neben den Grundsätzen des HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) und der GHP (Guten Hygiene Praxis) wurden im Airline Catering vor allem die „World Food Safety Guidelines for the Airline Catering Industry“ der IFSA (International Flight Service Association) und der AEA (Association of European Airlines), Version September 2006, berücksichtigt.

In der Division Restaurants, Lounges & Hotel werden die derzeit vorhandenen Basisanforderungen für Betriebshygiene und Lebensmittelsicherheit vereinheitlicht und ein entsprechendes Schulungs- und Informationsprogramm ausgearbeitet. Im International Event Catering wurde ein umfassendes Food Safety Managementsystem ausgearbeitet, welches tief in die komplexen Organisationsprozesse integriert ist und vor allem die Beziehungen zu allen Partnern, die bei der Durchführung einer Veranstaltung von Bedeutung sind, berücksichtigt.

The guarantee of food safety, builds the foundations for all of DO & CO's quality ambitions. Having valid food safety standards world wide and across all divisions, the business does not only respond to changes in food laws but also satisfies highest product and customers requests.

DO & CO trusts in its own expert team, which draws upon a foundation of knowledge from the areas of food technology, nutritional science, biology and chemistry. The development of the individual standards – according to the quality assurance systems of the DO & CO group and the freshly added businesses Turkish DO & CO as well as Sky Gourmet – were preceded by detailed risk assessment of all processes affecting products. Due to the newly added businesses in Turkey and Austria, DO & CO now disposes over two modern microbiological laboratories.

Along with the principles of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) and the GHP (Good Hygiene Practice), we took the "World Safety Guidelines for the Airline Catering Industry" and the AEA (Association of European Airlines), version 2006, into special consideration.

In the division Restaurants, Lounges & Hotel we are currently standardising the existing basic requirements for business hygiene and food safety, as well as devising a respective training and information programme. A comprehensive Food Safety Management system was devised for International Event Catering department, which is deeply integrated into the complex organisational processes and above all takes into special consideration the relationships to all partners, which are of relevance during the event implementation.

ENERGIE & UMWELT

ENERGY & ENVIRONMENT

In Wahrnehmung seiner Verantwortung als Verbraucher von Rohstoffreserven und Verursacher von Abfällen ist die kontinuierliche Optimierung der Nutzung dieser und die Ergreifung abfallvermeidender Maßnahmen seit Jahren umweltpolitischer Standard des Unternehmens.

Es hat sich gezeigt, dass sich erfolgreiches Wirtschaften sowie verantwortungsvolles und umweltbezogenes Handeln oftmals optimal ergänzen und letztendlich auch als Wettbewerbsvorteile zur Geltung kommen. In Ausweitung des bestehenden Umweltprogramms werden vor allem die Bereiche Verwendung von Rohstoffen aus biologischer Landwirtschaft, Gentechnik, Energieeffizienz, Verwendung erneuerbarer Energien, Abfallvermeidung sowie Klimaschutz und Mobilität evaluiert und hinsichtlich nachhaltiger Maßnahmen hinterfragt.

Administering its responsibility as consumer of resources and producer of waste, the constant optimisation of their utilisation and the seizing of waste-avoiding measures has been the environmental standard of the business for years.

It has been proven that successful economising and environmental actions are often ideally compatible and are highlighted as competitive benefits. As expansion measures of the current environmental system, we are currently evaluating and respectively questioning sustainable measures in the areas of organic resource utilisation, genetic engineering, energy efficiency, use of renewable energies, avoiding waste production as well as climate protection and mobility.

UMWELT & HYGIENE

UNSER AUFTRAG FÜR DIE ZUKUNFT / OUR RESPONSIBILITY FOR THE FUTURE

Konsequente Einhaltung der allerstrengsten Hygienevorschriften und ein behutsamer Umgang mit der Umwelt.
Consistent adherence to the strictest hygiene regulations and cautious dealing with the environment.



08 09

Konzernlagebericht

Corporate Governance Bericht

Bericht des Aufsichtsrates

Kennzahlen Glossar

Konzernabschluss

Erklärung gem. § 82 Abs. 4 Z 3 BörseG

Bestätigungsvermerk

Verkürzter Einzelabschluss AG



THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY

INHALT

Konzernlagebericht 2008/2009	111
DO & CO in Zahlen	112
Wirtschaftliches Umfeld	114
Risikomanagement	116
Umsatz	120
Ergebnis, Vermögen & Cash Flow	122
Airline Catering	124
International Event Catering	128
Restaurants, Lounges & Hotel	130
Aktie / Investor Relations	132
Informationen gemäß § 243A Unternehmensgesetzbuch (UGB)	134
Ausblick	135
Corporate Governance Bericht	137
Bekanntnis zum Corporate Governance Kodex	137
Der Vorstand	137
Der Aufsichtsrat	138
Vergütungsbericht	140
Bericht des Aufsichtsrates	142
Kennzahlen Glossar	144
Konzernabschluss 2008/2009	145
Bilanz zum 31. März 2009	146
Gewinn und Verlustrechnung	147
Geldflussrechnung	148
Eigenmittelentwicklung	149
Beteiligungsgesellschaften	150
Konzernanhang	151
I. Allgemeine Erläuterungen	151
I.1. Grundlagen	151
1.1. Allgemein	151
1.2. Auswirkungen neuer und geänderter Standards	151
I.2. Konsolidierungsgrundsätze	152
2.1. Konsolidierungskreis	152
2.2. Konsolidierungsmethoden	152
2.3. Währungsumrechnung	153
I.3. Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden	154
II. Erläuterungen zur Bilanz und zur Gewinn- und Verlustrechnung	158
II.1. Bilanz	158
II.2. Erläuterungen zur Gewinn- und Verlustrechnung	166
III. Sonstige Angaben	169
Konzern-Anlagespiegel	178
Erklärung aller gesetzlichen Vertreter gemäß § 82 Abs. 4 Z 3 Börsegesetz	180
Bestätigungsvermerk	181
Verk. Einzelabschluss 2008/2009 der DO & CO Restaurants & Catering AG	183
Impressum	188

KONZERNLAGEBERICHT 2008/2009

Highlights

DO & CO als Gourmet Entertainer bei der EURO 2008 – Größter Event der DO & CO Geschichte

DO & CO zeichnete im Zuge der weltweit drittgrößten Sportveranstaltung für das Catering von mehr als 135.000 VIP-Gästen verantwortlich. Zusätzlich war DO & CO für den gesamten Zeltbau und die Bereitstellung der entsprechenden Infrastruktur wie Wasser, Strom, Technik, Möbel, Dekoration und Blumen zuständig. Die erfolgreiche Durchführung des größten jemals von DO & CO betreuten Events führte zur Akquisition von Folgeaufträgen.

Neue Kunden 2008/2009 im Airline Catering mindern Umsatzrückgänge

- Etihad Airways ex London Heathrow
- Air Italy ex Mailand
- Iran Air ex Wien und ex Mailand
- Egypt Air ex Wien

Turkish DO & CO weitet das Geschäft mit Turkish Airlines aus und steigert die Kundenzufriedenheit der Turkish Airlines Passagiere

DO & CO übernimmt das Equipment- und Getränkemanagement für die Turkish Airlines und positioniert sich damit immer stärker als Gesamtanbieter im Airline Catering. Die Kundenzufriedenheit konnte auf Kurz-, Mittel- und Langstreckenflügen der Turkish Airlines weiter gesteigert werden und erreichte bei Inlandsflügen einen Zufriedenheitsgrad von 92 %. Damit konnte die Marktposition in diesem attraktiven Wachstumsmarkt weiter gefestigt werden.

DO & CO behauptet sich als einer der Marktführer bei Premium-Sportveranstaltungen

- Formel 1 Grands Prix
- CHIO Aachen
- ATP Masters Madrid 2008
- PGA Volvo Master in Valderrama
- Nationale Highlights wie die Vier-Schanzen-Tournee und die Skirennen in Kitzbühel, Schladming und am Semmering
- Beach-Volleyball Grand Slam Turnier in Klagenfurt

Eröffnung DEMEL in New York

Im November 2008 erfolgte mit der Eröffnung eines Demel-Cafes in New York ein weiterer Expansions-schritt der K. u. K. Hofzuckerbäckerei DEMEL. Nach Wien und Salzburg wurde nun im New Yorker Hotel Plaza, 5th Avenue / Central Park der erste Demel außerhalb Österreichs eröffnet. Auf etwa 100 m² wurde ein Demel geschaffen, der in Design und Ausstattung dem Wiener Stammhaus gleicht.

Eröffnung Lufthansa Lounges in New York

Im Januar 2009 eröffneten DO & CO und Lufthansa die First Class Lounges in New York. Diese Lounges sind nach Frankfurt weitere Premium Lounges, die DO & CO für die Lufthansa betreibt. Neben den Premium Passagieren der Lufthansa gehören auch Passagiere der Star Alliance Group zu den Gästen dieser exklusiven Lounges.

EBIT des Geschäftsjahres 2008/2009 durch Sondereffekte belastet

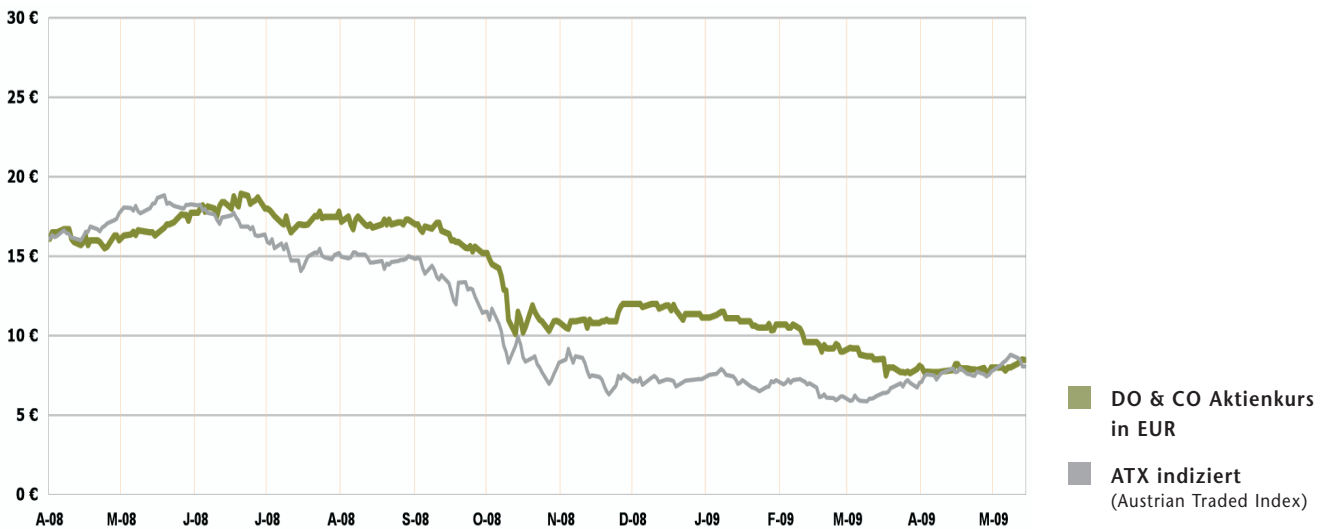
Sinkende Umsätze im Airline Catering in Österreich haben Reorganisationsmaßnahmen erforderlich gemacht, die das operative Ergebnis mit EUR 1,33 Mio belasten. Zusätzlich wurde eine Neubewertung des Cateringvertrags mit Austrian Airlines vorgenommen, die zu einer außerplanmäßigen Abschreibung in der Höhe von EUR 3,41 Mio führte.

Aktienrückkaufprogramm

DO & CO nützt den aktuell günstigen Kurs der DO & CO Aktie für ein Aktienrückkaufprogramm. Im Zeitraum zwischen 17. Oktober 2008 und 10. Januar 2011 können gemäß Vorstandsbeschluss vom 14. Oktober 2008 insgesamt maximal 4 % des Stammkapitals aus dem Streubesitz zurückgekauft werden.

DO & CO IN ZAHLEN

Kursentwicklung der DO & CO Aktie (seit April 2008)



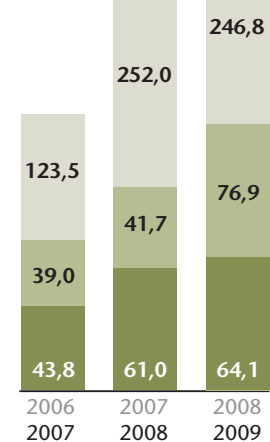
Details zur Aktie	
Wertpapier-Kürzel	DOC
Wertpapier-Kennnummer	081880
ISIN Code	AT0000818802
Handelssegment	Amtlicher Handel
Marktsegment	Prime Market
In folgenden Indizes enthalten	ATX Prime, WBI
Aktienanzahl	7.779.200
Notiertes Nominale in EUR	15.590.400
Erstnotiz	30. Juni 1998

Kapitalmarktrelevante Informationen	
Telefon	+43 (1) 74000-0
Fax	+43 (1) 74000-1029
E-mail	investor.relations@doco.com
Reuters Code	DOCO.VI
Bloomberg Code	DOC AV
Homepage der Wiener Börse	www.wienerboerse.at

Divisionen 2008/2009

Geschäftsjahr (April – März)		Airline Catering	International Event Catering	Restaurants, Lounges & Hotel	Summe
Umsatz	in m €	246,84	76,87	64,06	387,78
EBITDA	in m €	18,47	5,70	4,66	28,83
Abschreibungen	in m €	-16,66	-1,32	-2,25	-20,22
EBIT	in m €	1,81	4,38	2,41	8,61
EBITDA-Marge	in %	7,5%	7,4%	7,3%	7,4%
EBIT-Marge	in %	0,7%	5,7%	3,8%	2,2%
Anteil am Konzernumsatz	in %	63,7%	19,8%	16,5%	

Umsatz nach Divisionen in m €



Bei der Summierung von gerundeten Beträgen und Prozentangaben können durch Verwendung automatischer Rechenhilfen rundungsbedingte Rechendifferenzen entstehen.

- Airline Catering
- International Event Catering
- Restaurants, Lounges & Hotels

Kennzahlen der DO & CO Gruppe nach IFRS

Die Abkürzungen und Berechnungen der Kennzahlen werden im Kennzahlen Glossar auf Seite 144 erläutert.

Geschäftsjahr (April – März)		2008 / 2009	2007 / 2008	2006 / 2007
Umsatz	in m €	387,78	354,62	206,33
EBITDA	in m €	28,83	30,14	13,49
EBITDA-Marge	in %	7,4 %	8,5 %	6,5 %
EBIT	in m €	8,61	14,66	6,14
EBIT-Marge	in %	2,2 %	4,1 %	3,0 %
EGT	in m €	8,83	14,27	6,86
Konzernergebnis	in m €	2,08	6,41	3,83
MitarbeiterInnen		3.835	3.774	2.014
Eigenkapital ¹	in m €	75,45	72,61	68,21
Eigenkapital-Quote ¹	in %	45,6 %	41,1 %	36,3 %
Nettozinsverbindlichkeiten	in m €	0,07	-5,63	15,30
Net Gearing	in %	0,1 %	-7,8 %	22,4 %
Working Capital	in m €	9,91	24,96	15,51
Operativer Cash-Flow	in m €	24,66	26,88	11,72
Abschreibungen	in m €	-20,22	-15,48	-7,35
Free Cash-Flow	in m €	0,75	18,89	-53,86
ROS	in %	2,3 %	4,0 %	3,3 %
Capital Employed	in m €	88,98	88,21	106,64
ROCE	in %	5,8 %	9,6 %	6,0 %
ROE	in %	2,8 %	9,1 %	7,5 %

¹ Bereinigt um vorgesehene Dividendenzahlungen und Buchwerte der Firmenwerte

Kennzahlen je Aktie

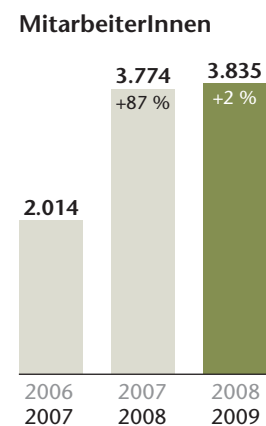
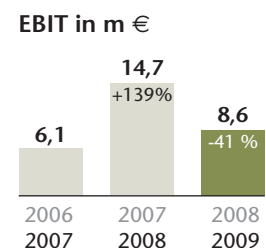
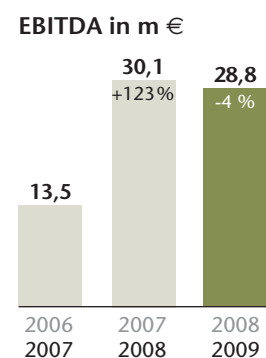
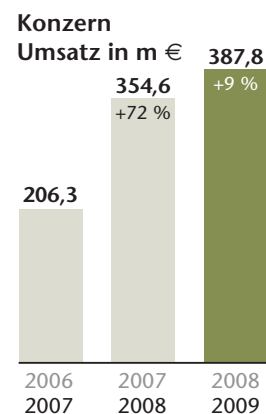
Geschäftsjahr (April – März)		2008/2009	2007/2008	2006/2007
EBITDA je Aktie	in EUR	3,70	3,87	2,07
EBIT je Aktie ¹	in EUR	1,10	1,88	0,95
Gewinn je Aktie ¹	in EUR	0,27	0,82	0,60
buchmäßiges Eigenkapital ²	in EUR	9,69	9,31	10,48
Höchstkurs ³	in EUR	18,95	26,00	24,38
Tiefstkurs ³	in EUR	7,49	15,83	9,98
Kurs ultimo ³	in EUR	8,10	16,60	24,13
Aktienanzahl gewichtet ⁴	in TPie	7.790	7.795	6.507
Aktienanzahl ultimo	in TPie	7.779	7.795	7.795
Marktkapitalisierung ultimo	in m EUR	63,01	129,40	188,06

¹ Bereinigt um Firmenwertabschreibung

² Bereinigt um vorgesehene Dividendenzahlungen und Buchwerte der Firmenwerte

³ Schlusskurs

⁴ Bereinigt um die bis zum Bilanzstichtag rückgekauften eigenen Aktien



WIRTSCHAFTLICHES UMFELD

Nachdem die Weltwirtschaft 2007 noch massiv gewachsen war, änderten sich die Rahmenbedingungen und damit der Zustand der Weltwirtschaft im Jahr 2008 dramatisch. Während die erste Hälfte des Kalenderjahres einerseits von einer Konjunkturverlangsamung und andererseits von hohen Inflationsraten geprägt war, wurden die Auswirkungen der von den USA ausgehenden Immobilienkrise auf die Realwirtschaft in der zweiten Jahreshälfte immer deutlicher: Die Finanzkrise, welche im September durch den Konkurs der US-Investmentbank Lehman Brothers an Schärfe gewonnen hatte, begann auf die Realwirtschaft durchzuschlagen.

Staaten und Notenbanken intervenierten weltweit durch Zuführung zusätzlicher Liquidität, Ankurbelung der Nachfrage durch verstärkte öffentliche Aufträge und durch Senkung der Leitzinsen. Trotz dieser Maßnahmen steigt die Arbeitslosigkeit an und der Anstieg des Preisniveaus ist deutlich gedämpft. Vor allem Rohstoffpreise sind wesentlich geringer als noch zu Jahresbeginn.

Es gibt derzeit keine exakten Prognosen, wie lange und intensiv diese Wirtschaftskrise anhalten wird. Im Allgemeinen wird jedoch mit einer Entspannung ab 2010 gerechnet.

Der EUR/USD Wechselkurs zeigte im Berichtszeitraum große Schwankungen. Ausgehend von einem Wechselkursverhältnis von 0,64 im April 2008, wertete der USD wenige Wochen später auf einen Rekordtiefstand von 0,63 ab, um dann sukzessive an Wert zu gewinnen. Lag der EUR/USD Wechselkurs Mitte November bei 0,79, so wertete der USD – aufgrund des starken Liquiditätszuschusses im Zuge der Finanzmarktkrise – erneut auf ein Wechselkursverhältnis von 0,69 ab. Bis Ende März 2009 gewann der USD jedoch wieder deutlich an Wert. Der Schlusskurs lag am 31. März 2009 bei 0,75.

Der Ölpreis schwankte im Berichtszeitraum so stark wie schon lange nicht mehr: Wurden im April 2008 noch 101,00 USD/Barrel (Sorte Brent) bezahlt, so erreichte der Preis am 11. Juli 2008 einen Höchstwert von 145,08 USD/Barrel. Aufgrund der Finanzmarktkrise ging einerseits die weltweite Nachfrage nach Erdöl zurück, andererseits setzte in der zweiten Jahreshälfte ein massiver Preisverfall ein. Im Dezember kostete ein Barrel nur mehr durchschnittlich 40,40 USD. Dies repräsentiert das niedrigste Preisniveau seit fünf Jahren.

Obwohl jede Volkswirtschaft durch die Auswirkungen der Krise massiv beeinflusst wird, entwickelten sich auch im abgelaufenen Jahr die Wirtschaftsräume sehr unterschiedlich von einander:

Ausgehend von einer beginnenden Konjunkturabkühlung im Jahr 2007 – welche vor allem durch die Immobilienkrise ausgelöst wurde - schlitterte die Wirtschaft in den USA im Jahr 2008 weiter in eine Krise. Das Jahr war durch das Übergreifen der Krise vom Immobiliensektor auf den Finanzsektor und anschließend auf alle anderen Wirtschaftszweige gekennzeichnet. Die Regierung beschloss mehrere Hilfspakete im Ausmaß von mehreren hundert Milliarden USD, um vor allem den Finanzsektor zu unterstützen. Gleichzeitig senkte die FED den Leitzins um mehr als 400 Basispunkte, sodass dieser im Dezember zwischen 0 % und 0,25 % lag. Dies stellt einen historischen Tiefstand dar.

Der asiatische Wirtschaftsraum wuchs 2008 um durchschnittlich 7,6 %, wobei hier stark zwischen Staaten wie Japan einerseits und China und Indien andererseits zu unterscheiden ist: Hat Japan mit starken Nachfrageeinbrüchen, einer drohenden Deflation und einem Rückgang der Wirtschaftsleistung – vor allem aufgrund der einbrechenden Exporte – zu kämpfen, so wuchsen die Volkswirtschaften von China und Indien nach wie vor: Das chinesische BIP stieg um 9,0 % - was aber eine deutliche Verlangsamung des Wachstums darstellt. Im letzten Quartal des Kalenderjahres lag das Wachstum nur mehr bei 6,8 %.

In Europa nahm die Krise ihren Ausgang in Großbritannien und weitete sich anschließend auf den gesamten Kontinent aus: Das BIP-Wachstum der Europäischen Union lag 2008 unter einem Prozent. Ähnlich wie in den USA und Japan gehen auch hier die Nachfrage, die Investitionen und das Preisniveau stark zurück. Auch in Europa intervenieren die Regierungen massiv, um den Bankensektor zu unterstützen und die Nachfrage zu stärken. So wie in den USA senkte auch die EZB den Leitzinssatz sukzessive. Ende März 2009 lag der 1-Monats-EURIBOR bei 1,50 % und erreichte damit einen historischen Tiefstand.

Die osteuropäischen Länder, welche in den letzten Jahren sehr hohe Wachstumsraten verzeichneten, wurden schwer von den Auswirkungen der Finanzkrise getroffen, was sich in deutlich geringeren Wachstumsraten als noch im Jahr 2007 bemerkbar macht.

Auch an Österreich sind die Auswirkungen der weltweiten Finanz- und Wirtschaftskrise nicht spurlos vorübergegangen. Obwohl das BIP im Kalenderjahr 2008 noch um 1,8 % gewachsen ist, so sanken die Wachstumsraten von Quartal zu Quartal kontinuierlich. Im letzten Quartal wurde kein Wirtschaftswachstum mehr verzeichnet.

Die Anzahl der Nächtigungen stieg im Kalenderjahr 2008 um 4,3 % gegenüber dem Vorjahr. Dabei wuchs die Anzahl der ausländischen Gästenächtigungen stärker (+4,9 %) als jene der inländischen Nächtigungen an (+2,6 %).

Für 2009 wird in den westlichen Volkswirtschaften ein dramatischer Rückgang der Wirtschaftsleistung erwartet: Die meisten Prognosen gehen von einem BIP-Rückgang in den USA um rund 3 % aus. In der EU wird in Summe eine Reduktion der Wirtschaftsleistung von 4 % erwartet. Auch Österreich kann sich 2009 auf einen starken Anstieg der Arbeitslosigkeit und auf einen deutlichen BIP-Rückgang gefasst machen: derzeit gehen die Prognosen von einem Rückgang der Wirtschaftsleistung von 4 % aus.

Für 2010 wird von einer beginnenden Entspannung der weltweiten Wirtschaftslage ausgegangen.

RISIKOMANAGEMENT

DO & CO ist weltweit mit den drei Divisionen Airline Catering, International Event Catering und Restaurants, Lounges & Hotel, tätig und somit unterschiedlichsten Risiken ausgesetzt. Durch diese Diversifikation eröffnen sich aber auch zahlreiche Chancen für eine positive Weiterentwicklung des Unternehmens.

Das Risikomanagement wird bei DO & CO als sehr wichtiges Instrument der Unternehmenssteuerung gesehen, das einerseits der langfristigen Sicherung des Unternehmensbestandes dient und andererseits auch Chancen zur Steigerung der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage unter Nutzung zukünftiger Erfolgs- und Wachstumspotentiale hervorbringt.

Ausgangsbasis des angewendeten Risiko- und Chancenmanagementsystems sind standardisierte, konzernweite Planungs- und Kontrollprozesse sowie unternehmensübergreifende Richtlinien und Berichtssysteme, die den Grundsätzen des Risikomanagements sowie den Risikostrukturen gemäß COSO¹ entsprechen.

Das Risiko- und Chancenmanagement wird als ureigenste Managementaufgabe wahrgenommen und bildet einen integrierten Bestandteil aller Geschäftsprozesse, was zu einer kurzen Identifikationszeit von Risiken als auch von Chancen des Konzerns führt. Durch das permanente Berichtswesen sind alle Führungskräfte und Entscheidungsträger in das Risikomanagement eingebunden.

Die identifizierten Risiken und Chancen werden in Risiko- und Chancenfelder zusammengefasst und ressortabhängig für die weitere Bearbeitung auf das jeweils verantwortliche Management verteilt. Für die festgestellten Risiken und Chancen werden Maßnahmen zur Bewältigung/Nutzung generiert und anschließend durch das lokale Management vor Ort umgesetzt. Maßnahmen zur Risikoabwehr beinhalten sowohl die Reduktion der möglichen Schadenshöhe als auch die Verringerung der Eintrittswahrscheinlichkeit bzw. die Erhöhung der Ertragschancen und Realisierbarkeit.

Eine besondere Bedeutung kommt dem Prinzip der Diversifikation zu. Durch weltweite Aktivität der Gruppe und Aufteilung des Geschäfts in drei Divisionen werden spezifische Bedrohungen in einzelnen Märkten abgeschwächt. DO & CO schafft somit durch das Geschäftsmodell einen zusätzlichen Risikoausgleich.

Die Tätigkeit des Risikomanagements wird durch eine Vielzahl von Regelungen und Maßnahmen unterstützt, wozu eine zentrale Administration, Controlling, Rechtsabteilung und die Interne Revision gehören.

Für das Geschäftsjahr 2008/2009 wurden die folgenden Risikofelder als wesentlich identifiziert:

Spezifische Risiken und Entwicklungen der Airline Branche

Die Airline Branche ist durch ihre sehr starke Abhängigkeit von den konjunkturellen Entwicklungen weltweit und in den jeweiligen Regionen gekennzeichnet. Weiters ist die Übernahme des größten österreichischen Carriers durch dessen Mitbewerber noch nicht abgeschlossen, was eine Zukunftsplanung dementsprechend erschwert. Zudem ist die Marktberreinigung der größtenteils staatlichen europäischen Carrier noch nicht zur Gänze vollzogen. Wir erwarten weitere Konsolidierungen in der Airline Branche.

¹ COSO (Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission); eine unabhängige privatwirtschaftliche Organisation, die von den fünf größten mit Finanzberichtersstattung befassten Verbänden getragen wird.

Durch permanenten Kontakt der Division Airline Catering mit den Kunden wird auf deren wirtschaftliche Lage sehr rasch reagiert, um negativen Auswirkungen in der Airline Branche im DO & CO Konzern zeitnahe und rasch entgegen steuern zu können. Durch weitere Neukundenakquisition im Zuge der weltweiten Teilnahme an den der Konzernstrategie entsprechenden Ausschreibungen wird eine weitere Risikostreuung erreicht.

Risiken auf Grund von Terror und politischen Unruhen

Internationale Sicherheitsvorkehrungen auf höchstem Niveau haben dazu geführt, dass sich das Risiko auf Grund von Terror in jenen Bereichen, in denen der DO & CO Konzern tätig ist, im abgelaufenen Jahr verringert hat. Die ständige Anpassung der Sicherheitsstandards auf die neuesten Erkenntnisse führt dazu, dass sich die Gefahr von Terroranschlägen reduziert hat. Der DO & CO Konzern bereitet sich durch ständige Beobachtung der politischen Situation auf entsprechende Maßnahmen im Bedarfsfall vor.

Konjunkturelle Entwicklung

Die Aktivitäten von DO & CO sind in allen drei Divisionen stark von der globalen wirtschaftlichen Entwicklung beeinflusst, da diese einen starken Einfluss auf den Tourismus sowie das Freizeitverhalten der Konsumenten hat. Die volatile Reise- und vor allem Flugaktivität der Konsumenten haben besonders auf die Division Airline Catering Auswirkungen.

DO & CO steuert dem konjunkturellen Risiko in Bezug auf seine Geschäftsfelder durch eine regionale Diversifikation mit Standorten in sieben verschiedenen Ländern sowie durch seine Aktivitäten in drei unterschiedlichen Marktsegmenten entgegen. Eine zeitnahe Ergebnisberichterstattung inkl. Analyse und Vorschau zum laufenden operativen Geschäft in jeder „Reporting Entity“ (zum Zweck der internen Berichterstattung werden die Unternehmen des Konzerns auf 65 mit Profit Centern vergleichbare Einheiten aufgeteilt) stellen sicher, dass eine entsprechende Kapazitätsanpassung unverzüglich erfolgt.

Hygienerisiken

Um die Genussstauglichkeit der von DO & CO produzierten Speisen gewährleisten zu können, wurden in allen Geschäftsbereichen Risikoanalysen im Rahmen der Weiterentwicklung des bestehenden HACCP-Systems (Hazard Analysis and Critical Control Points) durchgeführt und auf Basis dieser Analysen Maßnahmen in Form von konzernweiten Hygienerichtlinien zur Beherrschung bzw. Minimierung der Risiken umgesetzt. Die Wirksamkeit dieser Maßnahmen wird durch ein international tätiges Qualitätssicherungsteam permanent überwacht.

Personalrisiken

Für DO & CO sind die Mitarbeiter und die von Ihnen gelebte Unternehmenskultur das größte Kapital und damit die wichtigste Säule des Erfolges von DO & CO. Die zukünftige Entwicklung von DO & CO hängt daher davon ab, inwiefern es gelingt, hoch qualifizierte und motivierte Mitarbeiter einzustellen, zu integrieren und dauerhaft an das Unternehmen zu binden. Professionelle Ausbildung und konsequente Personalentwicklung sind somit die zentralen Instrumente, um das angestrebte Wachstum sicherzustellen.

Eine große Herausforderung für den zukünftigen Erfolg von DO & CO wird es sein, neu hinzutretende Unternehmensteile professionell und wertbringend zu integrieren.

Rechtliche Risiken

Aufgrund der fortlaufenden Expansion sowie der globalen Tätigkeit von DO & CO sind eine Vielzahl gesetzlicher Anforderungen auf nationaler und internationaler Ebene – vor allem in den Bereichen Lebensmittelrecht, Hygiene, Abfallwirtschaft – sowie spezielle Richtlinien und Vorgaben diverser Airlines zu beachten.

Die Nichtbeachtung gesetzlicher Regelungen sowie die Nichteinhaltung von vertraglichen Vereinbarungen können den Konzern durch Schadenersatzforderungen erheblich belasten, weshalb diesem Risiko durch eine zentral organisierte Rechtsabteilung entgegen gesteuert wird. Haftungsrisiken aus Schäden, die trotz der implementierten Schadensvermeidungshandlungen nicht verhindert werden konnten, werden im gesamten Konzern weitgehend durch den Abschluss spezifischer Versicherungen auf ein Minimum reduziert.

Währungsrisiken

Bedingt durch die Internationalität der Geschäftsbereiche von DO & CO, insbesondere der Divisionen Airline Catering sowie International Event Catering, ist DO & CO dem Risiko von Währungsschwankungen in wesentlichem Maße ausgesetzt. In diesem Zusammenhang sind insbesondere die Währungen USD, YTL und GBP zu nennen. Eine Absicherung wird durch die Einrichtung geschlossener Positionen erreicht, indem versucht wird, Erlösen in einer Fremdwährung Aufwendungen in der gleichen Währung und der gleichen Fristigkeit entgegenzustellen. Des Weiteren wird darauf Bedacht genommen, dass zusätzliche Risiken durch entsprechende vertragliche Vereinbarungen soweit wie möglich ausgeschlossen werden.

Darüber hinaus werden im Bedarfsfall Finanzinstrumente bzw. derivative Finanzinstrumente zur Steuerung der Währungsrisiken eingesetzt. Zum Bilanzstichtag waren keine derivativen Instrumente im Einsatz.

Liquiditätsrisiken

Grundlage für die Steuerung der Liquidität und damit für die Vermeidung von Liquiditätsrisiken ist eine exakte, tägliche Finanzplanung. Für Expansionsvorhaben und Projekte ist es wesentlich, die Auswirkung auf die Liquiditätssituation des Konzerns genauestens zu analysieren.

Zum Zweck der zentralen Steuerung der Liquidität sind alle österreichischen Gesellschaften in ein Cash-Pooling eingebunden.

Durch regelmäßige und zeitnahe Berichterstattungen werden Abweichungen von den Finanzplanungen unverzüglich erkannt. Die rasche Einleitung von Maßnahmen zur Gegensteuerung ist dadurch gewährleistet.

Bonitätsrisiken

DO & CO hält durch ein zeitnahe Monitoring im Rahmen des Debitorenmanagements das Risiko von Zahlungsausfällen möglichst gering. Es wird pro aktiv versucht, das Risiko des Zahlungsausfalls von Großkunden durch entsprechende vertragliche Vereinbarungen und Gewährung von Sicherheiten durch Kunden zu steuern. Im Rahmen dessen wurde unter anderem im abgeschlossenen Geschäftsjahr die wöchentliche Berichterstattung der offenen Positionen aller Rechtseinheiten verfeinert.

Kreditversicherungen werden durch DO & CO nicht in Anspruch genommen. Veranlagungen erfolgen stets bei Finanzinstituten erster Bonität. Aus den übrigen originären Finanzinstrumenten sind keine wesentlichen Ausfallsrisiken zu erwarten.

Zinsrisiko

Finanzierungen entsprechen in ihrer Fristigkeit stets den durch sie finanzierten Projekten und erfolgen zu marktüblichen Konditionen. Die Auswirkungen einer Zinssatzänderung werden in halbjährlich durchgeführten Sensitivitätsanalysen überprüft. Aktuell besteht kein wesentliches Risiko aus Zinsschwankungen.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass DO & CO aufgrund des eingerichteten Risikomanagements die Risiken für überschaubar und ausgleichbar hält. Der Fortbestand des Konzerns ist durch diese Risiken nicht gefährdet.

Zusätzliche detaillierte Angaben zum Währungs-, Liquiditäts-, Bonitäts- und Zinsrisiko sind im Anhang (unter Punkt 4 Forderungen und Punkt 26 Finanzinstrumente) nachzulesen.

UMSATZ

Die DO & CO Gruppe konnte im Geschäftsjahr 2008/2009 ein Umsatzwachstum um EUR 33,15 Mio von EUR 354,62 Mio auf EUR 387,78 Mio erzielen. Das entspricht einer Steigerung der Umsätze von 9,3 %.

In der Segmentberichterstattung ergeben sich besonders deutliche Zuwächse im International Event Catering mit einem Plus von EUR 35,23 Mio (+ 84,6 %). Die Umsätze der Division Airline Catering mit EUR 246,84 Mio und der Division Restaurants, Lounges & Hotel mit EUR 64,06 Mio liegen auf Vorjahresniveau.

Umsatz nach Divisionen

Geschäftsjahr (April – März)	2008/2009 in m €	2007/2008 in m €	Veränderung in m €	Veränderung in %	2006/2007 in m €
Airline Catering	246,84	251,96	-5,12	-2,0%	123,48
International Event Catering	76,87	41,65	35,23	84,6%	39,04
Restaurants, Lounges & Hotel	64,06	61,02	3,04	5,0%	43,82
Konzernumsatz	387,78	354,62	33,15	9,3%	206,33

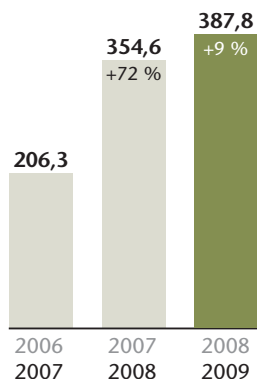
In der Division Airline Catering liegt der Umsatz mit EUR 246,84 Mio geringfügig unter dem Vorjahreswert. Trotz eines zunehmend schwierigen Marktumfeldes beträgt der Rückgang lediglich -2,0 %.

Die gesunkenen Umsätze sind im Wesentlichen auf die Passagierrückgänge und Serviceänderungen der Austrian Airlines zurückzuführen. Diese Rückgänge waren im vierten Quartal zu verzeichnen. Demgegenüber steht ein Wachstum bei nationalen und internationalen Key Accounts.

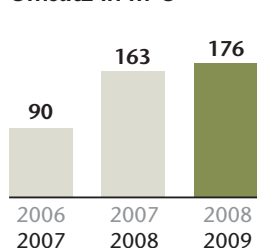
Eine besonders erfreuliche Umsatzentwicklung ist aus dem türkischen Markt zu berichten. Über die Ausweitung des Return-Caterings auf über 75 Destinationen, die Aufnahme des Getränke- und Equipmentmanagements und dem Beginn des Caterings der First Class konnte das Geschäftsvolumen mit Turkish Airlines signifikant gesteigert werden.

Im internationalen Airline Catering Bereich verzeichnen insbesondere die Standorte London und Mailand aufgrund der Akquisition bedeutender Neukunden positive Umsatzentwicklungen. In London konnten Etihad Airways, in Mailand Air Italy als Neukunden gewonnen werden.

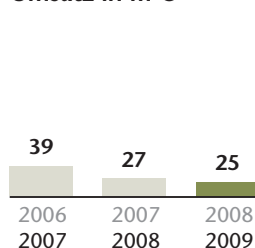
Konzern Umsatz in m €



Österreich Umsatz in m €



Deutschland Umsatz in m €



USA Umsatz in m €

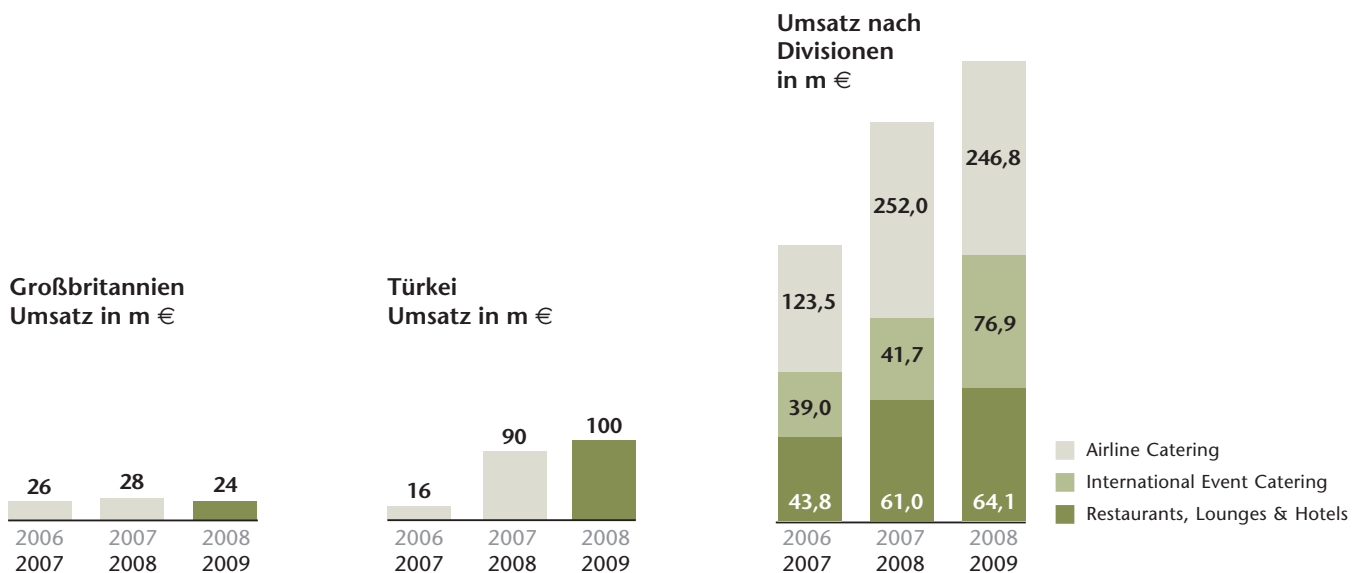


In der Division International Event Catering kann auf das erfolgreichste Jahr der Unternehmensgeschichte zurückgeblückt werden. Der Umsatz konnte von EUR 41,65 Mio um 84,6 % auf EUR 76,87 Mio gesteigert werden. Der Anteil am Konzernumsatz beträgt für das vergangene Geschäftsjahr 19,8 % (VJ: 11,7 %).

Die deutliche Steigerung des Umsatzes resultiert zu einem großen Teil aus der Beauftragung von DO & CO als Hospitality Production Partner für die VIP-Bereiche im Rahmen der EURO 2008 in Österreich und der Schweiz. Für die größte von DO & CO je durchgeführte Veranstaltung zeichnete das Unternehmen nicht nur für die Bereiche Catering, sondern auch für Zelte, Infrastruktur, Entertainment sowie die Bereiche Hostessen, Security und Cleaning in allen Stadien verantwortlich.

Neben diesem Höhepunkt des Fußballjahres 2008 konnte das Team der International Event Catering Division bestehende Partnerschaften festigen. In diesem Zusammenhang sind die erfolgreiche gastronomische Betreuung von 14 Formel 1 Grands Prix, des traditionellen Reit- und Springturniers CHIO in Aachen, des prestigeträchtigen PGA Volvo Masters Golfturniers in Valderrama sowie dem ATP Tennis Turniers der Masters Series in Madrid zu nennen. Am österreichischen Event-Markt ist DO & CO als langfristiger Partner für die gastronomische Betreuung von VIP-Gästen der ÖFB-Länderspiele, der Vier-Schanzen-Tournee, des Hahnenkammrennens in Kitzbühel sowie des Beach-Volleyball Grand Slams in Klagenfurt etabliert.

Im Segment Restaurants, Lounges & Hotel konnte der Umsatz von EUR 61,02 Mio im Vergleich zum Vorjahr um EUR 3,04 Mio auf EUR 64,06 Mio gesteigert werden. Dies ist durch die verbesserte Auslastung der Standorte und die Neueröffnung des Demel New York und der Lufthansa First Class Lounges (ebenfalls in New York) begründet.



ERGEBNIS, VERMÖGEN & CASH FLOW

Das konsolidierte Betriebsergebnis (EBIT) der DO & CO Gruppe nach außerplanmäßigen Abschreibungen von immateriellen Vermögenswerten in der Höhe von EUR 3,41 Mio beläuft sich für das Geschäftsjahr 2008/2009 auf EUR 8,61 Mio.

Das EBITDA der DO & CO Gruppe liegt bei EUR 28,83 Mio. Damit ist ein Rückgang von EUR -1,31 Mio bzw. -4,3 % zu verzeichnen. Das bedeutet einen Rückgang der EBITDA-Marge von 8,5 % auf 7,4 %.

Konzern

Geschäftsjahr (April – März)	2008/2009 in m €	2007/2008 in m €	Veränderung in m €	Veränderung in %	2006/2007 in m €
Umsatz	387,78	354,62	33,15	9,3%	206,33
EBITDA	28,83	30,14	-1,31	-4,3%	13,49
planmäßige Abschreibungen	-16,81	-15,48	-1,33	-8,6%	-7,28
außerplanm. Abschreibungen	-3,41	0,00	-3,41	n.a.	-0,07
EBIT	8,61	14,66	-6,05	-41,3%	6,14
EBITDA-Marge	7,4%	8,5%			6,5%
EBIT-Marge	2,2%	4,1%			3,0%
MitarbeiterInnen	3.835	3.774	61	1,6%	2.014

Im Bereich des Materialaufwandes und Aufwandes für bezogene Leistungen erhöhten sich die Kosten in Relation zum Umsatz aufgrund von margenfreien Umsätzen im Rahmen der EURO 2008 von 38,9 % im Vorjahr auf 42,5 % im abgelaufenen Geschäftsjahr. In absoluten Zahlen stieg der Materialaufwand um EUR 26,89 Mio (+ 19,5 %) bei einer Umsatzsteigerung von 9,3 %.

Der Personalaufwand im Verhältnis zum Umsatz ist im Geschäftsjahr 2008/2009 leicht gesunken. Betragsmäßig sind im Vergleich zum Vorjahr die Personalkosten jedoch um 5,0 % gestiegen. Die Anzahl der MitarbeiterInnen stieg im selben Berichtszeitraum um 1,6 %. DO & CO beschäftigte in diesem Geschäftsjahr im In- und Ausland durchschnittlich 3.835 MitarbeiterInnen. Der Anstieg an Mitarbeitern über das gesamte Wirtschaftsjahr gesehen ist zum einen auf die Durchführung des EURO 2008 Projekts, zum anderen auf die Erweiterung der Angebotspalette des Joint Ventures in der Türkei und auf Neuanstellungen in den DO & CO Gourmetküchen New York, Frankfurt, London Heathrow sowie in den Gastronomieeinheiten in der BMW Welt in München und im British Museum zurückzuführen. Für das vierte Quartal ist für den gesamten DO & CO Konzern eine Reduktion des Personalstandes zu berichten. Diese Reduktion ist zum größten Teil auf Anpassungsmaßnahmen in Folge von Umsatzreduktionen zu sehen.

Im Geschäftsjahr 2008/2009 stiegen die Abschreibungen in Summe auf EUR 20,22 Mio. Dieser Anstieg ist einerseits durch eine starke Investitionstätigkeit, andererseits durch eine außerplanmäßige Abschreibung auf immaterielle Vermögenswerte von EUR 3,41 Mio bedingt. Dieser immaterielle Vermögenswert betrifft einen im Zuge des Erwerbs der Airst Catering GmbH (nunmehr: Sky Gourmet - airline catering and logistics GmbH) aktivierten Kundenvertrag.

Die sonstigen betrieblichen Aufwendungen verzeichneten einen Anstieg von 6,5 %. Der Anstieg ist vor allem auf Mieten, Pachten und Betriebskosten zurückzuführen, was ebenfalls auf die Erbringung von Leistungen im Rahmen der EURO 2008 zurückzuführen ist. Die übrigen Positionen waren im Vergleich zu 2008/2009 bei höherem Umsatzvolumen stabil bzw. rückläufig.

Die Steuerquote (Verhältnis des Steueraufwandes zum un versteuerten Ergebnis) ist von 36,4 % im Vorjahr auf 39,5 % im abgelaufenen Geschäftsjahr angestiegen. Diese

Veränderung ist im Wesentlichen in der außerplanmäßigen Abschreibung von immateriellen Vermögenswerten begründet. Korrigiert um die außerplanmäßige Abschreibung beträgt die Steuerquote 28,5 %.

Das konsolidierte Eigenkapital (bereinigt um vorgesehene Dividendenzahlungen sowie Buchwerte der Firmenwerte) des DO & CO Konzerns erfuhr im Geschäftsjahr 2008/2009 einen Anstieg um EUR 2,84 Mio auf EUR 75,45 Mio (VJ: EUR 72,61 Mio). Die Eigenkapitalquote (nach Bereinigung um vorgesehene Dividendenzahlungen und Buchwerte der Firmenwerte) konnte auch in diesem Jahr verbessert werden und beträgt nunmehr 45,6 % (VJ: 41,1 %).

Die langfristigen Verbindlichkeiten des Konzerns sind im abgelaufenen Geschäftsjahr von EUR 37,14 Mio auf EUR 23,50 Mio deutlich gesunken. Dies ist im Wesentlichen durch die Rückführung von Verbindlichkeiten, die im Zusammenhang mit der Gründung des Joint Venture in der Türkei aufgenommen wurden, begründet.

Die kurzfristigen Verbindlichkeiten von EUR 65,19 Mio sind auf Vorjahresniveau.

Bedingt durch die oben beschriebenen Veränderungen des Eigenkapitals bzw. der langfristigen Verbindlichkeiten sank die Bilanzsumme von EUR 180,57 Mio auf EUR 169,36 Mio.

Der operative Cash Flow von EUR 24,66 Mio liegt um EUR 2,22 Mio unter dem Vorjahr (VJ: EUR 26,88 Mio). Der niedrigere operative Cash Flow ist zu einem Teil durch ein geringeres Periodenergebnis bedingt. Zusätzlich belasten die Abnahme von Lieferverbindlichkeiten, Anzahlungen und übrigen Verbindlichkeiten im Vergleich zum Vorjahr den Cash Flow. Die per 31. März 2008 ausgewiesenen Anzahlungen sind überwiegend mit dem Projekt EURO 2008 im Zusammenhang gestanden. Unterstützend für den operativen Cash Flow wirkt die Abnahme von kurzfristigen Vermögenswerten im Vergleich zum Vorjahr. Diese Reduktion ist primär durch die Abnahme von Forderungen aus Lieferungen und Leistungen bedingt.

Der Cash Flow aus Investitionstätigkeit betrug für den Berichtszeitraum EUR -23,91 Mio (VJ: EUR -7,99 Mio). Dieser deutliche Anstieg resultiert im Wesentlichen aus Investitionen in das Sachanlagevermögen des Konzerns. Hervorzuheben sind in diesem Zusammenhang der Umbau und die Erweiterung des Produktionsstandortes Wien, der Ausbau der Airline Catering Küche in London Heathrow und Investitionen des Joint Ventures in der Türkei. Der Cash Flow aus Finanzierungstätigkeit beträgt in diesem Wirtschaftsjahr EUR -11,85 Mio (VJ: EUR -16,72 Mio). Im Wirtschaftsjahr 2008/2009 war der Cash Flow aus Finanzierung vor allem durch die Rückzahlung von Darlehen und den Abbau von Verbindlichkeiten gegenüber Finanzinstituten bestimmt.

Die folgende Segmentberichterstattung gemäß IAS 14 weicht von den Vorgaben der International Financial Reporting Standards (IFRS) insofern ab, als diese aufgrund der operativen Geschäftstätigkeit einzelner Gesellschaften in mehreren Geschäftsfeldern nur bedingt möglich ist.



AIRLINE CATERING

Wie in den Vorjahren war die Division Airline Catering auch im Geschäftsjahr 2008/2009 mit ihren Standorten New York, London, Frankfurt, München, Berlin, Mailand, Wien, Linz, Salzburg, Graz sowie den 9 Gourmetküchen des Joint Ventures in der Türkei der umsatzstärkste Geschäftsbereich des DO & CO Konzerns.

Zu den Kunden im Airline Catering an den verschiedenen Standorten zählen die Austrian Airlines Group, Turkish Airlines, British Airways, Cathay Pacific, Emirates Airlines, Etihad Airways, Qatar Airways, Royal Air Maroc, South African Airways, KLM, Iberia, Air France sowie NIKI. Insgesamt beliefert DO & CO derzeit mehr als 60 Fluglinien.

Airline Catering

Geschäftsjahr (April – März)	2008/2009 in m €	2007/2008 in m €	Veränderung in m €	Veränderung in %	2006/2007 in m €
Umsatz	246,84	251,96	-5,12	-2,0%	123,48
EBITDA	18,47	21,11	-2,64	-12,5%	7,18
planmäßige Abschreibungen	-13,25	-11,86	-1,39	-11,7%	-4,52
außerplanm. Abschreibungen	-3,41	0,00	-3,41		-0,07
EBIT	1,81	9,25	-7,44	-80,4%	2,59
EBITDA-Marge	7,5%	8,4%			5,8%
EBIT-Marge	0,7%	3,7%			2,1%
Anteil am Konzernumsatz	63,7%	71,0%			59,8%

Die Division erzielte einen Umsatz von EUR 246,84 Mio, was einem Rückgang von -2,0 % gegenüber dem Wirtschaftsjahr 2007/2008 entspricht. Der Anteil am Konzernumsatz verringerte sich gegenüber dem Geschäftsjahr 2008/2009 von 71,0 % auf 63,7 %. Insgesamt wurden von den Gourmetküchen der DO & CO Gruppe weltweit mehr als 47 Millionen Passagiere auf rund 365 Tausend Flügen kulinarisch versorgt.

Die Umsätze sind überwiegend im vierten Quartal gegenüber dem Vorjahr gesunken. Dieser Umsatzrückgang ist auf das Airline Catering Österreich zurückzuführen und steht im Zusammenhang mit dem Passagierückgang der Austrian Airlines. Die sinkenden Umsätze haben Reorganisationsmaßnahmen an allen österreichischen Airline Catering Standorten erforderlich gemacht. Die damit verbundenen Aufwendungen haben EBIT und EBITDA deutlich reduziert, sodass die Vorjahresergebnisse in der Division in 2008/2009 unterschritten wurden. Das EBITDA liegt mit EUR 18,47 Mio um EUR -2,64 Mio oder -12,5 % unter dem Vorjahr. Das EBIT hat sich von EUR 9,25 Mio auf EUR 1,81 Mio verändert. Die EBIT-Marge ist im Airline Catering von 3,7 % in 2007/2008 auf 0,7 % im Geschäftsjahr 2008/2009 zurückgegangen.

Turkish DO & CO, dem 50 : 50 % Joint Venture von DO & CO und Turkish Airlines in der Türkei, gelang es, die Position als Marktführer im Airline Catering in der Türkei weiter auszubauen. An den neun Standorten Istanbul Atatürk, Istanbul Sabiha Gökçen, Ankara, Antalya, Izmir, Bodrum, Adana, Dalaman und Trabzon wurden mit rund 1.500 MitarbeiterInnen über 27 Mio Essen für verschiedene Airlines produziert.

Mit der Übernahme des Equipment- und Getränkemanagements für die Turkish Airlines erweitert DO & CO sein Leistungsspektrum um diese umfangreiche Logistikkompetenz. Damit positioniert sich DO & CO in der Türkei immer stärker als Gesamtanbieter im Airline Catering.

Die im Vorjahr begonnene Aufnahme des Return-Caterings für die Turkish Airlines wurde auf über 75 Destinationen ausgedehnt und hat dadurch weiter zum Umsatzwachstum beigetragen.

Im Dezember 2008 wurde mit dem Catering der Turkish Airlines First Class durch DO & CO begonnen. Die Passagiere werden in der First Class mit exquisiten nationalen und internationalen Menüs, einer frischen Dessertauswahl und handgemachten Petit Fours von höchster Qualität verwöhnt.

Die Kundenzufriedenheit konnte auf Kurz-, Mittel- und Langstreckenflügen der Turkish Airlines weiter gesteigert werden und erreichte bei Inlandsflügen einen Zufriedenheitsgrad von 92 %. Darüber hinaus wurde in zahlreichen türkischen Medienbeiträgen die Qualität des Turkish Airline Caterings sehr positiv erwähnt.

Im April 2008 nahm Anadolu Jet als Billigfluglinie der Turkish Airlines den Betrieb auf. Die Fluglinie verwendet als Drehkreuz den internationalen Flughafen von Ankara und bezieht von DO & CO die Catering Leistungen (überwiegend Handlingleistungen).

Neben den erfolgreichen Markt- und Kundenentwicklungen in der Türkei ist der Umbau des Headquartiers von Turkish DO & CO in Istanbul zu erwähnen. Es wurden die Produktionsflächen erweitert, stark modernisiert und auf den letzten Stand der Technik gebracht. Damit kann gewährleistet werden, dass sowohl wesentliche Qualitätsverbesserungen als auch Effizienzsteigerungen und somit Kostenreduktionen erzielt werden können. Weiters wurde auch ein neues Ausbildungszentrum – die „DO & CO Academy-Turkey“ errichtet, die sowohl im Bereich der Küchenproduktion als auch im Bereich Service/Hospitality - insbesondere für Flugbegleiter – eine auf dem letzten Stand stehende Ausbildung ermöglichen wird. Diese Bereiche wurden ebenfalls mit modernster Technik (inkl. Videotrainings) ausgestattet, wobei gleichzeitig bis zu 120 Personen ausgebildet werden können. Außerdem wurden die Büroflächen modernisiert und zu einem Großraumbüro mit dazugehörigen Hospitalityflächen ausgebaut.

Für die Austrian Airlines Group als Hauptkunde in Österreich war DO & CO für das Airline Catering an den Standorten Wien, Linz, Graz, Salzburg für 10 Mio Passagiere und 80.000 Abflüge verantwortlich.

DO & CO konnte wieder mit herausragender Qualität überzeugen und „Premium“ im Airline Catering weltweit neu definieren. Zum zweiten Mal in Folge belegte Austrian Airlines bei den World Airline Awards den 1. Platz beim Catering in der Business Class auf der besonders anspruchsvollen Langstrecke. Bei der Befragung bewerteten mehr als 15 Millionen Flugreisende aus 95 Ländern die weltbesten Airlines. Ebenso reihte das international führende Magazin Business Traveller die Austrian Airlines in der Kategorie Essen und Trinken wie im Vorjahr an die erste Stelle. DO & CO beweist damit seine Position als einzigartiger und unverwechselbarer Premium Airline Caterer.

Auf der Produktseite ist besonders das neue Premium Service der Austrian Airlines auf Destinationen in den mittleren und nahen Osten zu erwähnen. Wesentlicher Bestandteil dieses Premium Services ist ein exquisites Catering nach dem Motto „Orient meets Okzident“. Die Passagiere erwartet ein Aperitifservice mit einer großen Auswahl alkoholfreier Getränke, Köstlichkeiten aus der österreichischen und orientalischen Küche sowie erlesene Tee- und Kaffeespezialitäten serviert auf besonderen Geschirrtellen aus dem Orient.

Im November 2008 wurden die DO & CO „on- Board“- Cateringprodukte für die Austrian Airlines Economy Class auf der Kurzstrecke neu gestaltet. Ein innovatives Speisen- und Getränkekonzept in einem modernen und attraktiven Erscheinungsbild wurde umgesetzt.

Im Zusammenhang mit dem Passagerrückgang bzw. geänderten Servicekonzept der Austrian Airlines ist zum einen auf die außerplanmäßige Abschreibung der für den Austrian Airlines Vertrag aktivierten immateriellen Vermögenswerte hinzuweisen. Diese außerplanmäßige Abschreibung wurde im vierten Quartal des Wirtschaftsjahres vorgenommen und beträgt EUR 3,41 Mio. Zum anderen wurden umfangreiche Restrukturierungsmaßnahmen eingeleitet, die das operative Ergebnis mit EUR 1,33 Mio belasten.

Für die Beurteilung der operativen Leistungsfähigkeit des Airline Caterings im Vergleich zum Vorjahr sind das EBITDA und das EBIT um diese Sondereffekte zu bereinigen. Das um die Sondereffekte korrigierte EBITDA beträgt EUR 19,80 Mio. Die korrigierte EBITDA-Marge beläuft sich auf 8,0 %. Das bereinigte EBIT beträgt EUR 6,55 Mio, die mit diesem EBIT korrespondierende EBIT-Marge beläuft sich auf 2,7 %.

Airline Catering

Auswirkung Sondereffekt außerplanm. Abschreibung	2008/2009 in m €	2007/2008 in m €	Veränderung in m €	Veränderung in %	2006/2007 in m €
EBITDA korrigiert	19,80	21,11	-1,31	-6,2%	7,18
EBIT korrigiert	6,55	9,25	-2,70	-29,2%	2,66
EBITDA-Marge korrigiert	8,0%	8,4%			5,8%
EBIT-Marge korrigiert	2,7%	3,7%			2,2%

NIKI zählt inzwischen in Österreich zu den wichtigsten Airline Kunden. Auf den Linienflügen der Kurzstrecke werden den Passagieren frische Sandwiches, auf den Charterdestinationen im Kurz- und Mittelstreckensegment werden den Passagieren warme „home-made“ Hauptspeisen geboten.

Unter anderem als Vorbereitung für das Catering der Fußball Europameisterschaft EURO 2008 wurde zu Beginn des Geschäftsjahres 2008/2009 damit begonnen, den Produktionsstandort in der Dampfmühlgasse in Wien auszubauen. Der Standort wurde modernisiert und zum österreichischen DO & CO Produktionszentrum ausgebaut. Seit Herbst 2008 wird der umgebaute Produktionsstandort vollumfänglich genutzt.

Von den anderen internationalen DO & CO Standorten sind folgende Entwicklungen zu berichten:

Besonders erfreulich ist der Ausbau der Beziehungen mit Qualitätsairlines aus dem Mittleren und Nahen Osten. Emirates Airlines, Etihad Airways und Qatar Airways zählen mittlerweile an mehreren internationalen DO & CO Standorten zu unseren Kunden. Hervorzuheben ist insbesondere, dass Etihad Airways am Standort London als Neukunde gewonnen werden konnte und nun DO & CO Produkte in First, Business und Economy Class auf den Flügen nach Abu Dhabi angeboten werden.

Am Standort London wurden die umfangreichen Ausbaurbeiten der DO & CO Gourmetküche abgeschlossen und die Erweiterungen wurden inklusive einer modernen Halal Küche in Betrieb genommen.

Vom Standort New York aus wurde für Emirates Airlines das Catering für den Airbus A 380 nach Dubai aufgenommen. Zum einen werden auf diesem Flug erweiterte Catering Services angeboten, wie zum Beispiel ein Barservice, zum anderen ist die Abwicklung dieses Fluges aufgrund der hohen Zahl an Trolleys sowie durch den Einsatz besonderer Hub Catering Fahrzeuge logistisch sehr anspruchsvoll.

Strategie

- Gesamtanbieter im Airline Catering
- Ein einzigartiges und innovatives Produktportfolio als Differenzierungschance für den Kunden
- Nachhaltige und langfristige Partnerschaften mit den Kunden
- Ausbau der Positionierung als „der“ Anbieter im Premium-Segment

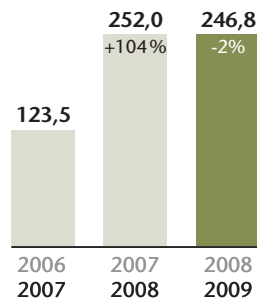
Vorschau auf das Geschäftsjahr 2009/2010

- Weiterer Ausbau der starken Marktposition in der Türkei und Fertigstellung des Cabin Crew Trainingszentrums
- Ausbau der Beziehungen mit Qualitätsairlines des Mittleren und Nahen Ostens an den internationalen DO & CO Standorten
- Akquisition von weiteren Kunden an sämtlichen Standorten
- Serviceumstellung für Flüge der Austrian Airlines ab Juni 2009

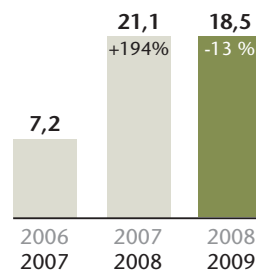
Wettbewerbsvorteil von DO & CO

- „Der“ Airline Caterer im Premium-Segment
- Produktkreativität und -innovation in Kern- und Nebenbereichen
- Anbieter von gesamtheitlichen Lösungen für den Kunden

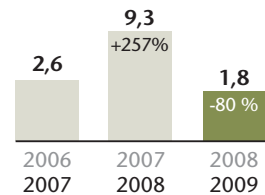
Umsatz in m €



EBITDA in m €



EBIT in m €



INTERNATIONAL EVENT CATERING

Der Umsatz im International Event Catering stieg von EUR 41,65 Mio um EUR 35,23 Mio auf EUR 76,87 Mio. Haupttreiber dieser Umsatzsteigerung war die Fußball-Europameisterschaft 2008 und weitere Großevents.

International Event Catering

Geschäftsjahr (April – März)	2008/2009 in m €	2007/2008 in m €	Veränderung in m €	Veränderung in %	2006/2007 in m €
Umsatz	76,87	41,65	35,23	84,6%	39,04
EBITDA	5,70	4,59	1,11	24,2%	3,83
Abschreibungen	-1,32	-1,55	0,23	15,0%	-1,20
EBIT	4,38	3,04	1,34	44,2%	2,63
EBITDA-Marge	7,4%	11,0%			9,8%
EBIT-Marge	5,7%	7,3%			6,7%
Anteil am Konzernumsatz	19,8%	11,7%			18,9%

Die Beauftragung von DO & CO als Hospitality Production Partner für die Fußball Europameisterschaft 2008 in Österreich und der Schweiz war die Grundlage für die größte je vom Unternehmen durchgeführte Veranstaltung. In einer fast zwei Jahre andauernden Planungs- und Vorbereitungsphase wurde für alle Gruppen von VIP-Gästen sowie zahlreiche weitere Bereiche wie Spieler, Presse, Medien, Staff und Ceremonies ein Hospitality Konzept erarbeitet, mit dem für internationale Sportgroßveranstaltungen ein neuer Maßstab gesetzt werden konnte.

DO & CO zeichnete hierbei nicht nur für das Catering für mehr als 135.000 Besucher der VIP-Areas und weiterer 137.000 im Rahmen des Turniers betreute Gäste verantwortlich, sondern war für den gesamten Zeltbau und entsprechende Infrastruktur wie Wasser, Strom, Technik, Möbel, Dekoration und Blumen zuständig. Darüber hinaus erarbeitete das DO & CO EURO Team ein im Bereich Sportgroßveranstaltungen zukunftsweisendes Ambiente- und Entertainment- Konzept und verantwortete die Serviceleistungen Hostessen, Security und Cleaning in 8 Stadien in Österreich und in der Schweiz.

Das Jahr 2008 war darüber hinaus von der Ausrichtung zahlreicher internationaler Sport Events geprägt, die aufgrund langjähriger guter Partnerschaften schon zum Fixbestandteil des DO & CO Sportjahres geworden sind. Bei den Formel 1 Grands Prix rund um die Welt, dem traditionellen Reit- und Springturnier CHIO in Aachen und dem Tennisturnier der ATP Tennis Masters Series in Madrid durfte DO & CO auch im abgelaufenen Geschäftsjahr wieder eine Vielzahl an VIP- und Public-Gästen mit seinen Premiumprodukten kulinarisch verwöhnen.

Auch im nationalen Veranstaltungsgeschäft kann auf die erfolgreiche Betreuung zahlreicher Sportveranstaltungen zurückgeblickt werden. Neben der Ausführung des Caterings für die ÖFB-Länderspiele und die wichtigsten Veranstaltungen des ÖSV, wie den in Österreich ausgetragenen Schiennen sowie der Vier-Schanzen-Tournee war das DO & CO Team auch beim sportlichen Winter-Highlight, dem Hahnenkammrennen in Kitzbühel, sowie dem Höhepunkt des Sportsommers, dem Beach-Volleyball Grand Slam Turnier in Klagenfurt, kulinarischer Gastgeber.

Darüber hinaus ist die Treue von langjährigen Kunden aus den Bereichen Politik, Wirtschaft, Kultur, Medien und Gesellschaft sowie zahlreicher Privatkunden als erfreuliche Konstanz im Veranstaltungsgeschäft anzusehen.

Das EBITDA der Division International Event Catering konnte von EUR 4,59 Mio um EUR 1,11 Mio auf EUR 5,70 Mio gesteigert werden. Das entspricht einer EBITDA-Marge von 7,4 % (VJ: 11,0 %). Das EBIT verbesserte sich im Geschäftsjahr 2008/2009 von EUR 3,04 Mio um EUR 1,34 Mio auf EUR 4,38 Mio. Die EBIT-Marge beträgt 5,7 % (VJ: 7,3 %).

Die Reduktion der Margen ist durch einen hohen Anteil an margenfreien Umsätzen mit gastseitiger Infrastruktur im Rahmen der EURO 2008 im ersten Quartal begründet. Die um margenfreie Umsätze bereinigte EBITDA-Marge beträgt 10,2 %, die bereinigte EBIT-Marge beträgt 7,8 %.

Strategie von DO & CO

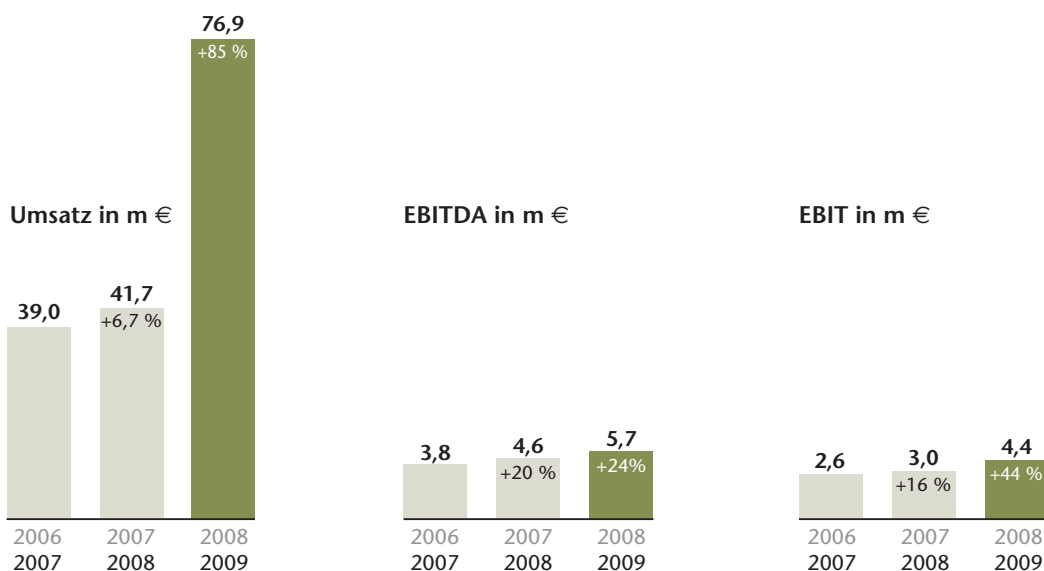
- Verstärkung der Kernkompetenz vom Premium Caterer hin zum „Gourmet Entertainment Generalunternehmer“
- Festigung der Premium Event Marke DO & CO
- Profilierung als starker und verlässlicher Partner

Vorschau auf das Geschäftsjahr 2009/2010

- Umsetzung eines neuen Hospitality Konzepts bei dem ATP Masters Series Turnier der Herren in Madrid
- UEFA Champions League Finale Rom
- 14 Formel 1 Grands Prix weltweit
- Zahlreiche nationale und internationale Veranstaltungen für Kunden aus den Bereichen Sport, Politik, Wirtschaft, Kultur, Medien sowie Privatfeste

Wettbewerbsvorteil von DO & CO

- Als „one shop partner“
- Einzigartiges Premiumprodukt – unverkennbar und nicht austauschbar
- Höchste Zuverlässigkeit, Flexibilität und Qualitätsorientierung machen DO & CO zum Partner, der seinen Kunden als „no headache partner“ jederzeit zur Verfügung steht
- Ein internationales, dynamisches, im Premium Segment erfahrenes Führungsteam



RESTAURANTS, LOUNGES & HOTEL

Im Geschäftsjahr 2008/2009 kann die Division Restaurants, Lounges & Hotel den Umsatz von EUR 61,02 Mio im Vorjahr nochmals um EUR 3,04 Mio auf EUR 64,06 Mio steigern.

Restaurants, Lounges & Hotel

Geschäftsjahr (April – März)	2008/2009 in m €	2007/2008 in m €	Veränderung in m €	Veränderung in %	2006/2007 in m €
Umsatz	64,06	61,02	3,04	5,0%	43,82
EBITDA	4,66	4,44	0,22	4,9%	2,48
Abschreibungen	-2,25	-2,07	-0,18	-8,5%	-1,56
EBIT	2,41	2,37	0,04	1,8%	0,92
EBITDA-Marge	7,3%	7,3%			5,7%
EBIT-Marge	3,8%	3,9%			2,1%
Anteil am Konzernumsatz	16,5%	17,2%			21,2%

Ein besonderes Highlight war die Eröffnung des Demel-Cafes in New York. Demel – DO & CO's traditionellste und älteste Marke – feierte im November 2008 im New Yorker Plaza Hotel auf der 5th Avenue / Central Park ihren internationalen Auftritt. Auf etwa 100 m² wurde ein Demel-Cafe geschaffen, welches im Design dem Wiener Stammhaus sehr ähnlich ist.

Ein weiterer Höhepunkt folgte dann im Januar 2009 ebenfalls in New York. Mit der Eröffnung der Lufthansa Lounge am Flughafen JFK ist DO & CO um einen Standort reicher. DO & CO bietet den Passagieren der Star Alliance (Lufthansa, Austrian Airlines, Turkish Airlines und Air China etc.) auf mehreren Ebenen ein umfassendes gastronomisches Angebot. In der First Class Lounge im 3. Stock genießen die „HON`s“ der Lufthansa und First Class Passagiere ein kulinarisches Verwöhnprogramm mit exklusivem Buffet und ausgewählten à la Carte Speisen.

Frequent Traveller und Senatoren werden in der Senator Lounge mit mehr als 100 Sitzplätzen und einem groß angelegten Barbereich verwöhnt. Business Passagiere werden vor ihrem Abflug in der Business Lounge mit 163 Sitzplätzen im 1. Stock verköstigt.

Insgesamt ist von einer zufriedenstellenden Entwicklung sämtlicher Standorte zu berichten. Besonders hervorzuheben sind im abgelaufenen Geschäftsjahr das Restaurant und das Hotel im Haas Haus, die Lufthansa First Class Lounge am Flughafen in Frankfurt und die Gastronomieeinheiten im British Museum.

Das EBITDA stieg von EUR 4,44 Mio im Vorjahr auf EUR 4,66 Mio im Berichtsjahr. Das EBIT von EUR 2,41 Mio liegt auf Vorjahresniveau. Dies entspricht einer EBITDA-Marge von 7,3 % (VJ: 7,3 %) bzw. einer EBIT-Marge von 3,8 %.

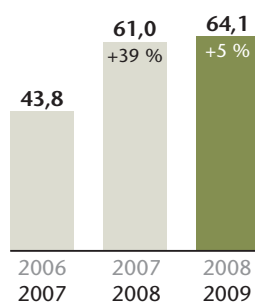
Vorschau auf das Geschäftsjahr 2009/2010

- Teilnahme an Ausschreibungen
- Vorbereitung weiterer Expansionsschritte für die Marke Demel in New York
- Planung und Bewilligungsverfahren für ein exklusives Hotel am Bosphorus

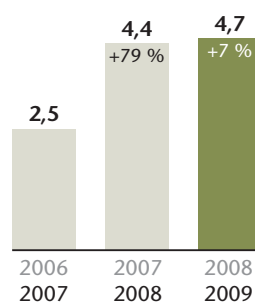
Strategie

- Research & Development Center und Kreation für den DO & CO Konzern
- Marketinginstrument und Imageträger der Gruppe sowie Markenentwicklung
- Restaurants, Lounges & Hotel als umfassende Hospitality Lösung

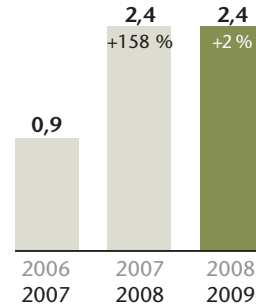
Umsatz in m €



EBITDA in m €



EBIT in m €



AKTIE / INVESTOR RELATIONS

Das Börsenjahr 2008 war als Folge der Finanzkrise von massiven Kursverlusten an allen internationalen Börseplätzen geprägt. Diesen ungünstigen Entwicklungen konnte sich auch die Wiener Börse nicht entziehen.

Dieser Rückgang des ATX setzte sich zunächst auch im ersten Quartal 2009 fort und resultierte in einem Tief Anfang März 2009 mit 1.412 Punkten. Bis zum Bilanzstichtag konnte sich der ATX jedoch in einem deutlichen Aufwärtstrend auf einen Stand von 1.697 Punkten erholen.

Gegenüber dem Schlusskurs von 3.766 Punkten zum 31. März 2008 entspricht der Indexstand von 1.697 Punkten einem Verlust von 54,9 %.

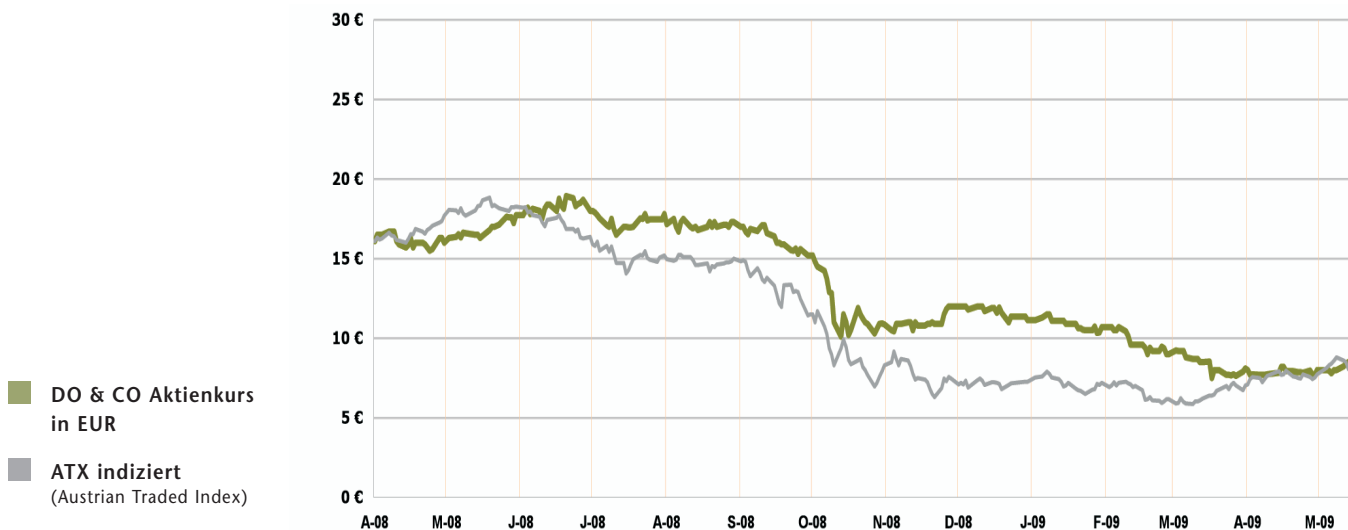
DO & CO Aktie

Im Zuge der Krise an den Finanzmärkten fiel der Wert der DO & CO Aktie gegenüber dem Börsenkurs zum 31. März 2008 um 51,2 % und schloss am 31. März 2009 bei einem Kurs von 8,10 EUR.

Dieser Kurs entspricht einer Marktkapitalisierung von EUR 63,01 Mio (unter Berücksichtigung der bis zum Stichtag rückgekauften Aktien).

Der aktuell günstige Kurs der DO & CO Aktie wurde per Vorstandsbeschluss vom 14. Oktober 2008 für ein Aktienrückkaufprogramm genutzt. Zwischen 17. Oktober 2008 und 10. Januar 2011 können maximal 4 % des Grundkapitals aus dem Streubesitz zurückgekauft werden. Bis zum Bilanzstichtag wurden 15.955 Aktien zurückgekauft. Dies entspricht einem Anteil am Grundkapital von 0,205 %.

DO & CO Stock in EUR ATX (Austrian Traded Index)



Aktionärsstruktur

Die Attila Dogudan Privatstiftung ist mit 50,65 % Mehrheitsaktionär der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft. Der Anteil der DZR Immobilien und Beteiligungs GmbH (ein mittelbar zu 100 % verbundenes Unternehmen der Raiffeisen-Holding Niederösterreich-Wien reg. Gen.m.b.H.) beträgt 24,79 %. Der verbleibende Aktienanteil befindet sich im Streubesitz. In diesem Streubesitz ist ein Anteil von mehr als 5 % der DWS Investment GmbH enthalten (sämtliche Beteiligungsverhältnisse beziehen sich auf den Bilanzstichtag und berücksichtigen die zu diesem Zeitpunkt rückgekauften eigenen Anteile).

Finanzkalender

16.06.2009	Ergebnis für das Geschäftsjahr 2008/2009
09.07.2009	Hauptversammlung
13.07.2009	Dividenden-ex-Tag
27.07.2009	Dividendenzahltag
20.08.2009	Ergebnis für das erste Quartal 2009/2010
19.11.2009	Ergebnis für das erste Halbjahr 2009/2010
18.02.2010	Ergebnis für die ersten drei Quartale 2009/2010

Dividendenausschüttung

Der Vorstand der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft wird der Hauptversammlung vorschlagen, eine Dividende von EUR 0,15 pro Aktie für das Geschäftsjahr 2008/2009 auszuschütten. Dies entspricht, bezogen auf den Schlusskurs am 31. März 2009, einer Dividendenrendite von 1,85 % (VJ: 0,90 %).

Genehmigtes Kapital

In der Hauptversammlung vom 5. Juli 2007 wurde der Vorstand ermächtigt, das Grundkapital mit Zustimmung des Aufsichtsrates bis zum 30. Juni 2012 um bis zu EUR 7.795.200,00 gegen Bar- und/oder Sacheinlage durch Ausgabe von bis zu 3.897.600 neuer Stammaktien zu erhöhen. Im abgelaufenen Geschäftsjahr wurde die diesbezügliche Ermächtigung nicht ausgenutzt.

Bedingtes Kapital

Mit Hauptversammlungsbeschluss vom 10. Juli 2008 wird das Grundkapital der Gesellschaft gemäß § 159 (2) Z 1 AktG um bis zu EUR 7.795.200,00 durch Ausgabe von bis zu 3.897.600 Stück auf Inhaber lautende neue Aktien ohne Nennwert (Stückaktien) zur Ausgabe an Gläubiger von Finanzinstrumenten erhöht. Die Kapitalerhöhung darf nur so weit durchgeführt werden, als die Gläubiger von Finanzinstrumenten von ihrem Bezugs- und/oder Umtauschrecht auf Aktien der Gesellschaft Gebrauch machen.

Investor Relations

DO & CO hat sich über die Jahre mit seiner einzigartigen Fokussierung auf die Kernbereiche Airline Catering, International Event Catering und Restaurants, Lounges & Hotel zu einem sichtbaren und ernst genommenen Player auf dem globalen Markt entwickelt. Genau diese Ausrichtung als Gourmet Entertainment Company erschwert einen Vergleich mit anderen Unternehmen und ein adäquates Benchmarking ist somit kaum möglich. Daher ist es umso wichtiger, private wie institutionelle Investoren und Analysten durch eine aktuelle und transparente Informationspolitik in die Unternehmensentwicklung einzubinden. DO & CO bekennt sich zu hoher Transparenz gegenüber allen Zielgruppen der Financial Community. In diesem Sinne wurden im Laufe des Jahres regelmäßig die Ergebnisse bekannt gegeben sowie relevante Ereignisse in Presseaussendungen veröffentlicht. Alle Veröffentlichungen sowie interessante Informationen zur Aktie finden Sie auf unserer Homepage www.doco.com unter „Investor Relations“.

Vorstand und Management des DO & CO Konzerns nahmen auch in diesem Jahr an der Investorenkonferenz in Kitzbühel teil. Darüber hinaus fanden zahlreiche individuelle Gespräche mit potentiellen Investoren aus dem In- und Ausland statt.

INFORMATIONEN GEMÄß § 243A UNTERNEHMENSGESETZBUCH (UGB)

1. Das Grundkapital beträgt EUR 15.590.400,00 und ist in 7.795.200 auf Inhaber lautende Stückaktien zerlegt. Es gibt keine unterschiedlichen Aktiengattungen.
2. Beschränkungen, die Stimmrechte oder die Übertragung von Aktien betreffen, auch wenn sie in Vereinbarungen zwischen Gesellschaftern enthalten sind, sind dem Vorstand derzeit nicht bekannt. Der DO & CO Restaurants & Catering AG steht an den im Rahmen des veröffentlichten Aktienrückkaufprogramms erworbenen eigenen Aktien (siehe Kapitel Aktie / Investor Relations) kein Stimmrecht zu.
3. Die Attila Dogudan Privatstiftung mit 50,65 % sowie die DZR Immobilien und Beteiligungs GmbH mit 24,79 % halten zum Bilanzstichtag mehr als 10 % am Grundkapital der Gesellschaft.
4. Es gibt derzeit keine Aktien mit besonderen Kontrollrechten.
5. DO & CO Mitarbeiter, die im Besitz von Aktien der Gesellschaft sind, üben ihr Stimmrecht unmittelbar bei der Hauptversammlung aus.
6. Es gibt keine Bestimmungen über die Ernennung und Abberufung des Vorstandes, die sich nicht unmittelbar aus dem Gesetz ergeben. Für die Abberufung von Mitgliedern des Aufsichtsrates durch die Hauptversammlung genügt die einfache Mehrheit der abgegebenen Stimmen (und nicht die gesetzliche Mehrheit von 75 %). Für eine Änderung der Satzung, die nicht eine bedingte Kapitalerhöhung, ein genehmigtes Kapital oder eine ordentliche oder vereinfachte Kapitalherabsetzung zum Gegenstand hat, genügt die einfache Mehrheit des bei der Beschlussfassung vertretenen Grundkapitals (und nicht die gesetzliche Mehrheit von 75 %).
7. Der Vorstand ist gemäß § 5 (3) der Satzung ermächtigt, bis 30. Juni 2012 das Grundkapital um bis zu weitere EUR 7.795.200,00 durch Ausgabe von bis zu 3.897.600 Stück neue, auf Inhaber lautende Stückaktien gegen Sach- und/oder Bareinlagen zu erhöhen. Das Grundkapital der Gesellschaft wird gemäß § 159 (2) Z 1 AktG um bis zu EUR 7.795.200,00 durch Ausgabe von bis zu 3.897.600 Stück auf Inhaber lautender neuer Aktien ohne Nennwert (Stückaktien) zur Ausgabe an Gläubiger von Finanzinstrumenten im Sinne des Hauptversammlungsbeschlusses vom 10. Juli 2008 erhöht. Die Kapitalerhöhung darf nur so weit durchgeführt werden, als die Gläubiger von Finanzinstrumenten von ihrem Bezugs- und/oder Umtauschrecht auf Aktien der Gesellschaft Gebrauch machen. Mit Beschluss der Hauptversammlung vom 10. Juli 2008 wurde der Vorstand ermächtigt, bis zum 10. Jänner 2011 eigene Aktien im gesetzlichen Höchstmaß zu erwerben. Der Vorstand hat am 14. Oktober 2008 beschlossen, von dieser Ermächtigung Gebrauch zu machen (beabsichtigtes Volumen: bis zu 4 % des Grundkapitals).
8. Es bestehen Vereinbarungen mit Abnehmern von Leistungen der DO & CO-Gruppe, die diese Abnehmer berechtigen, im Falle eines Kontrollwechsels in der Gesellschaft das Vertragsverhältnis teilweise oder zur Gänze aufzukündigen. Eine namentliche Bekanntgabe dieser Vereinbarungen erfolgt nicht, weil eine solche der Gesellschaft erheblich schaden würde.
9. Entschädigungsvereinbarungen zwischen der Gesellschaft und ihren Vorstands- und Aufsichtsratsmitgliedern oder Arbeitnehmern für den Fall eines öffentlichen Übernahmeangebotes bestehen nicht.

AUSBLICK

Die Entwicklung in der Division Airline Catering ist unverändert von einer sehr hohen Volatilität und großer Dynamik des Marktgeschehens gekennzeichnet.

Turkish Airlines entwickeln sich – entgegen dem allgemeinen Trend – sehr gut und steigen somit zum wichtigsten Kunden im DO & CO Konzern auf. Im Unterschied zu Turkish Airlines sind die Volumina der restlichen Kunden in der Türkei im Vergleich zum letzten Geschäftsjahr rückläufig.

Ein Hauptaugenmerk im Airline Catering liegt in dem genauen und zeitnahen Monitoring der wirtschaftlichen Entwicklung von Austrian Airlines. DO & CO hat – basierend auf den durch das Risikomanagement des Konzerns gewonnenen Erkenntnissen – bereits frühzeitig auf die sich ändernde wirtschaftliche Situation reagiert und proaktiv Gegenmaßnahmen eingeleitet.

Ganz allgemein erwartet das Management von DO & CO, dass es im weiteren Verlauf des Geschäftsjahres an den meisten Standorten zu Mengen- und damit zu Umsatzreduktionen kommen wird. Das Unternehmen hat bereits rechtzeitig auf diesen Trend reagiert und Kostenreduktionsmaßnahmen eingeleitet.

DO & CO sieht jedoch im wirtschaftlichen Umbruch auch Chancen: Viele Kunden schreiben auf der Suche nach Einsparungen neue Airline Cateringverträge aus. Daher nimmt DO & CO derzeit an zahlreichen Ausschreibungen teil. Ziel ist es, die Rückgänge, die durch die allgemeine Wirtschaftslage getrieben sind, durch Neuakquisitionen bzw. durch Konzentration auf noch gut performende Märkte (z.B. Türkei) bestmöglich zu kompensieren.

Erfreuliches gibt es vom Münchner Standort zu berichten, an dem seit Anfang Mai 2009 mit Etihad ein Premiumkunde zusätzlich zum bestehenden Kundenstamm bedient wird.

Im Bereich des Internationalen Event Caterings sind die Märkte ebenso volatil. DO & CO hat diesem Umstand rechtzeitig Rechnung getragen und die Kosten rasch und so gut als möglich angepasst.

Während einige Sportgroßveranstaltungen noch mit sehr guten Besucherzahlen aufwarten können (z.B. Fußball), sind andere von der allgemeinen Wirtschaftskrise betroffen und haben reduzierte Sponsoren- und somit sinkende Gästezahlen.

DO & CO rechnet damit, dass im Geschäftsjahr 2009/2010 die Märkte weiterhin volatil bleiben und ist sowohl für eine weitere Reduktion als auch für eine Verbesserung der Marktsituation gerüstet.

Parallel dazu laufen die Vorbereitungen auf klassische nationale und internationale Veranstaltungen, wie die Formel 1 Grands Prix, das Beach-Volleyballturnier in Klagenfurt und zahlreiche weitere Veranstaltungen, die auch heuer wieder von DO & CO kulinarisch betreut werden. Ein Highlight in diesem Jahr ist das VIP-Catering beim Champions-League Finale in Rom.

Die Entwicklung der Division Restaurants, Lounges und Hotel ist stabil. Es deuten derzeit keine Anzeichen darauf hin, dass in diesem Bereich mit deutlichen Umsatzeinbußen zu rechnen sein wird.

Neben der Fokussierung auf Prozessoptimierungen bei den bestehenden Standorten, treibt DO & CO auch in diesem Bereich die Expansion voran, indem DO & CO an zahlreichen Ausschreibungen teilnimmt.

Als neue Projekte sind ein weiterer Demel in New York und ein Hotel in Istanbul in Planung. Es laufen derzeit Planungen und Bewilligungsverfahren für ein exklusives Hotel der Topkategorie an einem der schönsten Plätze von Istanbul. Es ist beabsichtigt, direkt am Bosphorus und neben der ersten Brücke zwischen Europa und Asien, in zwei denkmalgeschützten historischen Gebäuden das erste DO & CO Hotel in Istanbul zu errichten. Vorausgesetzt, dass alle Bewilligungsverfahren positiv abgeschlossen werden können, ist eine Eröffnung 2011/2012 vorgesehen.

Aufgrund der Dynamik des Unternehmens und der Tatsache, dass bereits frühzeitig auf Veränderungen im Marktumfeld reagiert wurde, ist das Management zuversichtlich, den erfolgreichen Weg der letzten Jahre auch weiterhin fortsetzen zu können.

Wien, am 29. Mai 2009

Der Vorstand:



Attila DOGUDAN e.h.
Vorsitzender



Michael DOBERSBERGER e.h.

CORPORATE GOVERNANCE BERICHT

Bekanntnis zum Corporate Governance Kodex

Der Österreichische Corporate Governance Kodex (ÖCGK) stellt ein den internationalen Standards entsprechendes Regelwerk für die verantwortungsvolle Führung sowie Leitung von Aktiengesellschaften in Österreich dar.

Seit Februar 2007 bekennt sich DO & CO umfassend zu den Regeln des österreichischen Corporate Governance Kodex (abrufbar unter www.corporate-governance.at), hält die im Kodex angeführten L-Regeln (Legal Requirements) dem Gesetz entsprechend ein und erklärt, von den C-Regeln (Comply or Explain) nicht abzuweichen.

Ziel des Managements von DO & CO ist die nachhaltige und langfristige Steigerung des Unternehmenswertes. Strenge Grundsätze guter Unternehmensführung und Transparenz sowie die permanente Weiterentwicklung eines effizienten Systems der Unternehmenskontrolle sollen zu einer Unternehmenskultur führen, die Vertrauen schafft und damit langfristige Wertschöpfung ermöglicht.

Die Einhaltung des Corporate Governance Kodex läßt DO & CO seit dem Geschäftsjahr 2007/2008 regelmäßig und freiwillig durch eine unabhängige, externe Institution evaluieren. Die Evaluierung für das Geschäftsjahr 2008/2009 wurde durch Berger-Saurer-Zöchbauer Rechtsanwälte, Wien vorgenommen. Der Bericht über die externe Evaluierung ist auf der Website von DO & CO abrufbar.

Der Vorstand

Mitglieder

Attila DOGUDAN

Vorsitzender, geboren 1959

Erstbestellung erfolgte 1997; Ende der laufenden Funktionsperiode: 2012

Keine sonstigen vergleichbaren Funktionen

Michael DOBERSBERGER

Mitglied des Vorstands, geboren 1963

Erstbestellung erfolgte 1998; Ende der laufenden Funktionsperiode: 2012

Keine sonstigen vergleichbaren Funktionen

Arbeitsweise

In der Satzung sowie in der Geschäftsordnung sind die Geschäftsverteilung und die Zusammenarbeit des Vorstands geregelt. Dem Vorsitzenden des Vorstands obliegen die Gesamtleitung des Unternehmens und die Koordinierung der Tätigkeit des Vorstands. Sämtliche Mitglieder des Vorstands haben den Vorsitzenden und sich gegenseitig über alle wichtigen Geschäftsvorfälle ihres Geschäftsbereiches zu unterrichten. Der Vorsitzende des Vorstands, Attila Dogudan, ist zuständig für die Strategie und Organisation des Unternehmens, für zentrale Einheiten sowie federführend für die Segmente Airline Catering und Restaurants, Lounges & Hotel. Das Mitglied des Vorstands, Michael Dobersberger, ist zuständig für die Hygiene und die Technik sowie federführend für den Bereich International Event Catering.

Die Geschäftsordnung enthält weiters die Informations- und Berichtspflichten des Vorstandes sowie einen Katalog der Maßnahmen, die der Zustimmung durch den Aufsichtsrat bedürfen.

Aufsichtsrat

Mitglieder

o. Univ.-Prof. DDr. Waldemar JUD

Vorsitzender; unabhängig; geboren 1943

bestellt bis zur 11. o.HV (2009), erstmalig gewählt am 20. März 1997

weitere Aufsichtsratsmandate in börsennotierten Gesellschaften:

- *Vorsitzender des Aufsichtsrates der Strabag SE, Villach*
- *Stellvertreter des Vorsitzenden des Aufsichtsrates der Ottakringer Brauerei AG, Wien*

RA Dr. Werner SPORN

Stellvertreter des Vorsitzenden; unabhängig; geboren 1935

Repräsentant des Streubesitzes

bestellt bis zur 11. o.HV (2009), erstmalig gewählt am 20. März 1997

- *keine weiteren Aufsichtsratsmandate in börsennotierten Gesellschaften*

Ing. Georg THURN-VRINTS

Mitglied; unabhängig; geboren 1956

bestellt bis zur 11. o.HV (2009), erstmalig gewählt am 20. März 1997

- *keine weiteren Aufsichtsratsmandate in börsennotierten Gesellschaften*

Ök.-Rat Dr. Christian KONRAD

Mitglied; unabhängig; geboren 1943

bestellt bis zur 11. o.HV (2009), erstmalig gewählt am 10. Juli 2002

weitere Aufsichtsratsmandate in börsennotierten Gesellschaften:

- *Vorsitzender des Aufsichtsrates der UNIQA Versicherungen AG, Wien*
- *Vorsitzender des Aufsichtsrates der AGRANA-Beteiligungs Aktiengesellschaft, Wien*
- *Mitglied des Aufsichtsrats der BAYWA AG, München*
- *Stellvertreter des Vorsitzenden des Aufsichtsrates der Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt, Mannheim*

Arbeitsweise

Grundlage für das Handeln des Aufsichtsrates sind das österreichische Aktiengesetz, die Satzung sowie die Geschäftsordnung für den Aufsichtsrat und der Österreichische Corporate Governance Kodex, dem sich der Aufsichtsrat ausdrücklich verpflichtet hat. Der Aufsichtsrat hat im Geschäftsjahr 2008/2009 die ihm nach Gesetz und Satzung zukommenden Rahmen von vier Sitzungen wahrgenommen.

Wesentlicher Gesichtspunkt der Beratungstätigkeit war die strategische Positionierung des Unternehmens unter veränderten Rahmenbedingungen für die drei Geschäftsbereiche „Airline Catering“, „International Event Catering“ und „Restaurants, Lounges & Hotel“.

Unabhängigkeit

Im Aufsichtsrat von DO & CO sind weder ehemalige Vorstandsmitglieder noch leitende Angestellte vertreten; Überkreuzverflechtungen existieren ebenso nicht. Bestehende Geschäftsbeziehungen zu Unternehmen, in denen Aufsichtsratsmitglieder der DO & CO Restaurants & Catering AG tätig sind, laufen zu fremdüblichen Konditionen ab (siehe auch Vergütungsbericht).

Im Zusammenhang mit den Regeln 39, 53 und 54, Anhang 1 des ÖCKG 2007 hat der Aufsichtsrat in seiner Sitzung vom 14. Februar 2007 nachstehende Kriterien für die Unabhängigkeit der Aufsichtsratsmitglieder und Ausschuss-Mitglieder beschlossen:

Ein Aufsichtsratsmitglied ist als unabhängig anzusehen, wenn es in keiner geschäftlichen oder persönlichen Beziehung zur Gesellschaft oder deren Vorstand steht, die einen materiellen Interessenskonflikt begründet und daher geeignet ist, das Verhalten des Mitgliedes zu beeinflussen.

Als weitere Kriterien der Unabhängigkeit eines Aufsichtsratsmitglieds werden festgelegt:

1. Das Aufsichtsratsmitglied soll in den vergangenen 5 Jahren nicht Mitglied des Vorstands oder leitender Angestellter der Gesellschaft oder eines Tochterunternehmens der Gesellschaft gewesen sein.
2. Das Aufsichtsratsmitglied soll zu der Gesellschaft oder einem Tochterunternehmen der Gesellschaft kein Geschäftsverhältnis in einem für das Aufsichtsratsmitglied bedeutenden Umfang unterhalten oder im letzten Jahr unterhalten haben. Dies gilt auch für Geschäftsverhältnisse mit Unternehmen an denen das Aufsichtsratsmitglied ein erhebliches wirtschaftliches Interesse hat. Die Genehmigung einzelner Geschäfte durch den Aufsichtsrat gemäß L- Regel 48 führt nicht automatisch zur Qualifikation als nicht unabhängig.
3. Das Aufsichtsratsmitglied soll in den letzten 3 Jahren nicht Abschlussprüfer der Gesellschaft oder Beteiligter oder Angestellter der prüfenden Prüfungsgesellschaft gewesen sein.
4. Das Aufsichtsratsmitglied soll nicht Vorstandsmitglied in einer anderen Gesellschaft sein, in der ein Vorstandsmitglied der Gesellschaft Aufsichtsratsmitglied ist.
5. Das Aufsichtsratsmitglied soll kein enger Familienangehöriger (direkter Nachkomme, Ehegatte, Lebensgefährte, Eltern, Onkel, Tante, Geschwister, Nichte, Neffe) eines Vorstandsmitglieds oder von Personen sein, die sich in einer in den vorstehenden Punkten beschriebenen Position befinden.

Der Aufsichtsrat beschließt, dass es ausreichend ist, wenn die Hälfte der Mitglieder des Aufsichtsrats bzw. eines Aufsichtsrats-Ausschusses nach diesen Kriterien unabhängig sind.

Die einzelnen Mitglieder des Aufsichtsrats erklären, dass sie im Sinne dieser Kriterien unabhängig sind.

Zusammensetzung und Arbeitsweise der Ausschüsse

PRÜFUNGSAUSSCHUSS:

o. Univ.-Prof. DDr. Waldemar JUD: Vorsitzender
Dr. Werner SPORN: Stellvertreter des Vorsitzenden
Ing. Georg THURN-VRINTS: Mitglied
Ök.-Rat Dr. Christian KONRAD: Mitglied

Zu den Aufgaben des Prüfungsausschusses gehören die Überwachung des Rechnungslegungsprozesses, die Überwachung der Wirksamkeit des internen Kontrollsystems, des internen Revisionssystems und des Risikomanagementsystems der Gesellschaft, die Überwachung der Abschlussprüfung und der Konzernabschlussprüfung, die Prüfung und Überwachung der Unabhängigkeit des Abschlussprüfers (Konzernabschlussprüfers), insbesondere im Hinblick auf die für die geprüfte Gesellschaft erbrachten zusätzlichen Leistungen, die Prüfung des Jahresabschlusses und die Vorbereitung seiner Feststellung, die Prüfung des Vorschlags für die Gewinnverteilung, des Lageberichts und gegebenenfalls des Corporate Governance-Berichts sowie die Erstattung des Berichts über die Prüfungsergebnisse an den Aufsichtsrat, die Prüfung des Konzernabschlusses und des Konzernlageberichts sowie die Erstattung des Berichts über die Prüfungsergebnisse an den Aufsichtsrat sowie die Vorbereitung des Vorschlags des Aufsichtsrats für die Auswahl des Abschlussprüfers (Konzernabschlussprüfers).

Die Funktion des Prüfungsausschusses wird derzeit vom gesamten Aufsichtsrat wahrgenommen. Der Vorsitzende des Aufsichtsrats ist auch Vorsitzender des Prüfungsausschusses und dessen Finanzexperte. Der Stellvertreter des Vorsitzenden des Aufsichtsrats ist auch Stellvertreter des Vorsitzenden des Prüfungsausschusses.

Der Prüfungsausschuss trat im Geschäftsjahr 2008/2009 insgesamt viermal zusammen. Die Tätigkeitsschwerpunkte in diesen Sitzungen lagen bei der Behandlung des Management Letters zur (Konzern-) Abschlussprüfung 2007/2008, bei Behandlung der Maßnahmen des Internen Kontrollsystems (IKS) sowie zur Funktionsfähigkeit des Risikomanagements und bei der internen Revision.

PRÄSIDIUM: (diesem obliegt auch die Funktion des Nominierungsausschusses, des Vergütungsausschusses, sowie des Ausschusses zur Entscheidung in dringenden Fällen):
o. Univ.-Prof. DDr. Waldemar JUD: Vorsitzender
Dr. Werner SPORN: Stellvertreter des Vorsitzenden

Das Präsidium besteht aus dem Vorsitzenden und seinem Stellvertreter.

Dem Präsidium obliegt die Funktion des Nominierungsausschusses, des Vergütungsausschusses sowie des Ausschusses zur Entscheidung in dringenden Fällen.

Als Nominierungsausschuss unterbreitet das Präsidium dem Aufsichtsrat Vorschläge zur Besetzung frei werdender Mandate im Vorstand und befasst sich mit Fragen der Nachfolgeplanung. Im Rahmen dieses Aufgabenbereiches hat das Präsidium dem Aufsichtsrat vorgeschlagen, das Mandat von Herrn Dobersberger nach eingehender Evaluierung seiner bisherigen Tätigkeit bis zum Jahr 2012 zu verlängern.

Als Vergütungsausschuss befasst sich das Präsidium mit den Angelegenheiten, die die Beziehung zu der Gesellschaft und den Mitgliedern des Vorstands betreffen, der Vergütung der Vorstandsmitglieder und mit dem Inhalt von Anstellungsverträgen mit Vorstandsmitgliedern.

Als Ausschuss zur Entscheidung in dringenden Fällen obliegt dem Präsidium die Entscheidung bei zustimmungspflichtigen Geschäften.

Vergütungsbericht

Der Vergütungsbericht fasst die Grundsätze zusammen, die für die Festlegung der Vergütung des Vorstandes und des Aufsichtsrates der DO & CO Restaurants & Catering AG angewendet werden.

Vergütungen für den Vorstand

Die Gesamtbezüge teilen sich in fixe und erfolgsabhängige Bestandteile, wobei sich der Fixbezug der Vorstandsmitglieder am Aufgaben- und Verantwortungsbereich orientiert und in Form von 14 Monatsgehältern im Nachhinein ausbezahlt wird. Ein weiteres wichtiges Element für die Vergütung des Vorstands ist eine hohe variable Komponente, welche sich ebenfalls am Aufgaben- und Verantwortungsbereich orientiert und den Unternehmenserfolg berücksichtigt. Die erfolgsabhängige Komponente stellt auf das jeweilige Jahresergebnis (EBIT-Marge nach Firmenwertabschreibung) ab und beträgt maximal 100 % des Fixbezuges.

Die Fixbezüge der Mitglieder des Vorstandes betragen im abgelaufenen Geschäftsjahr TEUR 560, wobei davon auf Herrn Attila Dogudan rund TEUR 338 und auf Herrn Michael Dobersberger rund TEUR 222 entfielen. Die variablen Gehaltsbestandteile betragen TEUR 0.

Es bestehen derzeit keine Vereinbarungen über eine betriebliche Altersvorsorge für den Vorstand. Den Vorstandsmitgliedern steht ein Abfertigungsanspruch in analoger Anwendung des Angestelltengesetzes zu. Zusätzliche Ansprüche des Vorstandes im Falle einer Beendigung der Funktion bestehen nicht.

Vergütungen für den Aufsichtsrat

Das Vergütungsschema der Aufsichtsratsmitglieder sieht vor, dass der Vorsitzende des Aufsichtsrates eine um 50 % höhere und der stellvertretende Vorsitzende eine um 25 % höhere Vergütung eines Aufsichtsratsmitgliedes erhält.

An die Mitglieder des Aufsichtsrates wurden gemäß Hauptversammlungsbeschluss vom 10. Juli 2008 für das Geschäftsjahr 2007/2008 eine Vergütung von insgesamt TEUR 38 (VJ: TEUR 38) bezahlt, wovon TEUR 12 auf den Aufsichtsratsvorsitzenden, TEUR 10 auf den Stellvertreter des Aufsichtsratsvorsitzenden, und jeweils TEUR 8 auf die Mitglieder des Aufsichtsrates entfallen.

Unternehmen, an denen die Aufsichtsräte o. Univ. Prof. DDr. Waldemar JUD und Dr. Werner SPORN ein erhebliches wirtschaftliches Interesse haben, haben im Geschäftsjahr 2008/2009 für juristische Beratungstätigkeiten Honorare in der Höhe von TEUR 470 in Rechnung gestellt.

Weiters besteht in der DO & CO Restaurants & Catering AG eine aufrechte Vermögensschaden- und Haftpflichtversicherung (D&O-Versicherung) zugunsten der Organmitglieder. Die Kosten werden vom Unternehmen getragen.



Attila Dogudan



Michael Dobersberger

BERICHT DES AUFSICHTSRATES

Der Vorstand der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft hat die Mitglieder des Aufsichtsrates regelmäßig schriftlich und mündlich in und außerhalb von Sitzungen über die Lage und Entwicklung des Unternehmens sowie über die wesentlichen Geschäftsvorgänge informiert. Anhand der Berichte und Auskünfte des Vorstandes hat der Aufsichtsrat die Geschäftsführung überwacht und über Geschäftsvorgänge von besonderer Bedeutung im Rahmen von offenen Diskussionen eingehend beraten.

Der Aufsichtsrat hat im Geschäftsjahr 2008/2009 die ihm nach Gesetz und Satzung zukommenden Aufgaben im Rahmen von vier Sitzungen wahrgenommen. Die Schwerpunkte der Sitzungen lagen bei der Beratung über die strategische Ausrichtung des Unternehmens sowie der Erörterung möglicher anstehender Akquisitionen. In diesem Zusammenhang wurde auch intensiv über die Auswirkungen der Krise der Finanzmärkte und der Realwirtschaft auf die einzelnen Divisionen und Investitionsentscheidungen sowie über die im Hinblick auf die das Marktumfeld beeinflussende Faktoren zu treffenden Maßnahmen beraten. Der Vorsitzende des Aufsichtsrates und der Vorstandsvorsitzende berieten regelmäßig wesentliche Fragen der Unternehmensentwicklung.

Der Prüfungsausschuss hat in seiner Sitzung vom 15. Juni 2009 den Jahresabschluss der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft samt Lagebericht, den Konzernabschluss, den Konzernlagebericht und den Gewinnverteilungsvorschlag sowie den Management-Letter, die Beurteilung über die Funktionsfähigkeit des Risikomanagements und des Internen Kontrollsystems eingehend behandelt und weiters vorgeschlagen, die PKF CENTURION Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH zum Abschlussprüfer und zum Konzernabschlussprüfer für 2009/2010 zu wählen.

Der Prüfungsausschuss trat im Geschäftsjahr 2008/2009 insgesamt viermal zusammen, das Präsidium in seiner Funktion als Nominierungsausschuss tagte einmal.

Der um den Anhang erweiterte Jahresabschluss der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft zum 31. März 2009 samt Lagebericht wurde gemäß den österreichischen Rechnungslegungsbestimmungen erstellt und durch die PKF CENTURION Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH geprüft und mit dem uneingeschränkten Bestätigungsvermerk versehen. Der Aufsichtsrat hat sich mit dem Bericht des Vorstandes zum Prüfungsergebnis einverstanden erklärt und den Jahresabschluss 2008/2009 gebilligt. Dieser ist damit gemäß § 125 Abs (2) AktG festgestellt.

Der Konzernabschluss zum 31. März 2009 samt Erläuterungen wurde gemäß den International Financial Reporting Standards (IFRS), wie sie in der EU anzuwenden sind, erstellt und mit dem Konzernlagebericht durch die PKF CENTURION Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH geprüft. Nach Überzeugung des Abschlussprüfers vermittelt der Konzernabschluss in allen wesentlichen Belangen ein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens- und Finanzlage des Konzerns der DO & CO Restaurants & Catering AG zum 31. März 2009 sowie der Ertragslage und der Zahlungsströme für das abgelaufene Geschäftsjahr 2008/2009 in Übereinstimmung mit den International Financial Reporting Standards (IFRS), wie sie in der EU anzuwenden sind. Der Aufsichtsrat hat sich dem Ergebnis der Prüfung angeschlossen.

Des Weiteren hat der Aufsichtsrat den Vorschlag des Vorstandes für die Gewinnverteilung der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft geprüft. Der Hauptversammlung wird am 9. Juli 2009 vorgeschlagen, den Bilanzgewinn von EUR 1.169.280,00 zur Gänze auszuschütten. Dies ermöglicht eine Dividende von EUR 0,15 auf jede dividendenberechtigte Aktie.

Der Aufsichtsrat schlägt gemäß § 270 (1) UGB und Regel 78 ÖCGK vor, die PKF CENTURION Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH zum (Konzern-) Abschlussprüfer für das Geschäftsjahr 2009/2010 zu bestellen.

Der Aufsichtsrat bedankt sich bei der Unternehmensleitung und den MitarbeiterInnen für ihren Einsatz auch in einem merklich schwierigeren wirtschaftlichen Umfeld als noch im vorigen Geschäftsjahr.

Wien, am 15. Juni 2009

DDr. Waldemar Jud
Vorsitzender des Aufsichtsrates

KENNZAHLEN GLOSSAR

EBITDA-Marge

Setzt das EBITDA (Betriebsergebnis zuzüglich Abschreibungen) in Relation zum Umsatz

EBIT-Marge

Setzt das EBIT (Betriebsergebnis) in Relation zum Umsatz

Eigenkapital-Quote

Zeigt das Verhältnis des um Dividendenzahlungen und Buchwerte der Firmenwerte bereinigten Eigenkapitals zum Gesamtkapital

Nettozinsverbindlichkeiten

Finanzverbindlichkeiten abzüglich liquider Mittel und Wertpapiere des Umlaufvermögens

Gearing Ratio

Zeigt die Finanzierungsgebarung als Verhältnis Nettozinsverbindlichkeiten zu Eigenkapital (bereinigt um Dividendenzahlungen und Buchwerte der Firmenwerte)

Working Capital

Ist der Überschuss des Umlaufvermögens über das kurzfristige Fremdkapital

Free Cash-Flow

Cash-Flow aus der Betriebstätigkeit zuzüglich Cash-Flow aus der Investitionstätigkeit

ROS – Return on sales

Ist die Umsatzrendite und wird durch Gegenüberstellung EGT (Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit) zu Umsatz ermittelt

Capital Employed

Eigenkapital nach Dividendenzahlungen abzüglich der Buchwerte der Firmenwerte zuzüglich verzinsliches Fremdkapital und Nettozinsverbindlichkeiten abzüglich Finanzanlagen

ROCE – Return on capital employed

Zeigt die Verzinsung des investierten Kapitals durch Gegenüberstellung des EBIT vor Firmenwertabschreibungen abzüglich der bereinigten Steuern im Vergleich zum durchschnittlichen Capital Employed

ROE – Return on equity

Versteuertes Ergebnis (vor Firmenwertabschreibungen) wird dem durchschnittlichen Eigenkapital nach Dividendenausschüttungen und nach Abzug der Buchwerte der Firmenwerte gegenübergestellt.

KONZERNABSCHLUSS 2008/2009

der DO & CO Gruppe nach IFRS

BILANZ ZUM 31. MÄRZ 2009

AKTIVA

Anhang Nr.		31. März 2009 in TEUR	31. März 2008 in TEUR
	Immaterielle Vermögenswerte	28.733	38.859
	Sachanlagen	57.548	43.631
	Finanzanlagen	1.536	1.576
(1)	Anlagevermögen	87.817	84.066
(2)	Übriges langfristiges Vermögen	1.046	333
	Langfristiges Vermögen	88.863	84.399
(3)	Vorräte	11.238	8.113
(4)	Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	31.875	41.631
(4)	Summe übrige kurzfristige Forderungen sowie sonstiges kurzfristiges Vermögen	18.022	15.910
(5)	Liquide Mittel	15.132	26.069
	Kurzfristiges Vermögen	76.267	91.723
(6)	Latente Steuern	4.227	4.452
	Summe Aktiva	169.357	180.574

PASSIVA

Anhang Nr.		31. März 2009 in TEUR	31. März 2008 in TEUR
	Grundkapital	15.590	15.590
	Kapitalrücklagen	34.464	34.464
	Gewinnrücklagen	23.124	17.879
	Ausgleichsposten aus der Währungsumrechnung	-6.502	-6.360
	Eigene Anteile	-162	0
	Konzernergebnis	2.084	6.413
	Summe Anteilseigner der DO & CO AG	68.598	67.987
	Anteile anderer Gesellschafter	12.075	9.850
(7)	Eigenkapital	80.672	77.836
(8)	Langfristige Rückstellungen	14.771	16.072
(9)	Langfristige Finanzverbindlichkeiten	8.503	14.337
(10)	Übrige langfristige Verbindlichkeiten	225	6.730
	Langfristige Verbindlichkeiten	23.499	37.139
(11)	Kurzfristige sonstige Rückstellungen	31.767	21.612
(12)	Kurzfristige Finanzverbindlichkeiten	6.699	6.100
(13)	Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	17.979	23.482
(13)	Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	8.740	14.404
	Kurzfristige Verbindlichkeiten	65.185	65.598
	Summe Passiva	169.357	180.574

GEWINN- UND VERLUSTRECHNUNG

für das Geschäftsjahr 2008/2009

Anhang Nr.		2008/2009 in TEUR	2007/2008 in TEUR
(14)	Umsatzerlöse	387.775	354.625
(15)	Sonstige betriebliche Erträge	15.080	11.626
(16)	Materialaufwand und Aufwand für bezogene Leistungen	-164.724	-137.832
(17)	Personalaufwand	-133.945	-127.513
(18)	Planmäßige Abschreibungen auf Sachanlagen und immaterielle Vermögenswerte	-16.810	-15.478
(18)	Außerplanmäßige Abschreibungen auf immaterielle Vermögenswerte	-3.410	0
(19)	Sonstige betriebliche Aufwendungen	-75.359	-70.768
	EBIT – Operatives Betriebsergebnis	8.607	14.660
(20)	Finanzergebnis	227	-385
	EGT – Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit	8.835	14.274
(21)	Steuern vom Einkommen und Ertrag	-3.488	-5.197
	Ergebnis nach Ertragsteuern	5.346	9.077
(22)	Auf konzernfremde Gesellschafter entfallendes Ergebnis	-3.263	-2.663
	Konzernergebnis	2.084	6.413
	Anzahl der Aktien (in Stk)	7.779.245	7.795.200
	Gewichtete Aktien (in Stk)	7.790.230	7.795.200
		in EUR	in EUR
(23)	Ergebnis je Aktie vor Firmenwertabschreibungen	0,27	0,82

GELDFLUSSRECHNUNG

Cash-Flow Statement

in TEUR	2008/2009	2007/2008
Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit	8.835	14.274
+ Abschreibungen	20.220	15.478
-/+ Gewinne / Verluste aus dem Abgang von Vermögenswerten des Investitionsbereiches	432	83
+/- Ergebnisübernahme aus assoziierten Unternehmen	-78	-34
-/+ sonstige nicht zahlungswirksame Erträge/ Aufwendungen	-838	497
Cash-Flow aus dem Ergebnis	28.570	30.298
-/+ Zunahme / Abnahme der Vorräte und der kurzfristigen Vermögenswerte	4.944	1.027
+/- Zunahme / Abnahme von Rückstellungen	5.644	-145
+/- Zunahme / Abnahme von Lieferverbindlichkeiten sowie der übrigen Verbindlichkeiten	-11.843	-3.060
+/- Währungsbedingte Veränderung des Nicht-Fondsvermögen	-422	6.856
+/- Veränderung des Ausgleichsposten aus der Schuldenkonsolidierung	761	-2.471
- Zahlungen für Ertragsteuern sowie Veränderung latenter Steuern	-2.991	-5.620
Cash-Flow aus dem operativen Bereich	24.662	26.884
+/- Veränderungen aus Abgängen von Sachanlagen und immateriellem Vermögen	211	277
+/- Veränderung liquider Mittel aus Konsolidierungskreisänderungen	0	475
- Auszahlungen für Zugänge von Sachanlagen und immateriellem Vermögen	-24.234	-8.736
-/+ Zunahme / Abnahme der langfristigen Forderungen	112	-9
Cash-Flow aus dem Investitionsbereich	-23.912	-7.994
- Dividendenzahlung an Aktionäre	-1.169	-974
+ Kapitalerhöhung	0	-934
+/- Zahlungsströme aus dem Erwerb eigener Aktien	-162	0
+/- Zunahme / Abnahme der Finanzverbindlichkeiten	-10.522	-14.807
Cash-Flow aus dem Finanzierungsbereich	-11.853	-16.716
Cash-Flow gesamt	-11.103	2.175
Finanzmittelbestand am Anfang der Periode	26.069	25.753
Auswirkungen von Wechselkursänderungen auf den Finanzmittelbestand	166	-1.859
Finanzmittelbestand am Ende der Periode	15.132	26.069
Fondsveränderung	-11.103	2.175
Free Cash-Flow	750	18.891

EIGENMITTELENTWICKLUNG 2008/2009

in TEUR	Den Anteilseignern der DO & CO AG zurechenbarer Anteil							Anteile anderer Gesellschafter	
	Grundkapital	Kapitalrücklagen	Gewinnrücklagen	Ausgleichs-posten der Währungs-umrechnung	Eigene Anteile	Bilanzgewinn	Summe	Eigenkapital	
Stand per 31. März 2007	14.162	35.892	15.020	-3.676	0	3.834	65.232	8.454	73.687
Konzernergebnis 2007 / 2008						6.413	6.413	2.663	9.077
Ergebnisvortrag 2006 / 2007			2.860			-2.860	0		0
Währungsumrechnung				-214			-214	-1.268	-1.482
Auswirkung aus dem Net Investment Approach				-2.471			-2.471		-2.471
Summe der erfassten Ergebnisse	0	0	2.860	-2.685	0	3.553	3.729	1.395	5.124
Dividendenauszahlungen 2006 / 2007						-974	-974		-974
Übrige Veränderungen	1.428	-1.428					0		0
Stand per 31. März 2008	15.590	34.464	17.879	-6.360	0	6.413	67.987	9.850	77.836
Konzernergebnis 2008 / 2009						2.084	2.084	3.263	5.346
Ergebnisvortrag 2007 / 2008			5.244			-5.244	0		0
Währungsumrechnung				-902			-902	-1.038	-1.940
Auswirkung aus dem Net Investment Approach				761			761		761
Summe der erfassten Ergebnisse	0	0	5.244	-141	0	-3.161	1.942	2.225	4.167
Dividendenauszahlungen 2007 / 2008						-1.169	-1.169		-1.169
Veränderung eigener Anteile					-162		-162		-162
Stand per 31. März 2009	15.590	34.464	23.124	-6.502	-162	2.084	68.598	12.075	80.672

BETEILIGUNGSGESELLSCHAFTEN

der DO & CO Restaurants & Catering AG per 31. März 2009

Gesellschaft	Sitz	Land	Beteiligung in %	Obergesellschaft ¹⁾	Währung	Nominalkapital in THW ²⁾
Vollkonsolidierte Gesellschaften						
DO & CO Party-Service & Catering GmbH	Wien	A	100,0	DCAG	EUR	36 ³⁾
DO & CO im Haas Haus Restaurantbetriebs GmbH	Wien	A	100,0	DCAG	EUR	36 ³⁾
DO & CO Catering-Consult & Beteiligungs GmbH	Wien	A	100,0	DINV	EUR	36
DO & CO – Salzburg Restaurants & Betriebs GmbH	Salzburg	A	100,0	DCAG	EUR	36 ³⁾
DO & CO – Baden Restaurants & Veranstaltungen GmbH	Baden	A	100,0	DCAG	EUR	36 ³⁾
DO & CO Albertina GmbH	Wien	A	100,0	DCAG	EUR	35 ³⁾
AIOLI Airline Catering Austria GmbH	Schwechat	A	100,0	DCAG	EUR	36 ³⁾
AIOLI Restaurants & Party-Service GmbH	Wien	A	100,0	DCAG	EUR	36 ³⁾
K.u.K. Hofzuckerbäcker Ch. Demel's Söhne GmbH	Wien	A	100,0	DCCC	EUR	799 ⁴⁾
Demel Salzburg Café-Restaurant Betriebs GmbH	Salzburg	A	100,0	DCAG	EUR	35 ³⁾
B & B Betriebsrestaurants GmbH	Wien	A	100,0	DCAG	EUR	36 ³⁾
Cafe-Restaurant & Catering im Casino Wien GmbH	Wien	A	100,0	DCCC	EUR	35 ⁴⁾
DO & CO im PLATINUM Restaurantbetriebs GmbH	Wien	A	90,0	DCCC	EUR	35
DO & CO Airline Catering Austria GmbH	Wien	A	100,0	DCAG	EUR	150 ³⁾
Sky Gourmet – airline catering and logistics GmbH	Schwechat	A	100,0	DCCC	EUR	800 ⁴⁾
DO & CO (Deutschland) Holding GmbH	Berlin	D	100,0	DINV	EUR	25
DO & CO München GmbH	Schwaig/Oberding	D	100,0	DDHO	EUR	25 ⁵⁾
DO & CO Frankfurt GmbH	Kelsterbach	D	100,0	DDHO	EUR	25 ⁵⁾
DO & CO Berlin GmbH	Berlin	D	100,0	DDHO	EUR	25 ⁵⁾
DO & CO Lounge GmbH	Frankfurt	D	100,0	DDHO	EUR	25 ⁵⁾
DO & CO Italy S.r.l.	Vizzola Ticino	I	100,0	DCAG	EUR	1.275
DO & CO Restauración & Catering Espana, S.L.	Barcelona	E	100,0	DINV	EUR	3
DO & CO Internacional Catering Ltd.	Feltham	GB	100,0	DINV	EUR	30 ⁶⁾
DO & CO Event & Airline Catering Ltd.	Feltham	GB	100,0	DINV	GBP	0
DO & CO International Investments Ltd.	London	GB	100,0	DCAG	EUR	0 ⁶⁾
Total Inflight Solution GmbH	Wien	A	100,0	DCCC	EUR	35
⁴⁾ DO & CO Museum Catering Ltd.	London	GB	100,0	DINV	GBP	0
DO & CO Holdings USA, Inc.	Wilmington	USA	100,0	DINV	USD	100
DO & CO Miami Catering, Inc.	Miami	USA	100,0	DHOL	USD	1
DO & CO New York Catering, Inc.	New York	USA	100,0	DHOL	USD	1
DO & CO – Restauração e Catering, Sociedade Unipessoal, Lda	Lissabon	P	100,0	DINV	EUR	5
DO & CO Istanbul Catering ve Restaurant Hiz. Tic. ve San. A.S.	Istanbul	TK	100,0	DINV	YTL	750
THY DO&CO Ikram Hizmetleri A.S.	Istanbul	TK	50,0	DIST	YTL	30.000
DO & CO Event Austria GmbH	Wien	A	100,0	DCAG	EUR	100 ³⁾
DO & CO Catering & Logistics Austria GmbH	Wien	A	100,0	DCAG	EUR	100 ³⁾
DO & CO International Event AG	Zug	CH	100,0	DINV	CHF	100
DO & CO International Catering & Logistics AG	Zürich	CH	100,0	DINV	CHF	100
Sky Gourmet Slovensko s.r.o.	Bratislava	SK	100,0	DSKY	EUR	63 ⁷⁾
DO & CO Olympiapark München Restaurant GmbH	München	D	100,0	DDHO	EUR	25 ⁵⁾
DO & CO Olympiapark München Catering GmbH	München	D	100,0	DDHO	EUR	25 ⁵⁾
DEMEL New York Inc.	New York	USA	100,0	DHOL	USD	1
At equity-konsolidierte Gesellschaften						
Sky Gourmet Malta Ltd.	Fgura	MAL	40,0	DSKY	EUR	1 ⁸⁾
Sky Gourmet Malta Inflight Services Ltd.	Fgura	MAL	40,0	DSKY	EUR	1 ⁸⁾
Giava Demel S.r.l.	Mailand	I	50,0	DCCC	EUR	30
ISS Ground Services GmbH	Wien	A	49,0	DTIS	EUR	218

¹⁾ DCAG = DO & CO Restaurants & Catering AG
²⁾ DCCC = DO & CO Catering-Consult & Beteiligungs GmbH
³⁾ DHOL = DO & CO Holdings USA, Inc.
⁴⁾ DINV = DO & CO International Investments Ltd.

DSKY = Sky Gourmet - airline catering and logistics GmbH
⁵⁾ DIST = DOCO Istanbul Catering ve Restaurant Hiz. Tic. ve San. A.S.
⁶⁾ DTIS = Total Inflight Solution GmbH

⁷⁾ THW = Tausend Heimatwährung

⁸⁾ Zwischen diesen Gesellschaften und der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft besteht ein Ergebnisabführungsvertrag.

⁹⁾ Zwischen diesen Gesellschaften und der DO & CO Catering-Consult & Beteiligungs GmbH besteht ein Ergebnisabführungsvertrag.

¹⁰⁾ Zwischen diesen Gesellschaften und der DO & CO (Deutschland) Holding GmbH besteht ein Ergebnisabführungsvertrag.

¹¹⁾ Die Einzahlung des Nominalkapitals erfolgte ursprünglich in GBP.

¹²⁾ Die Einzahlung des Nominalkapitals erfolgte ursprünglich in SKK.

¹³⁾ Die Einzahlung des Nominalkapitals erfolgte ursprünglich in MTL.

KONZERNANHANG

Der Konzernabschluss der DO & CO Restaurants & Catering AG zum 31. März 2009 wurde in Anwendung der Bestimmung des § 245a UGB nach den Vorschriften der am Abschlussstichtag anzuwendenden Richtlinien der International Financial Reporting Standards (IFRS) sowie den Interpretationen des International Financial Reporting Interpretations Committee (IFRIC), wie sie in der Europäischen Union (EU) anzuwenden sind, erstellt.

I. ALLGEMEINE ERLÄUTERUNGEN

1. Grundlagen

1.1. Allgemein

Die DO & CO Restaurants & Catering AG ist ein international tätiger Cateringkonzern mit Sitz in Wien. Die Geschäftsaktivitäten umfassen die folgenden drei Bereiche: Airline Catering, International Event Catering sowie Restaurants, Lounges & Hotel.

Die Jahres- bzw. (Zwischen-) Abschlüsse der vollkonsolidierten in- und ausländischen Gesellschaften wurden, sofern diese nicht bereits nach nationalen Vorschriften prüfungspflichtig waren und nicht hinsichtlich der Vermittlung eines möglichst getreuen Bildes der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage des Konzerns von untergeordneter Bedeutung waren, von unabhängigen Wirtschaftsprüfern geprüft und mit uneingeschränkten Bestätigungsvermerken versehen. Die ordnungsgemäße Aufstellung der Jahres- bzw. (Zwischen-) Abschlüsse aller einbezogenen Tochtergesellschaften erfolgte unter Beachtung der für das Geschäftsjahr 2008/2009 gültigen International Financial Reporting Standards (IFRS), wie sie in der EU anzuwenden sind, und unter Anwendung der konzerneinheitlich vorgegebenen Bilanzierungs- und Bewertungsvorschriften der Muttergesellschaft.

Der Konzernabschluss entspricht den für das Geschäftsjahr 2008/2009 gültigen International Financial Reporting Standards (IFRS), wie sie in der Europäischen Union (EU) anzuwenden sind.

1.2. Auswirkungen neuer und geänderter Standards

Vom IASB verabschiedete neue Standards werden ab dem Zeitpunkt des Inkrafttretens angewendet.

Aus der erstmaligen Anwendung ab dem Geschäftsjahr 2009/2010 von IFRS 8 (Operative Segmente), von IAS 1 (Umfassende Überarbeitungen der Darstellung des Abschlusses einschließlich der Anforderung einer Aufstellung über das vollständige Einkommen) und von IAS 32 (Finanzinstrumente – Zusätzlichen Angaben) werden vor allem zusätzliche Offenlegungspflichten für den Konzernabschluss erwartet bzw. wird die Anwendung von IFRS 8 voraussichtlich keine wesentlichen Auswirkungen auf die Vermittlung eines möglichst getreuen Bildes der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage des Konzerns haben.

Die Auswirkungen auf die Konzernrechnungslegung der erstmaligen Anwendung von IFRS 3 revised (Unternehmenszusammenschlüsse – umfassende Überarbeitung hinsichtlich der Anwendung der Erwerbsmethode) mit den damit zusammenhängenden Folgeänderungen der IAS 27, 28 und 31 und den Ergänzungen zu IFRS 39 (Finanzinstrumente, Ansatz und Bewertung betreffend zur Sicherung qualifizierte Instrumente) ab dem Geschäftsjahr 2010/2011 sowie von IAS 23 (Fremdkapitalkosten) und IFRS 2 (Anteilsbasierte Vergütungen) ab dem Geschäftsjahr 2009/2010 sind noch nicht mit ausreichender Sicherheit bestimmbar bzw. haben für den Konzern nur eine untergeordnete Bedeutung.

Die Vorschriften der ab diesem Geschäftsjahr verpflichtend anzuwendenden IFRIC 12 (Dienstleistungskonzessionsvereinbarungen) und IFRIC 14 (IAS 19 – Begrenzung eines leistungsorientierten Vermögenswertes) sowie der ab dem Geschäftsjahr 2009/2010 geltenden IFRIC 13 (Treueprogramme für Kunden) und IFRIC 15 (Vereinbarungen über die Errichtung von Immobilien) sowie der ab dem Geschäftsjahr 2010/2011 geltenden IFRIC 17 (Sachdividenden an Eigentümer) und IFRIC 18 (Übertragung von Vermögenswerten von Kunden) beziehen sich auf Sachverhalte, die die DO & CO-Gruppe nicht betreffen.

2. Konsolidierungsgrundsätze

2.1. Konsolidierungskreis

Die Festlegung des Konsolidierungskreises erfolgte nach den Grundsätzen des IAS 27 (Consolidated Financial Statements). Dementsprechend wurden in den Konzernabschluss zum 31. März 2009 neben der DO & CO Restaurants & Catering AG siebzehn inländische und zweiundzwanzig ausländische Tochterunternehmen einbezogen, an denen die Gesellschaft unmittelbar oder mittelbar 100 % der Anteile hält. An einer inländischen vollkonsolidierten Gesellschaft besitzt der Konzern 90 % der Anteile. Eine ausländische Gesellschaft, welche im Ausmaß von 50 % im Eigentum des Konzerns steht, wird auf Grund des Vorliegens von beherrschendem Einfluss vollkonsolidiert.

Eine ausländische Gesellschaft, an der die Gesellschaft mittelbar eine 50 %-ige Beteiligung hält und eine gemeinschaftliche Leitung vorliegt (assoziiertes Unternehmen), wurde, wie zwei weitere ausländische Gesellschaften, an der die Gesellschaft mittelbar jeweils eine 40 %-ige Beteiligung hält, sowie eine inländische Gesellschaft, an der die Gesellschaft mittelbar eine 49 %-ige Beteiligung hält, nach der Equity-Methode bilanziert.

Der Konsolidierungskreis (einschließlich der DO & CO Restaurants & Catering AG) hat sich im Geschäftsjahr 2008/2009 im Vergleich zum Vorjahr nicht verändert.

2.2. Konsolidierungsmethoden

Die Erstkonsolidierung wurde zum 1. April 1997, zum späteren Erwerbszeitpunkt bzw. zum zeitnahen Bilanzstichtag vorgenommen, sofern die Auswirkungen gegenüber dem Zeitpunkt des Erwerbes von untergeordneter Bedeutung waren. Die Kapitalkonsolidierung bei vollkonsolidierten verbundenen Unternehmen erfolgte auf Grundlage der Erwerbsmethode. Dabei wurde den Anschaffungskosten das neu bewertete Eigenkapital des Tochterunternehmens zum Erwerbszeitpunkt gegenübergestellt („purchase method“). Aktive Unterschiedsbeträge wurden, soweit sie nicht den neu bewerteten Vermögenswerten zugerechnet werden konnten, als Firmenwert ausgewiesen. Gemäß dem Standard IFRS 3 Business Combinations werden Firmenwerte aus Akquisitionen nicht planmäßig abgeschrieben, sondern jährlich auf Werthaltigkeit überprüft (Impairment-Test) und nur im Falle außerplanmäßiger Wertminderung abgeschrieben.

Für die nach der Equity-Methode einbezogenen assoziierten Unternehmen gelten die gleichen Eigenkapitalkonsolidierungsgrundsätze wie im Rahmen der Vollkonsolidierung, wobei bei unwesentlichen Auswirkungen auf das anteilig übernommene Jahresergebnis die nationalen Bewertungsmethoden beibehalten wurden.

Im Rahmen der Schuldenkonsolidierung wurden Ausleihungen, Forderungen und Verbindlichkeiten zwischen den in den Konzernabschluss einbezogenen Unternehmen aufgerechnet. Weiters wurden Umsatzerlöse und andere Erträge (überwiegend aus Lieferungen und Leistungen) zwischen den vollkonsolidierten Unternehmen mit den auf sie entfallenden Aufwendungen verrechnet. Aus dem konzerninternen Lieferungs- und Leistungsverkehr resultierende Zwischenergebnisse im Anlage- und Umlaufvermögen wurden eliminiert, soweit sie nicht von untergeordneter Bedeutung waren. Abzinsungen

und andere einseitig ergebniswirksame Buchungen wurden im Konzernabschluss berichtigt. Bei den ergebniswirksamen Konsolidierungsvorgängen wurden die ertragsteuerlichen Auswirkungen berücksichtigt und latente Steuern in Ansatz gebracht.

2.3. Währungsumrechnung

Die Umrechnung der Jahresabschlüsse der ausländischen Gesellschaften erfolgte nach dem Konzept der funktionalen Währung entsprechend den Vorgaben des IAS 21 (The Effects of Changes in Foreign Exchange Rates). Die funktionale Währung ist, mit Ausnahme von zwei britischen Gesellschaften, bei den ausländischen Gesellschaften die jeweilige Landeswährung, da die Tochtergesellschaften ihr Geschäft in finanzieller, wirtschaftlicher und organisatorischer Hinsicht selbständig betreiben.

Die Jahresabschlüsse von acht ausländischen Tochtergesellschaften mit Sitz außerhalb des Gemeinschaftsgebietes der Staaten der Europäischen Union bzw. von zwei Tochtergesellschaften mit Sitz in Großbritannien wurden nach den Grundsätzen des modifizierten Stichtagskursverfahrens umgerechnet. Eine Tochtergesellschaft in der Slowakei wird seit 1. Jänner 2009 in Euro geführt. Die Bilanzposten wurden mit dem Stichtagsmittelkurs zum 31. März 2009 bewertet, in der Gewinn- und Verlustrechnung wurden die Erträge und Aufwendungen mit dem Jahresdurchschnittskurs umgerechnet.

Stichtagsumrechnungsdifferenzen aus der Bilanz wurden ergebnisneutral in das Eigenkapital eingestellt. Währungsumrechnungsdifferenzen zwischen dem Stichtagskurs innerhalb der Bilanz und dem Durchschnittskurs innerhalb der Gewinn- und Verlustrechnung wurden im Eigenkapital verrechnet, wobei im Berichtsjahr ergebnisneutral insgesamt aktive Stichtagsumrechnungsdifferenzen von TEUR 2.485 in das Eigenkapital eingestellt wurden.

Die Bewegungen im Anlagevermögen wurden zu Durchschnittskursen dargestellt. Veränderungen des Devisenmittelkurses zum Bilanzstichtag gegenüber jenem des Vorjahres sowie Differenzen, die aus der Verwendung von Durchschnittskursen entstanden sind, wurden im Konzernanlagenspiegel als „Währungsänderungen“ gesondert ausgewiesen.

Nicht realisierte Währungsumrechnungsdifferenzen bei monetären Posten, die wirtschaftlich einem Anteil an einem verbundenen Unternehmen zuzurechnen sind, wie insbesondere Ausleihungen aus gegebenen Darlehen an türkische, britische und amerikanische Tochtergesellschaften, wurden ergebnisneutral in einen Ausgleichsposten aus der Währungsumrechnung eingestellt und im Eigenkapital verrechnet.

Die für die Währungsumrechnung verwendeten Wechselkurse wesentlicher Währungen haben sich wie folgt entwickelt:

in EUR	Stichtagskurs		kum. Jahresdurchschnittskurs	
	31. März 2009	31. März 2008	31. März 2009	31. März 2008
1 US-Dollar	0,751428	0,632431	0,712652	0,699709
1 Britisches Pfund	1,074345	1,256597	1,200718	1,409237
1 Türkische Lira (vormals: Neue Türkische Lira)	0,450207	0,483676	0,506490	0,561219
1 Schweizer Franken	0,659979	0,635405	0,644018	0,610639
1 Slowakische Krone	-	0,030692	-	0,029914

3. Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden

Die Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden wurden im Vergleich zum vorjährigen Konzernabschluss unverändert beibehalten.

Immaterielles Anlagevermögen

Erworbene immaterielle Vermögenswerte wurden zu Anschaffungskosten, vermindert um planmäßige Abschreibungen, bilanziert.

Immaterielle Vermögenswerte mit bestimmbarer Nutzungsdauer werden mit ihren Anschaffungskosten angesetzt und planmäßig über ihre wirtschaftliche Nutzungsdauer linear abgeschrieben. Liegen Anzeichen für eine Wertminderung vor und liegt der erzielbare Betrag (höherer Wert aus beizulegendem Zeitwert abzüglich Veräußerungskosten und Nutzungswert des Vermögenswertes) unter dem Buchwert, wird eine Abschreibung gem. IAS 36 für Wertminderung vorgenommen.

Die Anschaffungskosten von Firmenwerten, die im Zusammenhang mit Unternehmenskäufen entstehen, werden im Erwerbszeitpunkt als Überschuss der Ausgaben für den Erwerb über den Fair Value der erworbenen Vermögenswerte abzüglich der Schulden und Eventualverbindlichkeiten bewertet.

Firmenwerte werden nicht planmäßig abgeschrieben, sondern auf Basis des erzielbaren Betrages jener zahlungsmittelgenerierenden Einheit, der der Firmenwert zugeordnet ist, auf Wertminderung geprüft („Impairment Only Approach“). Zahlungsmittelgenerierende Einheiten werden durch die Zusammenfassung von Vermögenswerten auf der niedrigsten möglichen Ebene, die selbständig Zahlungsströme generiert, gebildet. Dieser Werthaltigkeitstest wird jährlich oder bei Vorliegen von Anzeichen, dass die zahlungsmittelgenerierende Einheit wertgemindert ist, durchgeführt. Übersteigt der Buchwert der zahlungsmittelgenerierenden Einheit deren erzielbaren Betrag, dann ist der Firmenwert um den Differenzbetrag abzuschreiben. Eine Zuschreibung in Folgejahren, bei Wegfall des Grundes der Wertminderung, ist nicht zulässig. Übersteigt die Wertminderung der zahlungsmittelgenerierenden Einheit den Buchwert des ihr zugeordneten Firmenwertes, ist die darüber hinausgehende Wertminderung durch anteilige Minderung der Buchwerte der der zahlungsmittelgenerierenden Einheit zugeordneten Vermögenswerte zu erfassen.

Der erzielbare Betrag der zahlungsmittelgenerierenden Einheit wird durch Berechnung des Nutzwertes nach der Discounted Cash-Flow (DCF) Methode ermittelt. Diese Berechnung basiert auf vom Management genehmigten Finanzplänen für 5 Jahre und einer ewigen Rente. Die Abzinsungsfaktoren richten sich nach den durchschnittlich gewogenen Kapitalkosten („Weighted Average Cost of Capital“). Für das Geschäftsjahr 2008/2009 wurde ein WACC von 8 % herangezogen.

Beim Verkauf von Beteiligungen werden zuordenbare Firmenwerte anteilig erfolgswirksam ausgebucht.

Die aus der Kapitalkonsolidierung fortgeschriebenen Unterschiedsbeträge ergaben sich zum 31. März 2009 wie folgt:

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Im Anlagevermögen aktivierte Firmenwerte	4.056	4.056

Abschreibungen auf den Firmenwert gemäß IAS 36 wurden im Berichtsjahr keine vorgenommen.

Sachanlagen

Das Sachanlagevermögen wurde mit den Anschaffungskosten, abzüglich von planmäßig verteilten Abschreibungen bzw. von außerplanmäßig vorgenommenen und fortgeführten Abschreibungen, bewertet. Vermögenswerte, bei denen Hinweise auf Wertminderungen vorliegen und die Barwerte der künftigen Einzahlungsüberschüsse unter den Buchwerten liegen, werden gemäß IAS 36 (Impairment of Assets) auf den Nutzwert oder einen möglichen Einzelveräußerungs- bzw. Liquidationswert abgeschrieben.

Die planmäßigen Abschreibungen wurden nach der linearen Methode ermittelt. Für Zugänge in der ersten Hälfte des Geschäftsjahres wurde die volle Jahresabschreibung, für Zugänge nach dem 30. September 2008 die halbe Jahresabschreibung verrechnet bzw. wurden Abschreibungen pro rata temporis angesetzt.

Den planmäßigen linearen Abschreibungen des Anlagevermögens lagen unter Berücksichtigung der erwarteten wirtschaftlichen bzw. technischen Nutzungsmöglichkeiten überwiegend folgende Nutzungsdauern zugrunde:

a) Immaterielle Vermögensgegenstände	2,0	bis	25,0	Jahre
b) Grundstücke und Bauten	25,0	und	40,0	Jahre
c) Bauten auf fremdem Grund	2,0	bis	10,0	Jahre
d) Technische Anlagen und Maschinen	2,0	bis	10,0	Jahre
e) Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	2,0	bis	10,0	Jahre

Geringwertige Vermögenswerte wurden im Rahmen der steuerlichen Möglichkeiten im Jahr des Zugangs jeweils auf einen Merkposten abgeschrieben. In der Entwicklung des Anlagevermögens werden die geringwertigen Vermögenswerte überwiegend nach einer angenommenen betriebsgewöhnlichen Nutzungsdauer von drei Jahren als Abgang dargestellt.

Anteile an verbundenen Unternehmen

Die Bewertung der Anteile an verbundenen Unternehmen erfolgte zu den Anschaffungskosten. Der Buchwert der ausgewiesenen Anteile an verbundenen Unternehmen beträgt zum Bilanzstichtag unverändert zum Vorjahr EUR 0,00.

Anteile an assoziierten Unternehmen und übrige Finanzanlagen

Die Anteile an assoziierten Unternehmen wurden nach der Equity-Methode bewertet. Zuwendungen der öffentlichen Hand und Baukostenzuschüsse Dritter (Investitionszuschüsse) wurden passiviert und entsprechend der Nutzungsdauer des geförderten Vermögenswertes ergebniswirksam aufgelöst.

Gemietete Sachanlagen, die wirtschaftlich als Anlagenkäufe mit langfristiger Finanzierung anzusehen waren und bei denen im Wesentlichen alle Risiken und Chancen, die sich aus dem Eigentum an einem Vermögenswert ergeben, übertragen wurden (Finanzierungsleasing), wurden in Übereinstimmung mit IAS 17 (Leases) mit dem Barwert aktiviert. Die Abschreibungen erfolgen planmäßig über die wirtschaftliche Nutzungsdauer der Vermögenswerte. Die aus den künftigen Leasingraten resultierenden Zahlungsverpflichtungen wurden abgezinst und unter den Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen ausgewiesen.

Die Wertpapiere werden im Zugangszeitpunkt mit ihren Anschaffungskosten erfasst und in den Folgeperioden mit aktuellen beizulegenden Werten basierend auf Börsennotierungen bewertet. Schwankungen im Marktwert werden erfolgswirksam im Finanzergebnis erfasst.

Vorräte

Die Bewertung des Vorratsvermögens erfolgte zu Anschaffungskosten bzw. zu niedrigeren Marktpreisen am Bilanzstichtag. Die Ermittlung der Anschaffungskosten erfolgte überwiegend nach dem gleitenden Durchschnittspreisverfahren. Die mengenmäßige Erfassung erfolgte durch eine zeitnahe körperliche Bestandsaufnahme zum Bilanzstichtag.

Liefer- und sonstige Forderungen

Forderungen und sonstige Vermögenswerte wurden zu Anschaffungskosten angesetzt, soweit nicht im Falle erkennbarer Einzelrisiken angemessene Wertberichtigungen vorgenommen wurden und der niedrigere beizulegende Wert anzuwenden war. Zinsenlose oder nicht verzinste Forderungen wurden mit dem abgezinsten Barwert angesetzt. Fremdwährungsforderungen aus den Einzelabschlüssen der einbezogenen Gesellschaften wurden mit dem Devisenkurs zum Bilanzstichtag bewertet.

Zur Veräußerung gehaltene langfristige Vermögenswerte / Schulden, die direkt den zur Veräußerung gehaltenen langfristigen Vermögenswerten zugerechnet werden

Die mit Veräußerungsabsicht erworbenen Vermögenswerte und Schulden von Tochterunternehmen wurden gemäß IFRS 5 mit dem niedrigeren Wert aus Buchwert und beizulegendem Zeitwert abzüglich Veräußerungskosten unter diesem Posten angesetzt. Der Buchwert der zur Veräußerung gehaltenen langfristigen Vermögenswerte / Schulden beträgt zum Bilanzstichtag unverändert zum Vorjahr EUR 0,00.

Kurzfristiges Finanzvermögen

Das kurzfristige Finanzvermögen (Kassenbestände, Schecks und Guthaben bei Kreditinstituten) wurde unter den liquiden Mittel ausgewiesen und im Falle von Fremdwährungsbeständen mit den Tageswerten zum Bilanzstichtag angesetzt.

Latente Steuern

Latente Steuern wurden in Übereinstimmung mit IAS 12 (Income Taxes) für alle temporären Bewertungs- und Bilanzierungsdifferenzen zwischen den Wertansätzen in der IFRS- und der Steuerbilanz eingestellt. Die Abgrenzungen wurden unter Beachtung des landesüblichen Ertragsteuersatzes des betroffenen Konzernunternehmens zum Zeitpunkt der Umkehr der Wertdifferenz ermittelt. Aktive latente Steuern auf Verlustvorträge wurden in dem Umfang angesetzt, in dem mit einer zukünftigen Verwertung derselben innerhalb eines überschaubaren Zeitraumes gerechnet werden kann.

Rechnungsabgrenzungen

Rechnungsabgrenzungen wurden unter den sonstigen Forderungen und Verbindlichkeiten ausgewiesen. Es handelte sich hierbei um Ausgaben oder Einzahlungen vor dem Bilanzstichtag, soweit sie Aufwand oder Ertrag für eine bestimmte Zeit nach dem Bilanzstichtag sind.

Rückstellung für Pensionen, Abfertigungen und Jubiläumsgelder

Die Berechnung der gesetzlichen oder kollektivvertraglichen Verpflichtungen gegenüber Mitarbeitern österreichischer Konzerngesellschaften zur Entrichtung einer einmaligen Abfertigung im Kündigungsfall oder zum Zeitpunkt des Pensionsantrittes erfolgte nach einem Anwartschaftsbarwertverfahren („Projected-Benefit-Obligation Method“). Dabei wurden die voraussichtlich zu erbringenden Leistungen unter Anwendung eines Rechnungszinssatzes von 6,0 % p.a. (VJ: 5,75 % p.a.) und unter Einbeziehung von zu erwartenden Bezugssteigerungen in Höhe von 3,0 % p.a. (VJ: 2,5 % p.a.) bei einem angenommenen Pensionsantrittsalter von 60 Jahren bei Frauen und von 65 Jahren bei Männern ermittelt. Für in österreichischen Gesellschaften beschäftigte Dienstnehmer wurde eine Rückstellung für Dienstnehmerjubiläen als abfertigungsähnliche Verpflichtung passiviert. Die Berechnung derselben erfolgte unter Zugrundelegung der gleichen Berechnungsfaktoren wie für die Abfertigungsrückstellungen. Die gutachtlich erhobenen Barwerte dieser Rückstellungen wurden unter Ansatz eines altersabhängigen Fluktuationsabschlages passiviert.

Versicherungsmathematische Gewinne und Verluste wurden unverändert sofort im Jahr des Entstehens ergebniswirksam im Personalaufwand verrechnet. Leistungsorientierte Abfertigungsverpflichtungen von ausländischen Gesellschaften wurden nach vergleichbaren Methoden rückgestellt, sofern nicht beitragsorientierte Versorgungssysteme bestehen.

Die Berechnung der Abfertigungsverpflichtungen gegenüber Mitarbeitern in einer türkischen Konzerngesellschaft erfolgt unter Ansatz eines Rechnungszinssatzes von 14,25 % p.a. sowie von zu erwartenden inflationsbedingten Bezugssteigerungen in Höhe von 11,0 % p.a.

Die Berechnung der Pensionsverpflichtungen aus der einem ehemaligen Mitarbeiter eingeräumten Pensionszusage erfolgte unter Zugrundelegung der gleichen Berechnungsfaktoren wie für die Abfertigungsrückstellungen der österreichischen Konzerngesellschaften.

Sonstige Rückstellungen

Die sonstigen lang- und kurzfristigen Rückstellungen wurden für alle rechtlichen oder tatsächlichen Verpflichtungen gegenüber Dritten auf Grund eines vergangenen Ereignisses angesetzt, wenn es wahrscheinlich war, dass diese Verpflichtung zu einem Mittelabfluss führen wird. Die Rückstellungen wurden mit jenem Wert angesetzt, der zum Zeitpunkt der Erstellung des Jahresabschlusses nach bester Schätzung ermittelt werden konnte.

Verbindlichkeiten

Verbindlichkeiten wurden mit den fortgeführten Anschaffungskosten unter Berücksichtigung der Effektivzinsmethode angesetzt. Die Bewertung von Fremdwährungsverbindlichkeiten erfolgte zum Devisenbriefkurs am Bilanzstichtag.

Schätzungen und Ermessensausübungen

Im Konzernabschluss müssen zu einem gewissen Grad Schätzungen vorgenommen und Annahmen getroffen werden, welche die bilanzierten Vermögenswerte und Verbindlichkeiten, die Angabe von sonstigen Verpflichtungen am Bilanzstichtag und den Ausweis von Erträgen und Aufwendungen während der Berichtsperiode beeinflussen. Die in der Zukunft tatsächlich zu realisierenden Beträge können von diesen Schätzungen abweichen.

Hauptanwendungsbereiche für Annahmen und Schätzungen liegen in der Festlegung der Nutzungsdauer von Kundenverträgen und Sachanlagen und in den Annahmen über den erwarteten Abzinsungsfaktor, Gehalts- und Pensionssteigerungen und Fluktuationsraten bei der versicherungsmathematischen Bewertung von Pensionsplänen, Abfertigungsansprüchen und ähnlichen Ansprüchen. Weiters erfolgt die Beurteilung über die Realisierbarkeit von latenten Steuern durch die Einschätzung des Managements, ob eine Verwertbarkeit aller latenten Steuern gegeben ist.

Vor allem bei der Beurteilung der Werthaltigkeit von Firmenwerten und sonstigem Anlagevermögen werden vom Management Schätzungen und zukunftsbezogene Annahmen über die erwarteten abgezinsten Nettogeldflüsse und Kapitalkostensätze getroffen. Diese Schätzungen werden aufgrund von Erfahrungswerten und unter der Prämisse der Unternehmensfortführung und nach bestem Wissen vorgenommen. Die verbleibende Unsicherheit wird somit in angemessener Weise berücksichtigt.

Ergebnis je Aktie

Das Ergebnis je Aktie wird ermittelt, indem das Konzernergebnis nach Minderheitenanteilen durch die gewichtete Anzahl der ausgegebenen Aktien dividiert wird.

Änderungen von Bewertungs- und Bilanzierungsmethoden

Es kam im Geschäftsjahr zu keinen Änderungen der Bewertungs- und Bilanzierungsmethoden.

II. ERLÄUTERUNGEN ZUR BILANZ UND ZUR GEWINN- UND VERLUSTRECHNUNG

1. Bilanz

(1) Anlagevermögen

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Immaterielle Vermögensgegenstände	28.733	38.859
Sachanlagen	57.548	43.631
Finanzanlagen	1.536	1.576
Summe	87.817	84.066

Die Aufgliederung der in der Konzernbilanz zusammengefassten Posten des Anlagevermögens und ihre Entwicklung im Geschäftsjahr 2008/2009 sowie im Vorjahr sind im beiliegenden Konzern-Anlagespiegel angegeben. Als Währungsänderungen sind jene Beträge ausgewiesen, die aus der Umrechnung der Vermögenswerte der ausländischen Tochtergesellschaften mit den unterschiedlichen Bilanzstichtagskursen zu Jahresbeginn und Jahresende und durch die Verwendung des Durchschnittskurses für unterjährige Bewegungen resultierten.

Als immaterielle Vermögenswerte wurden zum Bilanzstichtag ausschließlich Firmenwerte und sonstige Rechte, wie insbesondere Kundenverträge, Lizenzen, Marken- und Nutzungsrechte, sowie Softwarelizenzen ausgewiesen. Aktivierbare selbst erstellte immaterielle Vermögenswerte lagen im Konzern nicht vor. Im Geschäftsjahr 2008/2009 wurde eine außerplanmäßige Abschreibung der sonstigen immateriellen Vermögenswerte (Kundenvertrag) in der Höhe von TEUR 3.410 vorgenommen. Aufgrund des Vorliegens von Anzeichen für eine Wertminderung wurde ein Impairment Test gemäß IAS 36 durchgeführt. Auf Basis einer Mehrjahres-Vorschaurechnung bzw. unter Berücksichtigung mehrerer Szenarien wurde mittels DCF-Verfahren der erzielbare Betrag dieses Vermögenswertes (value in use als Barwert der künftigen Cashflows, der voraussichtlich aus diesem Vermögenswert abgeleitet werden kann) ermittelt und die Differenz auf den Buchwert außerplanmäßig abgeschrieben.

Der Grundwert der im Sachanlagevermögen erfassten Grundstücke beträgt TEUR 684 (VJ: TEUR 576).

Das Bestellobligo zum 31. März 2009 für bereits bestellte, aber noch nicht gelieferte Anlagengüter beträgt TEUR 194 (VJ: TEUR 3.976).

Im Sachanlagevermögen (andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung) wurden aufgrund von abgeschlossenen Finanzierungsleasingverträgen folgende Beträge berücksichtigt:

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Anschaffungskosten	2.299	2.299
Kumulierte Abschreibung	2.299	2.299
Buchwert	0	0

Verpflichtungen aus der Nutzung von in der Bilanz nicht ausgewiesenen Sachanlagen resultierten aus Miet- oder Leasingverträgen für bewegliche Vermögenswerte sowie aus Miet- und Pachtverträgen für Immobilien wie folgt:

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
im folgenden Geschäftsjahr	19.107	15.673
in den folgenden fünf Geschäftsjahren	95.020	76.420

Darüber hinaus besteht aufgrund eines langfristigen Mietvertrages (Kündigungsverzicht bis 2024) eine Verpflichtung in Höhe von TEUR 20.364 (VJ: TEUR 22.247).

Im Posten andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung sind Festwerte in Höhe von TEUR 903 (VJ: TEUR 932) für Geschirr, Besteck, Tischwäsche und Gebinde enthalten. Die Festwerte wurden überwiegend bei den Gesellschaften aktiviert, welche Umsätze aus dem Bereich Restaurants, Lounges & Hotel erzielten.

Finanzanlagen

Die **assoziierten Unternehmen** sind zur Gänze at-equity bilanziert und haben sich wie folgt entwickelt:

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Stand 1.4	1.362	5
Zugänge / Abgänge	0	1.323
Dividendenzahlungen	-445	0
Anteilige Periodenergebnisse	404	34
Summe	1.322	1.362

Die assoziierten Unternehmen, welche sämtlich nicht-börsennotierte Gesellschaften sind, ergeben sich aus nachfolgender Aufstellung:

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Sky Gourmet Malta Ltd.	53	8
Sky Gourmet Malta Inflight Services Ltd.	64	32
Giava Demel S.r.l.	0	0
ISS Ground Services GmbH	1.205	1.323
Summe	1.322	1.362

Die **sonstigen Wertpapiere des Anlagevermögens** wurden mit den Anschaffungskosten bzw. niedrigeren Kurswerten bewertet.

(2) Übriges langfristiges Vermögen

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Sonstige langfristige Vermögensgegenstände	1.046	333
Summe	1.046	333

Das übrige langfristige Vermögen der in den Konzernabschluss einbezogenen Tochtergesellschaften umfasste im Wesentlichen die aufgrund des vom Kalenderjahr abweichenden Geschäftsjahres zum 31. März 2009 langfristigen Charakter darstellenden aktivierten Ertragsteuervorauszahlungen der DO & CO Restaurants & Catering AG sowie geleistete Kautionen für angemietete Räumlichkeiten.

(3) Vorräte

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe	5.460	3.836
Waren	5.778	4.277
Summe	11.238	8.113

Im Posten Waren wurden mit TEUR 2.670 (V): TEUR 1.815) Festwerte für Geschirr, Besteck, Tischwäsche, Servierbehelfe und Gebinde sowie sonstige Arbeitsbehelfe unter Berücksichtigung des zukünftigen Nutzens erfasst.

Der Anstieg der Vorräte ist im Wesentlichen auf die Aufnahme zusätzlicher Dienstleistungen im Airline Catering in der Türkei zurückzuführen.

(4) Forderungen aus Lieferungen und Leistungen und übrige kurzfristige Forderungen sowie sonstiges kurzfristiges Vermögen

Die Zusammensetzung des kurzfristigen Umlaufvermögens mit einer Restlaufzeit von unter einem Jahr zeigte sich wie folgt:

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	31.875	41.631
Forderungen gegenüber Unternehmen, mit denen ein Beteiligungsverhältnis besteht	631	537
Sonstige Forderungen und Vermögenswerte	16.509	14.463
Aktive Rechnungsabgrenzungsposten	882	910
Summe übrige kurzfristige Forderungen sowie sonstiges kurzfristiges Vermögen	18.022	15.910
Summe	49.897	57.541

Die Wertberichtigungen zu den Forderungen aus Lieferungen und Leistungen für allfällige Ausfallsrisiken sowie für Zinsverluste stellen sich wie folgt dar:

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Stand 1.4.	1.909	2.787
Zuführung	329	427
Umgliederung	398	0
Verbrauch	-669	-202
Auflösung	-304	-1.103
Summe	1.663	1.909

Die Altersstruktur der Forderungen aus Lieferungen und Leistungen stellt sich wie folgt dar:

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
noch nicht fällig	19.079	21.831
weniger als 20 Tage überfällig	5.740	13.014
mehr als 20 Tage aber weniger als 40 Tage überfällig	3.216	2.383
mehr als 40 Tage aber weniger als 80 Tage überfällig	1.252	978
mehr als 80 Tage überfällig	2.588	3.425
Summe	31.875	41.631

Die Wertberichtigung zu den sonstigen Forderungen stellt sich wie folgt dar:

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Stand 1.4.	62	66
Zuführung	27	6
Verbrauch	-3	-6
Auflösung	0	-4
Summe	86	62

In den sonstigen Forderungen sind überfällige Forderungen in Höhe von TEUR 93 (VJ: TEUR 78) enthalten.

In den Forderungen aus Lieferungen und Leistungen sind zum 31. März 2009 in Höhe von TEUR 8.018 (VJ: TEUR 10.229) Forderungen gegenüber einzelnen Kunden enthalten, die zum Stichtag 31. März mehr als 20 % der insgesamt ausstehenden Forderungen betragen. Diese Forderungen sind bis Mitte Mai 2009 fast zur Gänze beglichen. Es liegen keine Informationen vor, die auf konkrete Ausfallrisiken zum Bilanzstichtag schließen lassen. In den sonstigen Forderungen und Vermögenswerten sind in Höhe von TEUR 12.306 Forderungen gegenüber in- und ausländischen Finanzbehörden enthalten, die laufend gutgeschrieben werden. Es liegen keine Informationen vor, die auf konkrete Ausfallrisiken zum Bilanzstichtag schließen lassen.

(5) Liquide Mittel

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Kassabestände, erhaltene Schecks	499	803
Guthaben bei Kreditinstituten	14.633	25.266
Summe	15.132	26.069

Es wurden liquide Mittel zur Rückzahlung von Darlehen und für Investitionen verwendet. In den Guthaben bei Kreditinstituten war zum Bilanzstichtag ein Betrag in Höhe von TEUR 0 (VJ: TEUR 7.872) in Form von Festgeldern kurzfristig veranlagt. Die durchschnittliche Verzinsung der Guthaben bei Kreditinstituten betrug im Geschäftsjahr 2008/2009 5,0 % (VJ: 6,9 %).

(6) Latente Steuern

Aktive und passive latente Steuerabgrenzungen resultierten aus folgenden zeitlich begrenzten Bilanzierungs- und Bewertungsunterschieden zwischen den Buchwerten des IFRS-Konzernabschlusses und den entsprechenden steuerlichen Bemessungsgrundlagen:

in TEUR	31. März 2009		31. März 2008	
	Aktiva	Passiva	Aktiva	Passiva
Immaterielle Vermögensgegenstände	25	-2.406	70	-2.252
Sachanlagen	228	-1.308	278	-1.364
Finanzanlagen	0	-1.087	4	-1.486
Vorräte	0	-51	0	-43
Forderungen	77	0	37	0
Konsolidierungsbuchungen	2.555	0	2.525	-129
Rückstellungen	3.083	-3	1.133	-3
Verbindlichkeiten	1.043	0	864	0
Rechnungsabgrenzungsposten	0	-17	0	0
Summe aus Bilanzabweichungen	7.010	-4.872	4.912	-5.277
Steuerliche Verlustvorträge	4.041	0	5.365	0
Bewertungsabweichung für aktive latente Steuern	-3.463	0	-3.254	0
Aufrechnung von Bestandsdifferenzen gegenüber der selben Steuerbehörde	-3.361	3.361	-2.570	2.570
Summe	4.227	-1.511	4.452	-2.706

Im vorliegenden Konzernabschluss wurden für aktive Bestandsdifferenzen und steuerliche Verlustvorträge in Höhe von TEUR 3.463 (V): TEUR 3.254) keine latenten Steuern aktiviert, da die Realisierung dieser latenten Steueransprüche in Form künftiger Steuerentlastungen noch nicht ausreichend gesichert ist.

(7) Eigenkapital

Das Konzerneigenkapital für die Geschäftsjahre 2007/2008 und 2008/2009 stellt sich wie folgt dar:

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Grundkapital	15.590	15.590
Kapitalrücklagen	34.464	34.464
Gewinnrücklagen	23.124	17.879
Ausgleichsposten aus der Währungsumrechnung	-6.502	-6.360
Eigene Anteile	-162	0
Konzernergebnis	2.084	6.413
Summe Anteilseigner der DO & CO AG	68.598	67.987
Anteile anderer Gesellschafter	12.075	9.850
Summe Eigenkapital	80.672	77.836

Das Grundkapital der DO & CO Restaurants & Catering AG beträgt EUR 15.590.400,00 und ist in 7.795.200 auf Inhaber lautende Stückaktien mit Stimmrecht zerlegt.

In der ordentlichen Hauptversammlung am 5. Juli 2007 wurde der Vorstand ermächtigt, das Grundkapital mit Zustimmung des Aufsichtsrates bis 30. Juni 2012 um bis zu weitere EUR 7.795.200,00 durch Ausgabe von bis zu 3.897.600 Stück neue auf Inhaber lautende Stückaktien gegen Bar- und/oder Sacheinlage zu erhöhen (genehmigtes Kapital).

Mit Hauptversammlungsbeschluss vom 10. Juli 2008 wird das Grundkapital der Gesellschaft gemäß § 159 (2) Z 1 AktG um bis zu EUR 7.795.200,00 durch Ausgabe von bis zu 3.897.600 Stück auf Inhaber lautende neue Aktien ohne Nennwert (Stückaktien) zur Ausgabe an Gläubiger von Finanzinstrumenten erhöht. Die Kapitalerhöhung darf nur so weit durchgeführt werden, als die Gläubiger von Finanzinstrumenten von ihrem Bezugs- und/oder Umtauschrecht auf Aktien der Gesellschaft Gebrauch machen (bedingtes Kapital). Es wurden im Berichtszeitraum im Zuge des Aktienrückkaufprogramms 15.955 Aktien rückgekauft. Dies entspricht einem Anteil am Grundkapital von 0,205 %.

Die Aktie der DO & CO Restaurants & Catering AG notiert seit 19. März 2007 im „Prime Market“ der Wiener Börse. Die Attila Dogudan Privatstiftung ist mit 50,65 % Mehrheitsaktionär der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft. Der Anteil der DZR Immobilien und Beteiligungs GmbH (ein mittelbar zu 100 % verbundenes Unternehmen der Raiffeisen-Holding Niederösterreich-Wien reg. Gen.m.b.H.) beträgt 24,79 %. Der verbleibende Aktienanteil befindet sich im Streubesitz. In diesem Streubesitz ist ein Anteil von mehr als 5 % der DWS Investment GmbH enthalten (sämtliche Beteiligungsverhältnisse beziehen sich auf den Bilanzstichtag und berücksichtigen die zu diesem Zeitpunkt rückgekauften eigenen Anteile).

In den Gewinnrücklagen sind neben den Reserven aus thesaurierten Gewinnen die Gewinnrücklagen in Höhe der in österreichischen Einzelabschlüssen in Anspruch genommenen steuerlichen Investitionsbegünstigungen ausgewiesen, wobei eine auf diese unversteuerten Rücklagen entfallende latente Steuerrückstellung unterlassen wurde. Darüber hinaus beinhalten diese neben gesetzlichen Gewinnrücklagen einzelner in den Konzernabschluss einbezogener Gesellschaften sämtliche nicht im Rahmen der Kapitalkonsolidierung eliminierten Gewinnrücklagen von Tochterunternehmen sowie ergebnisneutrale Veränderungen aufgrund von im Geschäftsjahr 2008/2009 angepasster Konsolidierungsbuchungen.

Die Anteile anderer Gesellschafter umfassen die direkt bestehenden Fremdanteile am Eigenkapital der vollkonsolidierten THY DO & CO İkrım Hizmetleri A.Ş. in der Höhe von 50 %. Weiters erfolgte unter diesem Posten der Ausweis des Minderheitenanteils von 10 % an der DO & CO im PLATINUM Restaurantbetriebs GmbH.

(8) Langfristige Rückstellungen

Die Zusammensetzung und Entwicklung der langfristigen Rückstellungen zum Bilanzstichtag ergab sich wie folgt:

in TEUR	Stand per 31. März 2008	Währungs- änderungen	Verwendung	Auflösung	Zuführung	Stand per 31. März 2009
Abfertigungsrückstellungen PBO	10.196	-369	1.119	102	1.138	9.744
Pensionsrückstellungen PBO	492	0	59	0	100	534
Jubiläumsgeldrückstellungen PBO	2.575	0	283	0	532	2.824
Latente Steuerrückstellungen	2.706	238	2.126	0	692	1.511
Sonstige Rückstellungen	102	0	0	0	56	158
Summe	16.072	-132	3.586	102	2.518	14.771

Die Wertansätze der Rückstellungen für Abfertigungen, Pensionen und Jubiläumsgelder wurden zum Bilanzstichtag durch versicherungsmathematische Gutachten unter Zugrundelegung der Projected-Benefit-Obligation Methode ermittelt. Die Bewertung erfolgte unter Zugrundelegung eines Zinssatzes in Höhe von 6,0 % (VJ: 5,75 %), von Bezugserhöhungen in Höhe von 3,0 % (VJ: 2,5 %) und von Rentensteigerungen in Höhe von 3,0 % (VJ: 2,5 %).

Die Berechnung der Abfertigungsverpflichtungen gegenüber Mitarbeitern in einer türkischen Konzerngesellschaft erfolgte unter Ansatz eines Rechnungszinssatzes von 14,25 % p.a. sowie von zu erwartenden inflationsbedingten Bezugssteigerungen in Höhe von 11,0 % p.a.

in TEUR	Abfertigungen		Pensionen		Jubiläumsgelder	
	2008/2009	2007/2008	2008/2009	2007/2008	2008/2009	2007/2008
Barwert der Verpflichtungen (PBO) am 1. April	10.196	10.481	492	552	2.575	2.533
Währungsänderungen	-677	-450	0	0	0	0
Dienstzeitaufwand*	2.100	1.658	0	0	398	385
Zinsaufwand*	613	449	27	21	150	107
Abfertigungs-/ Jubiläumsgeldzahlungen	-3.139	-1.007	-56	-59	-217	-168
Auswirkung von Plankürzungen und Abgeltungen*	749	42	0	0	-30	-30
Versicherungstechnisches Ergebnis*	-99	-977	71	-22	-53	-252
Barwert der Verpflichtungen (PBO) per 31. März	9.744	10.196	534	492	2.824	2.575

* Diese Positionen sind im Personalaufwand erfasst

Versicherungsmathematische Gewinne und Verluste werden unverändert im Entstehungsjahr ergebniswirksam berücksichtigt.
Die sonstigen langfristigen Rückstellungen umfassten zum Bilanzstichtag zur Gänze Rückstellungen für Altersteilzeitvereinbarungen.

(9) Langfristige Finanzverbindlichkeiten

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten	8.503	14.337
Summe	8.503	14.337

Die Reduktion der langfristigen Finanzverbindlichkeiten resultiert im Wesentlichen aus der Rückzahlung der Fremdmittelaufnahme zur Finanzierung des Joint Ventures in der Türkei. Diese Verbindlichkeiten werden fremdüblich und überwiegend variabel verzinst.

(10) Übrige langfristige Verbindlichkeiten

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	0	23
Sonstige Verbindlichkeiten	225	6.707
Summe	225	6.730

Das im Geschäftsjahr 2007/2008 in den sonstigen Verbindlichkeiten erfasste vom Minderheitsgesellschafter eines ausländischen Tochterunternehmens gewährte Darlehen ist zum Bilanzstichtag 31. März 2009 zur Gänze rückgezahlt.

(11) Kurzfristige sonstige Rückstellungen

in TEUR	Stand per 31. März 2008	Währungs- änderungen	Verwendung	Auflösung	Zuführung	Stand per 31. März 2009
Steuerrückstellungen	3.142	-289	70	0	4.765	7.547
Sonstige Personalrückstellungen	11.117	-72	9.900	1.253	9.810	9.702
Noch nicht fakturierte Lieferungen und Leistungen	1.978	-16	1.516	203	1.833	2.078
Sonstige Rückstellungen	5.375	-964	2.809	1.135	11.973	12.441
Summe	21.612	-1.341	14.294	2.590	28.381	31.767

Die Vorsorgen für Personalaufwendungen umfassten im Wesentlichen die Rückstellungen für anteilige Sonderzahlungen aufgrund des vom Kalenderjahr abweichenden Geschäftsjahres mit einem Betrag in Höhe von TEUR 1.739 (VJ: TEUR 1.888), Rückstellungen für bis zum Bilanzstichtag noch nicht konsumierte Urlaube in Höhe von TEUR 5.952 (VJ: TEUR 5.942) sowie andere Rückstellungen für leistungsbezogene Entgeltbestandteile in Höhe von TEUR 2.010 (VJ: TEUR 3.284).

(12) Kurzfristige Finanzverbindlichkeiten

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Barvorlage	6.699	6.100
Summe	6.699	6.100

Die zum Bilanzstichtag bestehenden Finanzverbindlichkeiten resultierten aus bei verschiedenen Kreditinstituten aufgenommenen EUR-Barvorlagen, für welche Zinsen von durchschnittlich 3,9 % p.a. (VJ: 4,6 %) anfielen.

(13) Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen und übrige kurzfristige Verbindlichkeiten

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	17.979	23.482
Erhaltene Anzahlungen auf Bestellungen	989	5.565
Sonstige Verbindlichkeiten	7.655	8.632
Passive Rechnungsabgrenzungsposten	96	208
Summe übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	8.740	14.404
Summe	26.719	37.886

Im Vorjahr waren in den erhaltenen Anzahlungen auf Bestellungen Vorauszahlungen im Rahmen der Vorbereitung auf den Cateringauftrag für die UEFA EURO 2008 in der Höhe von TEUR 4.689 enthalten.

Die sonstigen Verbindlichkeiten mit einer Restlaufzeit unter einem Jahr resultierten aus Verbindlichkeiten gegenüber Abgabenbehörden aus Umsatzsteuern und anderen vom Entgelt abhängigen Abgaben, aus Verbindlichkeiten gegenüber Sozialversicherungsträgern sowie aus Verbindlichkeiten gegenüber Dienstnehmern in Höhe der laufenden Entgeltzahlungen.

Eventualverbindlichkeiten und Haftungsverhältnisse

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Garantien	11.876	1.413

Bei den ausgewiesenen Beträgen handelte es sich um Bankgarantien zur Sicherstellung von Ansprüchen aus Mietverhältnissen sowie zur Sicherstellung von Abgaberrückzahlungen der italienischen Finanzbehörde (wie auch im Vorjahr) und um Liefergarantien aus der Türkei.

2. Erläuterungen zur Gewinn- und Verlustrechnung

Die Aufstellung der Gewinn- und Verlustrechnung erfolgte nach dem Gesamtkostenverfahren.

(14) Umsatzerlöse

in TEUR	2008/2009	2007/2008
Airline Catering	246.842	251.957
International Event Catering	76.873	41.645
Restaurants, Lounges & Hotel	64.061	61.023
Summe	387.775	354.625

Die realisierten Umsatzerlöse wurden für die primäre Segmentberichterstattung entsprechend der internen Berichtsstruktur definiert. Bei der regionalen Umsatzaufgliederung erfolgte eine Aufgliederung nach dem Ort der Leistungserbringung durch die Unternehmen des DO & CO-Konzerns („Management Approach“ gemäß IAS 14). Hinsichtlich der detaillierten Darstellung der Umsatzerlöse wird auf die Berichterstattung im Lagebericht bzw. die Segmentberichterstattung im Anhang (vgl. (29)) verwiesen.

(15) Sonstige betriebliche Erträge

in TEUR	2008/2009	2007/2008
Buchgewinne aus dem Abgang vom Anlagevermögen	154	0
Erträge aus der Auflösung von Rückstellungen	2.590	1.792
Auflösung von Wertberichtigungen zu Forderungen	304	1.107
Versicherungsvergütungen	156	65
Mieterträge	117	127
Kursdifferenzen	8.828	5.077
Übrige sonstige betriebliche Erträge	2.931	3.457
Summe	15.080	11.626

Der Anstieg der sonstigen betrieblichen Erträge um TEUR 3.454 resultierte im Wesentlichen aus den Kursdifferenzen. In den sonstigen betrieblichen Aufwendungen sind Kursverluste in Höhe von TEUR 8.606 ausgewiesen.

(16) Materialaufwand und Aufwand für bezogene Leistungen

in TEUR	2008/2009	2007/2008
Materialaufwand (inkl. Handelswareneinsatz)	116.587	112.368
Aufwendungen für bezogene Leistungen	48.137	25.464
Summe	164.724	137.832

(17) Personalaufwand

in TEUR	2008/2009	2007/2008
Löhne	80.673	78.622
Gehälter	22.044	21.128
Aufwendungen für Abfertigungen, Pensionen und Leistungen an betriebliche Mitarbeitervorsorgekassen	3.903	1.133
Aufwendungen für gesetzlich vorgeschriebene Sozialabgaben sowie vom Entgelt abhängige Abgaben und Pflichtbeiträge	23.208	22.817
Sonstige Sozialaufwendungen	4.116	3.813
Summe	133.945	127.513

Im Personalaufwand sind im Geschäftsjahr 2008/2009 nicht wiederkehrende Aufwendungen in der Höhe von TEUR 1.332 enthalten, die aus Kapazitätsanpassungen in Österreich resultieren.

(18) Abschreibungen auf Sachanlagen und immaterielle Vermögensgegenstände

in TEUR	2008/2009	2007/2008
Planmäßige Abschreibungen	16.810	15.478
Außerplanmäßige Abschreibungen	3.410	0
Summe	20.220	15.478

Im Zuge des Erwerbs der Airst Catering GmbH (nunmehr: Sky Gourmet – airline catering and logistics GmbH) wurde der Kundenvertrag mit der Austrian Airlines AG in der Höhe von EUR 12,5 Mio als immaterieller Vermögenswert aktiviert und auf seine voraussichtliche Nutzungsdauer planmäßig abgeschrieben. Im abgelaufenen Geschäftsjahr wurde dieser Vermögenswert außerplanmäßig um TEUR 3.410 abgeschrieben. Der Restbuchwert zum 31. März 2009 wird auf seine Restnutzungsdauer planmäßig abgeschrieben.

(19) Sonstige betriebliche Aufwendungen

Die Zusammensetzung der sonstigen betrieblichen Aufwendungen ergab sich wie folgt:

in TEUR	2008/2009	2007/2008
Steuern, soweit sie nicht unter Steuern vom Einkommen und Ertrag fallen	1.306	1.728
Mieten, Pachten und Betriebskosten (inkl. Airportabgaben)	37.664	34.631
Reise-, Nachrichten- und Kommunikationsaufwand	7.063	7.090
Transport-, KFZ-Aufwand und Instandhaltungen	9.126	8.705
Versicherungen	991	798
Rechts-, Prüfungs- und Beratungsaufwand	2.762	2.538
Werbeaufwand	706	543
Sonstiger Personalaufwand	538	837
Übriger sonstiger betrieblicher Aufwand	2.310	2.331
Forderungsverluste, Wertberichtigungen und sonstige Schadensfälle	1.486	899
Kursdifferenzen	8.606	8.407
Buchverluste aus dem Abgang vom Anlagevermögen	277	292
Sonstiger Verwaltungsaufwand	2.524	1.970
Summe	75.359	70.768

Der Anstieg der sonstigen betrieblichen Aufwendungen ist vor allem auf einen Anstieg der Mieten, Pachten und Betriebskosten zurückzuführen, was auf die Erbringung von Leistungen im Rahmen der EURO 2008 zurückzuführen ist.

(20) Finanzergebnis

in TEUR	2008/2009	2007/2008
Beteiligungsergebnis		
Ergebnis aus Beteiligungen	404	618
davon aus assoziierten Unternehmen	404	34
Summe Beteiligungsergebnis	404	618
Sonstiges Finanzergebnis		
Erträge aus sonstigen Wertpapieren des Anlagevermögens	27	9
Sonstige Zinsen und ähnliche Erträge	967	1.365
Sonstige Zinsen und ähnliche Aufwendungen	-1.171	-2.378
Summe sonstiges Finanzergebnis	-177	-1.003
Summe	227	-385

(21) Steuern vom Einkommen und Ertrag

in TEUR	2008/2009	2007/2008
Ertragsteueraufwand	4.842	1.444
davon aperiodisch	-195	290
Latente Steuern	-1.353	3.753
Summe	3.488	5.197

Als Ertragsteuern wurden sowohl die von der DO & CO Restaurants & Catering AG und ihren Tochtergesellschaften entrichteten bzw. geschuldeten einkommensabhängigen Steuern sowie die latenten Steuerabgrenzungen erfasst. Die effektive Steuerbelastung des DO & CO Konzerns als Verhältnis des gesamten Steueraufwandes zum Ergebnis vor Steuern beträgt 39,5 % (VJ: 36,4 %). Die Ursachen für den Unterschied zwischen dem für das Geschäftsjahr 2008/2009 anzuwendenden Körperschaftsteuersatz von 25 % (VJ: 25 %) und der ausgewiesenen Konzernsteuerquote ergaben sich wie folgt:

in TEUR	2008/2009	2007/2008
Konzernergebnis vor Ertragsteuern	8.835	14.274
Ertragsteueraufwand zum Steuersatz von 25 % (VJ: 25 %)	2.209	3.569
Nicht temporäre Differenzen sowie Steueraufwendungen bzw. Steuererträge und -aufwendungen aus Vorperioden	316	1.219
Veränderung der Wertberichtigung auf aktive latente Steuern sowie Verluste, auf die keine latenten Steuern aktiviert wurden	1.516	812
Steuersatzänderungen und -differenzen	-553	-403
Effektivsteuerbelastung	3.488	5.197
Effektivsteuersatz in %	39,5	36,4

(22) Auf konzernfremde Gesellschafter entfallendes Ergebnis

Die Anteile von Konzernfremden am Jahresgewinn von vollkonsolidierten Gesellschaften mit Minderheitenanteilen beliefen sich auf TEUR 3.263 (VJ: TEUR 2.663).

III. SONSTIGE ANGABEN

(23) Ergebnis je Aktie

Die Anzahl der ausgegebenen Aktien zum 31. März 2009 beträgt 7.795.200 Stück (VJ: 7.795.200 Stück). Der aktuell günstige Kurs der DO & CO Aktie wurde per Vorstandsbeschluss vom 14. Oktober 2008 für ein Aktienrückkaufprogramm genutzt. Zwischen 17. Oktober 2008 und 10. Januar 2011 können maximal 4 % des Grundkapitals aus dem Streubesitz zurückgekauft werden. Bis zum Bilanzstichtag wurden 15.955 Aktien zurückgekauft. Dies entspricht einem Anteil am Grundkapital von 0,205 %.

	2008/2009	2007/2008
Anzahl der Aktien (in Stk)	7.779.245	7.795.200
Gewichtete Aktien (in Stk)	7.790.230	7.795.200
Ergebnis je Aktie	0,27	0,82

Das Ergebnis je Aktie auf Basis des Konzernergebnisses von TEUR 2.084 (VJ: TEUR 6.413) beträgt EUR 0,27 (VJ: EUR 0,82).

(24) Vorschlag für die Gewinnverwendung

Gemäß den Bestimmungen des Aktiengesetzes bildet der nach österreichischen Rechnungslegungsvorschriften aufgestellte Einzelabschluss der DO & CO Restaurants & Catering AG zum 31. März 2009 die Grundlage für die Ausschüttung einer Dividende. Dieser Jahresabschluss weist einen Bilanzgewinn in Höhe von EUR 1.169.280,00 aus. Der Vorstand schlägt der Hauptversammlung vor, den gesamten Bilanzgewinn auszuschütten. Dies ermöglicht eine Dividende in Höhe von EUR 0,15 je dividendenberechtigter Aktie.

(25) Geldflussrechnung (Cash-Flow Statement)

Die Darstellung der Geldflussrechnung erfolgte nach der indirekten Methode, wobei der Fonds der liquiden Mittel den Kassenbeständen, Schecks und den Bankguthaben entspricht.

Die Ertragsteuerzahlungen sind gesondert im Cash-Flow aus dem operativen Bereich ausgewiesen. Zinsenein- und -auszahlungen wurden ebenfalls der laufenden Geschäftstätigkeit zugeordnet. Die Dividendenzahlungen an Aktionäre der DO & CO Restaurants & Catering AG wurden als Teil der Finanzierungstätigkeit ausgewiesen.

Eine detaillierte Erläuterung der Geldflussrechnung befindet sich im Konzernlagebericht.

(26) Finanzinstrumente und Risikobericht

Finanzinstrumente

Die Überleitung der Buchwerte je Kategorie nach IAS 39 auf die Fair Values (Zeitwerte) stellt sich, unterteilt in die Kategorien Kredite und Forderungen (KuF), Finanzielle Schulden (FS), Zur Veräußerung verfügbar (ZVF), Bis zur Endfälligkeit gehalten (BZEG) sowie Fair Value erfolgswirksam (FVE) wie folgt dar:

Aktiva in TEUR	31.3.2009 Buchwert	Kein Finanz- instrument	31.3.2009 Buchwert der Finanz- instru- mente	31.3.2009 Fair Value der Finanz- instru- mente	Wert- ansatz	KuF / FS	ZVF	BZEG	FVE
Finanzanlagen	1.536	1.322	214	214	FV	0	214	0	0
Übriges langfristiges Vermögen	1.046	825	221	221	AK	221	0	0	0
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	31.875	0	31.875	31.875	AK	31.875	0	0	0
Forderungen gegenüber Beteiligungsunternehmen	631	0	631	631	AK	631	0	0	0
Sonstige Forderungen und Vermögenswerte	16.509	12.894	3.615	3.615	AK	3.615	0	0	0
Liquide Mittel	15.132	0	15.132	15.132	AK	15.132	0	0	0
Summe	66.729	15.041	51.687	51.687		51.474	214	0	0

Passiva in TEUR	31.3.2009 Buchwert	Kein Finanz- instrument	31.3.2009 Buchwert der Finanz- instru- mente	31.3.2009 Fair Value der Finanz- instru- mente	Wert- ansatz	KuF / FS	ZVF	BZEG	FVE
Langfristige Finanzverbindlichkeiten	8.503	0	8.503	8.503	AK	8.503	0	0	0
Übrige langfristige Verbindlichkeiten	225	0	225	225	AK	225	0	0	0
Kurzfristige Finanzverbindlichkeiten	6.699	0	6.699	6.699	AK	6.699	0	0	0
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	17.979	0	17.979	17.979	AK	17.979	0	0	0
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	8.740	5.307	3.433	3.433	AK	3.433	0	0	0
Summe	42.147	5.307	36.840	36.840		36.840	0	0	0

Das Ergebnis aus den Finanzinstrumenten nach den Kategorien gemäß IAS 39 resultiert in 2008/2009 und 2007/2008 aus Zinsen und enthält keine Folgebewertungen.

Aktiva in TEUR	31.3.2008 Buchwert	Kein Finanz- instrument	31.3.2008 Buchwert der Finanz- instru- mente	31.3.2008 Fair Value der Finanz- instru- mente	Wert- ansatz	KuF / FS	ZVF	BZEG	FVE
Finanzanlagen	1.576	1.362	214	214	FV	0	214	0	0
Übriges langfristiges Vermögen	333	100	233	233	AK	233	0	0	0
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	41.631	0	41.631	41.631	AK	41.631	0	0	0
Forderungen gegenüber Beteiligungsunternehmen	537	0	537	537	AK	537	0	0	0
Sonstige Forderungen und Vermögenswerte	14.463	9.531	4.932	4.932	AK	4.932	0	0	0
Liquide Mittel	26.069	0	26.069	26.069	AK	26.069	0	0	0
Summe	84.609	10.993	73.616	73.616		73.401	214	0	0

Passiva in TEUR									
Langfristige									
Finanzverbindlichkeiten	14.337	0	14.337	14.337	AK	14.337	0	0	0
Übrige langfristige Verbindlichkeiten	6.730	0	6.730	6.730	AK	6.730	0	0	0
Kurzfristige									
Finanzverbindlichkeiten	6.100	0	6.100	6.100	AK	6.100	0	0	0
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	23.482	0	23.482	23.482	AK	23.482	0	0	0
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	14.404	9.631	4.774	4.774	AK	4.774	0	0	0
Summe	65.054	9.631	55.423	55.423		55.423	0	0	0

Risikobericht – Finanzrisiken

Währungsrisiko

Bedingt durch die Internationalität der Geschäftsbereiche von DO & CO, insbesondere der Divisionen Airline Catering sowie International Event Catering, ist DO & CO dem Risiko von Währungsschwankungen im wesentlichen Maße ausgesetzt. In diesem Zusammenhang sind insbesondere die Währungen USD, YTL und GBP zu nennen.

Eine Absicherung wird durch die Einrichtung geschlossener Positionen erreicht, in dem versucht wird, Erlösen in einer Fremdwährung Aufwendungen in der gleichen Währung und der gleichen Fristigkeit entgegenzustellen. Zusätzlich wird versucht, durch die Vereinbarung entsprechender Vertragsklauseln mit Kunden und Lieferanten ein Währungsrisiko zu vermeiden.

Darüber hinaus werden im Bedarfsfall Finanzinstrumente bzw. derivative Finanzinstrumente zur Steuerung der Währungsrisiken eingesetzt. Zum Bilanzstichtag waren keine derivativen Finanzinstrumente im Einsatz.

Die gemäß IAS 39 durchgeführte Sensitivitätsanalyse zeigt folgende Ergebnisveränderungen (EGT) unter Annahme von Wechselkursschwankungen bezogen auf den Stichtagskurs und den Jahresdurchschnittskurs der wichtigsten Fremdwährungen:

Wechselkursänderung EUR zu USD um 5 % hätte einen Effekt von TEUR 341 (V): TEUR 1.295)

Wechselkursänderung EUR zu GBP um 5 % hätte einen Effekt von TEUR 286 (V): TEUR 758)

Wechselkursänderung EUR zu YTL um 5 % hätte einen Effekt von TEUR -779 (V): TEUR: -179)

Liquiditätsrisiko

Grundlage für die Steuerung der Liquidität bzw. für die Vermeidung von Liquiditätsengpässen ist eine exakte, tägliche Finanzplanung. Des Weiteren ist es für erfolgreiche Expansionsvorhaben und Projekte wesentlich, die Auswirkung auf die Liquiditätssituation des Konzerns genauestens zu analysieren.

Durch regelmäßige und zeitnahe Berichterstattungen werden Abweichungen von den Finanzplanungen unverzüglich erkannt. Die rasche Einleitung von Maßnahmen zur Gegensteuerung ist dadurch gewährleistet.

Zum Zweck der zentralen Steuerung der Liquidität sind alle österreichischen Gesellschaften in ein Cash-Pooling eingebunden.

Das Liquiditätsrisiko der DO & CO Gruppe ist aufgrund der geringen Verschuldung begrenzt. Der bestehende Liquiditätsbedarf kann aus vorhandenen liquiden Mitteln und bei Banken eingeräumten Finanzierungsrahmen gedeckt werden.

Die künftigen Tilgungen sowie die künftige Zinsbelastung bestehender Finanzverbindlichkeiten zum Stichtag 31. März 2009 können wie folgt analysiert werden:

in TEUR	Geschäftsjahr 2008/2009		Geschäftsjahr 2007/2008	
	Tilgung	Zinsen	Tilgung	Zinsen
innerhalb eines Jahres fällig	7.277	601	6.171	1.478
zwischen einem und fünf Jahren fällig	8.150	861	20.973	2.613
nach fünf Jahren fällig	0	0	0	0

Bonitätsrisiko

DO & CO hält durch ein zeitnahes Monitoring im Rahmen des Debitorenmanagements das Risiko von Zahlungsausfällen möglichst gering. Es wird proaktiv versucht, das Risiko des Zahlungsausfalls von Großkunden durch entsprechende vertragliche Vereinbarungen und Gewährung von Sicherheiten durch Kunden zu steuern. Im Rahmen dessen wurde unter anderem im abgeschlossenen Geschäftsjahr die wöchentliche Berichterstattung der offenen Positionen aller Rechtseinheiten verfeinert.

Kreditversicherungen werden durch DO & CO nicht in Anspruch genommen. Veranlagungen erfolgen stets bei Finanzinstituten erster Bonität. Aus den übrigen originären Finanzinstrumenten sind keine wesentlichen Ausfallsrisiken zu erwarten.

Die auf der Aktivseite ausgewiesenen und um vorgenommene Wertberichtigungen reduzierten Forderungen stellen das maximale Bonitäts- und Ausfallsrisiko dar. Da die Bonität bestehender und neuer Kunden laufend überprüft wird, kann das Kreditrisiko aus Forderungen gegenüber Kunden aus heutiger Sicht als gering eingeschätzt werden und ist in Abhängigkeit der Marktentwicklung zu sehen.

Bezüglich des kundenseitigen Ausfallsrisikos wird auf die Aufstellung über die überfälligen Forderungen aus Lieferungen und Leistungen sowie Sonstigen Forderungen unter Ziffer (4) des Anhangs verwiesen.

Das Kreditrisiko aus der Anlage von liquiden Mitteln von Wertpapieren ist infolge der besten Bonität der Vertragspartner bzw. des niedrigen in Wertpapieren gebundenen Vermögens als nicht gegeben anzusehen.

Zinsrisiko

Sämtliche Finanzierungen entsprechen in ihrer Fristigkeit den durch sie finanzierten Projekten. Die Finanzierung erfolgte zu marktüblichen Konditionen.

Aufgrund der geringen Netto-Finanzverschuldung hätte eine Veränderung des durchschnittlichen Zinssatzes um einen Prozentpunkt nur eine Auswirkung von rund 0,4 % bezogen auf das Konzernergebnis (EGT) zur Folge. Es sind daher keine negativen Auswirkungen im Fall von Zinsänderungen zu erwarten.

Kapitalmanagement

Die finanzwirtschaftliche Steuerung des DO & CO Konzerns zielt, abgesehen von der nachhaltigen Steigerung des Unternehmenswerts, auch auf die Erhaltung und Verbesserung der Kapitalstruktur ab. Diese Kapitalstruktur ist insofern eine wichtige Voraussetzung für ein profitables Wachstum des Unternehmens, da diese Finanzstrategie darauf abzielt, Rentabilität, Stabilität, Liquidität und finanzielle Flexibilität des Konzerns zu sichern. Dafür wurden die folgenden strategischen Eckpfeiler definiert:

- Vorhandensein einer strategischen Mindestliquidität
- Nachhaltige Eigenkapitalquote über 35 %
- Wahrung der finanziellen und operativen Flexibilität durch Nichtbelastung des verfügbaren Vermögens

Auch die Dividendenpolitik des Konzerns folgt diesen Prämissen. Die vorgeschlagenen Dividendenzahlungen berücksichtigen daher den für die folgenden Jahre benötigten Kapitalbedarf.

(27) Wesentliche Ereignisse nach dem Bilanzstichtag (Nachtragsbericht)

Ereignisse nach dem Bilanzstichtag, die für die Bewertung am Bilanzstichtag von Bedeutung sind, wie offene Rechtsfälle, Schadenersatzforderungen sowie andere Verpflichtungen oder Drohverluste, die gemäß IAS 10 (Events after the Balance Sheet Date) gebucht oder offen zu legen sind, wurden im vorliegenden Konzernabschluss der DO & CO Restaurants & Catering AG berücksichtigt oder sind nicht bekannt.

(28) Geschäftsbeziehungen zu nahe stehenden Unternehmen

Mit der Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien AG, die über die Raiffeisen-Holding Niederösterreich-Wien reg. Gen. m.b.H. bzw. der mit dieser mittelbar zu 100 % verbundenen DZR Immobilien und Beteiligungs GmbH als Aktionär der DO & CO Restaurants & Catering AG mittelbar ein nahe stehendes Unternehmen ist, wurden die Geschäftsbeziehungen zu fremdüblichen Bedingungen abgewickelt.

Bestehende Geschäftsbeziehungen zu Unternehmen, in denen Aufsichtsratsmitglieder der DO & CO Restaurants & Catering AG tätig sind, laufen zu fremdüblichen Konditionen ab. Unternehmen, an denen die Aufsichtsräte o. Univ. Prof. DDR. Waldemar JUD und Dr. Werner SPORN ein erhebliches wirtschaftliches Interesse haben, haben im Geschäftsjahr 2008/2009 für juristische Beratungstätigkeiten Honorare in der Höhe von rund EUR 470.000,00 in Rechnung gestellt.

Der Konzern hält 50 % an der THY DO & CO İkrâm Hizmetleri A.Ş. Die restlichen 50 % an dieser Gesellschaft werden von Turkish Airlines (Türk Hava Yolları A.O.) gehalten. Die THY DO & CO İkrâm Hizmetleri A.Ş. beliefert Turkish Airlines mit Airline Catering-Leistungen. Im Wirtschaftsjahr 2008/2009 sind dahingehend Umsatzerlöse in Höhe von TEUR 78.877 (VJ: TEUR 63.687) erzielt worden. Aufgrund der im Wirtschaftsjahr 2008/2009 erfolgten Übernahme zusätzlicher Dienstleistungen für Turkish Airlines (Beverage Handling) wurde einmalig Anlagevermögen im Ausmaß von ca. TEUR 3.790 von Turkish Airlines bezogen. Sämtliche Geschäftsbeziehungen wurden zu fremdüblichen Bedingungen abgewickelt. Im Zusammenhang mit dieser Geschäftsbeziehung sind in den Forderungen aus Lieferungen und Leistungen Forderungen gegenüber Turkish Airlines in Höhe von ca. TEUR 2.531 (VJ: ca. TEUR 2.548) enthalten. Im Zusammenhang mit der Fremdmittel-Finanzierung der THY DO & CO İkrâm Hizmetleri A.Ş. sind langfristige Verbindlichkeiten in Höhe von TEUR 0 (VJ: TEUR 6.337) im Konzernabschluss enthalten.

(29) Segmentberichterstattung

Eine ausführliche Berichterstattung nach Divisionen für das Geschäftsjahr 2008/2009 bzw. für 2007/2008 wird im Lagebericht vorgenommen, wobei auf den Umstand hinzuweisen ist, dass die Angaben insofern von den Vorgaben der Standards abweichen, als diese aufgrund der operativen Unternehmenstätigkeit einzelner Gesellschaften in mehreren Geschäftsfeldern nur bedingt möglich ist.

Geschäftsjahr (April – März)		Airline Catering	International Event Catering	Restaurants, Lounges & Hotel	Summe
Umsatz	in m €	246,84	76,87	64,06	387,78
EBITDA	in m €	18,47	5,70	4,66	28,83
Abschreibungen	in m €	-16,66	-1,32	-2,25	-20,22
EBIT	in m €	1,81	4,38	2,41	8,61
EBITDA-Marge	in %	7,5%	7,4%	7,3%	7,4%
EBIT-Marge	in %	0,7%	5,7%	3,8%	2,2%
Anteil am Konzernumsatz	in %	63,7%	19,8%	16,5%	

(30) Angaben über Organe und Arbeitnehmer

Die Zahl der durchschnittlich beschäftigten Arbeitnehmer ergab sich wie folgt:

Anzahl	2008/2009	2007/2008
Arbeiter	3.330	3.338
Angestellte	505	436
Gesamt	3.835	3.774

Zusätzlich zu den in den Vergleichsjahren beschäftigten Arbeitern waren 329 (VJ: 316) Personen in Form von Teilzeitarbeitsverpflichtungen (fallweise Beschäftigung) tätig.

Als Organe der DO & CO Restaurants & Catering AG sind folgende Personen im Geschäftsjahr 2008/2009 tätig gewesen:

Vorstand:

Herr Attila DOGUDAN, Wien, Vorsitzender,
Herr Michael DOBERSBERGER, Wien.

Die Fixbezüge der Mitglieder des Vorstandes betragen im abgelaufenen Geschäftsjahr TEUR 560, wobei davon auf Herrn Attila Dogudan rund TEUR 338 und auf Herrn Michael Dobersberger rund TEUR 222 entfielen. Die variablen Gehaltsbestandteile betragen TEUR 0.

Aufsichtsrat:

Herr o.Univ.-Prof. DDr. Waldemar JUD, Graz, Vorsitzender,
Herr Dr. Werner SPORN, Wien, Stellvertreter des Vorsitzenden,
Herr Ing. Georg THURN-VRINTS, Poysbrunn,
Herr Präsident Ökonomierat Generalanwalt Dr. Christian KONRAD, Wien.

An die Mitglieder des Aufsichtsrates wurde gemäß Hauptversammlungsbeschluss vom 10. Juli 2008 für das Geschäftsjahr 2007/2008 eine Vergütung in Höhe von TEUR 38 (VJ: TEUR 38) bezahlt.

Haftungen für Kredite sowie Firmenkredite von Konzerngesellschaften an Vorstände und Aufsichtsräte bestehen nicht.

Wien, am 29. Mai 2009

Der Vorstand:



Attila DOGUDAN e.h.
Vorsitzender



Michael DOBERSBERGER e.h.

WESENTLICHE UNTERSCHIEDE

zwischen den österreichischen und den IFRS Rechnungslegungsvorschriften

Firmenwerte aus der Kapitalkonsolidierung: Während das UGB für Firmenwerte entweder eine erfolgsneutrale Rücklagenverrechnung oder eine Aktivierung mit linearer Abschreibung vorsieht, sind gemäß IFRS 3 Firmenwerte zu aktivieren und jährlich einem Impairment-Test zu unterziehen. Eine planmäßige Abschreibung ist hingegen nicht mehr vorgesehen.

Latente Steuern: Nach den IAS/IFRS sind für alle temporären Differenzen zwischen Steuerbilanz und IFRS-Bilanz unter Verwendung des gegenwärtig gültigen Steuersatzes latente Steuern zu bilanzieren, wogegen gemäß UGB latente Steuern nur für passive zeitliche Differenzen verpflichtend zu bilden sind. Abweichend zum Unternehmensrecht sind innerhalb IFRS auch für steuerliche Verlustvorträge aktive latente Steuern zu bilden, wenn diese durch zukünftige steuerliche Gewinne verwertet werden können.

Sonstige Rückstellungen: Im Gegensatz zum UGB, dem das kaufmännische Vorsichtsprinzip zugrunde liegt, stellen die IAS/IFRS tendenziell höhere Anforderungen an die Bestimmbarkeit der rückzustellenden Zahlungsverpflichtung und die Eintrittswahrscheinlichkeit. Aufwandsrückstellungen sind im Gegensatz zum österreichischen Unternehmensrecht nicht zulässig.

Personalarückstellungen: Nach IAS/IFRS wird der Berechnung der Personalarückstellungen (Abfertigungsrückstellungen, Pensionsrückstellungen, Jubiläumsgeldrückstellungen) die Projected-Benefit-Obligation-Methode (Anwartschaftsbarwertverfahren) basierend auf dem aktuellen Kapitalmarktzinssatz unter Berücksichtigung von künftigen Gehaltssteigerungen zugrunde gelegt. Im Gegensatz dazu findet nach österreichischem Unternehmensrecht das Teilwertverfahren Anwendung.

Zur Veräußerung verfügbare finanzielle Vermögenswerte: Gemäß UGB sind kurzfristige Finanzvermögenswerte mit den Marktwerten, höchstens jedoch mit den Anschaffungskosten zu bewerten. Nach IAS/IFRS sind generell die Marktwerte anzusetzen.

Bewertung von Fremdwährungsbeträgen: Die Bewertung von Forderungen und Verbindlichkeiten in fremder Währung erfolgt grundsätzlich mit dem Stichtagskurs zum Bilanzstichtag, sodass jede Währungsschwankung ergebniswirksam erfasst wird. Abweichend davon sind nach UGB entsprechend dem Imparitätsprinzip nur nicht realisierte Verluste zu bilanzieren. Umrechnungsbedingte Währungsdifferenzen aus der Schuldenkonsolidierung im Zusammenhang mit konzerninternen Darlehen werden gemäß IFRS als nicht realisierte Kursgewinne oder -verluste ergebnisneutral im Eigenkapital berücksichtigt.

Außerordentliches Ergebnis: Nach IFRS ist der Ausweis eines außerordentlichen Ergebnisses im Gegensatz zur österreichischen Rechnungslegung nicht erlaubt.

Erweiterte Ausweispflicht: Nach den IAS/IFRS sind die Positionen der Bilanz, Gewinn- und Verlust-Rechnung, Geldflussrechnung sowie die Entwicklung des Eigenkapitals im Anhang (Notes) detailliert zu erläutern. Weitere Informationspflichten bestehen insbesondere hinsichtlich der Geschäftssegmente und derivativer Finanzinstrumente.

KONZERN-ANLAGENSPIEGEL

zum 31. März 2009

in TEUR	Anschaffungs- und Herstellungskosten						Stand 31. März 2009
	Stand per 31. März 2008	Veränderung Konsoli- dierungskreis	Währungs- änderung	Zugänge	Umbuchungen	Abgänge	
I. Immaterielle Vermögenswerte							
1. Gewerbliche Schutzrechte und ähnliche Rechte und Vorteile sowie daraus abgeleitete Lizenzen	45.978	0	-2.223	259	0	64	43.950
2. Geschäfts-(Firmen-)Wert	4.056	0	0	0	0	0	4.056
	50.034	0	-2.223	259	0	64	48.007
II. Sachanlagen							
1. Grundstücke und Bauten einschließlich der Bauten auf fremdem Grund	39.812	0	236	12.377	1.457	1.149	52.731
2. Technische Anlagen und Maschinen	19.756	0	-248	3.804	258	1.085	22.485
3. Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	37.151	0	-769	9.148	-56	2.658	42.815
4. Geleistete Anzahlungen und Anlagen in Bau	1.727	0	-186	1.062	-1.659	0	944
	98.446	0	-969	26.392	0	4.893	118.976
III. Finanzanlagen							
1. Anteile an assoziierten Unternehmen	1.362	0	0	78	0	118	1.322
2. Wertpapiere des Anlagevermögens	221	0	0	175	0	182	214
	1.583	0	0	253	0	300	1.536
Summe	150.064	0	-3.191	26.903	0	5.257	168.518

in TEUR	Anschaffungs- und Herstellungskosten						Stand 31. März 2008
	Stand per 31. März 2007	Veränderung Konsoli- dierungskreis	Währungs- änderung	Zugänge	Umbuchungen	Abgänge	
I. Immaterielle Vermögensgegenstände							
1. Gewerbliche Schutzrechte und ähnliche Rechte und Vorteile sowie daraus abgeleitete Lizenzen	49.303	0	-3.638	551	0	238	45.978
2. Geschäfts-(Firmen-)Wert	4.507	0	0	0	0	450	4.056
3. Geleistete Anzahlungen	0	0	0	0	0	0	0
	53.810	0	-3.638	551	0	688	50.034
II. Sachanlagen							
1. Grundstücke und Bauten einschließlich der Bauten auf fremdem Grund	41.368	0	-3.182	1.401	394	170	39.812
2. Technische Anlagen und Maschinen	18.323	0	-571	2.434	11	440	19.756
3. Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	32.494	228	-1.108	7.396	244	2.103	37.151
4. Geleistete Anzahlungen und Anlagen in Bau	685	0	-189	1.906	-649	26	1.727
	92.871	228	-5.050	13.137	0	2.740	98.446
III. Finanzanlagen							
1. Anteile an verbundenen Unternehmen	60	-48	0	0	0	12	0
2. Anteile an assoziierten Unternehmen	5	0	0	1.360	0	2	1.362
3. Wertpapiere des Anlagevermögens	224	0	0	0	0	3	221
	290	-48	0	1.360	0	17	1.583
Summe	146.970	180	-8.688	15.047	0	3.446	150.064

Kumulierte Abschreibungen					Buchwert	
Stand 31. März 2008	Währungs- änderung	Abschreibungen des Jahres	Abgänge	Stand 31. März 2009	Stand 31. März 2009	Stand 31. März 2008
11.175	-973	9.132	60	19.273	24.677	34.803
0	0	0	0	0	4.056	4.056
11.175	-973	9.132	60	19.273	28.733	38.859
16.605	255	3.652	1.073	19.439	33.293	23.207
14.802	-2	1.942	983	15.760	6.725	4.954
23.408	-181	5.493	2.492	26.229	16.587	13.742
0	0	0	0	0	944	1.727
54.815	72	11.088	4.547	61.428	57.548	43.631
0	0	0	0	0	1.322	1.362
7	0	0	7	0	214	214
7	0	0	7	0	1.536	1.576
65.997	-902	20.220	4.615	80.701	87.817	84.066

Kumulierte Abschreibungen					Buchwert	
Stand 31. März 2007	Währungs- änderung	Abschreibungen des Jahres	Abgänge	Stand 31. März 2008	Stand 31. März 2008	Stand 31. März 2007
6.177	-923	6.159	238	11.175	34.803	43.126
0	0	0	0	0	4.056	4.507
0	0	0	0	0	0	0
6.177	-923	6.159	238	11.175	38.859	47.633
14.332	-842	3.223	107	16.605	23.207	27.037
13.895	-234	1.551	411	14.802	4.954	4.427
21.225	-485	4.546	1.877	23.408	13.742	11.269
0	0	0	0	0	1.727	685
49.452	-1.561	9.319	2.395	54.815	43.631	43.419
0	0	0	0	0	0	60
0	0	0	0	0	1.362	5
7	0	0	0	7	214	217
7	0	0	0	7	1.576	282
55.636	-2.484	15.478	2.633	65.997	84.066	91.334

ERKLÄRUNG ALLER GESETZLICHEN VERTRETER

gemäss § 82 Abs. 4 Z 3 Börsegesetz

Wir bestätigen nach bestem Wissen,

1. dass der im Einklang mit den maßgebenden Rechnungslegungsstandards aufgestellte Konzernabschluss der DO & CO Restaurants & Catering AG ein möglichst getreues Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage des Konzerns vermittelt,
2. dass der Konzernlagebericht den Geschäftsverlauf, das Geschäftsergebnis und die Lage des Konzerns so darstellt, dass ein möglichst getreues Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage entsteht, und dass der Konzernlagebericht die wesentlichen Risiken und Ungewissheiten beschreibt, denen der Konzern ausgesetzt ist.

Wir bestätigen nach bestem Wissen,

1. dass der im Einklang mit den maßgebenden Rechnungslegungsstandards aufgestellte Jahresabschluss des Mutterunternehmens ein möglichst getreues Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage des Unternehmens vermittelt,
2. dass der Lagebericht den Geschäftsverlauf, das Geschäftsergebnis und die Lage des Unternehmens so darstellt, dass ein möglichst getreues Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage entsteht, und dass der Lagebericht die wesentlichen Risiken und Ungewissheiten beschreibt, denen das Unternehmen ausgesetzt ist.

Wien, am 29. Mai 2009

Der Vorstand:



Attila DOGUDAN e.h.
Vorsitzender



Michael DOBERSBERGER e.h.

BESTÄTIGUNGSVERMERK

Bericht des unabhängigen Abschlussprüfers

Bericht zum Konzernabschluss

Wir haben den beigefügten Konzernabschluss der **DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft, Wien**, für das Geschäftsjahr vom 1. April 2008 bis 31. März 2009 geprüft. Dieser Konzernabschluss umfasst die Konzernbilanz zum 31. März 2009, die Konzern-Gewinn- und Verlustrechnung, die Konzerngeldflussrechnung und die Konzern-Eigenkapitalveränderungsrechnung für das am 31. März 2009 endende Geschäftsjahr sowie eine Zusammenfassung der wesentlichen angewandten Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden und sonstige Anhangangaben.

Verantwortung der gesetzlichen Vertreter für den Konzernabschluss und die Buchführung

Die gesetzlichen Vertreter der Gesellschaft sind für die Konzernbuchführung sowie die Aufstellung eines Konzernabschlusses verantwortlich, der ein möglichst getreues Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage des Konzerns in Übereinstimmung mit den International Financial Reporting Standards (IFRSs), wie sie in der EU anzuwenden sind, vermittelt. Diese Verantwortung beinhaltet: Gestaltung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines internen Kontrollsystems, soweit dieses für die Aufstellung des Konzernabschlusses und die Vermittlung eines möglichst getreuen Bildes der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage des Konzerns von Bedeutung ist, damit dieser Konzernabschluss frei von wesentlichen Fehldarstellungen ist, sei es auf Grund von beabsichtigten oder unbeabsichtigten Fehlern; die Auswahl und Anwendung geeigneter Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden; die Vornahme von Schätzungen, die unter Berücksichtigung der gegebenen Rahmenbedingungen angemessen erscheinen.

Verantwortung des Abschlussprüfers und Beschreibung von Art und Umfang der gesetzlichen Abschlussprüfung

Unsere Verantwortung besteht in der Abgabe eines Prüfungsurteils zu diesem Konzernabschluss auf der Grundlage unserer Prüfung. Wir haben unsere Prüfung unter Beachtung der in Österreich geltenden gesetzlichen Vorschriften und der vom International Auditing and Assurance Standards Board (IAASB) der International Federation of Accountants (IFAC) herausgegebenen International Standards on Auditing (ISAs) durchgeführt. Diese Grundsätze erfordern, dass wir die Standesregeln einhalten und die Prüfung so planen und durchführen, dass wir uns mit hinreichender Sicherheit ein Urteil darüber bilden können, ob der Konzernabschluss frei von wesentlichen Fehldarstellungen ist.

Eine Prüfung beinhaltet die Durchführung von Prüfungshandlungen zur Erlangung von Prüfungsnachweisen hinsichtlich der Beträge und sonstigen Angaben im Konzernabschluss. Die Auswahl der Prüfungshandlungen liegt im pflichtgemäßen Ermessen des Abschlussprüfers unter Berücksichtigung seiner Einschätzung des Risikos eines Auftretens wesentlicher Fehldarstellungen, sei es auf Grund von beabsichtigten oder unbeabsichtigten Fehlern. Bei der Vornahme dieser Risikoeinschätzungen berücksichtigt der Abschlussprüfer das interne Kontrollsystem, soweit es für die Aufstellung eines Konzernabschlusses und die Vermittlung eines möglichst getreuen Bildes der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage des Konzerns von Bedeutung ist, um unter Berücksichtigung der Rahmenbedingungen geeignete Prüfungshandlungen festzulegen, nicht jedoch um ein Prüfungsurteil über die Wirksamkeit der internen Kontrollen des Konzerns abzugeben. Die Prüfung umfasst ferner die Beurteilung der Angemessenheit der angewandten Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden und der von den gesetzlichen Vertretern vorgenommenen wesentlichen Schätzungen sowie eine Würdigung der Gesamtaussage des Konzernabschlusses.

Wir sind der Auffassung, dass wir ausreichende und geeignete Prüfungsnachweise erlangt haben, sodass unsere Prüfung eine hinreichend sichere Grundlage für unser Prüfungsurteil darstellt.

Prüfungsurteil

Unsere Prüfung hat zu keinen Einwendungen geführt. Aufgrund der bei der Prüfung gewonnenen Erkenntnisse entspricht der Konzernabschluss nach unserer Beurteilung den gesetzlichen Vorschriften und vermittelt ein möglichst getreues Bild der Vermögens- und Finanzlage des Konzerns zum 31. März 2009 sowie der Ertragslage des Konzerns und der Zahlungsströme des Konzerns für das Geschäftsjahr vom 1. April 2008 bis 31. März 2009 in Übereinstimmung mit den International Financial Reporting Standards (IFRSs), wie sie in der EU anzuwenden sind.

Aussagen zum Konzernlagebericht

Der Konzernlagebericht ist auf Grund der gesetzlichen Vorschriften zu prüfen, ob er mit dem Konzernabschluss in Einklang steht und ob die sonstigen Angaben im Konzernlagebericht nicht eine falsche Vorstellung von der Lage des Konzerns erwecken. Der Bestätigungsvermerk hat auch eine Aussage darüber zu enthalten, ob der Konzernlagebericht mit dem Konzernabschluss in Einklang steht und ob die Angaben nach § 243a (1) UGB zutreffen.

Der Konzernlagebericht steht nach unserer Beurteilung in Einklang mit dem Konzernabschluss. Die Angaben gemäß § 243a (1) UGB sind zutreffend.

Wien, am 29. Mai 2009

PKF CENTURION
WIRTSCHAFTSPRÜFUNGSGESELLSCHAFT MBH
MEMBER FIRM OF PKF INTERNATIONAL LIMITED

Dr. Stephan Maurer e.h.
Wirtschaftsprüfer

Mag. Wolfgang Adler e.h.
Wirtschaftsprüfer

BILANZ ZUM 31. MÄRZ 2009

der DO & CO Restaurants & Catering AG

AKTIVA

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Immaterielle Vermögensgegenstände	94	130
Sachanlagen	601	737
Finanzanlagen	29.433	19.954
Anlagevermögen	30.128	20.822
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	79	447
Forderungen gegenüber verbundenen Unternehmen	66.428	70.171
Sonstige Forderungen und Vermögensgegenstände	3.456	2.974
Forderungen und sonstige Vermögensgegenstände	69.962	73.592
Sonstige Wertpapiere und Anteile	129	0
Kassenbestand, Guthaben bei Kreditinstituten	286	2.222
Umlaufvermögen	70.377	75.814
Rechnungsabgrenzungsposten	100	52
Summe Aktiva	100.605	96.688

PASSIVA

in TEUR	31. März 2009	31. März 2008
Grundkapital	15.590	15.590
Kapitalrücklagen	35.926	35.926
Gewinnrücklagen	17.005	12.094
Bilanzgewinn	1.169	1.852
Eigenkapital	69.692	65.463
Rückstellungen für Abfertigungen	869	757
Steuerrückstellungen	4.563	2.563
Sonstige Rückstellungen	4.406	3.264
Rückstellungen	9.838	6.584
Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten	5.500	6.100
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	243	797
Verbindlichkeiten gegenüber verbundenen Unternehmen	14.315	17.343
Sonstige Verbindlichkeiten	1.017	401
Verbindlichkeiten	21.075	24.642
Summe Passiva	100.605	96.688
Eventualverbindlichkeiten	10.511	36.136

GEWINN- UND VERLUSTRECHNUNG

für das Geschäftsjahr 2008/2009 der DO & CO Restaurants & Catering AG

in TEUR	2008/2009	2007/2008
Umsatzerlöse	11.626	12.582
Sonstige betriebliche Erträge	1.556	2.019
Materialaufwand und Aufwand für bezogene Leistungen	-2.900	-1.764
Personalaufwand	-10.110	-9.200
Abschreibungen	-437	-386
Sonstige betriebliche Aufwendungen	-5.445	-8.248
Betriebsergebnis	-5.710	-4.998
Erträge aus Beteiligungen	10.619	8.983
Sonstige Zinsen und ähnliche Erträge	1.935	2.251
Erträge aus der Zuschreibung zu Finanzanlagen	3.057	0
Aufwendungen aus Finanzanlagen	-1.854	-2.625
Zinsen und ähnliche Aufwendungen	-647	-978
Finanzergebnis	13.109	7.632
Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit	7.399	2.634
Steuern vom Einkommen und Ertrag	-2.000	-887
Jahresüberschuss	5.398	1.747
Zuweisung zu Gewinnrücklagen	-4.911	0
Jahresgewinn	487	1.747
Gewinnvortrag	682	105
Bilanzgewinn	1.169	1.852

Vereinfachte Darstellung ohne Angaben zu verbundenen Unternehmen

Der nach den österreichischen Bilanzierungsvorschriften aufgestellte Jahresabschluss nebst Lagebericht der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft, der von der PKF CENTURION Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH mit dem uneingeschränkten Bestätigungsvermerk versehen worden ist, wird samt den dazugehörigen Unterlagen beim Firmenbuch des Handelsgerichtes Wien unter der Firmenbuchnummer 156765 m eingereicht.

Vorschlag für die Gewinnverwendung

Gemäß den Bestimmungen des Aktiengesetzes bildet der nach österreichischen Rechnungslegungsvorschriften aufgestellte Einzelabschluss der DO & CO Restaurants & Catering AG zum 31. März 2009 die Grundlage für die Ausschüttung einer Dividende. Dieser Jahresabschluss weist einen Bilanzgewinn in Höhe von EUR 1.169.280,00 aus. Der Vorstand schlägt der Hauptversammlung vor, den gesamten Bilanzgewinn auszuschütten. Dies ermöglicht eine Dividende in Höhe von EUR 0,15 je dividendenberechtigter Aktie.

Wien, am 22. Mai 2009

Der Vorstand der DO & CO Restaurants & Catering AG





Eigentümer, Herausgeber und Verleger DO & CO Restaurants & Catering AG, Stephansplatz 12, A-1010 Wien • **Investor Relations** DO & CO Restaurants & Catering AG, Tel. +43 (1) 74 000-1010 • **Konzeption & Text** Petra Gold, Dr. Klaus Petermann, Mag. (FH) Harald Voglreiter, Mag. Andrea Markowski • **Gestaltung** DO & CO Marketing Division • **Layout & Bildbearbeitung** Michael Juren, Andrea Jahn • **Fotos** ACTS Sportveranstaltungen GmbH, Allsport Management SA, Archiv DO & CO, Austrian Airlines, BMW, British Airways, British Museum, Casinos Austria, Emirates, FG stijl, Friedl, Gerster, Husar, Jasiutyn, Lufthansa AG, Krautzer/Studio Laxenburg, Mutua Madrilena Masters Madrid, NASA, NIKI Luftfahrt GmbH, Parigger, Ranz, Stokes, Themessl, Stefanie Trauttmansdorff, Turkish Airlines, WWP Weirather-Wenzel & Partner GmbH • **Produktion** Holzhausen Druck & Medien GmbH



Danke! Thank you!



Es war sehr schön – es hat uns sehr gefreut.“
It was very lovely – it pleased us very much.“

Auf Wiedersehen 2009/2010
Till we meet again in 2009/2010!