

## Presseinformation

### DO & CO ist neuer ÖBB-Caterer am Zug

#### Qualitäts- und Preisverbesserungen für Kunden ab April 2012

(Wien, 26.01.2012) - Ab April wird die kulinarische Bewirtschaftung der ÖBB-Bordrestaurants und Trolleys der Österreichische Markencaterer DO & CO übernehmen. Mit dieser rot-weiss-roten Partnerschaft bauen die ÖBB ihre Angebots- und Serviceoffensive weiter aus. Bahnkunden wird ab April ein Top-Angebot aufgetischt. Auf der neuen Speisekarte steht nicht nur eine deutliche Qualitätsverbesserung im Speisen- und Getränkeangebot sondern auch eine attraktive Preisgestaltung. Vertrauen in die Qualität und operative Exzellenz im Service des international erfahrenen Caterers waren ausschlaggebend bei der Auswahl. „Die Entscheidung für DO & CO ist ein wichtiger Schritt bei unserer Service-Offensive. Unsere Kunden werden den Unterschied merken, nicht nur kulinarisch sondern auch beim Preis. Beide, die ÖBB und DO & CO, werden von der Zusammenarbeit enorm profitieren“, so ÖBB-Vorstandsvorsitzender Christian Kern.

Nach einer zehnjährigen erfolgreichen Partnerschaft mit e-express, haben die ÖBB die Leistungen für das Catering am Zug 2011 neu ausgeschrieben. Die Beurteilung der Angebote erfolgte im Rahmen eines standardisierten Ausschreibungsverfahrens in Verbindung mit Kundenbefragungen. Entschieden wurde die Vergabe von einer Fachjury mit interner und externer Beteiligung. Bewertet wurde in erster Linie die Qualität des kulinarischen Angebotes und des Service-Konzeptes. DO & CO wird auch das Service am Zug übernehmen und die Mitarbeiter des bisherigen Caterers e-express in seiner „DO & CO - Akademie“ weiterbilden.

DO & CO ist in Österreich unter den Marken DO & CO, Demel, Aioli und Henry vertreten und wird für die ÖBB-Kooperation mit einer neu entwickelten Gourmet-Marke, deren Produkte den Bedürfnissen und Wünschen der Bahnreisenden gerecht werden, auftreten.

#### **Bodenständige Küche, in bester Qualität und zu attraktiven Preisen.**

Die Zusammenstellung des neuen Angebotes wurde nach einer Marktanalyse und Kundenumfragen – unter anderem via facebook – definiert und wird sich mit Frische, Regionalität und authentischer Zubereitung auszeichnen. Angeboten werden Speisen und Snacks, die in den Bordküchen frisch und in der notwendigen Geschwindigkeit zubereitet werden können. Der kulinarische Schwerpunkt wird auf österreichischer und regionaler Küche liegen, jedoch werden Spezialitäten aus anderen Ländern und Kontinenten immer wieder für Abwechslung des Gesamtangebotes sorgen. Auf die Verwendung von frischen Rohwaren aus der Region und saisonaler Produkte wird besonders großes Augenmerk gelegt.

Die unterschiedlichen Marken von DO & CO verfügen jeweils über reichlich Erfahrung im Restaurant, Hotel, Event und Airline Geschäft, mit einem hohen Fokus auf qualitätsorientierte Verkehrsgastronomie. Die gewonnenen Erfahrungen aus all diesen Aktivitäten bilden somit eine solide Basis – sowohl kulinarisch, als auch logistisch – um den ÖBB-Fahrgästen in bester Qualität und gleichzeitig kosteneffizient ein attraktives, kulinarisches Angebot anbieten zu können.

Attila Dogudan, CEO DO & CO: „Wir freuen uns sehr auf diese neue Herausforderung und werden uns besonders bemühen, die in uns gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Gute heimische Rohwaren, frische Zubereitung und motivierte und dienstleistungsorientierte Mitarbeiter sind die wesentlichen Zutaten dieser neuen Menüzusammenstellung. Wir werden mit Sicherheit keine kulinarischen Abenteuer eingehen und sind uns auch der großen Verantwortung bewusst, den ÖBB-Kunden ein anständiges Produkt zu vernünftigen Preisen anzubieten. Am Ende des Tages geht es nur um zufriedene Gäste und daran wollen wir uns dann letztlich auch messen lassen.“

### **Top-Qualität zu einem guten Preis**

Ausschlaggebend für den Zuschlag waren aber selbstverständlich nicht allein der gute Ruf und die hervorragende Qualität des Angebots sondern auch die Konditionen. Durch die Verbundvorteile in Einkauf und Produktion von DO & CO fahren die ÖBB auch preislich deutlich günstiger. Der Zuschuss der ÖBB für das Catering wird über die Laufzeit deutlich reduziert. Viel wichtiger aber ist, dass die Preise für die Fahrgäste sinken werden. So werden die beliebtesten Getränke – Mineralwasser und Kaffee – um 15 bzw. 30% billiger angeboten. Der angestrebte Qualitätslevel wird erstmals auch vertraglich abgesichert und mit Pönalezahlungen bei Nichterreichung versehen. Die Sicherheits-Audits für Hygiene, Frische und Qualität sind ebenfalls Teil des neuen Vertrages.

Ein wichtiges logistisches Asset des neuen Caterers ist auch das flexiblere Einsatzkonzept, das sich nach den jeweiligen Zugauslastungen richtet. Damit können die ÖBB sicherstellen, dass auch bei starker Auslastung das Angebot hält was es verspricht.

### **ÖBB danken e-express für Zusammenarbeit**

Der bisherige Caterer e-express war 10 Jahre lang bei den ÖBB an Bord und hatte ebenfalls mit einem sehr innovativen und guten Angebot an der Ausschreibung teilgenommen. Die ÖBB bedanken sich für die gute Zusammenarbeit und zollen dem Management und den Mitarbeitern von e-express großen Respekt für das Engagement.

### **Fakten ÖBB-Rail-operation:**

- Rund 8 Mio. Speisen im Jahr
- 160 Züge täglich bzw. rund 60.000 Züge im Jahr
- 120 Trolleys

## **DO & CO**

### **Österreichische Gastlichkeit rund um die Welt**

DO & CO ist einer der führenden Qualitäts-Gastronomiebetriebe mit einem sehr breiten Produkt- und Markenportfolio. Die Gruppe hat Aktivitäten in über 20 Ländern weltweit mit eigenen Gourmetküchen in Österreich, USA, Großbritannien, Deutschland, Italien, Türkei, Malta und der Ukraine. DO & CO betreibt Restaurants, Cafés (Demel), ein Boutique Hotel in Wien, Lounges und ist in seinem internationalen Eventcatering auch für die kulinarische Betreuung der Gäste der Formel 1, wichtiger Skirennen (Kitzbühel, Schladming etc.) aber auch für die Fußballeuropameisterschaft 2012 in Polen und der Ukraine verantwortlich. Zusätzlich ist DO & CO einer der führenden Qualitätscaterer der Airline-Industrie, mit mehr als 60 internationalen Fluglinien als Kunden. Seit einem Jahr ist auch die neue Gourmetmarke „Henry“ im Einzelhandel sehr erfolgreich präsent. Die Gruppe beschäftigt insgesamt über 5.000 Mitarbeiter und ist mit seinem „best in class“ System ausschließlich auf höchste Kundenzufriedenheit fokussiert. Ein hoher Grad an Innovation und Flexibilität, eine einzigartige qualitäts- und dienstleistungsorientierte Unternehmungskultur und besonders motivierte Mitarbeiter, machen DO & CO nicht nur zu einem sicheren Arbeitgeber, sondern auch zu einem verlässlichen Partner für seine Kunden und zu einem österreichischen Dienstleistungsexportartikel.

### **ÖBB: Österreichs größter Mobilitätsdienstleister**

Als umfassender Mobilitätsdienstleister sorgt der ÖBB-Konzern österreichweit für die umweltfreundliche Beförderung von Personen und Gütern. Mit konzernweit rd. 42.500 MitarbeiterInnen (zusätzlich 1.900 Lehrlinge) und Gesamterträgen von rd. 6,1 Mrd. EUR ist der ÖBB-Konzern ein wirtschaftlicher Impulsgeber des Landes. Im Jahr 2010 wurden von den ÖBB 460 Mio. Fahrgäste und 132,9 Mio. Tonnen Güter transportiert. Strategische Leitgesellschaft des Konzerns ist die ÖBB-Holding AG.

### **Rückfragehinweis:**

Sonja Horner  
Pressesprecherin  
ÖBB-Konzernkommunikation  
0664 6170809  
[sonja.horner@oebb.at](mailto:sonja.horner@oebb.at)  
[www.oebb.at](http://www.oebb.at)