

GESCHÄFTSBERICHT
2004 | 2005





Der „Austernschlürfer“, 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. ■



Sehr geehrte Damen und Herren!

Ich freue mich, Ihnen den DO & CO Geschäftsbericht 2004/2005 präsentieren zu dürfen. Geschäftsberichte gehören ja normalerweise nicht zu den unterhaltsamsten Lektüren. Deshalb haben wir uns – frei nach dem Motto „Gourmet Entertainment by DO & CO“ – bemüht, Ihnen unsere Unternehmensgruppe modern und vor allem „schmackhaft“ zu präsentieren.

Das Geschäftsjahr 2004/2005 war eines der erfolgreichsten der DO & CO Gruppe. Mit einem Gesamtumsatz von über EUR 134 Mio verzeichnen wir nicht nur den höchsten Umsatz in der Unternehmensgeschichte, wir konnten auch unser Ergebnis (EBIT) mit EUR 3,45 Mio im Vergleich zum Vorjahr deutlich verbessern.

Wir sind am Markt klar positioniert. Die Marken der DO & CO Gruppe stehen für höchste Qualität und innovative Produktlösungen. Unsere Unternehmenskultur ist flexibel und für Neuerungen immer offen. Wohl nicht zuletzt deshalb konnten wir in einer Zeit, in der sich Märkte und Nachfrage radikal ändern, in allen Divisionen kräftig zulegen.

Unser Airline Catering konnte – trotz extrem schwierigen Marktbedingungen – gewaltig zulegen. In einem sich immer mehr polarisierenden Markt bieten wir am Weltmarkt ein extrem flexibles und innovatives Produktportfolio an.

Während DO & CO für höchste Premiumqualität steht, ist unser neuer Partner SUPPLAIR B.V., an der wir seit Anfang des Jahres mit 27 % beteiligt sind, der kreativste und schnellst wachsende Economy Class Lieferant der Welt. Eine ideale strategische Kombination, die von unseren Kunden sehr begrüßt wird und dieser einzigartigen Allianz große Marktchancen ermöglicht. Kunden wie British Airways, Emirates Airlines, Cathay Pacific, Lauda Air oder Lufthansa, die uns immerhin ihre First Class Lounges

in Frankfurt anvertraute, zeigen, dass unsere Leistung, Qualität und Innovationskraft nachgefragt werden.

Auch die Division International Event Catering war im abgelaufenen Jahr sehr erfolgreich. Neben einer sehr guten Performance in der Formel 1, die wir seit 1992 kulinarisch betreuen dürfen, waren wir erstmals für die gesamte VIP-Hospitality der Fußball Europameisterschaft 2004 in Portugal verantwortlich. Diese Highlights – und den einen oder anderen Höhepunkt aus der Welt des Sports sowie vieler Privat- und Firmenfeiern finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Die Division Restaurants & Bars steht den anderen Divisionen um nicht viel nach. Besonders hervorzuheben ist dabei die erfolgreiche Entwicklung der K.u.K. Hofzuckerbäckerei Demel. Die Sanierung ist längst abgeschlossen, die Expansion hat schon begonnen. Ein Demel in Salzburg wird im Oktober 2005 bereits eröffnet.

Abschließend möchte ich mich bei all unseren MitarbeiterInnen für ihren einzigartigen Einsatz und ihr unermüdliches Bemühen um höchste Qualität und Dienstleistung bedanken. Wir wissen, dass sie das wichtigste Kapital dieses Unternehmens sind.

Unseren Kunden möchte ich auch für das uns entgegengebrachte Vertrauen danken. Es ist nach wie vor unser größtes Bestreben, Ihre liebsten Gastgeber zu sein. Sowohl bei kleinen, als auch bei großen Anlässen. Wir freuen uns immer sehr, wenn Sie „Gourmet Entertainment by DO & CO“ genießen.

Ihr

Attila Dogudan

DIVISION

■ Restaurants & Bars

“Best tastes of the world”

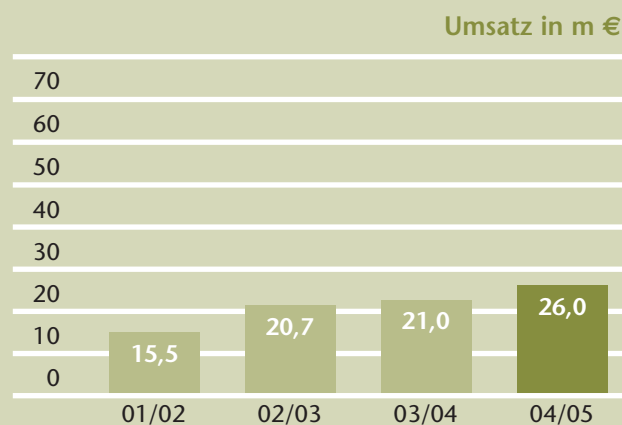
Die Restaurants, Lounges & Bars sind das ursprüngliche Segment des Unternehmens. Sie sind die Flagship Stores von DO & CO, in denen sich die gesamte Bandbreite des Produktportfolios zeigt. Als Herzstück der Gruppe bildet diese Division auch die Basis für die erfolgreichen Marken des Konzerns: DO & CO, DEMEL und AIOLI.

Kennzahlen 2004/2005

Umsatz: EUR 26,03 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +24,1 %

EBITDA: EUR 1,51 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +6,3 %
EBITDA-Marge: 5,8 %

EBIT: EUR 0,46 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +53,3 %
EBIT-Marge: 1,8 %



DIVISION

■ Airline Catering

“First look at the menu – then choose the airline”

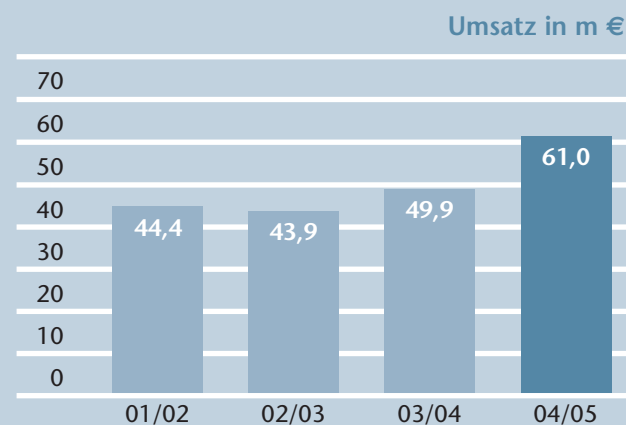
Die Division Airline Catering stellt mit einem Anteil von 45,4 % den größten Bereich im Konzern dar. Im vergangenen Geschäftsjahr wurden 20 internationale Fluglinien von DO & CO becatert. Die Produktentwicklung der letzten Jahre war vor allem von den Veränderungen im Airline Catering Markt geprägt, auf welche DO & CO durch die Kooperation mit SUPPLAIR mit einem zukunftsweisenden Modell reagiert. Als weiterer Erfolg kann die Übertragung der Gästebetreuung in den Lufthansa First Class Lounges verzeichnet werden.

Kennzahlen 2004/2005

Umsatz: EUR 60,97 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +22,2 %

EBITDA: EUR 3,98 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +7,6 %
EBITDA-Marge: 6,5 %

EBIT: EUR 0,82 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +70,8 %
EBIT-Marge: 1,3 %



DIVISION

■ International Event Catering

The Gourmet Entertainment Company – the “no headache partner”

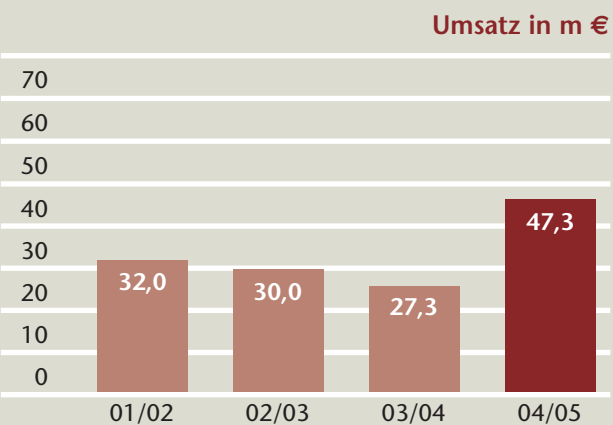
DO & CO International Event Catering bedeutet ein allumfassendes Gesamtprodukt für Veranstaltungen. Neben dem Kernprodukt – dem Bereitstellen von Speisen und Getränken – werden auch Ideen, Themen und Konzepte in der hauseigenen Kreativagentur erarbeitet. Auf perfekte Planung, Durchführung und Überwachung sowie auf finanzielle Sicherheit kann vertraut werden. Das DO & CO Team betreut Veranstaltungen von 2 bis über 100.000 Gästen. Das Geschäftsjahr 2004/2005 brachte den mit Abstand höchsten Umsatz der Unternehmensgeschichte.

Kennzahlen 2004/2005

Umsatz: EUR 47,26 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +73,2 %

EBITDA: EUR 3,37 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +10,5 %
EBITDA-Marge: 7,1 %

EBIT: EUR 2,17 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +18,6 %
EBIT-Marge: 4,6 %



Sämtliche Informationen zum Geschäftsjahr 2004/2005 finden Sie ab Seite 81



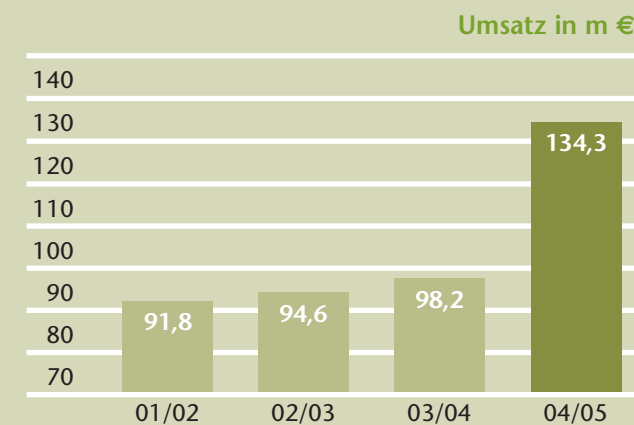
■ DO & CO Konzern

Kennzahlen 2004/2005

Umsatz: EUR 134,26 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +36,8 %

EBITDA: EUR 8,86 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +8,4 %
EBITDA-Marge: 6,6 %

EBIT: EUR 3,45 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +32,2 %
EBIT-Marge: 2,6 %



DO & CO
Restaurants & Catering Aktiengesellschaft

Division
Restaurants & Bars

Österreich

DO & CO im Haas Haus
Restaurantbetriebs
GmbH

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

DO & CO Albertina
GmbH

DO & CO Catering-
Consult & Beteiligungs
GmbH

DO & CO - Baden
Restaurants &
Veranstaltungs GmbH

Casino Wien
Café - Restaurant &
Catering GmbH

DO & CO Lounge
GmbH

AIOLI
Restaurants &
Party-Service GmbH

B & B
Betriebsrestaurants
GmbH

Divisionen
International Event Catering & Airline Catering

Österreich

DO & CO
Party-Service & Catering
GmbH

DO & CO - Salzburg
Restaurants & Betriebs
GmbH

DO & CO im PLATINUM
Restaurantbetriebs
GmbH

AIOLI – Vienna Airport
Restaurants & Catering
GmbH

GB / USA

DO & CO
International Catering
Ltd., GB

DO & CO
International Investments
Ltd., GB

DO & CO
Event & Airline Catering
Ltd., GB

DO & CO
Holdings USA
Inc., Wilmington

DO & CO New York
Catering
Inc.

DO & CO Miami
Catering Inc.

Deutschland

DO & CO Deutschland
Holding GmbH

DO & CO Frankfurt
GmbH

DO & CO München
GmbH

DO & CO Berlin
GmbH

Italien / Spanien /
Portugal

DO & CO Italy
S.r.l.

DO & CO España
Restauracion & Catering,
S.L.

DO & CO - Portugal
Restauracao e Catering,
Sociedade Unipessoal, Lda

strategische
Beteiligungen

SUPPLAIR B.V.
27 %

DO & CO - LAUDA-AIR
Restaurants, Catering &
Handling GmbH 50 %

Organe der Gesellschaft



DER VORSTAND

Attila Dogudan
Vorsitzender des Vorstandes



Michael Dobersberger
Mitglied des Vorstandes



Dr. Franz Kubik
*Mitglied des Vorstandes und CFO
(bis Dezember 2004)*



DER AUFSICHTSRAT

o. Univ.-Prof. DDr. Waldemar Jud
*Vorsitzender des Aufsichtsrates
Universitätsprofessor, Graz*



Dr. Werner Sporn
*Stellvertreter des Vorsitzenden des Aufsichtsrates
Rechtsanwalt, Wien*



Ing. Georg Thurn-Vrints
*Mitglied des Aufsichtsrates
Land- und Forstwirt, Poysbrunn*



Ök.-Rat Dr. Christian Konrad
*Mitglied des Aufsichtsrates
Generalanwalt, Wien*

DO & CO im Überblick

	1981	Unternehmensgründung: Eröffnung des ersten Restaurants in Wien
Beginn Partyservice	1983	
	1987	Beginn Airline Catering für Lauda Air
Eröffnung Gourmetküche Wien	1989	
	1990	Eröffnung DO & CO Stephansplatz
Übernahme der Organisation und Logistik des Rathausplatz-Festivals	1991	
Erster von drei IFCA (International Flight Catering Association) Golden Mercury Awards	1992	Beginn International Event Catering (Formel 1 Grand Prix Ungarn)
Eröffnung Gourmetküche Mailand Malpensa	1995	Eröffnung DO & CO Baden
	1997	Gründung der DO & CO Restaurants & Catering AG
Eröffnung des Restaurants Aioli	1998	Initial Public Offering von 735.000 Stück DO & CO Aktien und Gang an die Wiener Börse: rund 45 % des Grundkapitals ging an private Investoren
Inbetriebnahme der Gourmetküche am Flughafen Salzburg	1999	Inbetriebnahme Gourmetküche New York JFK
Gründung der DO & CO Tochter AIOLI - Vienna Airport Restaurants & Catering GmbH	2000	Inbetriebnahme der Gourmetküchen in Miami, München und Frankfurt
Inbetriebnahme der Gourmetküche Berlin	2001	
	2002	Erwerb der K.u.K. Hofzuckerbäcker Ch. Demel's Söhne GmbH mit dem Café Griensteidl
Eröffnung DO & CO Albertina	2003	Inbetriebnahme der DO & CO Gourmetküche London Heathrow
Hospitality Management Fußball Europameisterschaft 2004 Portugal	2004	DO & CO in den First Class Lounges der Lufthansa am Flughafen Frankfurt
Eröffnung DO & CO im PLATINUM VIENNA		Eröffnung DO & CO in den Swarovski Kristallwelten

DO & CO im Überblick	1
---------------------------------	---

Die DO & CO Division Restaurants & Bars	3
--	---

DO & CO – DEMEL – AIOLI Drei Marken - eine Qualität	4
--	---



Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Reise durch Österreich:	
--	--

Der schönste Platz der Stadt: DO & CO Stephansplatz	6
--	---

Kunst – traditionell und modern: Essen und trinken in der Albertina	10
--	----

Setzen Sie auf Genuss: DO & CO in den Casinos Baden und Wien	14
---	----

Glanz über Tirol: Die Swarovski-Kristallwelten – einer der Fixpunkte jedes Österreich-Besuches	18
---	----

Das Mittelmeer in der Mitte Wiens: Aioli – Tapas & Antipasti	22
---	----

Wo der Kaiser naschen ging: Die K.u.K. Hofzuckerbäckerei Demel am Wiener Kohlmarkt	24
---	----

Die Division Restaurants & Bars: Produkte, Strategie & Highlights	30
--	----



Die DO & CO Division Airline Catering	31
--	----

Wie alles begann: Restaurant Know How in den Himmel verlegt	32
--	----

Seezunge frisch vom Grill: Die weltbesten Restaurants über 10.000 Meter	34
--	----

First look at the menu ... Immer mehr Airlines fliegen auf DO & CO Qualität	38
--	----

Kundenservice auf höchstem Niveau: Die Lufthansa First Class Lounges am Flughafen Frankfurt	40
--	----

Revolution im Airline Catering: Neues Spezialisten Modell	42
--	----

„Freedom of Choice“: Der Zukunftspartner wurde gefunden	44
--	----

Besser und billiger: Das beste Produktportfolio der Welt	46
---	----

Die Division Airline Catering: Produkte, Strategie & Highlights	48
--	----

Im achtseitigen Einhefter vor Seite 1 lesen Sie:	
Vorwort des Vorstandes	
Die DO & CO Restaurants und Catering AG auf einen Blick	
DO & CO Adressen weltweit	
Die Organe der Gesellschaft	

Die DO & CO Division International Event Catering	49
--	----

Full Service rund um die Welt: Ganz schön festlich – ganz schön sportlich	50
--	----

Wenn Sie uns folgen, kommen Sie ganz bestimmt zu einem tollen Fest!	
--	--

EURO 2004 in Portugal: Wenn alle Augen Europas auf einen Ball blicken ...	52
--	----

Formel 1: Die Schnellsten der Schnellen umrunden die Rennstrecken – wir die ganze Welt	54
---	----

Kitzbühel – Hahnenkamm: Das Schnee-Wochenende der Superlative	56
--	----

Sommer und Winter am Start: DO & CO – mit den Besten der Welt on Tour	58
--	----

Am Ufer des Wörthersees: Beach-Boys and -Girls wollen unterhalten werden	60
---	----

CHIO Aachen – Fest im Sattel: Reitsport vom Feinsten	62
---	----

Täglich 10 Veranstaltungen weltweit: Kein Fest ist uns zu klein – und erst recht keines zu groß	64
--	----

HANGAR-7: in Salzburg hat die Zukunft bereits begonnen	66
---	----

Einfach „riesig“: Sightseeing der schmackhaftesten Art	68
---	----

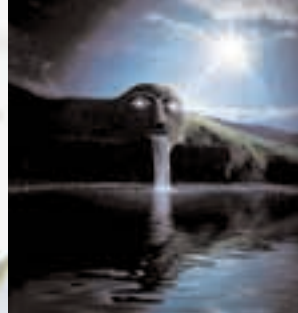
Berlin – Unter den Linden 1: Eine der feinsten Adressen des neuen Europa	70
---	----

PLATINUM VIENNA: The favourite event location. Wunderbar – wandelbar	72
---	----

Die Division Event Catering: Produkte, Strategie & Highlights	74
--	----

Umwelt und Hygiene: Unser Auftrag für eine gesunde Zukunft	76
---	----

1800 Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter: Die Säulen des weltweiten DO & CO Erfolges	78
--	----



DIVISION

Restaurants & Bars

Umsatz 2004/2005: EUR 26,03 Mio

Anteil am Konzernumsatz: 19,4 %

“We are ladies and gentlemen serving ladies and gentlemen.”

Crevetten Danieli und eine Auswahl der frischesten Austern. Feinste französische Gänseleberpastete und belgische Schokolade. Ein kleines Delikatessenrestaurant in der Wiener Innenstadt lud im Jahre 1981 auf eine Reise durch die besten Geschmäcker der Welt ein. Und was mit einem kleinen Restaurant begann, entwickelte sich in den folgenden Jahren zu einer Gourmet Geschichte der anderen Art: der Geschichte von DO & CO.

Der kulinarische Streifzug durch die Welt blieb erhalten, sei es mit dem Besten von allen Kontinenten im DO & CO Restaurant am Wiener Stephansplatz, einer Reise durch die Länder des Mittelmeers im Aioli oder aber auch dem Feinsten der Wiener Zuckerbäckerkunst aus dem Demel. Und obwohl jedes Restaurant in seiner Art einzigartig ist, so zeigen sie doch gemeinsam die Vielfalt und prägen das Produkt des Hauses DO & CO.

Das Segment Restaurants & Bars spielt als ursprüngliches Geschäftsfeld auch heute noch eine bedeutende Rolle – es fungiert als Forschungs- und Entwicklungszentrum der DO & CO Gruppe. Die direkte Nähe zum Gast ermöglicht es, innovative Speiskonzepte rasch umzusetzen und so ein optimales Endprodukt zu entwickeln. Trends werden rasch erkannt – oder manchmal sogar selbst kreiert.

Es war aber auch die kulinarische Expertise dieses Segments, welche die Produkte der später hinzugetretenen Bereiche International Event Catering und Airline Catering entscheidend mitgeprägt hat und sie dadurch einzigartig werden ließ. Und selbst die unvergleichbare, sehr serviceorientierte Kultur des Unternehmens findet in diesen Wurzeln ihren Ursprung, geprägt durch den Grundsatz: “We are ladies and gentlemen serving ladies and gentlemen.”

Die Restaurants sind die “Flagships” der Gruppe, sie entwickeln Marken, positionieren und formen diese. Und gerade das einzigartige Branding des Gourmetproduktes DO & CO ist es, welches für die Kunden des Unternehmens einen zusätzlichen Wert schafft.

DO & CO ist die ursprüngliche und erste Marke. Sie steht für “the best tastes of the world” und lädt sie auf eine kulinarische Reise rund um die Welt ein. Als Premiummarke bietet sie nicht nur Gourmet Catering auf höchstem Niveau, perfekte Serviceleistung und ein unvergleichbares Gesamtprodukt sondern wird mit Emotionen, Kultur und Genuss verbunden.



DO & CO
INTERNATIONAL



DEMEL
K. u. K. Hofbäckerei
1786



Aioli

Casual & mediterran – die Marke **Aioli** verkörpert südländisches Flair und mediterrane Küche. Das junge, dynamische Image der Marke und eine flexible Preisgestaltung positionieren die Marke in einem breiten Qualitätsmarkt.

Die Marke **Demel** steht für jahrhundertealte Tradition. Und als solche wird sie behutsam bewahrt und manchmal auch zu neuem Glanz aufpoliert. Höchste Handwerkskunst und feinste Zuckerbäckerei bilden die unvergleichbare Kompetenz. Feinstes Konfekt, handgemachte Schokolade und das Beste der Wiener Mehlspeisen werden mit der Marke Demel assoziiert. Die luxuriöseste Patisseriemarke der Welt als ideale Ergänzung der Premiummarke DO & CO.

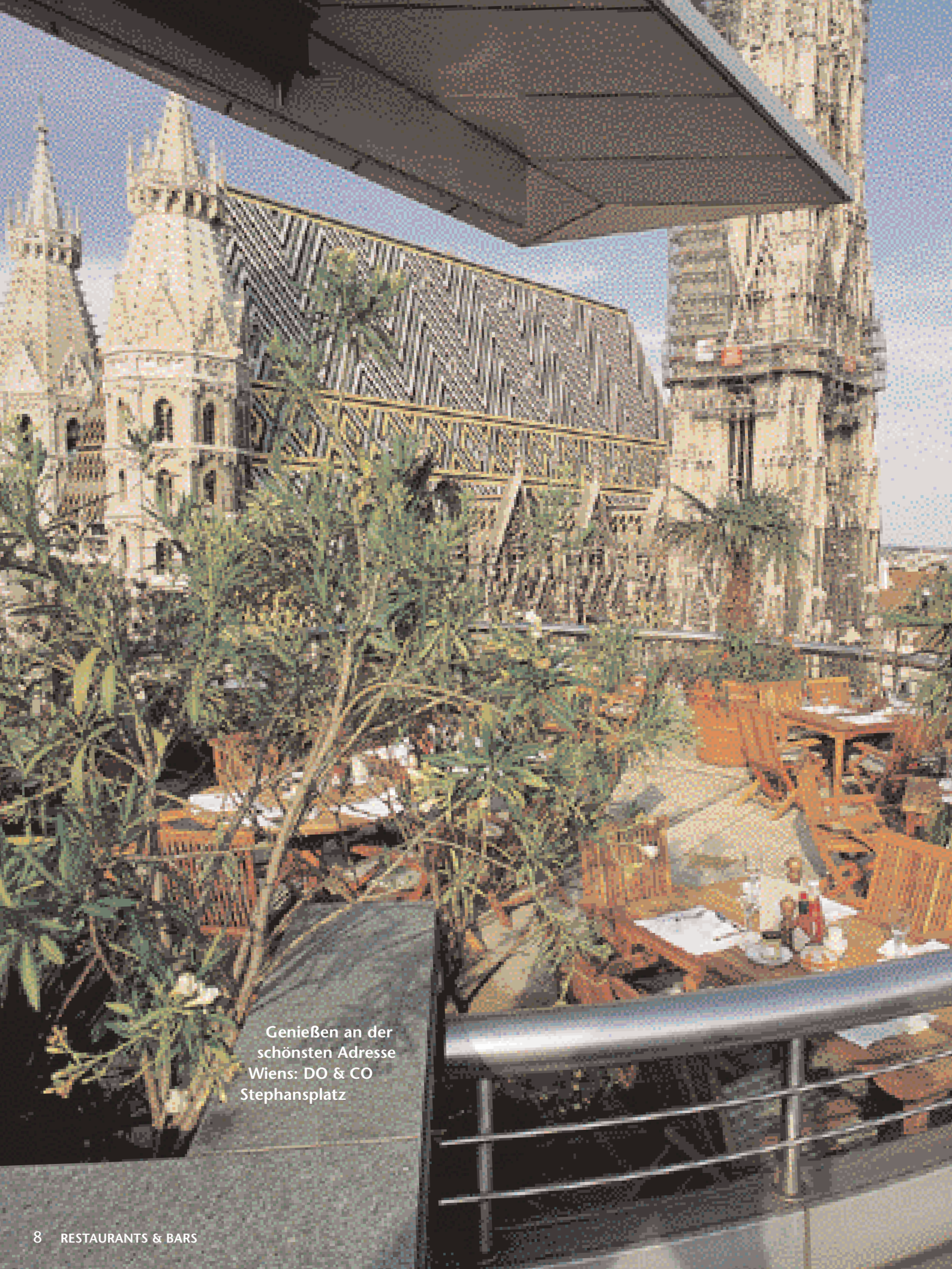
Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten verführen und begleiten Sie uns – durch die Welt von DO & CO. ■



Nehmen Sie Stephansplatz

Gourmet Entertainment im Herzen Wiens





Genießen an der
schönsten Adresse
Wiens: DO & CO
Stephansplatz



Wo kann man am schönsten Platz von Wien das Leben genießen? Bei DO & CO am Stephansplatz. Im Herzen der Stadt, im Wiener Haas Haus, beeindruckt die einzigartige Kulisse des Wiener Stephansdoms genauso wie kulinarische Darbietungen auf höchstem Niveau. Es bezaubert das Ambiente auf der Dachterrasse des Hauses und der Blick aus dem Gourmetrestaurant im 7. Stock genauso wie der gelb leuchtende Onyx der wohl attraktivsten Bar Wiens. Und dort, wo bereits architektonisch das Moderne auf Tradition trifft, verwöhnt man Sie mit Köstlichkeiten der Thai Küche und dem Feinsten von Sushi und Sashimi genauso wie mit den Klassikern der Wiener Küche. Authentisch zubereitet, landestypisch präsentiert. Ein Streifzug durch die besten Küchen der Welt zeigt, dass guter Geschmack keine Grenzen kennt. Und so erlebt man seit 15 Jahren im Flaggschiff des Unternehmens, was Gourmet Entertainment wirklich bedeutet, und der Ursprung so manches DO & CO Erfolgsproduktes findet sich am Wiener Stephansplatz. ■

Ein Unternehmen der Division
Restaurants & Bars

DO&CO
INTERNATIONAL

KUNST*genuss*



Albrecht Dürer, „Das Große Rasenstück“, 1503 · Albertina, Wien



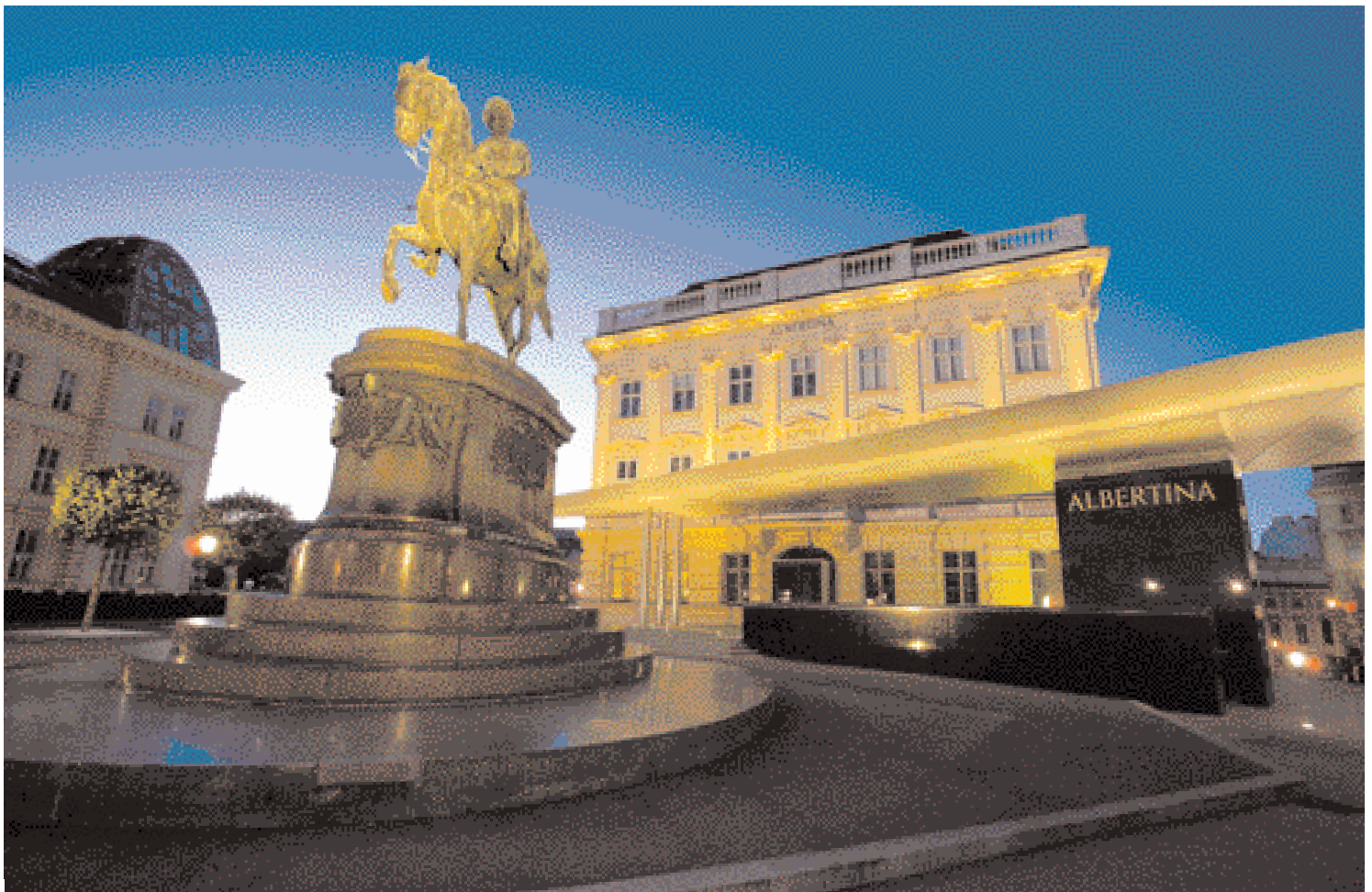
Die Albertina in Wien

birgt eine der größten und wertvollsten
grafischen Sammlungen der Welt.

Für die Kochkunst in diesem ehrwürdigen Palais
trägt DO & CO die Verantwortung.



DO & CO Albertina, „Zucchini-Maki mit Rosmarin“, 2004



Wenige Schritte hinter der Staatsoper präsentiert sich in der Wiener Albertina eine der größten und wertvollsten grafischen Sammlungen der Welt. Und wo die Schätze der Kunst zu Hause sind, dort zeigt auch die Kochkunst ihre Meisterwerke. Speisen bei Schiele – eine einzigartige Symbiose von kulturellen und kulinarischen Genüssen.



Das beste Frühstück der Stadt, ein schneller Businesslunch oder auch der gemütliche Kaffee nach dem Ausstellungsbesuch: Restaurant und Bar bieten Esskultur im feinsten Stil. Und am Abend? Ein einmaliger Ausklang nach dem Besuch der Oper. Kultur auf Schritt und Tritt. So kann es nur der Musensaal sein, der unseren Veranstaltungen in diesem Haus einen unvergleichlichen Rahmen bietet oder der rote Salon, in dem man höchster Event-Kunst nicht entgeht. Vielleicht ist es aber einfach die schönste Terrasse der Stadt, welche durch ihren Blick auf Hofburg und Burggarten besticht und daran erinnert, dass österreichische Spezialitäten als „Gerichte mit Geschichte“ in der Wiener Albertina den richtigen Platz gefunden haben. ■

Ein Unternehmen der Division
Restaurants & Bars







DO & CO IN DEN
CASINOS BADEN & WIEN

Setzen
Sie...



... auf **Genuss** – in Wien und Baden. Seit 1995 betreibt DO & CO im Badener Casino, einem der größten Spielcasinos Europas, ein ganztägig geöffnetes Bistro Café, das Casino-Restaurant inklusive seiner Terrasse mit Blick in den Kurpark sowie die Casino-Bar. Und wenn wir Sie dort mit saisonalen Spezialitäten und den Köstlichkeiten der umliegenden Region verwöhnt haben, überlassen wir es Ihnen zu wählen, wer der wahre „chef de table“ ist. ➤


CASINOS AUSTRIA
Machen Sie Ihr Spiel





Kulturgenuss



Die schönste Terrasse Badens



Showtime



Bistro Café



Casino Wien im Palais Esterhazy



Badener Operettensommer



"Full House" à la DO & CO



Casino Restaurant



Dinner & Casino

Und was gibt es Romantischeres als einen eleganten Casinoabend mit einem exquisiten Dinner im DO & CO Restaurant zu beginnen? Das Kongresshaus dient aber auch als Rahmen zahlreicher Veranstaltungen, wo professionelles Eventcatering Unterhaltung mit der Spannung der Casino-Atmosphäre verbindet. Selbst wenn im Operettensommer in der Biedermeierstadt Baden Musik und Kultur vom Feinsten geboten werden, dann ist es das Team von DO & CO, welches kulinarisch die erste Geige spielt.

Und falls Sie es einmal vorziehen im Palais Esterhazy auf der Wiener Kärntnerstraße Ihr Glück zu versuchen, dann können Sie ebenfalls auf uns setzen, wir sind auch im Casino Wien für Sie da. ■

Unternehmen der Division
Restaurants & Bars

DO & CO
BADEN



GOURMET ENTERTAINMENT BY



Preferred Partners



DO & CO in den Swarovski Kristallwelten:

Genießen im Riesen

An einer der meistbesuchten Touristenattraktionen
Österreichs funkeln nicht nur die Kristalle sondern
glänzt auch DO & CO mit feinstem Geschmack



DO & CO
BOUTIQUE HÔTELS

KRISTALLWELTEN



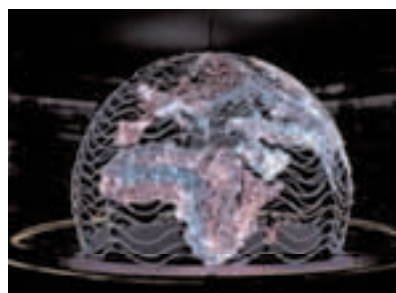
Partner in excellence



GLASKLAR! ZWEI PARTNER IN VOLLEM GLANZ

Glitzernde Mythen, funkelnDes Theater und Kunstwerke aus Kristall. André Heller, der Meister der Phantasien selbst, erschuf im Tiroler Wattens einen Ort des Staunens, der das Phänomen Kristall mit allen Sinnen erlebbar macht. Durch den wasserspeienden Kopf eines alpinen Riesen betritt man unterirdisch das Reich des geschliffenen Glases. Eine Welt voll Illusionen, ein faszinierendes Zusammenspiel funkelnDer Steine und facettenreicher Kunst. Es ist eine besondere Ehre, dass Swarovski DO & CO als „Partner in Excellence“ ausgewählt hat, um an einem Platz, an dem Millionen Nuancen von Lichtbrechungen die Menschen verzaubern, mit Millionen Nuancen des guten Geschmacks zu verführen. Im Restaurant laden wir Sie ein, die glitzernde Inspiration ein wenig länger wirken zu lassen und sorgen dafür, dass eine DO & CO Veranstaltung im funkelnDen Ambiente der Kristallwelten einen unvergesslichen Nachglanz hinterlässt. ■

Ein Unternehmen der Division
Restaurants & Bars



FOOD



BALL

*and
more ...*

DO & CO EVENT CATERING
Mit den Besten der Welt on Tour

Begleiten Sie unser Team ab Seite 49

... wieder zurück in Wien ...

3 Stockwerke zum Mittelmeer



*Oliven, Brot aus hauseigener Bäckerei
und Sauce Aioli – so schmeckt Urlaub
im Herzen von Wien*



Die Designerinnen kommen aus Barcelona, die Tische aus Malaga, die Holzbar von einem südspanischen Trödelmarkt – und der Fisch täglich frisch von den besten Plätzen des Mittelmeers. Das Aioli – ein mediterranes Restaurant, authentisch vom Interieur bis zu den Rohwaren.



Köstliche Tapas und Antipasti, Spezialitäten aus Spanien, Italien und Frankreich und laufend frisch gebackenes Brot verbreiten mitten am Stephansplatz südländisches Flair und laden auf eine Reise in den Süden ein. La vita è bellissima ...

Ein Unternehmen der Division
Restaurants & Bars

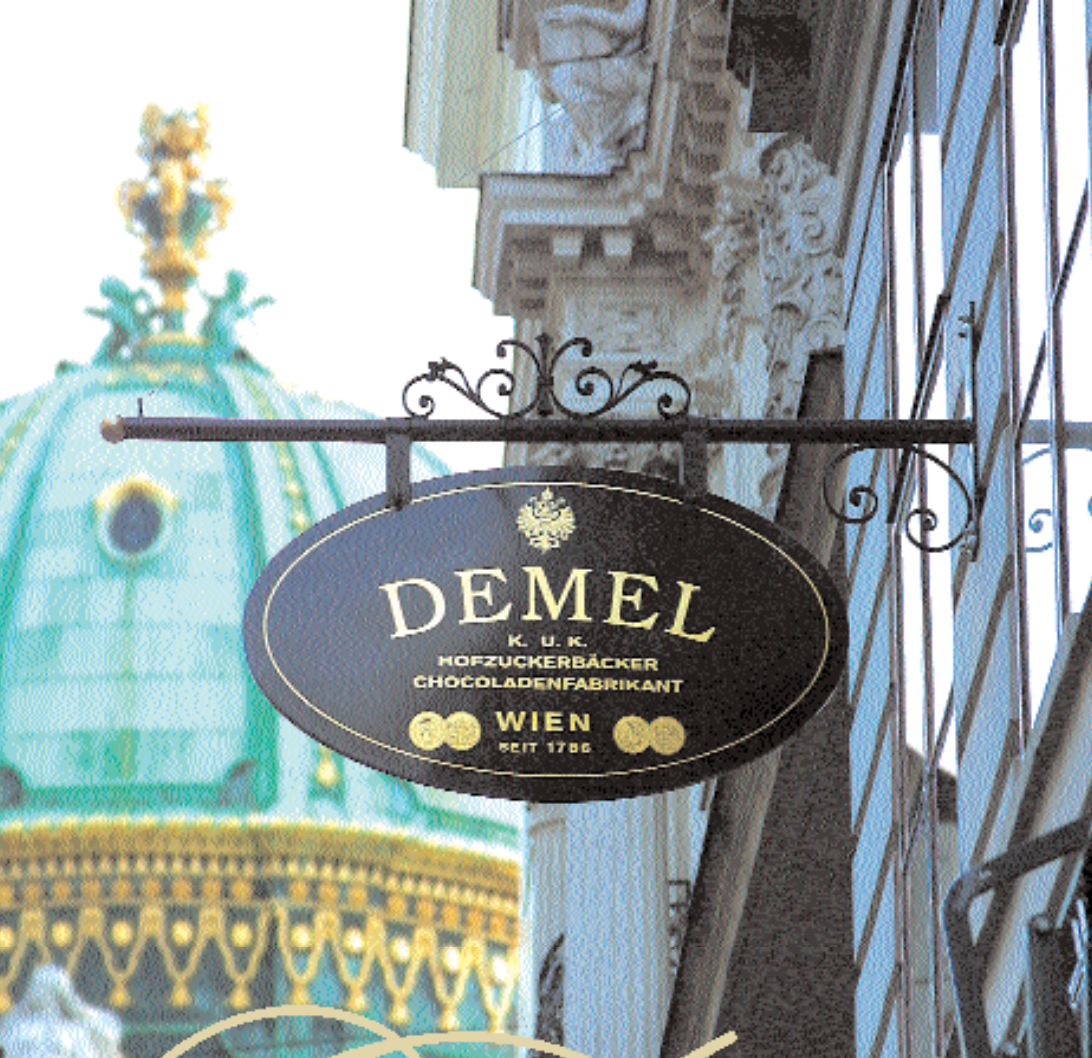
Aioli
Tapas & Antipasti





„Haben schon gewählt?“

Zuckerbäckerkunst
in höchster Vollendung



Wenn früh morgens ein zarter Duft nach Schokolade und Blätterteig durchs Haus zieht, dann haben die Konditoren ihr Tagwerk begonnen. Am Wiener Kohlmarkt fertigen die Zuckerbäcker wie schon vor zweihundert Jahren die typischen Demel Spezialitäten wie Cremeschnitten, feinstes Teegebäck und hausgemachtes Konfekt in höchster Perfektion. Bis in den späten Nachmittag hinein werden Apfelstrudel gezogen, Demels Sacher Torten verziert und die hauseigene Demel Schokolade gefertigt. Handarbeit, die man schmecken kann. Selbst die Verpackungen der Bonbonieren, in welche jedes Bonbon einzeln behutsam eingewickelt und eingelegt wird, sind Kunstwerke mit viel Liebe zum Detail. Eine Welt zum Staunen, ein Haus voll Tradition. Auch die Kunst der Schaufensterdekoration blieb erhalten. Und so wie Baron Federico Berzeviczy-Pallavicini in den späten 30er Jahren erstmals „Schaufenster inszenierte, wie Wien sie noch nie gesehen hatte“, werden auch heute noch beim Demel verschiedenste Themen vom Meister des Zuckerbäckerhandwerks liebevoll in Szene gesetzt.

„Haben schon gewählt?“ Die kultivierte Unpersönlichkeit der Demelinerinnen als Markenzeichen, eine Mischung aus Majestätsplural und kühler Distanz. Man fühlt sich umsorgt, aber nicht bedrängt. Wünschen mehr darüber zu erfahren? Dann gehen bitte zum Demel ... ➤

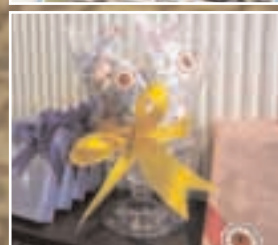
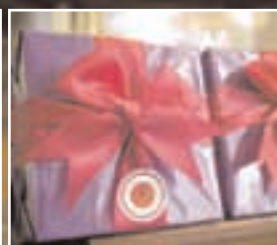
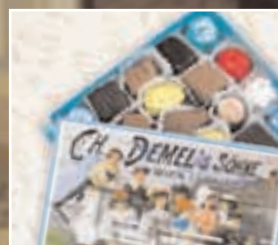
Ein Unternehmen der Division
Restaurants & Bars


DEMEL
K. U. K. HOFZUCKERBÄCKER
1786





*Verkaufsräume
mit größter Tradition.
Seit 1786.*



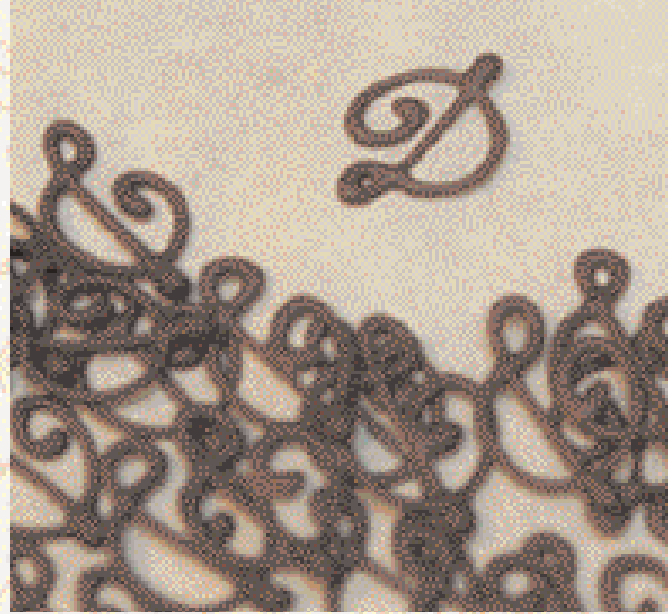


HAN MADE by DEMEL

Schokolade und Marmelade ...

*Demel Sacher Torten werden täglich frisch gebacken,
 vor den Augen der Gäste in der Schaubackstube glasiert
 und am gleichen Tag in alle Länder verschickt.
 Einfach meisterhaft!*





Nicht nur der Kaiser kam in seinen Demel naschen.
Selbst die Großen der heutigen Zeit lassen sich von uns verwöhnen.
Einige von ihnen zeigen wir von ihrer „Zuckerseite“.

Teegebäck mit höchster Tradition: In der hauseigenen
Schaubackstube werden Mandelpitzen, Marzipanapfel,
Nußschifferl, Mailänder und Sandgolaschen nach Original-
rezepturen Stück für Stück in feinsten Handarbeit hergestellt.





Division Restaurants & Bars

STRATEGIE

- Als ursprüngliches Geschäftsfeld Research & Development Center und Kreation von Konzepten für neue Produkte
- Marketinginstrument und Imageträger der Gruppe sowie ursprüngliche Markenentwicklung
- Human Resources Entwicklung

PRODUKTE UND LEISTUNGEN

- Ein Streifzug durch die besten Küchen der Welt im DO & CO Restaurant im Haas Haus
- Südländisches Flair und mediterrane Spezialitäten im Aioli
- Feinste Patisserie Handwerkskunst im Demel
- Internationale Baratmosphäre in der Onyx Bar
- Kunstgenuss im Café/Restaurant in der Albertina
- Dinner & Casino in den Restaurants und Bars im Casino Baden sowie kleine warme und kalte Gourmetspezialitäten im Casino Wien
- Wiener Kaffeehausflair im Café Griensteidl
- Café Restaurant in den Swarovski Kristallwelten
- Veranstaltungen und Pressekonferenzen in allen Restaurants & Bars

HIGHLIGHTS 2004/2005

- Als Partner in Excellence Beginn der Restaurant- und Veranstaltungsaktivitäten in den Swarovski Kristallwelten in Wattens / Tirol
- Umfangreiche Restaurierung des Demel am Wiener Kohlmarkt und liebevolle Umgestaltung der Salons im 1. Stock sowie der historischen Räumlichkeiten im 2. Stock des Hauses
- Die Vorbereitungen eines Demel Salzburg im ehemaligen Café Glockenspiel laufen auf Hochtouren

VORSCHAU 2005/2006

- Eröffnung des Demel Salzburg im ehemaligen Café Glockenspiel
- Neugestaltung und Umbau des DO & CO Flaggschiffs im Wiener Haas Haus



DIVISION Airline Catering

Umsatz 2004/2005: EUR 60,97 Mio

Anteil am Konzernumsatz: 45,4 %

Kunden 2004/2005: 20 Fluglinien weltweit

Lauda Air



Als im Sommer 1987 ein Lauda Air Flugzeug der Type 737-200 zum ersten Mal mit DO & CO Catering nach Rhodos abhob, ahnte noch niemand, dass damit der Grundstein für ein völlig neuartiges Airline Catering Produkt gelegt war. Die Vision von „echten Restaurants“ über den Wolken sollte zur Realität werden. So richtete sich bereits damals die Auswahl der Speisen nach den frischesten Waren am Markt und auch saisonale Spezialitäten wie Spargel, frische Pilze und feinste Dessertvariationen standen dem Gast zur Auswahl. Es waren aber auch erstmals warmes Gebäck, liebevoll gestaltete Menükarten und die Idee des „Tischlein Deck Dich“, sowie ein „fliegender DO & CO Koch“, welche das einzig wahre Restaurant an Bord entstehen ließen.

Rasch wurde das Airline Catering Produkt zu einem umfassenden Gesamtservicekonzept ausgebaut, und so vertrauen viele Partnerfluglinien heute neben Bordmenüs und Getränken auch auf Menüplanung und -konzeption, die Erstellung der Cabin Crew Procedures und das Crew Training von DO & CO. Die Zukunft ist klar: zufriedene Kunden an einem Standort sind die langfristigen Partner für globale Kooperationen.

Das Geheimnis des DO & CO Erfolges ist einfach – DO & CO Restaurant Know How, das in den Himmel verlegt wurde und der Einfluss des International Event Caterings haben dem DO & CO Airline Catering Produkt im Laufe der Jahre jenen unvergleichbaren Charakter verliehen, der es so einzigartig macht und von Partnerfluglinien und Kunden mit den höchsten Auszeichnungen honoriert wurde. ■



DIE AUSZEICHNUNGEN UNSERER PARTNERFLUGLINIEN BESTÄTIGEN

UNSERE LEISTUNG:

IFCA Golden Mercury Award, Airline of the Year, Best Airline of Europe, Favourite Airline Worldwide, Best Airline – Food and Drinks, Best Business Class – Long Haul Airline, Best Catering, Best Service, Best Cabin Crew – First & Business Class, Travel Star Bronze Award, ...



WELTWEIT AUSGEZEICHNETE QUALITÄT





DIE WELTBESTEN RESTAURANTS ÜBER 10.000 METER

Powered by DO & CO



Wo finden Sie den knackigsten Salat und bäckerrische Baguettes wie in Paris? Die Seezunge frisch vom Grill und das Steak genau auf den Punkt gebraten? Ein Spiegelei zum Frühstück und die frischesten Erdbeeren zum Dessert? Den ersten Beaujolais nouveau der Saison? In einem DO & CO Gourmet Restaurant über den Wolken. Eigentlich gibt es 20 davon – jedes einzigartig, jedes ein wenig anders. Die unterschiedlichsten Geschmäcker der Welt haben wir für unsere Fluglinien zusammengestellt, natürlich unter Berücksichtigung authentischer Produkte der Ursprungsländer unserer Partner. Und so finden Sie die Vielfalt des Orients, einen Streifzug durch die Länder des Mittelmeers, fernöstliche Grüße, das Beste aus Österreich und vieles mehr in den DO & CO Restaurants in luftiger Höhe. Allein eines haben alle gemeinsam – unsere einzigartige Qualität. Und immer mehr Fluglinien vertrauen auf das weltweit einzige Gourmet Markenprodukt der Airline Industrie, um ihren Kunden ein unvergleichliches Borderlebnis zu bieten. Unsere Vision für die Zukunft? „First look at the menu – then choose the airline.“ Vielleicht wählen Sie einmal eine unserer Partnerfluglinien – wir freuen uns, Sie an Bord begrüßen zu dürfen. ➤

OS 86

NEW YORK ✈️ WIEN

Gebratener Kalbsrücken mit frischem Basilikum

Gemüse Tempura

Hausgemachte

Pappardelle



Austrian

LH 404

TRIAL: FRANKFURT ✈️ NEW YORK

Frische Dover Seezunge

Wasabipüree

Sautiertes Gemüse



Lufthansa

BA 312

LONDON ✈️ PARIS

DO & CO's

Erdbeer Crème Fraîche

Törtchen



BRITISH AIRWAYS

Frischer Marchfelder Spargel

Prosciutto di Parma

Heurige Kartoffel



DO & CO
NEW YORK



Verdoppelung der Kapazitäten von DO & CO New York/Flughafen JFK: auf einem rund 10.000 m² großen Areal wurde das bestehende Gebäude auf fast 5.000 m² vergrößert und zu einer der modernsten Airline Catering Produktionen umgebaut. Ab New York heben immer mehr Fluglinien mit Gourmet Catering von DO & CO ab.

Gebratene Riesencrevetten

auf Chili Salsa

Ofengemüse

Orientalischer Reis



Thai Chicken Koi Soy

Gedämpfter Jasminreis



Erfolgreiche Kooperation am „Heimmarkt“ London: British Airways, einer der erfolgreichste Fluglinien der Welt, setzt bei ihren Premiumkunden auf Qualität von DO & CO. Täglich mehr als 5.000 Business Class Passagiere auf über 230 Flügen genießen Gourmet Menüs in höchster Handwerks-perfektion.



DO & CO
LONDON



ZZ 141

GRAZ ✈️ STUTTGART

Frühstück vom Bauernhof

Potpourri von
frischen Früchten

Rührei von Landeiern
mit Schinken,
sautierten Champignons
und Bratkartoffel



BA 312

LONDON ✈️ PARIS

Potpourri von Antipasti

Prosciutto di Parma,
Mozzarella Caprese
Peperonata,
Zucchini
Involtini



OS 86

NEW YORK ✈️ WIEN

Chardonnay Birne
in warmer

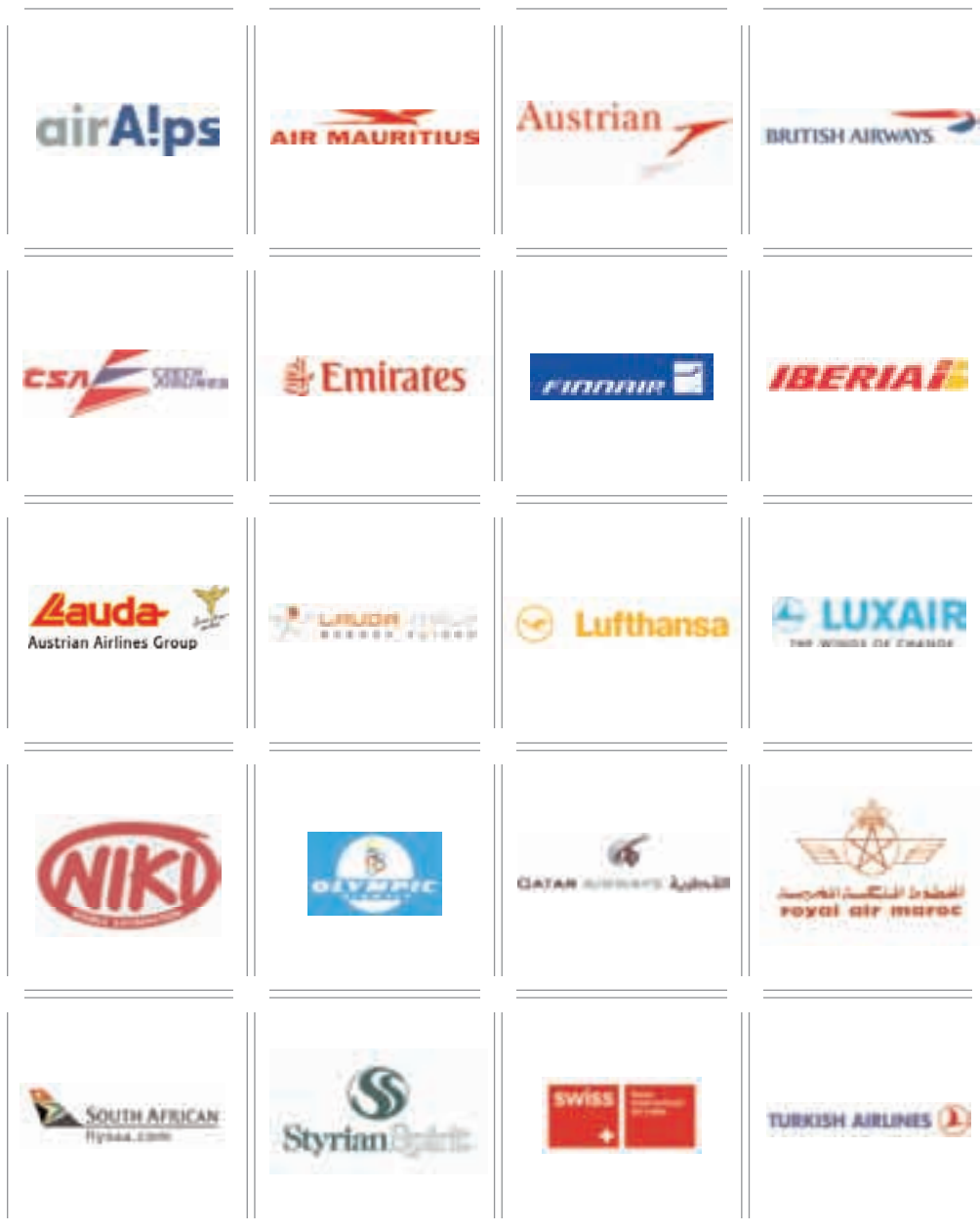
Schokoladensauce
Hausgemachtes
Vanilleparfait





*In kürzester Zeit aus den
DO & CO Gourmetküchen
an Bord unserer Partnerfluglinien:
Frische, die man schmeckt.*

First look at the menu, then choose the airline...



Lufthansa & DO & CO

Wollten Sie schon immer am Flughafen persönlich empfangen werden und sich vor Abflug Ihr individuelles Menü kochen lassen? Vielleicht in ganz privater Atmosphäre ausschlafen oder sich im schönsten Ambiente frisch machen? Das Alles wurde letztes Jahr auf dem Flughafen Frankfurt zur Realität ...

Perfekte Airline Kunden Betreuung bereits vor dem Abflug – so setzt die Deutsche Lufthansa AG seit Dezember 2004 für ihre Topkunden neue Maßstäbe für exklusives Loungemanagement. Und gerade deshalb sind wir besonders stolz, dass Lufthansa DO & CO als Premiumpartner für die kulinarische Gästebetreuung dieser vier First Class Lounges ausgewählt hat.

Der Unterschied ist spürbar – in einer sehr persönlichen Betreuung, einem breit gefächerten kulinarischen Angebot, einer angenehmen Cigar Lounge und hochtechnisierten Office Units, aber auch sehr privaten Schlafräumen mit großzügigen Duschen und Bädern von hochwertiger Ausstattung.

Auch das kulinarische Produkt setzt neue Standards im Bereich Lounge Hospitality: ausschließlich beste und edelste Rohwaren werden für den Gast von DO & CO Köchen vor Ort frisch zubereitet, wobei vor allem persönliche Kundenvorlieben berücksichtigt werden. Ausgewählte Topweine aus aller Welt sowie eine reichhaltige Auswahl an Spirituosen (zB über 70 Whiskysorten) vervollständigen das kulinarische Angebot. Zum Schluss werden die Gäste mit handgemachten Spezialitäten aus der K.u.K. Hofzuckerbäckerei Demel verwöhnt.

Kundenservice auf höchstem Niveau – ein wesentlicher Erfolgsfaktor der Lufthansa und DO & CO Produktphilosophie. Das Ergebnis dieser erfolgreichen Kooperation zeigt sich in den ausschließlichen Höchstbewertungen durch die Passagiere.

Das gemeinsame Ziel ist klar:
die weltbeste Airline Lounge –
operated by Lufthansa und DO & CO. ■



Die Lufthansa First Class Lounges stehen am First Class Terminal bzw Terminal 1 des Flughafens Frankfurt zur Verfügung.

LUFTHANSA FIRST CLASS LOUNGES FLUGHAFEN FRANKFURT



Wer zwischen Jänner und Mai 2004 um 17.40 Uhr mit Lufthansa Flug LH 404 von Frankfurt nach New York flog, konnte Gourmetmenüs von DO & CO genießen. In diesem Zeitraum führten Lufthansa und DO & CO gemeinsam eine Reihe von Produkttests durch, welche von den Passagieren in allen Klassen überragend bewertet wurden. Der Erfolg dieser Kooperation war mitentscheidend, dass DO & CO mit der Führung der First Class Lounges betraut wurde.

Revolution im Airline Catering

Veränderte Produktanforderungen verlangen von Airline Caterern ein hohes Maß an Spezialisierung und Konzentration auf die jeweiligen Kernkompetenzen. Ein neuartiges Spezialisten-Modell zeigt ein innovatives Lösungskonzept auf.

Der rasche Wandel des Airline Marktes stellte in den vergangenen Jahren immer neue Anforderungen an einen Airline Caterer. Die sich schnell verändernden Kundenbedürfnisse fordern das innovativste und qualitativ höchste Bordprodukt. Ein wettbewerbsintensives Umfeld zwingt jedoch zu wirtschaftlichen Maßnahmen.

Als Reaktion auf veränderte budgetäre Situationen reduzierten viele Fluglinien als einfache und rasche Maßnahme zuerst das Bordcatering. Der kurzfristige Erfolg entwickelt sich nun jedoch zum langfristigen Problem und die immer massiveren Einsparungen ließen letztendlich kein attraktives und kompetitives Bordprodukt mehr zu.

Die letzten Entwicklungen des Airline Caterings lassen vielmehr deutlich zwei Richtungen von veränderten Produktanforderungen erkennen: während im Premium Segment der Fluglinien ein verstärkter Fokus auf höchste Produktqualität gelegt wird, orientiert sich vor allem nur das Economy Class Segment an budgetoptimierten – aber innovativen – Lösungen.

Erfolgreiche Kooperationen mit Airline Caterern werden daher zukünftig einen hohen Grad an Spezialisierung und Konzentration auf die jeweiligen Kernkompetenzen erfordern. Die Orientierung nach dem Besten in den entsprechenden Segmenten verlangt nach einem **neuartigen, revolutionären Spezialisten Modell**: der

Zukunftspartner für First und Business Class wird der beste Premium Airline Caterer sein, indessen Produzenten mit hoher Auflage den idealen Economy Class Anbieter darstellen.

Die richtige Rückkehr zu „sichtbaren Werten für den Kunden“ fordert als Konsequenz auch eine deutliche Kostenreduktion in der Logistik, um diesen Anteil zugunsten des Produkts investieren zu können.

Maximale Wertsteigerung, optimierte Budgets und absolute Flexibilität im Produkt – das Spezialisten Modell als absolute win-win Situation für alle Airline Partner!



Airline Catering im Umbruch: während in den Premiumklassen nur mehr das qualitätsbeste Produkt angeboten wird, orientiert sich das Economy Class Segment an budgetorientierten Lösungen



“Freedom of choice”

Airline Catering in seiner vollen Bandbreite, beste Qualität und maximale Kosteneinsparungen – ein innovatives Catering Modell macht es möglich.

Eine erfolgreiche Marke kann nur für einen Wert stehen – der Beste oder der Billigste zu sein. In dieser Erkenntnis hat sich DO & CO entschieden, den Ruf der Marke als bestes Gourmet Produkt konsequent weiter zu verfolgen. Die Markttendenzen zeigen jedoch, dass Fluglinien künftig je nach Kundenklasse sowohl den besten als auch den günstigsten Partner suchen werden.

Krampfhaft Produkte für Segmente zu entwickeln, die nicht das Kerngeschäft der Marke sind, ist für DO & CO keine Lösung. Einziger Ansprechpartner für alle Produktbereiche zu sein jedoch unabdingbar für eine erfolgreiche Airline Partnerschaft. In einem weltweit bisher einzigartigen Airline Catering Modell hat sich DO & CO daher den weltweit kosteneffizientesten Airline Caterer zum Partner genommen.

Im März 2005 wurde durch die DO & CO Restaurants & Catering AG ein Anteil von 27% an SUPPLAIR B.V. mit Sitz in den Niederlanden erworben.

Während SUPPLAIR der am Weltmarkt am raschesten wachsende Zulieferer für innovative Bordverpflegung in der Economy Class ist, setzt DO & CO als einer der weltweit führenden Premium Caterer weiterhin Maßstäbe für First und Business Class Bordprodukte. Gemeinsam kann so den Fluglinien ein umfangreiches Produktportfolio zur Auswahl angeboten werden.

Als ein Airline Partner ist es derart möglich sowohl das beste Produkt in allen Klassen anzubieten als auch signifikante Kosteneinsparungen zu erzielen.

Die Partner, DO & CO – mit derzeit 9 Gourmetküchen in den USA, Großbritannien, Italien, Deutschland und Österreich – und SUPPLAIR – mit Logistikkösungen an mehr als 80 Flughäfen in Europa und den USA – weisen gemeinsam ein Kundenportfolio von derzeit mehr als 25 internationalen Fluglinien auf. DO & CO ist davon überzeugt, dass sowohl bei bestehenden als auch bei Neukunden – bei vergleichsweise überschaubaren Investitionen – auch weiterhin ein starkes Wachstum am Weltmarkt erzielt werden kann.

Durch diese Kooperation erwartet sich DO & CO eine weitere Verbesserung der Auslastung der strategisch gut positionierten Gourmetküchen, während der Vorteil für SUPPLAIR darin liegt, auf frische Gourmetprodukte aus den DO & CO Standorten zugreifen zu können sowie eine Verdichtung der Logistikkette zu erreichen.

DO & CO und SUPPLAIR – ein innovatives Modell der Zukunft, welches seinen Airline Kunden maximale Produktflexibilität und wesentliche Qualitätsverbesserungen – bei gleichzeitig signifikanten Gesamtkosteneinsparungen – ermöglicht.





HANDMADE BY
DO&CO
INTERNATIONAL



Besser und billiger

Das beste Produktportfolio der Welt: die Kooperation von DO & CO und SUPPLAIR, als Spezialisten in unterschiedlichen Produktsegmenten, ermöglicht es jeder Fluglinie individuell ihr optimales Bordprodukt zu wählen.

Besser und billiger zu sein – das war das Ziel des Zusammenschlusses von DO & CO und SUPPLAIR als komplementäre Produktexperten. Gemeinsam kann so die komplette Bandbreite an Airline Catering Produkten angeboten werden.

Nach dem Grundsatz "freedom of choice" – steht es Fluglinien nun offen, aus einem umfangreichen, aber auch modularen und daher flexiblen Portfolio zu wählen, welches von handgemachten Spezialitäten

von DO & CO bis hin zu budgetgetriebenen Lösungen aus der gemeinsamen Produktpalette reicht.

Premiumprodukte von DO & CO werden somit weiterhin Maßstäbe für Airline Catering auf höchstem Niveau setzen, als Airline Partner hat DO & CO jedoch durch eine weltweit einzigartige Kooperation die innovativste Lösung gefunden auch das beste kostenoptimierte Produkt anzubieten. ■



Innovatives Produktportfolio

FIRST
CLASS

BUSINESS
CLASS

ECONOMY CLASS

Handgemachte
Premium Qualität
von

DO&CO
INTERNATIONAL

FREEDOM OF CHOICE
Unseren Airline Partnern steht ein
modulares Produktportfolio zur Auswahl

DO&CO
INTERNATIONAL

oder

DO&CO
INTERNATIONAL
1. Service

Supplair

2. Service

oder

Supplair



Division Airline Catering

STRATEGIE

- Anbot eines einzigartigen Qualitätsproduktes abgestimmt auf die Bedürfnisse von Economy und Business Class
- Ausbau der Positionierung als der Qualitäts-Nischenanbieter im Premiumsegment
- Schaffung und Ausbau eines globalen Netzes von Gourmetküchen
- Optimale Zusammenarbeit mit bestehenden Airline Kunden sowie Akquisitionen von Neukunden und bestehenden DO & CO Kunden für alle Standorte

PRODUKTE UND LEISTUNGEN

- Bord-Menüs und Getränke
- Umfassende Entwicklung von Gesamtservicekonzepten
- Cabin Crew Training im hauseigenen Flugzeug "Mock Up" sowie vor Ort
- Erstellung von Cabin Crew Procedures
- Weltweite Menüplanung und -konzeption
- Fliegender DO & CO Koch auf Langstreckenflügen

HIGHLIGHTS 2004/2005

- Kooperation mit SUPPLAIR zur Entwicklung eines innovativen Airline Catering Modells
- DO & CO als Gourmet Partner der Lufthansa First Class Lounges am Flughafen Frankfurt
- Lufthansa Produkttest auf der Strecke Frankfurt – New York – Frankfurt
- Umfassende Kooperation mit British Airways am Standort London Heathrow sowie Produkttest mit Virgin Atlantic
- Ausweitung des DO & CO Kundenportfolios: Emirates Airlines, Qatar Airways und Czech Airlines konnten am Standort Wien gewonnen werden
- Verdoppelung der Kapazitäten der Gourmetküche in New York/JFK

VORSCHAU 2005/2006

- Olympic Airways, LTU und Cathay Pacific als Neukunden ex New York
- Emirates Airlines ex Frankfurt ab erstem Quartal 2005/2006
- Verstärkte Aktivitäten am ausgebauten Standort New York/JFK



DIVISION

International Event Catering

Umsatz 2004/2005: EUR 47,26 Mio

Anteil am Konzernumsatz: 35,2 %

Veranstaltungen 2004/2005: 1.850 weltweit

Ganz schön festlich, ganz schön sportlich

Was haben Reiter in Aachen, Formel 1 Rennfahrer in Shanghai, Fußballer in Portugal und Schifahrer in Kitzbühel gemeinsam? Man verwöhnt ihre Fans mit Catering von DO & CO. Aber auch die Gäste vieler anderer Veranstaltungen weltweit – sei es auf Einladung namhafter Unternehmen, sei es in privatem Kreis – genießen Event Catering der Marke DO & CO.

Eines ist beiden gemeinsam: ein Veranstaltungserlebnis mit viel Liebe zum Detail. Eine hauseigene DO & CO Eventagentur und unsere Kreativteams – zusammengesetzt aus Trend Scouts, Mitarbeitern des Marketingteams, Cateringleitern, Köchen, Logistikern und vielen mehr – entwickeln aus einer Idee in viel Kleinarbeit ein allumfassendes Konzept.

Gourmet Entertainment an jedem Tag des Jahres

Ein individuelles Thema wird in vielen Einzelheiten präsentiert. Und so finden Sie passende Speisen- und Getränkeauswahl, authentische Präsentation und innovative Servicekonzepte. Selbst auf attraktives Raumdesign, ein ansprechendes Ambiente und das richtige Licht wird geachtet. Letztendlich sind es auch die liebevoll erarbeiteten Menükarten, themenbezogene Dekoration und unterschiedlichste Elemente der Unterhaltung, die den feinen Unterschied der Marke DO & CO ausmachen. Gourmet Entertainment auf höchstem Niveau.

Sie machen sich Sorgen um die Durchführung? Sollten Sie nicht, denn auch Planung, Durchführung und Überwachung von Veranstaltungen, Sponsorbetreuung und Veranstaltungsmarketing können Sie weltweit beruhigt dem Team von DO & CO überlassen. Es baut auf umfassende Erfahrung und eine international bewährte Crew. Und so ist keine Idee zu unrealistisch, kein Ort zu ausgefallen – keine Anreise zu weit und keine Herausforderung zu schwer. Professionalität in Produktentwicklung, Produktion und der Umsetzung sowie auch finanzielle Sicherheit, als Kunde von DO & CO können Sie sich getrost auf uns verlassen. Denn als "the no headache partner" sind wir dafür da, Ihnen Ihre Sorgen abzunehmen. Damit Sie mit Ihren Kunden den Anlass Ihrer Veranstaltung feiern können...

Sehen Sie selbst – kein Fest ist uns zu klein, schon gar keines zu groß ...







DREAMTEAM

Eine Nation im Freudentaumel
und 100.000 zufriedene VIP-Gäste feiern mit!

Wenn alle Augen Europas auf 44 Beine und einen Ball blicken, dann ist auch das Team der DO & CO Sports Division nicht weit ... Und so wie sich nur die beste Mannschaft durch ihre Leistung zum Europameister küren darf, so ist auch die Mannschaft von DO & CO um eines bemüht – "Teamwork" in höchster Perfektion. Das gesamte Hospitality Management für die Fußball Europameisterschaft 2004 in Portugal – ein Prestigeauftrag, aber auch eine Herausforderung der besonderen Art. 10 Stadien, 16 Fußballteams und 31 Spiele. 50 Sattelschlepper, 4.000 m² Zeltküche in Lissabon und 200.000 Teller, die zur richtigen

Zeit am richtigen Ort sein mussten. DO & CO LKWs im Dauereinsatz zwischen Porto und der Algarve. 12.000 kg Rindsfilet und 4.000 kg belgische Schokolade. Und 1.000 DO & CO Mitarbeiter aus 12 Nationen, die sicherstellten, dass jedem Gast ein kulinarisch sportliches Gesamterlebnis beschert wurde. Und auch wenn wir manchmal genauso zitterten, wie die Fans mit ihren Nationalteams, konnten wir unser gemeinsames Ziel erreichen. 100.000 zufriedene VIP-Gäste in 24 Tagen – ein erfolgreicher Beitrag Österreichs zur Fußball Europameisterschaft in Portugal!



*Ob im Estádio da Luz oder in Dragão – bis zu 8.500 VIP-Gäste täglich
feierten bei uns die Siege ihrer Nationalteams*



PERFECT TEAMWORK



SPIRIT TO WIN



FORMULA 1

Geschwindigkeit, Technik,
Präzision – die Sportart
mit dem höchsten Fokus
auf jedes Detail verlangt nach
einem verlässlichen Partner

Von der Wüste in Bahrain bis an die Perle des Mittelmeeres in Monte Carlo, der alten Rennsportwelt in Indianapolis bis hin zur modernsten Rennstrecke in Shanghai – 16 Rennen auf drei Kontinenten und DO & CO ist immer dabei. Und wir sind sehr stolz darauf, seit 1992 als Exklusivpartner der Formel 1 weltweit ausgewählt zu sein. Denn so wie der Renntross mit seinen hochglänzenden Formel 1 Boliden immer weiter zieht, um Menschen aus allen Ländern mit Geschwindigkeit und Technik zu faszinieren, so begleiten auch wir die Wunderwelt an Wissenschaft und Präzision. Um an einem neuen Ort wieder unsere Wunderwelt entstehen zu lassen. Mit High Tech Küchen und Buffetlandschaften von feinstem Design genauso wie Speisen von höchster Perfektion. Und kein Messer zu wenig und keine Gabel zu viel. Die Stoffserviette wieder am richtigen Platz. Gourmet Restaurants an jedem Grand Prix vor Ort. Und vor allem gleich hoher Standard des Produktes DO & CO, für tausende Gäste rund um die Welt. Ein eigenes Team macht es möglich, die raffinierte Logistik zur Realität. So sind es drei komplette Küchen samt Equipment, die weltweit im Einsatz sind, sei es in Asien, in Europa oder in Amerika. Das Geheimnis der Qualität? Viele kleine Gourmetküchen, so viel sei verraten... Mit Köstlichkeiten aus aller Welt. So verwöhnen wir unsere Gäste – das ganze Grand Prix Wochenende lang. Und dann? Ziehen wir weiter, um beim nächsten Rennen wieder für Sie da zu sein. ■





WELTWEIT 16 GRANDS PRIX

*Sepang • Bahrain • Imola • Barcelona • Monte-Carlo • Nürburgring • Montreal • Indianapolis • Magny-Cours
Silverstone • Hockenheim • Budapest • Spa-Francorchamps • Monza • Shanghai • Suzuka*







Kitzbühel

Der Sieg der Perfektion

Kitzbühel – das Monte Carlo der Alpen, Treffpunkt für tausende Schifans aus aller Welt, der Wintersportort schlechthin. Und natürlich das Synonym für das verrückteste und spannendste, einfach das unvorstellbarste Winterwochenende des Jahres. Die „Streif“ zieht jedes Jahr alle in ihren Bann. Nur die Besten können auf dieser Strecke bestehen und es ist gerade diese Herausforderung der Perfektion, die fasziniert. Perfektion, welche auch DO & CO am Wochenende des Hahnenkammrennens bietet.

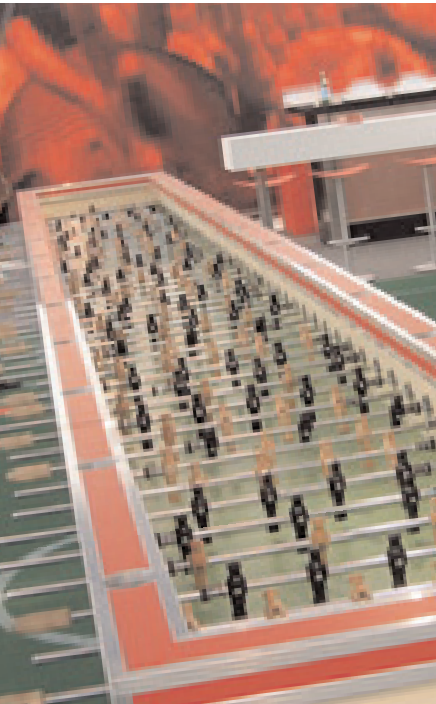
2.700 Gäste können in ein und demselben Zelt das kulinarische Spektrum der Alpenländer erleben und im Demel Kaffeehaus oder der Havana Lounge die Höhepunkte des Wettkampfes diskutieren. Und wenn sie das Zelt nach einem spannenden Rennen verlassen und am Abend zum Event des Wochenendes – der Kitz Race Party – wiederkommen, treten sie ein – in eine veränderte Welt. Der Raum neu gestaltet, das kulinarische Thema aufwendigst inszeniert. Und alles ist wieder auf seinem Platz. Und nichts fehlt. Gourmet Entertainment in höchster Perfektion. So wollen wir unseren Platz auf dem Stockerl einnehmen. ■



Wenn das Hahnenkammrennen Schifans aus aller Welt nach Kitzbühel lockt, verführt DO & CO seine Gäste mit „Streif“zügen durch die besten Küchen der Welt

MIT DEN BESTEN DER WELT ON TOUR

UEFA CHAMPIONS-LEAGUE FINALE



Nach dem Motto "Culinary Champions of Europe" zollte DO & CO im vergangenen Mai anlässlich der UEFA Champions League in Gelsenkirchen den besten kulinarischen Nationen Europas Tribut. 400 MitarbeiterInnen verwöhnten 4.500 Gäste mit einer Auswahl an landes-spezifischen Köstlichkeiten, die im Übrigen auch auf die zwei Finalisten, FC Porto und AS Monaco, abgestimmt waren. Und im "Champions Village" waren die Hauptsponsoren die Gastgeber des Abends. Ein erfolgreiches Vorspiel auf das ganz, ganz große Fußballereignis des Jahres 2004 in Portugal.



*Eine Veranstaltung der Meister:
sei es im modernsten Stadion auf Schalke
oder beim längsten Wuzzler der Welt.*



4-SCHANZEN-TOURNEE



Auch im Winter fliegt man auf DO & CO. Und so beginnt die erste Sportveranstaltung des Jahres im Schnee. Oder besser hoch oben über dem Schnee. Denn während von Zaha Hadids neuer Schi-sprungsschanze die kühnsten Sprünge vollbracht werden, verbreiten auch Spezialitäten von DO & CO bei Gästen und Kampfrichtern gute Laune. Ob sie wohl ein wenig das Ergebnis beeinflussen ...?



ATP MASTERS SERIES MADRID

Wo treffen sich New Yorks Fifth Avenue und Via Veneto aus Rom? Der Siam Square von Bangkok und Marrakeshs Place Djemaa el Fna? Beim ATP Turnier in Madrid. „Die Straßen dieser Welt“ als kulinarisches Motto eines der faszinierendsten Tennisturniere der Erde. Und wenn DO & CO ein Thema gestaltet, dann in allen Einzelheiten. Die frischesten Waren der Märkte aller Länder werden von den DO & CO Köchen verschiedenster Nationalitäten natürlich authentisch zubereitet. Und manchmal schneidet selbst ein italienischer Graf den auf seinem Landgut luftgetrockneten Prosciutto frisch für unsere Gäste auf. Gleich daneben – die beste Wokköchin aus Shanghai. Aber auch durch Dekoration, Menükarten, Give Aways und vor allem mit viel Liebe zum Detail wird auf den DO & CO Veranstaltungen landestypisches Flair verbreitet. Begleiten Sie uns doch auf unserer Reise rund um die Welt.



MASTERS SERIES MADRID '04



OLYMPIC GAMES ATHEN 2004

Die Besten der Besten und DO & CO mittendrin. Am Fuße der Akropolis stellten sich die Allerbesten der Welt den olympischen Herausforderungen und auch DO & CO griff kulinarisch in den Wettkampf ein. Griechisches Baklava und „Wiener Wäschermädl“ im freundschaftlichen Wettstreit – im Österreich-Haus „Club Austria“ in Athen wurde von DO & CO kulinarisch die Verbindung von Sport und Genuss dargeboten. Sieger? Der gute Geschmack.





That's the way ... I like it ...

Nicht auf Ibiza oder in Saint Tropez: das Highlight des Sommers, das Treffen der größten Beachvolleyballer der Welt findet in Kärnten statt – am Ufer des Wörthersees. Ein Großevent der Spitzenklasse. In der Trendsportart schlechthin. Man muss einfach dabei sein, wenn im Klagenfurter Stadion die „Brasileiros“ alljährlich eindrucksvoll ihre Ballkünste zum Besten geben. Um nach einem heißen Tag auf dem Center Court die Chill Out Parties richtig genießen zu kön-

nen. Oder die Stimmung der „Macht der Nacht“ hautnah zu erleben. Oder den wahren Sieger in der Champions Night zu küren. Und falls Sie den Tag doch etwas ruhiger ausklingen lassen wollen, so können Sie sich auf der Seeterrasse von anderen Künsten verzaubern lassen - wenn DO & CO das kulinarisch Beste der Welt nach Klagenfurt holt. Machen Sie sich bereit – der nächste Sommer kommt bestimmt. ■

Beach Boys, Beach Girls und DO & CO
am Wörthersee in Aktion





CHIO AACHEN

Das größte Reitsportereignis der Welt





*Das Glück
dieser Erde
liegt auf dem
Rücken der Pferde*

Wenn im Sommer alle Pferdefreunde nach Aachen blicken, dann findet das größte Reiterfest der Erde statt. Beim CHIO wird den Fans Pferdesport auf allerhöchstem Niveau geboten, und auf genauso höchste Qualität vertraut das Organisationsteam seit acht Jahren, wenn es DO & CO zu seiner Veranstaltung ruft. So wie die besten Pferde der Camargue, die Araber des Orients, wilde Pferde der ungarischen Puszta und weiße Pferde aus Andalusien die Reiterherzen höher schlagen lassen, bemühen wir uns, die 6.000 VIP-Gäste des Turnieres mit einer kulinarischen Reise durch die Pferdenationen der Welt zu erobern. Und wenn Sie die Geheimnisse der weltbesten Reiter ganz nahe ergründen wollen, so nehmen Sie Platz, beim CHIO Treff, auf der Sonnenterrasse des Wiener Kaffeehauses, wo sie entspannt zusehen können, wie die Turnierpferde die letzten Hürden des Trainings bewältigen. Seit 1997 halten die Veranstalter DO & CO die Treue und so sitzt das DO & CO Team beim Aushängeschild des Pferdesports – beim CHIO in Aachen – aber auch bei der Reit- und Springweltmeisterschaft im kommenden Jahr fest im Sattel. ■



KEIN FEST IST UNS ZU KLEIN ...



»Wann immer Firmen etwas zu feiern haben, sind wir für sie da – auch für mehrere tausend Mitarbeiter«



»Viele sagen's durch die Blume – unsere Floristen unterstützen sie dabei«



»Organisation der Gourmet-Partner und Logistik bei Europas größtem Event, dem Filmfestival am Wiener Rathausplatz«



»Für Mode & Lifestyle haben wir 40 Laufstege kulinarisch beschriftet«



»18 Auto Weltpremieren haben wir im vergangenen Jahr auf der ganzen Welt kulinarisch unterstützt«



»Niemand feiert öfter Geburtstag als wir ...«

... UND ERST RECHT KEINES ZU GROSS



»Bei Staatsempfängen in Wien und Berlin wurden über 20 Tafeln von uns gedeckt«



»23 Brautpaare durften wir am schönsten Tag des Lebens an den Altar begleiten«



»Und manches Mal rücken wir auch für wenige Personen aus ...«



»350.000 sportbegeisterte Fans in aller Welt stärkten sich an unseren Buffets«



»Bei 20 Filmpremieren haben wir für unsere Gäste kulinarisch Regie geführt«



»Für über 350 Familien haben wir die schönsten Feste des Jahres gestaltet«





Setzt Red Bull zu neuen Höhenflügen an, handelt es sich immer um solche der Superlative. Wenn daher die "Flying Bulls" für die beeindruckendste Flotte an historischen Flugzeugen ein neues Zuhause suchen, dann bauen sie am Flughafen Salzburg den außergewöhnlichsten Hangar der Welt. Und feiern in diesem Feste der Luxusklasse. Und vertrauen auf DO & CO.

Schon die Architektur ist atemberaubend: von außen betrachtet zitiert der Hangar-7 die Grundform eines Flügels und erweckt Eindrücke von Dynamik und beinahe Schwerelosigkeit.

Im Gebäude selbst öffnet sich durch die frei gespannte Schale eine beinahe himmlische Weite ... schließlich fühlen sich Flugzeuge im Himmel am wohlsten. So ist der Hangar-7 keine Event Location im herkömmlichen Sinn und eine Veranstaltung darin ein Ereignis der besonderen Art. Und so setzen auch wir, in dieser einzigartigen Symbiose aus Technik, Kunst und Unterhaltung alles daran, die Erwartungen unserer Gäste zu übertreffen – als Beitrag zu einem himmlischen Vergnügen. ■

HANGAR-7

In Salzburg hat die Zukunft
bereits begonnen





“The Sound of Vienna”

Wenn die Wiener Philharmoniker anlässlich des 15 Jahr-Jubiläums ihrer Münze in die Stadt der Musik laden, dann spielt auch das Catering von DO & CO alle Stücke. Die kulinarische Tournee durch die Städte der bedeutendsten Opernhäuser dieser Welt wird begleitet von der Atmosphäre der Gastgeberstadt Wien. Und damit sie diese auch hautnah fühlen können, bauen wir eben ein Glasdach in das Veranstaltungszelt. Und lassen das Riesenrad am Nachthimmel erstrahlen ...





*Ob bei Management
Konferenzen oder
dem Sommerfest –
ein Ort der Begegnung
und Kommunikation*



Unter den Linden 1

Berlins erste Adresse





An einer der renommiertesten Adressen Berlins findet sich ein Ort internationaler Kommunikation – die neue Hauptstadtrepräsentanz der Bertelsmann AG. Die originalgetreue Rekonstruktion der ehemaligen Stadtkommandantur fügt sich harmonisch in das architektonische Ensemble der bedeutendsten Sehenswürdigkeiten der Stadt ein, moderne Bauelemente an der Rückseite und multimediale Gestaltung der Innenräume stehen im reizvollen Kontrast. Ein Konzept, das eines zeigt – Offenheit und Innovation. So ist dieses Haus Stätte der Kommunikation und Begegnung für Menschen aus Politik und Wirtschaft, aus Kultur, Wissenschaft und Medien, von der wichtige Impulse für das gesellschaftliche und kulturelle Leben in Berlin und darüber hinaus ausgehen. Wir sind stolz darauf, dass auch wir diesen Platz mit unseren Produkten beseelen dürfen. ■





WUNDERBAR – WANDELBAR

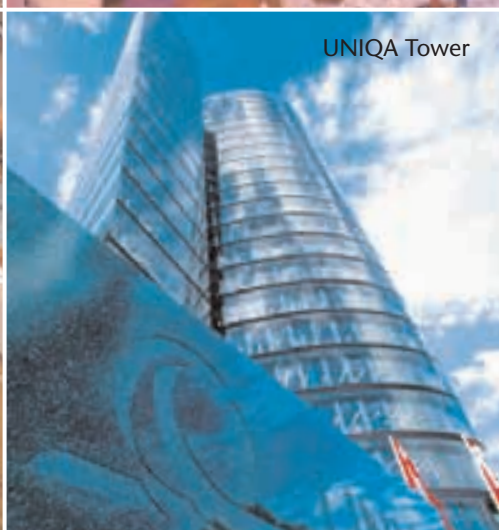
Seit diesem Jahr ist Wiens Veranstaltungsbühne um eine Facette reicher: dem PLATINUM Vienna, der modernsten Event Location der Stadt. Das Veranstaltungszentrum befindet sich im öffentlichen Bereich des 2004 eröffneten UNIQA Towers. Zentral gelegen, gegenüber der Urania und damit am Beginn der Ringstraße ist dieser Turm ein neues, weithin sichtbares Wahrzeichen Wiens. Zukunftsorientiert, dynamisch und flexibel - die wegweisende Architektur der Hightech Location präsentiert sich alles andere als kühl. Multifunktionale Räumlichkeiten auf 1.600 m² mit modernster Veranstaltungstechnik und Medienanlagen, die in Österreich ihresgleichen suchen. Für die perfekte Inszenierung jeder Veranstaltung.

Mit Catering und professionellem Event Management von DO & CO. Ein Veranstaltungsort, der wirklich alles ermöglicht.

Vielleicht schauen Sie einfach einmal vorbei, Sie werden sehen, in den Veranstaltungsräumen, im PLATINUM Bistro oder der eleganten Coffeshop Lounge muss man sich einfach wohl fühlen. ■



UNIQA Tower



A high-angle photograph of a large indoor event space. In the foreground and middle ground, numerous round tables are set with white tablecloths, white chairs, and floral centerpieces. People are seated at these tables, some looking towards the stage. The stage is at the back of the room, featuring a large blue backdrop with several screens. The left screen shows a collage of photos, the middle screen shows a person on a stage, and the right screen shows a group of people. The stage is lit with blue and white lights. The overall atmosphere is formal and professional.

PLATINUM

Vienna's favourite event location



Division International Event Catering

STRATEGIE

- Weitere Etablierung der Event Marke DO & CO im europäischen Raum und in den USA
- Als „Gourmet Entertainment Company“ Verstärkung der Kernkompetenz vom Premiumcaterer bis hin zum „Gourmet Generalunternehmer“
- Eröffnung neuer Geschäftsfelder im Veranstaltungsbereich

PRODUKTE UND LEISTUNGEN

Allumfassendes Gesamtprodukt für Veranstaltungen:

- Bereitstellung von Speisen und Getränken
- Ideenfindung und Konzepterarbeitung in hauseigener DO & CO Event Agentur
- Veranstaltungsplanung, Durchführung und Überwachung
- Marketing und Sponsorbetreuung
- Gesamtes Hospitality Management für Großveranstaltungen
- Events für 2 bis über 100.000 Personen

HIGHLIGHTS 2004/2005

- Österreichs Beitrag bei der Fußball Europameisterschaft, EURO 2004, in Portugal: Durchführung des gesamten VIP Hospitality Managements durch DO & CO
- DO & CO Gourmet Catering bei den neuen Grands Prix in Bahrain und Shanghai
- Betreuung der Gäste zahlreicher Sportgroßveranstaltungen: Reit- und Springturnier CHIO Aachen, Tennis Masters Series Turnier in Madrid, Fussball Championsleague Finale in Gelsenkirchen, Hahnenkammrennen in Kitzbühel, Beachvolleyball World Tour in Klagenfurt, Österreichhaus bei den Olympischen Spielen in Athen
- Zahlreiche Veranstaltungen für große Automobilhersteller wie ua BMW, Porsche, Mercedes, Audi und Volkswagen
- Betreuung des Filmfestivals am Wiener Rathausplatz
- Eröffnung der neuen DO & CO Veranstaltungsllocation im PLATINUM VIENNA

VORSCHAU 2005/2006

- Impulse am Standort Wien aufgrund neuer Event Location im PLATINUM VIENNA
- Erhöhte Präsenz in Westösterreich durch DO & CO Niederlassung in den Swarovski Kristallwelten
- Erschließung des neuen Marktes Istanbul: Fußball Championsleague Finale im Mai 2005 und neuer Grand Prix im August 2005
- Behauptung der Marktstellung auf den Heimmärkten Österreich und Deutschland

*„Crème de Jour“,
Teil einer Schaufenster-
Inszenierung
aus Marzipan und Zucker.
Handarbeit der
K.u.K. Hofzuckerbäckerei
Demel in Wien.*

Eine Promotion der Restaurants & Bars Division

HAN MADE


DEMEL
K. U. K. HOFZUCKERBÄCKER
1786



Unser Auftrag:
Konsequente Einhaltung
der allerstrengsten Hygiene-
vorschriften und behutsamer
Umgang mit der Umwelt.



Umwelt & Hygiene

Eine Verringerung der anfallenden Müllmengen zB durch Vermeidung unnötiger Verpackungen, die strikte Trennung von Abfällen unterschiedlicher Kategorien und die laufende Überprüfung der Einhaltung der Abwassergrenzwerte gehören zu den wichtigsten Aufgaben der DO & CO Hygieneabteilung in Wahrnehmung der Verantwortung und Pflichten als Verbraucher von Rohstoffressourcen.

DO & CO sieht es als Verpflichtung an, seinen Kunden Speisen höchster Qualität anzubieten und die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel auf allen Produktionsstufen durch ein umfassendes System der Kontrolle und der Hygieneüberwachung sicherzustellen.

Die betriebseigene DO & CO Hygieneabteilung ist dafür verantwortlich, die hohen Hygienestandards des Unternehmens, die selbstverständlich den anerkannten Prinzipien des HACCP-Konzepts (HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points) und internationalen Normen entsprechen, aufrechtzuerhalten, zu überwachen und weiterzuentwickeln.

Im Zuge der Harmonisierung des Lebensmittelrechts hat die EU die entsprechenden gemeinschaftsrechtlichen Bestimmungen grundlegend überarbeitet. Lebensmittelverarbeitenden Unternehmen wie DO & CO werden dabei im Bereich der Selbstkontrolle noch mehr Pflichten als bisher übertragen. Im vergangenen Geschäftsjahr wurden in diesem Zusammenhang bereits Maßnahmen wie Implementierung eines Systems der Rückverfolgbarkeit ("traceability") der Lebensmittel auf allen Produktionsstufen sowie Ausbau der Eigenkontrolle durch verstärkte mikrobiologische Überwachung aller Betriebsbereiche sowie der Rohstoffe und Lebensmittel durchgeführt.

Nachhaltigkeit

DO & CO wirtschaftet nachhaltig und gesellschaftlich verantwortlich.

Die Frage der Nachhaltigkeit hat sich zu einem bedeutenden Faktor entwickelt und beeinflusst unsere unternehmerischen Entscheidungen, welche sich in der konsequenten Umsetzung des Abfallwirtschaftskonzeptes, in der Wahrnehmung des Klimaschutzes sowie in unserer Logistikstrategie und in unserem Warentransport manifestieren.

DO & CO sieht es darüber hinaus auch als seine Aufgabe an, soziale und gesellschaftliche Verantwortung zu übernehmen und zeigte großes Engagement im Rahmen der Tsunami-Katastrophe, welches sich sowohl im Spendenvolumen als auch in der darüber hinausgehenden Hilfestellung bei der Suche von Familienangehörigen manifestierte. ■



1.800

1.800 freundliche Mitarbeiter –
einzigartig und unverwechselbar.
Unser größtes Kapital

Säulen des weltweiten DO & CO Erfolges

DO & CO hat im abgelaufenen Geschäftsjahr seinen Mitarbeiterstand um 10,3 % erhöht, womit 1.133 MitarbeiterInnen (423 Mitarbeiterinnen und 710 Mitarbeiter) im DO & CO Konzern beschäftigt waren. Die Erhöhung des Mitarbeiterstandes resultiert vorwiegend aus den neuen Standorten in Frankfurt und Wien sowie aus der gesteigerten Aktivität im Airline Catering.

Das Unternehmen beschäftigte darüber hinaus bis zu 600 TeilzeitmitarbeiterInnen.

Qualifizierte und motivierte MitarbeiterInnen sind unser wichtigstes Kapital. Die Identifikation mit dem Unternehmen ist der Schlüssel dazu. Eigenschaften wie Kompetenz, Engagement und Verantwortung werden bei DO & CO groß geschrieben und machen die einzigartige Unternehmenskultur, die von der Flexibilität und Einsatzkraft eines jeden einzelnen Mitarbeiters geprägt ist, aus.

Im vergangenen Geschäftsjahr konnten die MitarbeiterInnen bei zahlreichen internationalen Sportevents wie bei der Fußball Europameisterschaft 2004 in Portugal, bei 16 Formel 1 Grands Prix oder bei der weltweiten Erstpräsentation der neuen BMW 3er Serie in Athen erneut ihre konstant hohe Leistung unter Beweis stellen. Dieses gemeinsa-

me Lernen in internationalen Teams trägt nicht nur in hohem Maße zu einem Gefühl der Zusammengehörigkeit bei, sondern ermöglicht auch das Vertrauen und den Respekt für andere Kulturen und mündet letztlich in hoher Kundenzufriedenheit.

Selbstverständlich wurde auch im letzten Geschäftsjahr die Lehrlingsausbildung bewusst gefördert, wobei insbesondere im Demel und im Haas Haus jungen Menschen die Gelegenheit geboten wird, in das DO & CO Team aufgenommen zu werden. ■

IT Unterstützung bei der Einsatzplanung

- Effizienz der Einsatzplanung wird deutlich erhöht
 - Mitarbeiterplanung entsprechend ihrer Qualifikation und speziellen Kenntnisse wie zB Sprachen vor allem im internationalen Kontext
 - Kostenreduktion durch mehr Transparenz bei der Planung nationaler und internationaler Veranstaltungen
 - Gleichzeitiger, weltweiter Zugriff auf die Planungstools via Internet
-





04 05

Lagebericht

Bericht des Aufsichtsrates

Konzernabschluss

Anhang

Bestätigungsvermerk

Einzelabschluss AG

Kennzahlen Glossar



THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY

INHALT

Lagebericht 2004/2005	83
Wirtschaftliches Umfeld	84
Umsatz	86
Ergebnis & Vermögen	88
Division Airline Catering	90
Division International Event Catering	92
Division Restaurants & Bars	94
Aktie/Investor Relations	96
Ausblick	99
 Bericht des Aufsichtsrates	 100
 Konzernabschluss 2004/2005	 101
Bilanz zum 31. März 2005	102
Gewinn- und Verlustrechnung 2004/2005	103
Geldflussrechnung (Cash-Flow Statement)	104
Beteiligungsgesellschaften	105
 Anhang	 106
Erläuterungen zur Bilanz	112
Erläuterungen zur Gewinn- und Verlustrechnung	119
Sonstige Angaben	122
Anlagenspiegel	126
 Bestätigungsvermerk und Bericht des Abschlussprüfers	 128
 Einzelabschluss 2004/2005 der DO & CO Restaurants & Catering AG	 130
 Kennzahlen Glossar	 132

Bei der Summierung von gerundeten Beträgen und Prozentangaben können durch Verwendung automatischer Rechenhilfen rundungsbedingte Rechendifferenzen entstehen. Die Abkürzungen und Berechnungen der Kennzahlen werden im Kennzahlen Glossar auf Seite 132 erläutert.

LAGEBERICHT 2004/2005

HIGHLIGHTS

Neue Kunden im Airline Catering 2004/2005

- QATAR AIRWAYS ex Wien
- CZECH AIRLINES ex Wien
- VIRGIN ATLANTIC im Rahmen eines Tests auf Flügen nach New York und Miami

Kooperation mit SUPPLAIR zur Entwicklung eines innovativen Airline Catering Modells

- Im März 2005 ging die DO & CO Restaurants & Catering AG mit einer 27 %-igen Beteiligung an SUPPLAIR B.V. eine strategische Partnerschaft zur Verbreiterung des gemeinsamen Produktportfolios und besseren Nutzung vorhandener Ressourcen ein

DO & CO Gourmet Entertainment bei der EURO 2004

- Vom 12. Juni bis 4. Juli 2004 verwöhnte DO & CO die VIP Gäste und Sponsoren der Fußball Europameisterschaft 2004 in Portugal mit Premiumprodukten aus dem Haus DO & CO und DEMEL
- Als „one shop partner“ zeichnete DO & CO für die gesamte Organisation der VIP Hospitality in zehn Stadien bei 31 Spielen verantwortlich

LUFTHANSA First Class Loungen am Frankfurter Flughafen

- Seit 1. Dezember 2004 sorgt DO & CO für das Wohl der Gäste in den LUFTHANSA First Class Loungen am Frankfurter Flughafen, wobei neben dem neuen First Class Terminal auch drei weitere Loungen an den Flugsteigen A und B betreut werden

Restaurants & Bars eröffnen neue Standorte

- „DO & CO im PLATINUM“ im neu errichteten UNIQA Tower – Bistro und Coffeeshop sowie Eventlocation PLATINUM VIENNA für Veranstaltungen bis zu 1.000 Personen
- „SWAROVSKI Kristallwelten“ – neuer Eventstandort sowie „Café Luna“

Wachstum auf allen Ebenen

- Umsatz: +36,8 % auf EUR 134,26 Mio
- EBITDA: +8,4 % auf EUR 8,86 Mio
- EBIT: +32,2 % auf EUR 3,45 Mio
- Gewinn je Aktie: EUR 1,48 (VJ: EUR 0,99)

DO & CO aufgrund seiner Finanzkraft weiterhin ein zuverlässiger und starker Partner

- Eigenkapitalquote: 47,4 % (VJ: 47,4 %)
- Net Gearing: 11,8 % (VJ: -11,5 %)

DO & CO auch im ersten Quartal 2005/2006 bei zahlreichen Ausschreibungen erfolgreich

- OLYMPIC AIRWAYS ex New York ab 19. April 2005
- LTU ex New York ab 2. Mai 2005
- EMIRATES AIRLINES ex Frankfurt ab 1. Juni 2005
- CATHAY PACIFIC ex New York ab 1. August 2005

WIRTSCHAFTLICHES UMFELD

Die Weltwirtschaft erzielte 2004 mit einer Wachstumsrate von 3,8 % das höchste Wachstum seit 15 Jahren. Die globale Entwicklung hat allerdings im Laufe des Jahres sowohl mit dem Nachlassen wirtschaftspolitischer Impulse als auch mit dem steigenden Ölpreis an Dynamik verloren.

Betrachtet man die einzelnen Wirtschaftsräume, so ist zu sehen, dass die wirtschaftliche Entwicklung 2004 regional sehr unterschiedlich war. Vor allem die USA aber auch die Volkswirtschaften Asiens erzielten deutliche Zuwächse, während die konjunkturelle Entwicklung Europas nicht mit der Weltwirtschaft Schritt halten konnte.

Die Wirtschaftspolitik der USA präsentierte sich wie im Vorjahr als expansiv. Über Staatsausgaben insbesondere Rüstungsausgaben und Steuersenkungen wurde die Nachfrage nach Investitionsgütern stimuliert und der private Konsum forciert. Mit einer Wachstumsrate von 4,4 % konnte das Vorjahr (3,1 %) deutlich übertroffen werden. Begleitet war diese Entwicklung sowohl von einem Budgetdefizit in der Höhe von 3,6 % des BIP (VJ: 3,5 %) als auch einem Defizit in der Leistungsbilanz, das mit 5,7 % des BIP nicht nur den Vorjahreswert von 4,9 % übertraf, sondern auch einen historischen Höchstwert darstellte. Der Leitzinssatz, der zur Jahresmitte 2004 mit 1,0 % das tiefste Niveau seit 1958 erreichte, wurde im Laufe des Jahres sukzessive auf 2,5 % angehoben. Vor allem bedingt durch das Doppeldefizit und unterstützt durch das geringe Zinsniveau, verzeichnete der USD zu Jahresende mit einem Kurs zum Euro von 1,37 ein Rekordtief.

Auch für den asiatischen und pazifischen Raum ist mit einer Wachstumsrate von 4,7 % ein deutlicher Aufschwung zu berichten. Die chinesische Volkswirtschaft präsentierte sich mit einem Wachstum von 9,5 % als Wachstumsmotor sowohl der asiatischen Volkswirtschaften als auch der Weltwirtschaft. Bedingt durch die massive Nachfrage Chinas nach Rohöl erreichte der Ölpreis im Jahresdurchschnitt ein Niveau von USD 40,90, was sich zunehmend als Hemmnis der wirtschaftlichen Entwicklung anderer Regionen erwies.

Mit einer Wachstumsrate von 2,2 % (EU 15) präsentierte sich der europäische Wirtschaftsraum im Jahr 2004 zwar unter den Erwartungen, aber dennoch deutlich erholt gegenüber dem Vorjahr (0,8 %). Motor der konjunkturellen Entwicklung in Europa ist die Außennachfrage, die sich allerdings in der zweiten Jahreshälfte abgeschwächt hat. Insbesondere wirkten der starke Euro Kurs, die hohen Rohölpreise, sowie die damit verbundene Zurückhaltung der Konsumenten dämpfend auf die wirtschaftliche Entwicklung. Des Weiteren hemmten und hemmen fundamentale strukturelle Probleme der großen Mitgliedsstaaten die binnenwirtschaftliche Entwicklung. Deutschland und Italien verzeichneten im vierten Quartal 2004 sogar negative Wachstumsraten.

Sehr erfreulich ist hingegen die wirtschaftliche Entwicklung der zehn per 1. Mai 2004 der EU beigetretenen Länder. Diese können nach einem Wachstum von 3,8 % im Jahr 2003 auf eine Wachstumsrate von 5,0 % im Jahr 2004 verweisen. Die Leitzinsen blieben unverändert. Die EZB setzte infolge der moderaten wirtschaftlichen Situation keine Zinsschritte.

Für 2004 ist eine deutliche Beschleunigung des Wirtschaftswachstums zu berichten. Die österreichische Wirtschaft ist 2004 um 1,9 % gewachsen, was im Vergleich zum Vorjahr eine deutliche Verbesserung der konjunkturellen Situation bedeutet (VJ: 0,7 %). Diese Entwicklung war vor allem von einer regen Exportdynamik getragen. Die österreichische Exportwirtschaft konnte 2004 mit +12,2 % ein deutliches Wachstum verzeichnen (VJ: +2,5 %).

Die österreichische Tourismusbranche entwickelte sich 2004 leicht rückläufig. Zwar ist die Anzahl der Touristen im Vergleich zum Vorjahr um 1,1 % auf 28,4 Mio gestiegen, jedoch ist die durchschnittliche Aufenthaltsdauer auf 4,1 Tage gesunken, wodurch die Zahl der Nächtigungen um 0,6 % auf 117 Mio gesunken ist. Wichtig ist gerade für DO & CO hervorzuheben, dass die Entwicklung regional unterschiedlich ist. Die Entwicklung war sowohl in Wien (+6,2 %) als auch Niederösterreich und Salzburg positiv, in allen anderen Bundesländern negativ.

Für 2005 ist mit einer weiteren, wenn auch nicht so dynamischen Verbesserung der Wachstumsrate auf 2,2 % (WIFO) zu rechnen. Zum einen ist zu vermuten, dass sich die Steuerreform positiv auf das Wachstum auswirken wird, zum anderen untermauern die Indizes zum Unternehmer- und Konsumentenvertrauen die positive Entwicklung.

Entwicklungen in der Luftfahrtindustrie

Parallel zur Erholung der Weltwirtschaft ist eine Erholung des Luftverkehrs im Jahr 2004 zu berichten. Die Anzahl der Fluggäste wuchs im Vergleich zum Vorjahr um 14 %, das Frachtvolumen stieg um 13 %. Parallel dazu haben sich die Auslastungen der Airlines deutlich verbessert.

Diese Erholung des Verkehrsgeschehens fand jedoch nur bedingt Niederschlag in den Ergebnissen der Airline Industrie. Der für die Fluglinien dramatische Anstieg des Ölpreises – dieser durchbrach im September 2004 die USD 50 Marke und hat sich seitdem auf hohem Niveau behauptet – machte den positiven Ergebniseffekt von höheren Passagierzahlen und verbesserten Auslastungen zunichte. Damit muss die Airline Industrie mit Jahresverlusten von USD 4,8 Mrd ein weiteres verlustreiches Jahr hinnehmen. Die kumulierten Verluste der Airline Industrie seit 2001 betragen nun USD 36 Mrd.

Für die europäische Luftfahrtindustrie im Speziellen ist zu berichten, dass der Boom der Billigfluglinien ungebrochen anhält. Beispielhaft dafür ist die Entwicklung der Verkehrsleistung des Flughafens Wien. Das Passagieraufkommen stieg im Jahr 2004 um 15,7 % auf 14,7 Mio Fluggäste. Neben der positiven Entwicklung des Ostverkehrs und der Langstrecken ist dieses Wachstum getragen von der Beförderungsleistung der Low Cost Carrier. Diese beförderten am Flughafen Wien 2004 1,6 Mio Fluggäste, was einer Steigerung von 117 % gegenüber dem Vorjahr entspricht.

Der durch die Billigfluggesellschaften verstärkte Wettbewerb sowie die hohen Kerosin Preise haben den Kostendruck auf die Airline Industrie massiv erhöht. Die dadurch forcierten Bemühungen der Fluglinien, Einsparungen zu erzielen, schlagen unmittelbar in die Catering Budgets durch. Viele Airlines haben den Service auf Kurzstreckenflügen massiv eingeschränkt, durch ein Verkaufskonzept ersetzt oder überhaupt ersatzlos gestrichen. Vereinzelt sind Anstrengungen festzustellen, den Yield Verfall, insbesondere jenen in den Premium Segmenten, durch eine Verbesserung des Servicekonzepts entgegenzuwirken. Die Entwicklungen in den nächsten Quartalen wird zeigen, ob sich diese Konzepte zu einem allgemeinen Branchentrend verfestigen.

Das für 2004 gezeichnete Bild lässt sich auch auf das erste Quartal dieses Jahres ausdehnen. Die IATA berichtet von einem Wachstums von 8,7 % in der Passagierbeförderung, mäßigen Kapazitätsausweitungen und gleich bleibenden Auslastungen. Der Ölpreis ist zwar leicht gesunken, aber belastet noch immer substantiell die Ergebnisse der Branche.

UMSATZ

Der DO & CO Konzernumsatz zeigte im Geschäftsjahr 2004/2005 einen äußerst erfreulichen Anstieg von 36,8 % bzw von EUR 98,15 Mio auf EUR 134,26 Mio. Bei nur geringfügig verbesserten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen im Vergleich zum Vorjahr zeigt dies welchen Wettbewerbsvorteil DO & CO durch seine einmalige Positionierung am Markt hat.

Die Betrachtung der Divisionen zeigt maßgebliche Einflüsse durch das erste volle Geschäftsjahr in London Heathrow, den Gewinn der Ausschreibung für das VIP Hospitality Management der EURO 2004 sowie die Eröffnung der DO & CO Standorte im Bereich Restaurants & Bars.

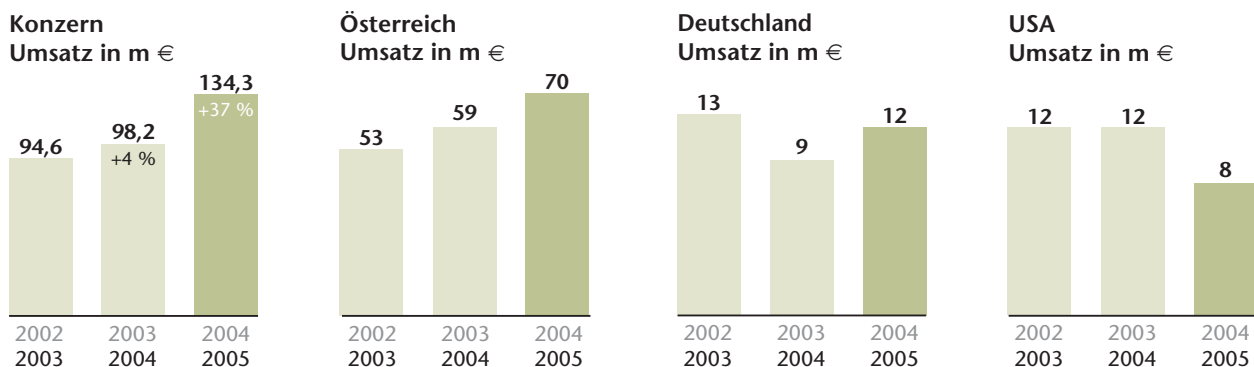
Umsatz nach Divisionen

Geschäftsjahr (April - März)	2004 / 2005	2003 / 2004	Veränderung		2002 / 2003
	in m €	in m €	in m €	in %	in m €
Airline Catering	60,97	49,89	11,08	+22,2 %	43,94
International Event Catering	47,26	27,28	19,98	+73,2 %	29,98
Restaurants & Bars	26,03	20,98	5,05	+24,1 %	20,67
Konzernumsatz	134,26	98,15	36,11	+36,8 %	94,59

Im Airline Catering stieg der Umsatz im Geschäftsjahr 2004/2005 um EUR 11,08 Mio bzw 22,2 % auf EUR 60,97 Mio. Diese Steigerung wurde vor allem durch das erste volle Geschäftsjahr am Standort London Heathrow sowie durch Neuakquisition von Airline Kunden in Österreich erzielt. Der Anteil am Konzernumsatz ging von 50,8 % auf 45,4 % zurück.

Überdurchschnittliches Wachstum von EUR 19,98 Mio bzw 73,2 % auf EUR 47,26 Mio konnte in der Division International Event Catering erreicht werden. Dieses Wachstum ist vor allem auf die Tätigkeit bei der EURO 2004 sowie das Catering für die neuen Grands Prix in Bahrain und Shanghai zurückzuführen. Der deutlich positive Trend spiegelt sich auch in einem Anstieg bei weiteren internationalen Sportgroßveranstaltungen wider und erhöht den Anteil der Division am Konzernumsatz von 27,8 % auf 35,2 %.

Die Division Restaurants & Bars als Ursprung des DO & CO Konzerns trug im Geschäftsjahr 2004/2005 mit 19,4 % zum Konzernumsatz bei. Dies bedeutet einen beachtlichen Anstieg von



EUR 5,05 Mio bzw 24,1 % auf EUR 26,03 Mio. Dies resultierte hauptsächlich aus der Eröffnung neuer DO & CO Standorte am Frankfurter Flughafen, im PLATINUM VIENNA und in den SWAROVSKI Kristallwelten.

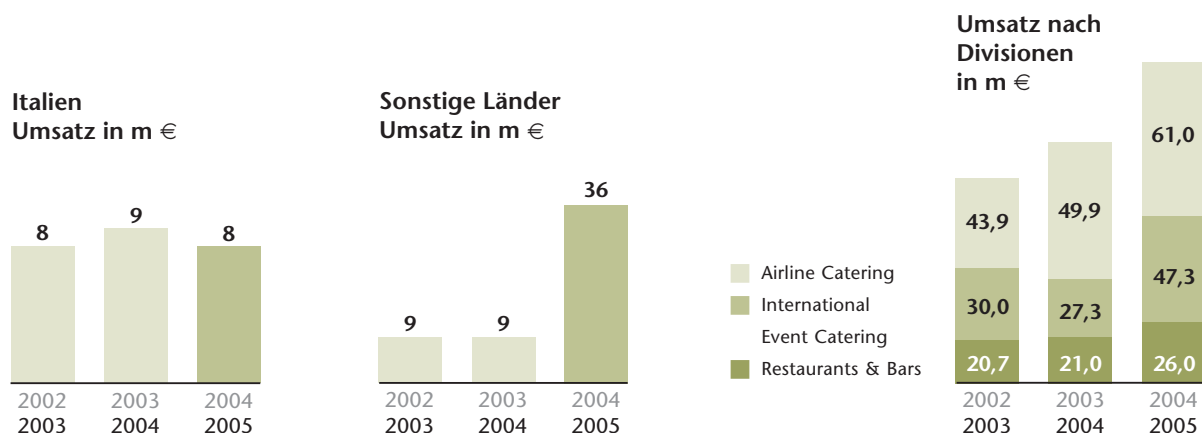
Bei gesamthafter Betrachtung der Segmente zeigt sich das kontinuierliche Wachstum aller drei DO & CO Segmente. Mit dem Umbau der DO & CO Gourmetküche am New Yorker Flughafen JFK, der Equipmentinvestition im Bereich International Event Catering sowie den neuen Standorten in der Division Restaurants & Bars wurden die Grundsteine für solide Umsätze im Geschäftsjahr 2005/2006 gelegt.

DO & CO - The Gourmet Entertainment Company - verwöhnte im Geschäftsjahr 2004/2005 seine Gäste auf drei Kontinenten ua in folgenden Ländern: Bahrain, Belgien, China, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Italien, Japan, Kanada, Malaysia, Monaco, Österreich, Portugal, Schweiz, Spanien, Ungarn und USA.

Der Anteil des Umsatzes, welcher im EU-Raum erwirtschaftet wurde, stieg von 85,2 % im Vorjahr auf 90,4 %. Aufgrund der Fußball-Europameisterschaft lieferte Portugal einen erheblichen Beitrag zur Steigerung des EU-Umsatzes, während Großbritannien mit seiner neuen DO & CO Gourmetküche erstmals ganzjährig erfasst wurde und auch im Geschäftsjahr 2005/2006 weiter an Bedeutung gewinnen wird.

Der Österreich-Anteil am Konzernumsatz ging aufgrund der verstärkten internationalen Aktivitäten von 59,7 % auf 52,2 % zurück. Durch die Gründung der DO & CO Lounge GmbH in Frankfurt generiert die Division Restaurants & Bars erstmals auch Umsätze außerhalb Österreichs. Betrachtet man nur die Umsätze der beiden Divisionen Airline Catering und International Event Catering ergibt sich ebenfalls eine Steigerung des internationalen Anteils von 52,2 % auf 57,2 %.

Umsätze außerhalb des EU-Raumes stellen einen Anteil von 9,6 % am Konzernumsatz dar. Diese waren einerseits bedingt durch einen weiteren Rückgang des USD-Kurses, andererseits durch Umsatzeinbußen aufgrund der Neuausrichtung der beiden amerikanischen Standorte.



ERGEBNIS & VERMÖGEN

Im Geschäftsjahr 2004/2005 steigerte die DO & CO Gruppe das konsolidierte Betriebsergebnis (EBIT) nach Firmenwertabschreibungen von EUR 2,61 Mio im Vorjahr auf EUR 3,45 Mio. Dies bedeutet für die Berichtsperiode ein Plus von 32,2 % bzw EUR 0,84 Mio. Die EBIT-Marge konnte damit bei 2,6 % stabilisiert werden. Das EBITDA der DO & CO Gruppe konnte ebenfalls um EUR 0,69 Mio bzw 8,4 % gesteigert werden.

Konzern

Geschäftsjahr (April - März)	2004 / 2005 in m €	2003 / 2004 in m €	Veränderung		2002 / 2003 in m €
			in m €	in %	
Umsatz	134,26	98,15	36,11	+36,8 %	94,59
EBITDA	8,86	8,17	0,69	+8,4 %	10,06
Abschreibungen *	-5,41	-5,56	0,15	+2,7 %	-6,49
EBIT	3,45	2,61	0,84	+32,2 %	3,57
EBITDA-Marge	6,6 %	8,3 %			10,6 %
EBIT-Marge	2,6 %	2,7 %			3,8 %
MitarbeiterInnen	1.133	1.027	106	+10,3 %	962

*...inkl. Firmenwertabschreibungen

Im Bereich des Materialaufwandes und Aufwandes für bezogene Leistungen erhöhten sich die Kosten um 66,8 %. Dies ist größtenteils auf bezogene Leistungen für die Fußball-Europameisterschaft in Portugal zurück zu führen. Weitere Steigerungen betrafen vor allem Material und Leistungen für das wachsende Airline Catering Geschäft in Österreich und Großbritannien sowie die Expansion in der Division Restaurants & Bars.

Auch im Geschäftsjahr 2004/2005 schuf DO & CO wiederum neue Arbeitsplätze im In- und Ausland und beschäftigte durchschnittlich 1.133 MitarbeiterInnen. Dies bedeutet eine Erhöhung um 106 MitarbeiterInnen bzw 10,3 % und spiegelte sich auch im Anstieg des Personalaufwandes von 23,2 % wider.

Bedingt durch die neuerliche Steigerung des Investitionsvolumens in Sachanlagen im Vergleich zum Vorjahr um EUR 2,0 Mio auf EUR 6,5 Mio wurden im abgelaufenen Geschäftsjahr um 6,8 % höhere Abschreibungen auf Sachanlagen registriert. Diese wurden allerdings durch Anwendung von IFRS 3 Business Combinations und der damit verbundenen Aussetzung der Firmenwertabschreibungen mehr als kompensiert und weisen nun kumuliert einen Rückgang um 2,7 % aus.

Die sonstigen betrieblichen Aufwendungen verhielten sich mit einem Plus von 30,3 % leicht unterproportional zur Umsatzsteigerung in der Berichtsperiode. Überproportional bewegten sich vor allem der Reise-, Nachrichten- und Kommunikationsaufwand bzw Transport-, Kfz-Aufwand sowie Instandhaltungen im Zuge der Ausrichtung der EURO 2004 in Portugal. Die Veränderung des Rechts-, Prüfungs- und Beratungsaufwandes im Vergleich zum Vorjahr ist überwiegend auf die Expansion der DO & CO Gruppe und der damit verbundenen Realisierung neuer Projekte in den folgenden Geschäftsjahren zu sehen.

Das Finanzergebnis spiegelt analog zum Vorjahr die Finanzierungssituation des Konzerns wider. Ein nahezu unverändertes sonstiges Finanzergebnis wurde allerdings in der abgelaufenen Berichtsperiode durch ein stark verbessertes Ergebnis aus Beteiligungen maßgeblich kompensiert.

Die Steuerquote (Verhältnis des Steueraufwandes zum un versteuerten Ergebnis) konnte mit 31,1 % abermals unter die Marke des Vorjahres von 34,1 % gesenkt werden.

Das gesamte Investitionsvolumen der DO & CO Gruppe betrug in 2004/2005 EUR 12,06 Mio (VJ: EUR 8,96 Mio). Dies betraf im Bereich der Sachanlagen hauptsächlich den Umbau der DO & CO Gourmetküche am New Yorker Flughafen JFK, Anschaffungen im Bereich des Equipments für Großveranstaltungen im International Event Catering sowie im Rahmen der Finanzanlagen die strategische Beteiligung an SUPPLAIR.

Das konsolidierte Eigenkapital des DO & CO Konzerns erfuhr im Geschäftsjahr einen Anstieg um EUR 1,85 Mio auf EUR 33,16 Mio. Damit konnte die Eigenkapitalquote nach Bereinigung um vorgesehene Dividendenzahlungen bzw abzüglich der Buchwerte der Firmenwerte trotz der erhöhten Bilanzsumme mit 47,4 % auf dem hohen Niveau des Vorjahres gehalten werden.

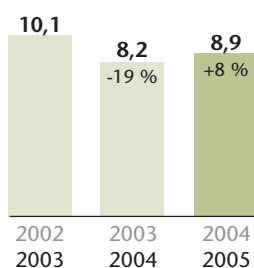
Zum Ende des Geschäftsjahres 2004/2005 drehten die Nettozinsverbindlichkeiten der DO & CO Gruppe auf ein Plus von EUR 3,81 Mio. Nachdem im Vorjahr noch EUR -3,36 Mio die äusserst solide Konstitution der Finanzen von DO & CO auch im Zuge der Expansion zeigten, wurde im März 2005 die strategisch äusserst wichtige 27 %-ige Beteiligung an SUPPLAIR aufgrund des künftigen Potenzials dieser Partnerschaft mit Hilfe von Fremdmitteln finanziert. Der Return on Capital Employed wies in 2004/2005 eine geringfügige Reduktion von 7,3 % im Vorjahr auf 7,0 % auf, welche einerseits durch ein nur leicht gesteigertes Ergebnis inklusive Firmenwertabschreibungen sowie andererseits durch den geringfügigen Anstieg des durchschnittlichen Capital Employed bedingt war.

Der operative Cash Flow zeigte in der Berichtsperiode einen starken Anstieg von EUR 4,04 Mio auf EUR 5,94 Mio. Abgesehen von einem verbesserten Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit war ein geringerer Aufbau von Forderungen aus Lieferungen und Leistungen im Segment Airline Catering für diese Entwicklung maßgeblich. Der Cash Flow aus Investitionstätigkeit betrug für den Berichtszeitraum EUR -12,23 Mio (VJ: EUR -6,04 Mio). Investitionen in Sachanlagen an den Standorten New York und Wien sowie der Erwerb von Anteilen an assoziierten Unternehmen waren dafür hauptverantwortlich. Der Free Cash Flow veränderte sich demzufolge in der Berichtsperiode von EUR -2,00 Mio auf EUR -6,29 Mio.

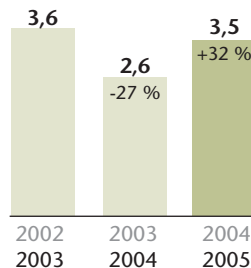
Weitere Informationen zu den MitarbeiterInnen der DO & CO Gruppe sind auf Seite 78 zu finden.

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

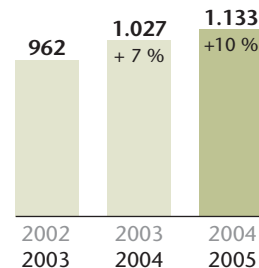
EBITDA in m €



EBIT in m €



MitarbeiterInnen



AIRLINE CATERING

Die Division Airline Catering ist mit ihren Standorten New York, Miami, London, Frankfurt, München, Berlin, Mailand, Salzburg und Wien mit 45,4 % (VJ: 50,8 %) Anteil am Konzernumsatz der stärkste Geschäftsbereich des DO & CO Konzerns. Für die Division Airline Catering ist im Vergleich zum Vorjahr ein Wachstum von EUR 11,08 Mio bzw 22,2 % zu berichten.

Airline Catering

Geschäftsjahr (April – März)	2004 / 2005	2003 / 2004	Veränderung		2002 / 2003
	in m €	in m €	in m €	in %	in m €
Umsatz	60,97	49,89	11,08	+22,2 %	43,94
EBITDA	3,98	3,70	0,28	+7,6 %	3,80
Abschreibungen *	-3,16	-3,22	0,06	+1,9 %	-3,26
EBIT	0,82	0,48	0,34	+70,8 %	0,54
EBITDA-Marge	6,5 %	7,4 %			8,6 %
EBIT-Marge	1,3 %	1,0 %			1,2 %
MitarbeiterInnen	565	508	57	+10,1 %	459
Anteil am Konzernumsatz	45,4 %	50,8 %			46,5 %

*...inkl. Firmenwertabschreibungen

Dieses deutliche Wachstum ist primär auf die Ausweitung des Geschäfts mit bestehenden Kunden an nationalen sowie internationalen Airline Catering Standorten zurückzuführen. Besonders positiv in diesem Zusammenhang ist die Entwicklung der in der zweiten Hälfte des letzten Geschäftsjahres neu eröffneten Gourmetküche in London Heathrow hervorzuheben. Vom Heimatflughafen der BRITISH AIRWAYS aus ist DO & CO für das Catering sämtlicher Europa Flüge der BRITISH AIRWAYS Business Class verantwortlich.

Aber auch die Ausdehnung der Kundenbasis hat zum Erfolg der Airline Catering Division beigetragen. Hier ist insbesondere die Akquisition von EMIRATES AIRLINES am Standort Wien hervorzuheben. Darüber hinaus konnten im Laufe des Wirtschaftsjahres Produkttests für VIRGIN ATLANTIC durchgeführt werden. Gegen Ende des Wirtschaftsjahres gelang es, QATAR AIRWAYS für den Standort Wien als neuen Kunden zu gewinnen.

Ebenfalls gegen Ende des Wirtschaftsjahres konnte der Umbau bzw die Erweiterung der DO & CO Gourmetküche in New York erfolgreich abgeschlossen werden. Damit ist die Basis für die Akquisition weiterer Kunden am JFK Airport gelegt. Ein sehr positives Feedback bestehender sowie potenzieller Kunden zur neu adaptierten DO & CO Gourmetküche bestätigt die strategische Bedeutung dieses Schrittes.

Anfang März 2005 hat sich DO & CO an SUPPLAIR B.V., einem schnell wachsenden Zulieferer für innovative Bordverpflegung in der Economy Class, in der Höhe von 27 % beteiligt. Diese Kooperation ist eine innovative Antwort auf die sich rasch verändernde Nachfrage der Airline Industrie, welche einerseits das bestmögliche Produkt in den Premiumklassen (Business- und First Class) andererseits aber ein kostenoptimales Produkt in der Economy Class verlangt. Durch das gemeinsam geschaffene, komplementäre Produktportfolio ist es nun möglich – von sehr günstig bis zum absoluten Premiumprodukt – den unterschiedlichen Produktwünschen der Fluglinien „aus einem Haus“ optimal nachzukommen.

EBITDA und EBIT der Division Airline Catering konnten gegenüber dem vorangegangenen Jahr gesteigert werden. Das EBIT liegt mit EUR 0,82 Mio deutlich über dem Wert des Vorjahres von EUR 0,48 Mio. Das EBITDA stieg von EUR 3,70 Mio auf EUR 3,98 Mio.

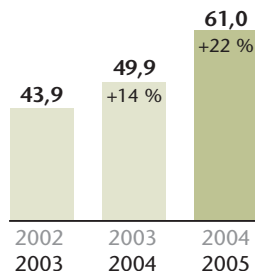
Vorschau auf das Geschäftsjahr 2005/2006

- Verstärkte Tätigkeit am ausgebauten Standort New York
- OLYMPIC AIRWAYS, LTU und CATHAY PACIFIC als Neukunden ex New York
- EMIRATES AIRLINES ex Frankfurt startet im ersten Quartal 2005/2006

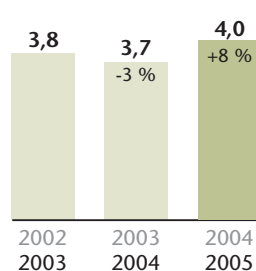
Wettbewerbsvorteil von DO & CO

- Nischenanbieter im Premiumsegment
- Produktkreativität und -innovation in Kern- und Nebenbereichen
- Zwei-Marken-Strategie: DO & CO und AIOLI
- Kooperation DO & CO mit SUPPLAIR

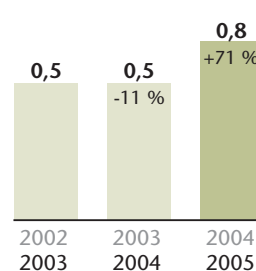
Umsatz in m €



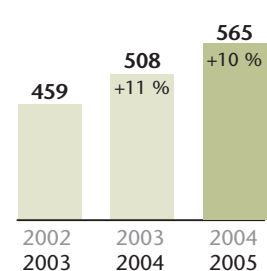
EBITDA in m €



EBIT in m €



MitarbeiterInnen



INTERNATIONAL EVENT CATERING

Das Geschäftsjahr 2004/2005 brachte in der Division International Event Catering eine Umsatzsteigerung um 73,2 % bzw EUR 19,98 Mio auf EUR 47,26 Mio. Dieser signifikante Anstieg erhöhte den Anteil dieses Segments am Konzernumsatz von 27,8 % im Vorjahr auf 35,2 % in der aktuellen Berichtsperiode. Ausschlaggebend dafür waren vor allem das erfolgreiche VIP Hospitality Management bei der Fußball Europameisterschaft 2004 in Portugal, die beiden neuen Grands Prix in Bahrain und Shanghai sowie der allgemeine leichte Aufwärtstrend bei sonstigen internationalen Sportgroßveranstaltungen.

International Event Catering

Geschäftsjahr (April - März)	2004 / 2005 in m €	2003 / 2004 in m €	Veränderung		2002 / 2003 in m €
			in m €	in %	
Umsatz	47,26	27,28	19,98	+73,2 %	29,98
EBITDA	3,37	3,05	0,32	+10,5 %	4,58
Abschreibungen *	-1,20	-1,22	0,02	+1,6 %	-2,13
EBIT	2,17	1,83	0,34	+18,6 %	2,45
EBITDA-Marge	7,1 %	11,2 %			15,3 %
EBIT-Marge	4,6 %	6,7 %			8,2 %
MitarbeiterInnen	156	139	17	+12,2 %	144
Anteil am Konzernumsatz	35,2 %	27,8 %			31,6 %

*...inkl. Firmenwertabschreibungen

Das erste Quartal des Geschäftsjahres 2004/2005 stand im Zeichen der EURO 2004. Als Manager des gesamten VIP Hospitality Bereiches konnte DO & CO als „one shop partner“ nicht nur in seiner Kernkompetenz als „Gourmet Entertainment Company“ glänzen, sondern bewies auch als Organisator sämtlicher Nebenleistungen seine Qualitäten als zuverlässiger Partner für den europäischen Fußballverband UEFA. Dieser Meilenstein in der DO & CO Firmengeschichte wird für die Division International Event Catering auch in Zukunft als „Visitenkarte“ bei Ausschreibungen für internationale Events von großer Bedeutung sein.

Auf Ebene der internationalen Sportgroßveranstaltungen wurden die Referenzen von DO & CO aber auch um das Finale der Fußball Champions League in der neuen „Arena auf Schalke“ in Gelsenkirchen bereichert. Abgesehen davon konnte DO & CO auch die Gäste und Athleten des Österreichhauses „Club Austria“ bei den Olympischen Spielen in Athen begeistern. Bereits traditionell zeichnet DO & CO auch beim Reit- und Springturnier CHIO Aachen sowohl für den VIP- als auch für den Public Bereich alljährlich verantwortlich. In diesem Zusammenhang freut sich DO & CO nicht nur auf das Turnier im Jahr 2005, sondern sitzt auch bereits „fest im Sattel“ für die Reit- und Spring-Weltmeisterschaft 2006 auf der Anlage des Aachener Rennvereins.

Bei nationalen sportlichen Großereignissen konnte DO & CO abermals seine starke Position als Premium-Caterer verteidigen und mit seiner Zuverlässigkeit punkten. Im Mittelpunkt des Sommers 2004 stand zweifellos das Beach Volleyball Turnier am Ufer des Wörthersees, wo DO & CO die begeisterten Fans dieser populären Sportart mit gewohnt höchster Qualität seiner Speisen verwöhnen konnte. Das Winterhalbjahr wurde bei den sportlichen Höhepunkten der Hahnenkammrennen in Kitzbühel und beim Nachtslalom in Schladming von DO & CO auch kulinarisch

entsprechend in Szene gesetzt. Aber auch bei den beiden traditionellen österreichischen Veranstaltungen der Vier-Schanzen-Tournee im Rahmen des Skisprung-Weltcups in Innsbruck und Bischofshofen vertraute der Österreichische Ski Verband auf die Qualität und Flexibilität des Hauses DO & CO.

Bei Firmenveranstaltungen im Geschäftsjahr 2004/2005 überzeugte DO & CO mit seiner konsequenten Premiumstrategie zahlreiche Automobilhersteller wie BMW, Porsche, Mercedes, Audi und Volkswagen. Die mehrere Wochen dauernde Präsentation des neuen „1er BMW“ für Presse und Großkunden in München sowie die Vorstellung des neuen „Audi A6“ im Hangar 7 in Salzburg sind Beweise für das Vertrauen in die Marke DO & CO.

Im Rahmen der Kooperation mit der Stadt Wien organisierte DO & CO auch 2004 den gastronomischen Bereich des Filmfestivals vor dem Wiener Rathaus. Über einen Zeitraum von mehr als zwei Monaten zeichnete DO & CO für die gesamte Organisation und Logistik aller beteiligten Gastronomen verantwortlich. Der äußerst beliebte Treffpunkt für Gäste und Einwohner Wiens in den Monaten Juli und August verspricht auch 2005 aufgrund des großen Andrangs abermals ein Highlight zu werden.

Der Umsatz im International Event Catering hat sich im Geschäftsjahr 2004/2005 um EUR 19,98 Mio bzw 73,2 % auf EUR 47,26 Mio erhöht. Das EBITDA konnte um 10,5 % auf EUR 3,37 Mio (VJ: EUR 3,05 Mio) gesteigert werden und führt zur weiterhin höchsten EBITDA-Marge im DO & CO Konzern von 7,1 % (VJ: 11,2 %). Das EBIT veränderte sich um 18,6 % auf EUR 2,17 Mio (VJ: EUR 1,83 Mio) und bedeutet eine EBIT-Marge von 4,6 % (VJ: 6,7 %).

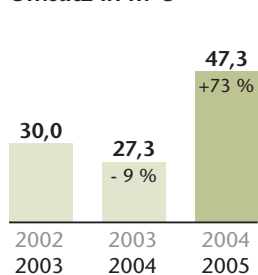
Vorschau auf das Geschäftsjahr 2005/2006

- neue Event Location PLATINUM VIENNA bringt Impulse am Heimmarkt Wien
- erhöhte Präsenz in Westösterreich durch SWAROVSKI Kristallwelten Wattens
- Erschließung des neuen Marktes Istanbul durch Catering des Fußball Champions League Finales im Mai 2005 sowie des neuen Grand Prix im August 2005
- Behauptung der Marktstellung auf den Heimmärkten Österreich und Deutschland

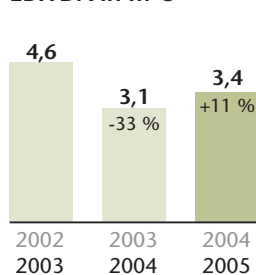
Wettbewerbsvorteil von DO & CO

- Neun DO & CO Gourmetküchen als Ausgangspunkt für weltweite Aktivitäten
- Als „one shop partner“ mit seinem einzigartigen Premiumprodukt am Markt unverkennbar und nicht austauschbar
- Flexibilität und Einhaltung strenger Qualitätskriterien als „no headache partner“

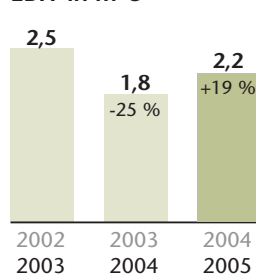
Umsatz in m €



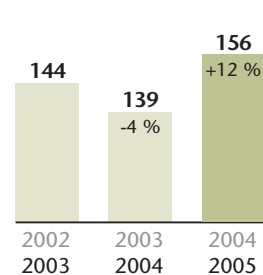
EBITDA in m €



EBIT in m €



MitarbeiterInnen



RESTAURANTS & BARS

Für das Wirtschaftsjahr 2004/2005 kann für die Division Restaurants & Bars ein starkes Umsatzwachstum um EUR 5,05 Mio bzw 24,1 % auf EUR 26,03 Mio berichtet werden. Der Anteil am Konzernumsatz veränderte sich von 21,4 % im Vorjahr auf 19,4 % im Berichtsjahr.

Dieses Wachstum ist auf die erfolgreiche Eröffnung des „DO & CO im PLATINUM“ im high-tech Veranstaltungszentrum PLATINUM VIENNA im neuen UNIQA Tower sowie auf die Inbetriebnahme der LUFTHANSA First Class Loungen am Flughafen Frankfurt zurückzuführen.

Restaurants & Bars

Geschäftsjahr (April - März)	2004 / 2005	2003 / 2004	Veränderung		2002 / 2003
	in m €	in m €	in m €	in %	in m €
Umsatz	26,03	20,98	5,05	+24,1 %	20,67
EBITDA	1,51	1,42	0,09	+6,3 %	1,68
Abschreibungen *	-1,05	-1,12	0,07	+6,3 %	-1,10
EBIT	0,46	0,30	0,16	+53,3 %	0,58
EBITDA-Marge	5,8 %	6,8 %			8,1 %
EBIT-Marge	1,8 %	1,4 %			2,8 %
MitarbeiterInnen	412	380	32	+8,4 %	359
Anteil am Konzernumsatz	19,4 %	21,4 %			21,9 %

*...inkl. Firmenwertabschreibungen

Das PLATINUM VIENNA umfasst ein Bistro und einen Coffeeshop, in denen täglich mehrere hundert MitarbeiterInnen des UNIQA Konzerns sowie externe Gäste versorgt werden. Das Veranstaltungszentrum bietet mit seinen 1.600 m² Platz für bis zu 1.000 Gäste. Modernste Veranstaltungstechnik und Gourmet Entertainment von DO & CO machen das PLATINUM VIENNA zur derzeit modernsten und attraktivsten Event-Location in Wien.

Gegen Ende des Kalenderjahres ist die gastronomische Betreuung des Top Kunden Segments der LUFTHANSA angelaufen. In vier Lounges werden am Frankfurter Airport täglich ca 350 bis 400 First Class Passagiere und Mitglieder des „HON CIRCLE“ der LUFTHANSA betreut. Die Aufnahme dieses Service ist nicht nur als überzeugender Vertrauensbeweis seitens LUFTHANSA in die Leistungen von DO & CO zu sehen, sondern bedeutet für DO & CO auch einen sehr erfolgreichen Einstieg in dieses Geschäftsfeld.

Neben den neuen Standorten PLATINUM VIENNA und LUFTHANSA First Class Loungen Frankfurt konnte der Umbau des DEMEL erfolgreich fortgeführt werden. Die historisch wertvollen Prunkräume des Hauses bieten nun ein wunderbares Ambiente für Empfänge und Veranstaltungen.

Im Herbst des vergangenen Jahres übernahm DO & CO den Auftrag, das Salzburger Café Glockenspiel in neuem Glanz erstrahlen zu lassen. DO & CO wird dem Salzburger Publikum mit seiner Premium Marke DEMEL Zuckerbäckerkunst vom Feinsten sowie traditionsreiche Kaffeehauskultur anbieten.

Mit der Eröffnung dieses Standortes ist – nach erfolgreicher Sanierung des Haupthauses am Kohlmarkt - ein erster Schritt in Richtung einer Expansion österreichischer Kaffeehauskultur unter dem Markennamen DEMEL gesetzt. Ebenso wurden in den letzten Monaten des Berichtsjahres die Planungsarbeiten für den Umbau des Restaurants im Haas Haus fortgeführt.

Trotz Anlaufkosten in den oben genannten Betrieben konnte sowohl das EBITDA als auch das EBIT gesteigert werden. Das EBITDA stieg von EUR 1,42 Mio im Vorjahr auf EUR 1,51 Mio im Berichtsjahr. Das EBIT stieg von EUR 0,30 Mio auf EUR 0,46 Mio.

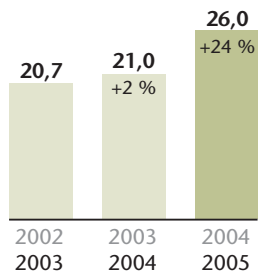
Vorschau auf das Geschäftsjahr 2005/2006

- Eröffnung des DEMEL in Salzburg
- Umbau des „Flagships“ Haas Haus

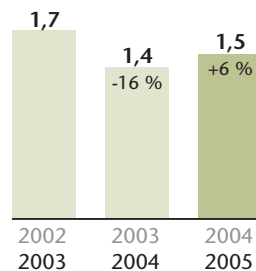
Wettbewerbsvorteil von DO & CO

- Standorte ausschließlich in einzigartigen Hochfrequenzlagen
- Research & Development Center mit den Marken DO & CO, AIOLI und DEMEL

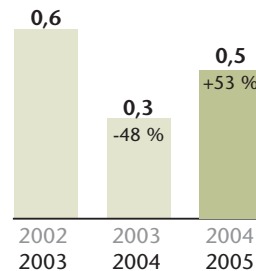
Umsatz in m €



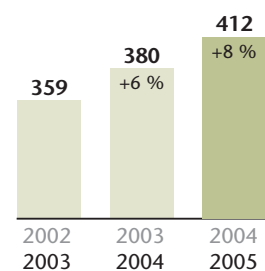
EBITDA in m €



EBIT in m €



MitarbeiterInnen



AKTIE / INVESTOR RELATIONS

Die Wiener Börse kann auf ein sehr erfolgreiches Jahr zurückblicken. Mit einem Anstieg des ATX um 57 % im Jahr 2004 nimmt der Wiener Aktienmarkt den Spitzenplatz in Europa ein. Dieser Trend hat auch im ersten Quartal 2005 angehalten. Am 7. März 2005 erreichte der ATX mit 2.803 Punkten seinen bisherigen Höchststand. Internationale Investoren erkennen insbesondere die mit der Entwicklung im angrenzenden Osten verbundenen Wachstumschancen österreichischer Unternehmen.

DO & CO Aktie

Nachdem im abgelaufenen Jahr eine Seitwärtsbewegung und letztlich ein Performancerückgang um rund 17 % zu verzeichnen war, ist für das abgeschlossene Geschäftsjahr ein Kursanstieg um 19 % zu berichten. Zu Beginn des Geschäftsjahres notierte die Aktie bei EUR 30,30. Im Laufe des Wirtschaftsjahres stieg das Kursniveau der DO & CO Aktie kontinuierlich. Die Aktie erreichte am 16. März 2005 ihren Höchstwert mit EUR 39,50 und schloss das Geschäftsjahr mit einem Kurs von EUR 36,00. Dieser Kurs entspricht einer Marktkapitalisierung von 58,46 Mio. Die Aktie konnte sich mit dieser Performance in einem sich nur schleppend erholenden konjunkturellen Umfeld und einer schwierigen Situation in der Luftfahrtindustrie sehr gut behaupten.

Nachdem die DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft zwar sämtliche Kriterien des Prime Market, nicht jedoch die Anforderungen an den Mindeststreubesitz von 25 % erfüllt, ist die Aktie nach Überprüfung durch das ATX-Komitee am 19. März 2004 vom Prime Market in den Standard Market Continuous gewechselt. Eine entsprechende Mitteilung erfolgte seitens der Wiener Börse am 4. März 2004. Dessen ungeachtet ist die ehestmögliche Rückkehr der DO & CO Aktie in den Prime Market ein wichtiges Anliegen des Unternehmens.

Aktionärsstruktur

Die Aktionärsstruktur blieb im abgelaufenen Geschäftsjahr unverändert: Attila Dogudan Privatstiftung 51,6 %, DZR Immobilien und Beteiligungs GmbH (eine 100 % Tochter der Raiffeisen-Holding Niederösterreich-Wien) 25,1 %, Streubesitz 23,3 %.

Finanzkalender

15. Juni 2005:
Ergebnis für das Geschäftsjahr 2004/2005

7. Juli 2005:
Hauptversammlung

12. Juli 2005:
Dividenden-ex-Tag

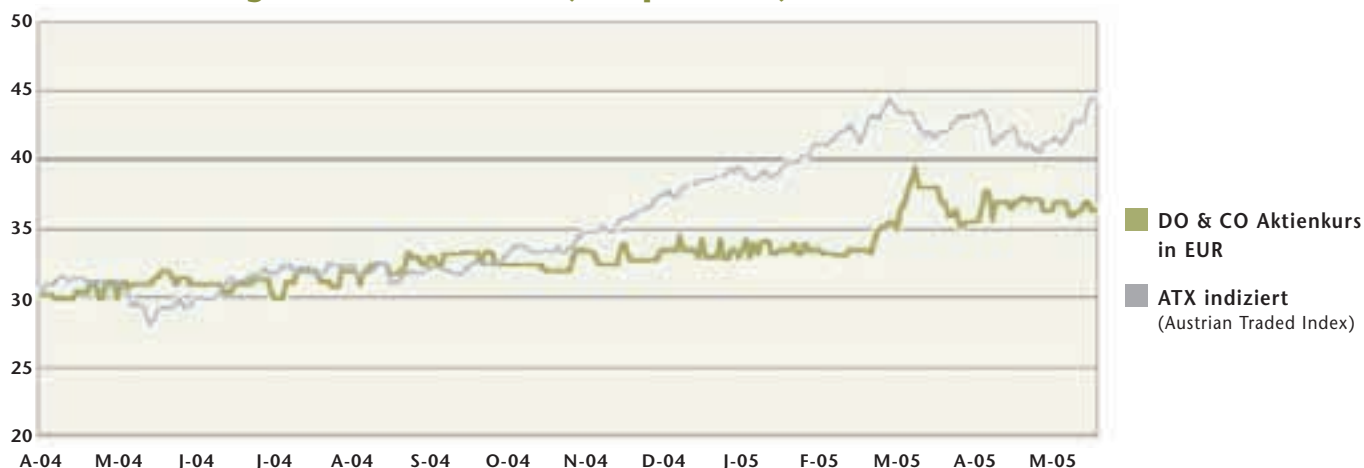
29. Juli 2005:
Dividendenzahltag

25. August 2005:
Ergebnis für das erste Quartal
(April - Juni 2005)

17. November 2005:
Ergebnis für das erste Halbjahr
(April - September 2005)

16. Februar 2006:
Ergebnis für die ersten drei Quartale
(April - Dezember 2005)

Kursentwicklung der DO & CO Aktie (ab April 2004)



Kennzahlen je Aktie

		2004 / 2005	2003 / 2004	2002 / 2003
EBITDA	in EUR	5,46	5,03	6,32
EBIT ¹	in EUR	2,14	1,93	3,08
Gewinn ¹	in EUR	1,50	1,30	2,16
Dividende ²	in EUR	0,50	0,50	0,50
Eigenkapital	in EUR	19,92	18,04	18,32
Höchstkurs ³	in EUR	39,50	38,50	40,15
Tiefstkurs ³	in EUR	30,00	30,30	31,00
Kurs ultimo ³	in EUR	36,00	30,30	36,56
KGV Höchst		26,4	29,5	18,6
KGV Tiefst		20,1	23,2	14,4
KGV ultimo		24,1	23,2	16,9
Dividendenrendite ultimo	in %	1,4 %	1,7 %	1,4 %
Aktienanzahl ultimo	in TStk	1.624	1.624	1.624
Marktkapitalisierung ultimo	in EUR mio	58,46	49,21	59,37

¹ Bereinigt um Firmenwertabschreibungen, ² 2004/2005 Vorschlag an die Hauptversammlung, ³ Schlusskurs

Details zur Aktie

Wertpapier-Kürzel DOC
 Wertpapier-Kennnummer 081880
 ISIN Code AT0000818802
 Handelssegment Amtlicher Handel
 Marktsegment Standard Market Continuous
 In folgenden Indizes enthalten WBI
 Aktienanzahl 1.624.000
 Notiertes Nominale EUR 11.802.068
 Erstnotiz 30. Juni 1998
 Streubesitz 23,3 %

Kapitalmarktrelevante Informationen

Telefon +43 (1) 74000-191
 Fax +43 (1) 74000-194
 E-mail investor.relations@doco.com
 Reuters Code DOCO.VI
 Bloomberg Code DOC AV
 Homepage der Wiener Börse www.wienerboerse.at

AKTIE / INVESTOR RELATIONS

Dividendenausschüttung

Der Vorstand der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft wird der Hauptversammlung vorschlagen, eine Dividende von EUR 0,50 pro Aktie für das Geschäftsjahr 2004/2005 auszuschiütten. Dies entspricht, bezogen auf den Schlusskurs am 31. März 2005, einer Dividendenrendite von 1,39 % (Vorjahr: 1,65 %).

Genehmigtes Kapital

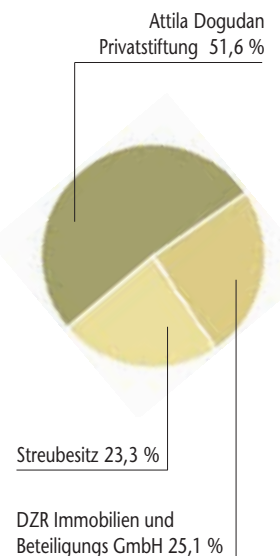
In der ordentlichen Hauptversammlung vom 10. Juli 2002 wurde der Vorstand ermächtigt, das Grundkapital mit Zustimmung des Aufsichtsrates bis 30. Juni 2007 um bis zu EUR 5.901.034,13 gegen Bar- und/oder Sacheinlage durch Ausgabe von bis zu 812.000 neuen Stammaktien zu erhöhen. Im abgelaufenen Geschäftsjahr wurde die diesbezügliche Ermächtigung nicht ausgenützt.

Investor Relations

DO & CO hat sich über die Jahre mit seiner einzigartigen Fokussierung auf die Kernbereiche Airline Catering, International Event Catering, Restaurants & Bars sowie Logistik und Consulting zu einem sichtbaren und ernst genommenen Player auf dem globalen Markt entwickelt. Aber genau diese Ausrichtung als Gourmet Entertainment Company erschwert einen Vergleich mit anderen Unternehmen und ein adäquates Benchmarking ist somit kaum möglich. Daher ist es um so wichtiger, private wie institutionelle Investoren und Analysten über eine aktuelle und transparente Informationspolitik in die Unternehmensentwicklung einzubinden. Über unsere Homepage www.doco.com bzw. www.doco.com/investor.htm bieten wir eine Vielzahl von Informationen für Investoren, Kunden und die interessierte Öffentlichkeit an.

Corporate Governance

Fragen der Unternehmensführung und -kontrolle sowie Transparenz werden von der DO & CO Restaurants & Catering AG sehr ernst genommen und die Einhaltung der Regelungen des Aktien-, Kapitalmarkt- und Börserechts ist für DO & CO selbstverständlich. Die Unternehmensführung und -kontrolle der Organe von DO & CO basiert auf der strengsten Beachtung sämtlicher anzuwendender gesetzlicher Vorschriften sowie auf der freiwilligen Einhaltung eines Teiles der Bestimmungen des Corporate Governance Kodex.



Das erste Quartal 2005/2006 startete mit zahlreichen Projektanfragen und Ausschreibungen. Somit setzt sich der bereits zu Ende des abgelaufenen Geschäftsjahres 2004/2005 festgestellte erfreuliche Trend nahtlos fort.

Im Airline Bereich konnte erstmals OLYMPIC AIRWAYS als Kunde von der DO & CO Qualität überzeugt werden und seit April 2005 werden auf den OLYMPIC-Flügen ex John F. Kennedy Flughafen Produkte aus der DO & CO Gourmetküche New York serviert. EMIRATES AIRLINES, ein langjähriger DO & CO Kunde an den Standorten Mailand und Wien, hat sich nun auch am Flughafen Frankfurt für DO & CO als Cateringpartner entschieden und bezieht ab 1. Juni 2005 Gourmetmenüs aus dem Hause DO & CO. Diese fortschreitende internationale Verbreiterung der Kundenbasis ist als Resultat von stetigem, qualitätsfokussiertem Handeln zu sehen.

Die Division International Event Catering setzt Ihre Internationalisierung konsequent weiter fort. Nachdem DO & CO im Geschäftsjahr 2004/2005 erstmals in Shanghai und Bahrain tätig war, zeichnet DO & CO im ersten Quartal 2005/2006 für die Hospitality beim Fußball Champions League Finale in Istanbul verantwortlich.

In der Restaurants & Bars Division steht die erstmalige Expansion des DEMEL bevor. Nachdem sich die Geschäftstätigkeit der K.u.K. Hofzuckerbäckerei DEMEL in Wien sehr erfreulich entwickelt, hat das Management einen DEMEL Salzburg in den Räumlichkeiten des Café Glockenspiel geplant. Eine Intensivierung der im Geschäftsjahr 2004/2005 eröffneten Standorte PLATINUM VIENNA im UNIQA Tower sowie LUFTHANSA First Class Loungen am Frankfurter Airport stehen ebenso im Mittelpunkt. Darüber hinaus werden im Haas-Haus am Stephansplatz die Gastronomiekonzepte neu evaluiert und im Rahmen einer umfassenden baulichen Veränderung für die zukünftige Geschäftstätigkeit neu ausgerichtet.

Der unentwegte Fokus auf Markenpositionierung und Premiumqualität wird durch erhöhte Kundenzufriedenheit und gewonnene Ausschreibungen immer mehr als richtig bestätigt. Bei internationalen Großveranstaltungen ist eine verstärkte Tendenz in Richtung Marken- bzw. Qualitätsprodukte festzustellen. Die Kunden agieren innerhalb straffer Budgets, doch gibt es deutliche Anzeichen für eine Trendumkehr von „sinnlos Kosten einsparen“ mit der Konsequenz rückläufiger Kundenzufriedenheit hin zu erhöhter Qualität mit erhöhtem Value für den Kunden.

Die strategisch eingegangene Kooperation mit SUPPLAIR, die derzeit unveränderten Rahmenbedingungen sowie die konservative Finanzgebarung auch in Zeiten einiger Akquisitionen und „start-ups“ lassen auch im Geschäftsjahr 2005/2006 hohe Flexibilität, schnelle Wendigkeit und solide Fortführung der wirtschaftlichen Unternehmensdaten im Rahmen einer einzigartigen Unternehmenskultur erwarten.



Attila Dogudan



Michael Dobersberger

BERICHT DES AUFSICHTSRATES

Der Aufsichtsrat hat im Geschäftsjahr 2004/2005 die ihm nach Gesetz und Satzung zukommenden Aufgaben im Rahmen von 5 Sitzungen - inklusive der konstituierenden Sitzung des Aufsichtsrates infolge von Neuwahlen der Aufsichtsräte - wahrgenommen. Der Aufsichtsrat ist vom Vorstand über die Entwicklung und Lage des Unternehmens sowie über wesentliche Geschäftsvorgänge regelmäßig unterrichtet worden. Anhand der Berichte und Auskünfte des Vorstandes hat der Aufsichtsrat die Geschäftsführung überwacht, Geschäftsvorgänge von besonderer Bedeutung eingehend beraten und sich von der Ordnungsmäßigkeit der Geschäftsführung überzeugt. Der Vorsitzende des Aufsichtsrates und der Vorstandsvorsitzende berieten regelmäßig wesentliche Fragen der Unternehmensentwicklung.

In der Hauptversammlung vom 9. Juli 2004 wurden die Herren Prof. DDr. Waldemar Jud, Dr. Werner Sporn, Ing. Georg Thurn-Vrints und Ök.-Rat Dr. Christian Konrad wieder in den Aufsichtsrat gewählt.

Der um den Anhang erweiterte Jahresabschluss der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft zum 31. März 2005 samt Lagebericht wurde gemäß den österreichischen Rechnungslegungsbestimmungen erstellt, durch die PKF CENTURION Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH geprüft und mit dem uneingeschränkten Bestätigungsvermerk versehen. Der Aufsichtsrat hat den Jahresabschluss 2004/2005 nach einer Prüfung der Unterlagen gebilligt, der damit gemäß § 125 (2) AktG festgestellt ist.

Der Konzernabschluss zum 31. März 2005 samt Erläuterungen wurde gemäß den International Financial Reporting Standards (IFRS) 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 2005 sowie der Ertragslage und der Zahlungsströme für das abgelaufene Geschäftsjahr 2004/2005 in Übereinstimmung mit den International Financial Reporting Standards (IFRS), mit der Besonderheit, dass die Angaben betreffend die Segmentberichterstattung gemäß IAS 14 insofern von den Vorgaben der Standards abweichen, als diese aufgrund der operativen Unternehmenstätigkeit einzelner Gesellschaften in mehreren Geschäftsbereichen nur bedingt möglich ist. Der Aufsichtsrat hat den geprüften Konzernabschluß zur Kenntnis genommen.

Des Weiteren hat der Aufsichtsrat den Vorschlag des Vorstandes für die Gewinnverwendung der DO & CO Restaurants & Catering AG geprüft. Der Hauptversammlung wird am 7. Juli 2005 vorgeschlagen, aus dem Bilanzgewinn von EUR 10.456.356,38 eine Dividende von EUR 0,50 je dividendenberechtigter Aktie auszuschütten und den verbleibenden Bilanzgewinn auf neue Rechnung vorzutragen.

Der Aufsichtsrat schlägt gemäß § 270 (1) HGB vor, die PKF CENTURION Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH zum (Konzern)Abschlussprüfer für das Geschäftsjahr 2005/2006 zu bestellen.

Wien, am 9. Juni 2005

DDr. Waldemar Jud
Vorsitzender des Aufsichtsrates

KONZERNABSCHLUSS 2004/2005

DER DO & CO GRUPPE NACH IFRS



BILANZ ZUM 31.MÄRZ 2005

AKTIVA

Anhang Nr.		31. März 2005 in TEUR	31. März 2004 in TEUR
	Immaterielle Vermögensgegenstände	3.881	5.646
	Sachanlagen	27.408	26.841
	Finanzanlagen	5.541	447
(1)	Anlagevermögen	36.829	32.934
(2)	Übriges langfristiges Vermögen	594	470
	Langfristiges Vermögen	37.424	33.404
(3)	Vorräte	3.297	2.750
(4)	Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	13.735	14.682
(4)	Übrige kurzfristige Forderungen und sonstiges kurzfristiges Vermögen	3.262	2.321
(5)	Liquide Mittel	6.193	7.156
	Kurzfristiges Vermögen	26.487	26.909
(6)	Latente Steuern	4.394	2.745
	Summe Aktiva	68.305	63.058

PASSIVA

Anhang Nr.		31. März 2005 in TEUR	31. März 2004 in TEUR
	Grundkapital	11.802	11.802
	Kapitalrücklagen	13.081	13.081
	Gewinnrücklagen	9.476	7.256
	Ausgleichsposten aus der Währungsumrechnung	-3.258	-2.128
	Konzernergebnis	2.406	1.601
	Anteile anderer Gesellschafter	-345	-294
(7)	Eigenkapital	33.163	31.318
(8)	Langfristige Rückstellungen	3.443	3.532
(9)	Langfristige Finanzverbindlichkeiten	5.400	0
(10)	Übrige langfristige Verbindlichkeiten	465	4.821
	Langfristige Verbindlichkeiten	9.307	8.353
(11)	Kurzfristige sonstige Rückstellungen	7.374	6.411
(12)	Kurzfristige Finanzverbindlichkeiten	4.600	3.800
(13)	Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	10.247	7.009
(13)	Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	3.613	6.167
	Kurzfristige Verbindlichkeiten	25.835	23.387
	Summe Passiva	68.305	63.058

Der nachfolgende Konzernanhang ist integraler Bestandteil dieser Konzernbilanz.

GEWINN- UND VERLUSTRECHNUNG

FÜR DAS GESCHÄFTSJAHR 2004/2005

Anhang Nr.		2004/2005 in TEUR	2003/2004 in TEUR
(14)	Umsatzerlöse	134.259	98.147
(15)	Sonstige betriebliche Erträge	2.043	1.464
(16)	Materialaufwand und Aufwand für bezogene Leistungen	-50.475	-30.255
(17)	Personalaufwand	-48.042	-38.988
(18)	Abschreibungen auf Sachanlagen und immaterielle Vermögensgegenstände	-5.384	-5.041
(19)	Firmenwertabschreibungen	-23	-517
(20)	Sonstige betriebliche Aufwendungen	-28.924	-22.200
(21)	EBIT - Operatives Betriebsergebnis	3.452	2.610
(22)	Finanzergebnis	-69	-186
	EGT - Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit	3.384	2.424
(23)	Steuern vom Einkommen und Ertrag	-1.051	-828
	Ergebnis nach Ertragsteuern	2.333	1.596
(24)	Auf konzernfremde Gesellschafter entfallendes Ergebnis	73	5
	Konzernergebnis	2.406	1.601
		in EUR	in EUR
(25)	Ergebnis je Aktie vor Firmenwertabschreibungen	1,50	1,30
(25)	Ergebnis je Aktie	1,48	0,99
(26)	Vorgesehene bzw ausbezahlte Dividende je Aktie	0,50	0,50

Der nachfolgende Konzernanhang ist integraler Bestandteil dieser Konzern-Gewinn- und Verlustrechnung.

GELDFLUSSRECHNUNG

CASH-FLOW STATEMENT

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit	3.384	2.424
+ Abschreibungen	5.407	5.558
-/+ Gewinne / Verluste aus dem Abgang von Vermögensgegenständen des Investitionsbereiches	104	17
+/- Ergebnisübernahme aus assoziierten Unternehmen	-73	2
- sonstige nicht zahlungswirksame Erträge	-1	-1
-/+ Zunahme / Abnahme der Vorräte und der kurzfristigen Forderungen	-1.037	-8.272
+/- Zunahme / Abnahme von Rückstellungen	1.113	244
+/- Zunahme / Abnahme von Lieferverbindlichkeiten sowie der übrigen Verbindlichkeiten	-1.724	4.312
+/- Währungsbedingte Veränderung des Nicht-Fondsvermögens	1.214	2.180
+/- Veränderung des Ausgleichspostens aus der Schuldenkonsolidierung	-1.311	-1.515
- Zahlungen für Ertragsteuern sowie Veränderung latenter Steuern	-1.133	-908
Cash-Flow aus dem operativen Bereich	5.943	4.041
+ Einzahlungen aus Abgängen von Sachanlagen und immateriellem Vermögen	411	1
- Auszahlungen für Zugänge von Sachanlagen und immateriellem Vermögen inkl Veränderung liquider Mittel aus Konsolidierungskreisänderungen	-12.868	-6.141
- Auszahlungen für Zugänge von Finanzanlagen	0	-2
-/+ Zunahme / Abnahme der langfristigen Forderungen	227	107
Cash-Flow aus dem Investitionsbereich	-12.231	-6.035
- Dividendenzahlung an Aktionäre	-812	-812
+/- Zunahme / Abnahme der Finanzverbindlichkeiten	6.200	-850
Cash-Flow aus dem Finanzierungsbereich	5.388	-1.662
Cash-Flow gesamt	-900	-3.657
Finanzmittelbestand am Anfang der Periode	7.156	10.903
Auswirkungen von Wechselkursänderungen auf den Finanzmittelbestand	-63	-90
Finanzmittelbestand am Ende der Periode	6.193	7.156
Fondsveränderung	-900	-3.657

BETEILIGUNGSGESELLSCHAFTEN

DER DO & CO RESTAURANTS & CATERING AG PER 31. MÄRZ 2005

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 - Vienna Airport Restaurants & Catering 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⁾
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 (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.	Mailand	I	100,0	DCAG	EUR	1.275
DO & CO Restauración & Catering España, S.L.	Barcelona	E	100,0	DINV	EUR	3
DO & CO International Catering Ltd.	Feltham	GB	100,0	DCAG	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⁾
DO & CO Holdings USA, Inc.	Wilmington	USA	90,0	DINV	USD	100
DO & CO Miami Catering, Inc.	Miami	USA	90,0	DHOL	USD	1
DO & CO New York Catering, Inc.	New York	USA	90,0	DHOL	USD	1
DO & CO - Restauração & Catering, Lda	Lissabon	P	100,0	DINV	EUR	5
At equity-konsolidierte Gesellschaften						
DO & CO – LAUDA-AIR Restaurants, Catering & Handling GmbH	Wien	A	50,0	DCAG	EUR	150
Giava Demel S.r.l.	Mailand	I	50,0	DCCC	EUR	30
Supplair B.V.	Amsterdam	NL	27,0	DCAG	EUR	39

¹⁾ DCAG = DO & CO Restaurants & Catering AG

DCCC = DO & CO Catering-Consult & Beteiligungs GmbH

DHOL = DO & CO Holdings USA, Inc.

DINV = DO & CO International Investments Ltd.

DDHO = DO & CO (Deutschland) Holding GmbH

²⁾ THW = Tausend Heimatwährung

³⁾ Zwischen diesen Gesellschaften und der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft besteht ein Ergebnisabführungsvertrag.

⁴⁾ Zwischen diesen Gesellschaften und der DO & CO Catering-Consult & Beteiligungs GmbH besteht ein Ergebnisabführungsvertrag.

⁵⁾ Zwischen diesen Gesellschaften und der DO & CO (Deutschland) Holding GmbH besteht ein Ergebnisabführungsvertrag.

⁶⁾ Die Einzahlung des Nominalkapitals erfolgte ursprünglich in GBP.

ANHANG

Der Konzernabschluss der DO & CO Restaurants & Catering AG zum 31. März 2005 wurde in Anwendung der Bestimmung des § 245a HGB nach den Vorschriften der am Abschlussstichtag anzuwendenden Richtlinien des International Accounting Standards Board (IASB) sowie den Interpretationen des International Financial Reporting Interpretations Committee (IFRIC) erstellt. Er steht in Übereinstimmung mit den Richtlinien der Europäischen Union zur Konzernrechnungslegung (Richtlinie 83/349/EWG).

I. Allgemeine Erläuterungen

1. Grundlagen

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 den Geschäftsbereich Restaurants & Bars.

Der Konzernabschluss entspricht den für das Geschäftsjahr 2004/2005 gültigen International Financial Reporting Standards (IFRS). Insbesondere wurden die neu gefassten IFRS 3 Business Combinations, IAS 36 Impairment of Assets sowie IAS 38 Intangible Assets angewandt.

Die Jahresabschlüsse 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 2004/2005 gültigen International Financial Reporting Standards (IFRS) und unter Anwendung der konzerneinheitlich vorgegebenen Bilanzierungs- und Bewertungsvorschriften der Muttergesellschaft.

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 2005 neben der DO & CO Restaurants & Catering AG elf inländische und elf ausländische Tochterunternehmen einbezogen, an denen die Gesellschaft unmittelbar oder mittelbar 100 % der Anteile hält. An drei ausländischen und einer inländischen vollkonsolidierten Gesellschaften besitzt der Konzern 90 % der Anteile.

Eine inländische und eine ausländische Gesellschaft, an der die Gesellschaft jeweils eine 50 %-ige Beteiligung hält und eine gemeinschaftliche Leitung vorliegt (assoziierte Unternehmen), wurden nach der Equity-Methode bilanziert. Eine ausländische Gesellschaft an der die DO & CO Restaurants & Catering AG eine 27 %-ige Beteiligung hält, wurde infolge der maßgeblichen Einflussnahme ebenfalls at-equity einbezogen.

Der Konsolidierungskreis (einschließlich der DO & CO Restaurants & Catering AG) hat sich im Geschäftsjahr wie folgt entwickelt:

Konsolidierungskreis	Vollkonsolidierung	Equity-Bewertung
Stand am 1. April 2004	25	2
im Geschäftsjahr erstmals einbezogen (27 % Anteil):		
▪ Supplair B.V.	0	1
im Geschäftsjahr gegründet:		
▪ DO & CO Lounge GmbH (100 % Anteil)		
▪ DO & CO im PLATINUM Restaurantbetriebs GmbH (90 % Anteil)	2	0
Stand am 31. März 2005	27	3
davon ausländische Unternehmen	14	2

Die Erstkonsolidierung erfolgte für erstmals einbezogene Tochtergesellschaften zum Erwerbszeitpunkt bzw zum zeitnahen (Bilanz-)Stichtag der Erlangung der Beherrschung und Kontrolle, sofern die Auswirkungen gegenüber einer Einbeziehung zum Erwerbszeitpunkt unwesentlich waren.

Die Auswirkungen der Konsolidierungskreisänderungen aufgrund der Einbeziehung neu gegründeter Tochtergesellschaften unter Berücksichtigung von konsolidierungsbedingten Vorgängen auf die Konzern-Gewinn- und Verlustrechnung ergaben sich für das abgelaufene Geschäftsjahr wie folgt:

in TEUR	2004/2005
Umsatzerlöse	4.125
EBITDA	-63
EBIT – Operatives Betriebsergebnis	-94

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 beteiligungsproportionalen Neubewertung. Dabei wurden die Anschaffungskosten der erworbenen Anteile mit dem Buchwert des anteiligen Eigenkapitals des Tochterunternehmens zum Erwerbszeitpunkt aufgerechnet („purchase method“). Aktive Unterschiedsbeträge wurden, soweit sie nicht den neu bewerteten Vermögensgegenständen zugerechnet werden konnten, als Firmenwert ausgewiesen und über die voraussichtliche Nutzungsdauer von fünf bis neun Jahren abgeschrieben. Gemäß IFRS 3 Business Combinations sind Firmenwerte aus Akquisitionen nur mehr jährlich auf Werthaltigkeit zu prüfen (impairment test) und planmäßige Abschreibungen auszusetzen. Abgänge von Firmenwerten wurden insoweit dargestellt, als deren Anschaffungskosten durch die Aktivierung von sonstigen identifizierbaren Vermögenswerten, wie insbesondere zukünftig verwertbare aktive Steuerlatenzen, zu reduzieren oder diese voll abgeschrieben waren.

Aktive Unterschiedsbeträge in Höhe von TEUR 22 wurden zum Zeitpunkt der erstmaligen Einbeziehung der Tochtergesellschaften ergebniswirksam in den Vorjahren verrechnet. Passive Unterschiedsbeträge, die über den beizulegenden Zeitwerten der erworbenen Vermögensgegenstände lagen und nicht aus negativen zukünftigen Ertragserwartungen resultierten, wurden bis zum Bilanzstichtag mit einem Betrag von insgesamt TEUR 62 ergebniswirksam erfasst.

Die Kapitalkonsolidierung der assoziierten Unternehmen erfolgte ebenfalls nach der beteiligungsproportionalen Neubewertung, wobei nationale Bewertungsmethoden entweder beibehalten oder bei unwesentlichen Auswirkungen auf das anteilig übernommene Jahresergebnis auf eine Anpassung verzichtet wurde.

Minderheitenanteile am Eigenkapital von vollkonsolidierten Tochtergesellschaften, die infolge von angefallenen Verlusten das anteilige Eigenkapital dieser Gesellschafter übersteigen, wurden gegen das Konzerneigenkapital verrechnet und separat ausgewiesen.

Im Rahmen der Schuldenkonsolidierung wurden Forderungen und Verbindlichkeiten zwischen den in den Konzernabschluss einbezogenen Unternehmen aufgerechnet. Weiters wurden Umsatzerlöse und andere Erträge aus Lieferungen und Leistungen zwischen den vollkonsolidierten Unternehmen mit den auf sie entfallenden Aufwendungen verrechnet. Aus dem konzern-internen 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.

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 bei sämtlichen Gesellschaften die jeweilige Landeswährung, da die Tochtergesellschaften ihr Geschäft in finanzieller, wirtschaftlicher und organisatorischer Hinsicht selbständig betreiben.

Die Jahresabschlüsse von drei ausländischen Tochtergesellschaften mit Sitz außerhalb des Gemeinschaftsgebietes der Staaten der Europäischen Union bzw von einer Tochtergesellschaft mit Sitz in Großbritannien wurden nach den Grundsätzen des modifizierten Stichtagskursverfahrens umgerechnet. Die Bilanzposten wurden mit dem Stichtagsmittelkurs zum 31. März 2005 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.

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 Konzernanlagen-spiegel 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 Gesellschafterdarlehen an amerikanische Tochtergesellschaften, wurden ergebnisneutral in einen Ausgleichsposten aus der Währungsumrechnung eingestellt und im Eigenkapital verrechnet.

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

in EUR	Stichtagskurs		Jahresdurchschnittskurs	
	31. März 2005	31. März 2004	2004/2005	2003/2004
1 US-Dollar	0,771367	0,818063	0,792169	0,849310
1 Brit. Pfund	1,452433	1,501727	1,463804	1,461666

3. Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden

Die Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden wurden im Vergleich zum vorjährigen Konzernabschluss mit Ausnahme der Abschreibung von Firmenwerten aus der Kapitalkonsolidierung und einer Anpassung des für die Berechnung von Personalrückstellungen verwendeten Zinssatzes von 4,5 % auf 4,0 % p.a. unverändert beibehalten.

Immaterielles Anlagevermögen und Sachanlagen

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

Die Anwendung des IFRS 3 Business Combinations ab dem Geschäftsjahr 2004/2005 führte zu einer Aussetzung der planmäßigen Abschreibung von Firmenwerten und der Vornahme von Werthaltigkeitsprüfungen. Die Buchwerte der Firmenwerte zum 31. März 2004 wurden bis auf einen Betrag von TEUR 23 als Anschaffungskosten zum 1. April 2004 klassifiziert und keiner laufenden Abschreibung mehr unterzogen. Abgänge wurden in Höhe von TEUR 1.189 infolge der Identifizierung von sonstigen Vermögensgegenständen ausgewiesen. Im Geschäftsjahr 2003/2004 sind Firmenwertabschreibungen in Höhe von TEUR 517 enthalten.

Die aus der Kapitalkonsolidierung fortgeschriebenen Unterschiedsbeträge ergaben sich zum 31. März 2005 wie folgt:

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
Im Anlagevermögen aktivierte Firmenwerte	0	1.212

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

ANHANG

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 2004 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	1,5	bis	10,0	Jahre

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

Zuwendungen der öffentlichen Hand und Baukostenzuschüsse Dritter (Investitionszuschüsse) wurden passiviert und entsprechend der Nutzungsdauer des geförderten Vermögensgegenstandes 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 Vermögensgegenstand ergeben, übertragen wurden (Finanzierungsleasing), wurden in Übereinstimmung mit IAS 17 (Leases) mit dem Barwert aktiviert. Die Abschreibungen erfolgen planmäßig über die wirtschaftliche Nutzungsdauer der Vermögensgegenstände. Die aus den künftigen Leasingraten resultierenden Zahlungsverpflichtungen wurden abgezinst und unter den Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen ausgewiesen.

Anteile an assoziierten Unternehmen und übrige Finanzanlagen

Die Anteile an assoziierten Unternehmen wurden nach der Equity-Methode bewertet. Die Bewertung der Wertpapiere erfolgte zu den Anschaffungskosten bzw. mit den ihnen beizulegenden niedrigeren Kurswerten.

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 Vermögensgegenstände wurden mit dem Nennwert aktiviert, soweit nicht im Falle erkennbarer Einzelrisiken angemessene Wertberichtigungen vorgenommen wurden und der niedrigere beizulegende Wert anzusetzen war. Zinsenlose oder nicht verzinsten Forderungen wurden mit dem abgezinsten Barwert angesetzt. Fremdwährungsforderungen aus den Einzelabschlüssen der einbezogenen Gesellschaften wurden überwiegend mit dem Devisengeldkurs zum Bilanzstichtag bewertet, sofern nicht bei unwesentlichen Abweichungen der Anschaffungskurs unter dem Devisengeldkurs zum Bilanzstichtag lag.

Kurzfristiges Finanzvermögen

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

Latente Steuern

Latente Steuern wurden in Übereinstimmung mit IAS 12 (Income Taxes) für alle temporären Bewertungs- und Bilanzierungsdifferenzen zwischen den Wertansätzen in der Handels- und der Steuerbilanz der Einzelgesellschaften sowie für Konsolidierungsvorgänge eingestellt, sofern diese nicht permanent waren. 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.

Abfertigungs- und abfertigungsähnliche Rückstellung

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 4,0 % p.a. (im Vorjahr 4,5 % p.a.) und unter Einbeziehung von zu erwartenden Bezugssteigerungen (2,0 % p.a.) bei einem angenommenen Pensionsantrittsalter von 60 Jahren bei Frauen und von 65 Jahren bei Männern ermittelt.

Vorwiegend 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 infolge des unwesentlichen Einflusses auf die Ertragslage sofort im Jahr des Entstehens ergebniswirksam verrechnet. Leistungsorientierte Abfertigungsverpflichtungen von ausländischen Gesellschaften wurden nach vergleichbaren Methoden rückgestellt, sofern nicht beitragsorientierte Versorgungssysteme bestehen.

ANHANG

Sonstige Rückstellungen

Die sonstigen lang- und kurzfristigen Rückstellungen berücksichtigen alle bis zum Bilanzstellungszeitpunkt erkennbaren Risiken und ungewissen Verbindlichkeiten in Höhe jenes Betrages, der nach sorgfältiger Prüfung des Sachverhaltes als der wahrscheinlichste angesehen wurde.

Verbindlichkeiten

Verbindlichkeiten wurden mit den Anschaffungskosten, dem Nennwert oder den höheren Rückzahlungsbeträgen angesetzt. Die Bewertung von Fremdwährungsverbindlichkeiten erfolgte zum Devisenbriefkurs am Bilanzstichtag.

Derivative Finanzinstrumente

Sicherungsgeschäfte, wie insbesondere Optionsgeschäfte, zur Absicherung von Wechselkursänderungen wurden bei Vertragsabschluss zu Anschaffungskosten angesetzt und zum Bilanzstichtag mit dem Marktwert bewertet. Bei Fair Value Hedges wurde die Bewertung des Basisgeschäftes um die ergebniswirksame Veränderung des Marktwertes berichtigt. Die Veränderung der Marktwerte von derivativen Instrumenten, die gemäß IAS 39 als Cash flow Hedges anzusehen waren, wurde ergebnisneutral erfasst.

Schätzungen

Im Konzernabschluss müssen zu einem gewissen Grad Schätzungen vorgenommen und Annahmen getroffen werden, welche die bilanzierten Vermögensgegenstände 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.

II. Erläuterungen zur Bilanz und zur Gewinn- und Verlustrechnung

II.1. Bilanz

(1) Anlagevermögen

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
Immaterielle Vermögensgegenstände	3.881	5.646
Sachanlagen	27.408	26.841
Finanzanlagen	5.541	447
Summe	36.829	32.934

Die Aufgliederung der in der Konzernbilanz zusammengefassten Posten des Anlagevermögens und ihre Entwicklung im Geschäftsjahr 2004/2005 ist im beiliegenden Anlagenspiegel 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 resultierten.

Als immaterielle Vermögensgegenstände wurden zum Bilanzstichtag ausschließlich sonstige Rechte, wie insbesondere Marken- und Nutzungsrechte, sowie Softwarelizenzen ausgewiesen. Aktivierbare selbst erstellte immaterielle Vermögenswerte lagen im Konzern nicht vor.

Der Grundwert der im Sachanlagevermögen erfassten Grundstücke beträgt TEUR 2.677 (VJ: TEUR 2.839). Im Geschäftsjahr 2004/2005 wurden außerplanmäßige Abschreibungen in Höhe von TEUR 150 (VJ: TEUR 186) vorgenommen.

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

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
Anschaffungskosten	2.299	2.299
Kumulierte Abschreibungen	1.953	1.493
Buchwert	346	806

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

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
im folgenden Geschäftsjahr	5.656	4.723
in den folgenden fünf Geschäftsjahren	27.581	20.338

Im Posten andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung sind Festwerte in Höhe von TEUR 209 (VJ: TEUR 223) für Geschirr, Besteck, Tischwäsche und Gebinde enthalten. Die Festwerte wurden bei den Gesellschaften aktiviert, welche Umsätze aus dem Bereich Restaurants & Bars erzielten.

Die Erträge aus der at-equity-Bewertung von Beteiligungen an drei assoziierten Unternehmen betrugen im abgelaufenen Geschäftsjahr 2004/2005 TEUR 73 (VJ: Aufwand TEUR 2).

Die festverzinslichen Wertpapiere wurden mit den Anschaffungskosten bewertet bzw die niedrigeren Kurswerte aus den Vorjahren fortgeführt. Der Bestand zu Buchwerten ergab sich in Höhe von TEUR 6 (VJ: TEUR 385), die Kurswerte dieser Wertpapiere beliefen sich auf TEUR 7 (VJ: TEUR 406). Die sonstigen Wertpapiere des Anlagevermögens wurden mit den Anschaffungskosten bewertet.

(2) Übriges langfristiges Vermögen

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
Sonstige langfristige Vermögensgegenstände	594	470
Summe	594	470

ANHANG

Das übrige langfristige Vermögen der in den Konzernabschluss einbezogenen Tochtergesellschaften umfasste im Wesentlichen die aufgrund des vom Kalenderjahr abweichenden Geschäftsjahres aktivierten Ertragsteuervorauszahlungen der DO & CO Restaurants & Catering AG, Forderungen aus Gegengeschäften sowie geleistete Kautionen für angemietete Räumlichkeiten.

(3) Vorräte

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe	884	875
Waren	2.413	1.875
Summe	3.297	2.750

Im Posten Waren wurden mit TEUR 1.468 (VJ: TEUR 1.044) Festwerte für Geschirr, Besteck, Tischwäsche, Servierbehelfe und Gebinde sowie sonstige Arbeitsbehelfe unter Berücksichtigung des zukünftigen Nutzens erfasst. Die Erhöhung um TEUR 424 resultierte aus der Durchführung von Großveranstaltungen im abgelaufenen Geschäftsjahr 2004/2005. Die Aktivierung erfolgte bei den im International Event Catering tätigen Gesellschaften.

(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 2005	31. März 2004
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	13.735	14.682
Forderungen gegen Unternehmen, mit denen ein Beteiligungsverhältnis besteht	45	28
Sonstige Forderungen und Vermögensgegenstände	2.894	1.768
Aktive Rechnungsabgrenzungsposten	323	525
Summe übrige kurzfristige Forderungen sowie sonstiges kurzfristiges Vermögen	3.262	2.321
Summe	16.997	17.003

Die Forderungen aus Lieferungen und Leistungen wurden zum Nennwert abzüglich erforderlicher Einzelwertberichtigungen in Höhe von TEUR 855 (VJ: TEUR 1.130) für ein allfälliges Ausfallrisiko sowie Zinsverluste ausgewiesen. Die Erhöhung der sonstigen kurzfristigen Forderungen

und Vermögensgegenstände um TEUR 1.126 von TEUR 1.768 auf TEUR 2.894 betraf im Wesentlichen Verrechnungsforderungen aus Umsatzsteuern mit ausländischen Behörden bzw Forderungen für Schadenersatzleistungen.

(5) Liquide Mittel

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
Kassabestände, erhaltene Schecks	248	189
Guthaben bei Kreditinstituten	5.945	6.967
Summe	6.193	7.156

(6) Latente Steuern

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

in TEUR	31. März 2005		31. März 2004	
	Aktiva	Passiva	Aktiva	Passiva
Immaterielle Vermögensgegenstände	247	-221	414	-255
Sachanlagen	822	-332	550	-531
Finanzanlagen	7	-1.682	18	-1.753
Vorräte		-73		-55
Forderungen	43	-21	86	
Liquide Mittel				-7
Konsolidierungsbuchungen	1.465	-270	1.585	
Rückstellungen	378	-43	503	-7
Verbindlichkeiten	1.532		1.345	
Rechnungsabgrenzungsposten		-9		-40
Summe aus Bilanzabweichungen	4.494	-2.651	4.501	-2.649
Steuerliche Verlustvorträge	4.388		4.866	
Bewertungsabschlag für aktive latente Steuern	-2.090		-4.278	
Aufrechnung von Bestandsdifferenzen gegenüber der selben Steuerbehörde	-2.398	2.398	-2.344	2.344
Summe	4.394	-253	2.745	-305

Im vorliegenden Konzernabschluss wurden für aktive Bestandsdifferenzen und steuerliche Verlustvorträge in Höhe von TEUR 2.090 (V): TEUR 4.278) keine latenten Steuern aktiviert, da die Realisierung dieser latenten Steueransprüche in Form künftiger Steuerentlastungen noch nicht ausreichend gesichert ist.

(7) Eigenkapital

Die Entwicklung des Konzerneigenkapitals für die Geschäftsjahre 2004/2005 und 2003/2004 ergab sich wie folgt:

in TEUR	Grundkapital	Kapital- rücklagen	Gewinn- rücklagen	Ausgleichs- posten aus der Währungs- umrechnung	Bilanzgewinn	Anteile anderer Gesellschafter	Summe
Stand per 31. März 2003	11.802	13.081	5.973	-919	2.103	-325	31.715
Konzernergebnis 2003/2004					1.601	31	1.632
Dividendenauszahlungen 2002/2003					-812		-812
Ergebnisvortrag 2002/2003			1.291		-1.291		0
Währungsumrechnung				-1.209			-1.209
Übrige Veränderungen			-8				-8
Stand per 31. März 2004	11.802	13.081	7.256	-2.128	1.601	-294	31.318
Konzernergebnis 2004/2005					2.406	-51	2.356
Dividendenauszahlungen 2003/2004					-812		-812
Ergebnisvortrag 2003/2004			789		-789		0
Währungsumrechnung				-1.130			-1.130
Übrige Veränderungen			1.432				1.432
Stand per 31. März 2005	11.802	13.081	9.476	-3.258	2.406	-345	33.163

Das Grundkapital der DO & CO Restaurants & Catering AG beträgt EUR 11.802.068,26 und ist in 1.624.000 auf Inhaber lautende Stückaktien mit Stimmrecht zerlegt.

Der Vorstand wurde in der Hauptversammlung vom 10. Juli 2002 gemäß § 169 Aktiengesetz ermächtigt, das Grundkapital bis zum 30. Juni 2007 um bis zu EUR 5.901.034,13 gegen Bar- und/oder Sacheinlage auch unter Ausschluss des Bezugsrechtes zu erhöhen (genehmigtes Kapital).

Die Aktie der DO & CO Restaurants & Catering AG notiert seit 19. März 2004 im „Standard Market Continuous“ der Wiener Börse (davor im "Prime Market"). Mehrheitseigentümer der DO & CO Restaurants & Catering AG ist die Attila DOGUDAN Privatstiftung, ein Anteil in Höhe von 25,1 % wird von der DZR Immobilien und Beteiligungs GmbH, einer 100 % Tochter der Raiffeisen-Holding Niederösterreich-Wien, gehalten. Der verbleibende Aktienanteil befindet sich im Streubesitz.

Die Kapitalrücklagen enthalten in zum Vorjahr unveränderter Höhe gebundene Kapitalrücklagen aus Kapitalerhöhungen nach österreichischem Aktienrecht in Höhe von TEUR 13.081.

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 un versteuerten 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 2004/2005 angepasster Konsolidierungsbuchungen.

Die Anteile anderer Gesellschafter umfassen die direkt bestehenden Fremddanteile am Eigenkapital der vollkonsolidierten DO & CO Holdings USA Inc. und der DO & CO im PLATINUM Restaurantbetriebs GmbH in Höhe von 10 % und die indirekt an Tochtergesellschaften (DO & CO New York Catering Inc., DO & CO Miami Catering Inc.) bestehenden Fremddanteile.

(8) Langfristige Rückstellungen

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

in TEUR	Stand per 31. März 2004	Verwendung	Auflösung	Zuführung	Stand per 31. März 2005
Abfertigungsrückstellungen PBO	1.743	-174	-2	433	2.000
Jubiläumsgeldrückstellungen PBO	932	-87	-3	229	1.071
Latente Steuerrückstellungen	305	0	-52	0	253
Sonstige Rückstellungen	552	-433	0	0	119
Summe	3.532	-694	-57	662	3.443

Die Wertansätze der Rückstellungen für Abfertigungen und Jubiläumsgelder wurden zum Bilanzstichtag durch versicherungsmathematische Gutachten unter Zugrundelegung der Projected-Benefit-Obligation Methode ermittelt. Im Vergleich zur vorjährigen Berechnung wurde der Zinssatz mit nunmehr 4,0 % p.a. (V): 4,5 % p.a.) und die Bezugserhöhungen unverändert mit 2,0 % p.a. angesetzt. Versicherungsmathematische Gewinne und Verluste wurden im Entstehungsjahr ergebniswirksam berücksichtigt.

in TEUR	Abfertigungsrückstellung		Jubiläumsgeldrückstellung	
	31. März 2005	31. März 2004	31. März 2005	31. März 2004
Barwert der Verpflichtungen (PBO) am 1. April	1.743	1.529	932	817
Dienstzeitaufwand	182	206	165	152
Zinsenaufwand	64	51	55	37
Abfertigungs- und Jubiläumsgeldzahlungen	-110	-99	-66	-34
Versicherungstechnisches Ergebnis	122	55	-15	-39
Barwert der Verpflichtungen (PBO) per 31. März	2.000	1.743	1.071	932

Die sonstigen langfristigen Rückstellungen umfassten die Aufwendungen im Zusammenhang mit einer den bestehenden Kapitalanteil an einem assoziierten Unternehmen übersteigende Verlustabdeckungszusage.

(9) Langfristige Finanzverbindlichkeiten

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten	5.400	0
Summe	5.400	0

Die Investitionstätigkeit des Geschäftsjahres 2004/2005 wurde sowohl aus dem Cash-Flow als auch über die Aufnahme von längerfristigen Fremdmitteln finanziert, für welche Zinsen von durchschnittlich 2,7 % anfielen.

(10) Übrige langfristige Verbindlichkeiten

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	0	4.306
Sonstige Verbindlichkeiten	101	152
Passive Rechnungsabgrenzungsposten	363	363
Summe	465	4.821

Zum Bilanzstichtag bestanden unter Berücksichtigung von Restlaufzeiten bis auf einen Baukostenzuschuss sowie erhaltenen Kautionen keine weiteren langfristigen Verbindlichkeiten.

(11) Kurzfristige sonstige Rückstellungen

in TEUR	Stand per 31. März 2004	Währungs- änderungen	Verwendung	Auflösung	Zuführung	Stand per 31. März 2005
Steuerrückstellungen	534	23	-469	-4	263	347
Sonstige Personalarückstellungen	3.782	-2	-3.777	-12	4.195	4.186
Noch nicht fakturierte Lieferungen & Leistungen	572	0	-304	-18	625	875
Sonstige Rückstellungen	1.523	-17	-936	-445	1.842	1.967
Summe	6.411	3	-5.485	-480	6.925	7.374

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 914 (VJ: TEUR 754), Rückstellungen für bis zum Bilanzstichtag noch nicht konsumierte Urlaube in Höhe von TEUR 2.283 (VJ: TEUR 2.105) sowie andere Rückstellungen für leistungsbezogene Entgeltbestandteile in Höhe von TEUR 989 (VJ: TEUR 923).

(12) Kurzfristige Finanzverbindlichkeiten

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
EUR-Barvorlage	4.600	3.800
Summe	4.600	3.800

Die zum Bilanzstichtag bestehenden Finanzverbindlichkeiten resultierten aus bei verschiedenen Kreditinstituten aufgenommenen EUR-Barvorlagen, für welche Zinsen von durchschnittlich 2,6 % (VJ: 2,7 %) anfielen.

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

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	10.247	7.009
Verbindlichkeiten gegen Unternehmen, mit denen ein Beteiligungsverhältnis besteht	52	0
Erhaltene Anzahlungen auf Bestellungen	352	3.071
Sonstige Verbindlichkeiten	3.106	2.969
Passive Rechnungsabgrenzungsposten	103	127
Summe übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	3.613	6.167
Summe	13.861	13.176

Die Erhöhung der Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen um TEUR 3.238 von TEUR 7.009 auf TEUR 10.247 ergab sich unter Berücksichtigung der verbleibenden Laufzeit für Finanzierungsleasingverträge für bewegliche Gegenstände sowie der Erfüllung von Zahlungsvereinbarungen im folgenden Geschäftsjahr. Die sonstigen Verbindlichkeiten mit einer Restlaufzeit unter einem Jahr ergaben sich in Höhe von TEUR 3.106 (VJ: TEUR 2.969) und resultierten überwiegend 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 2005	31. März 2004
Garantien	1.713	1.437

Bei den ausgewiesenen Beträgen handelte es sich um Bankgarantien zur Sicherstellung von Ansprüchen aus Mietverhältnissen sowie zur Sicherstellung von Abgabenrückzahlungen der italienischen Finanzbehörde.

II.2. Erläuterungen zur Gewinn- und Verlustrechnung

Die Aufstellung der Gewinn-und-Verlust-Rechnung erfolgte nach dem Gesamtkostenverfahren.

(14) Umsatzerlöse

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Airline Catering	60.971	49.887
International Event Catering	47.255	27.283
Restaurants & Bars	26.033	20.977
Summe	134.259	98.147

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 verwiesen.

ANHANG

(15) Sonstige betriebliche Erträge

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Buchgewinne aus dem Abgang vom Anlagevermögen	9	1
Erträge aus der Auflösung von Rückstellungen	479	794
Auflösung von Wertberichtigungen zu Forderungen	269	37
Versicherungsvergütungen	100	43
Mieterträge	122	131
Kursdifferenzen	0	2
Übrige sonstige betriebliche Erträge	1.065	456
Summe	2.043	1.464

Die Erhöhung der sonstigen betrieblichen Erträge um TEUR 609 von TEUR 456 auf TEUR 1.065 resultierte im Wesentlichen aus Schadenersatzleistungen.

(16) Materialaufwand und Aufwand für bezogene Leistungen

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Materialaufwand (inkl. Handelswareneinsatz)	34.840	24.583
Aufwendungen für bezogene Leistungen	15.635	5.672
Summe	50.475	30.255

(17) Personalaufwand

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Löhne	30.234	23.743
Gehälter	7.630	6.819
Aufwendungen für Abfertigungen	643	412
Aufwendungen für gesetzlich vorgeschriebene Sozialabgaben sowie vom Entgelt abhängige Abgaben und Pflichtbeiträge	8.606	7.436
Sonstige Sozialaufwendungen	930	578
Summe	48.042	38.988

(18) Abschreibungen auf Sachanlagen und immaterielle Vermögensgegenstände

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Planmäßige Abschreibungen	5.234	4.855
Außerplanmäßige Abschreibungen	150	186
Summe	5.384	5.041

(19) Firmenwertabschreibungen

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Firmenwertabschreibungen	23	517
Summe	23	517

Die Firmenwertabschreibungen aus der Kapitalkonsolidierung wurden im Geschäftsjahr 2004/2005 bis auf solche im Betrag von TEUR 23 ausgesetzt und im Vorjahr auf Basis von angenommenen Nutzungsdauern von fünf bis neun Jahren errechnet.

(20) Sonstige betriebliche Aufwendungen

Die Zusammensetzung der sonstigen betrieblichen Aufwendungen ergab sich wie folgt:

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Steuern, soweit sie nicht unter Steuern vom Einkommen und Ertrag fallen	479	438
Mieten, Pachten und Betriebskosten (inkl Airportabgaben)	11.505	10.436
Reise-, Nachrichten- und Kommunikationsaufwand	5.020	2.645
Transport-, KFZ-Aufwand und Instandhaltungen	5.109	3.028
Versicherungen	757	840
Rechts-, Prüfungs- und Beratungsaufwand	1.715	1.228
Werbeaufwand	391	480
Sonstiger Personalaufwand	564	336
Übriger sonstiger betrieblicher Aufwand	1.066	600
Forderungsverluste, Wertberichtigungen und sonstige Schadensfälle	771	635
Kursdifferenzen	512	819
Buchverluste aus dem Abgang vom Anlagevermögen	113	18
Sonstiger Verwaltungsaufwand	924	697
Summe	28.924	22.200

(21) EBIT - Operatives Betriebsergebnis

Das operative Betriebsergebnis erhöhte sich im Vergleich zum Vorjahr von TEUR 2.610 um TEUR 842 bzw 32,2 % auf TEUR 3.452. Diese Erhöhung ist im Wesentlichen auf den starken Umsatzanstieg aller Segmente und den damit verbundenen Ertragspotenzialen zurück zu führen. Die Auswirkung des Wegfalls von Firmenwertabschreibungen in Höhe von TEUR 494 wurde überwiegend durch die im Vergleich zum Vorjahr um TEUR 379 höheren planmäßigen Abschreibungen kompensiert. Eine detaillierte Analyse dieses Ergebnisses wird im Rahmen des Lageberichts vorgenommen.

(22) Finanzergebnis

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Beteiligungsergebnis		
Ergebnis aus Beteiligungen	100	2
davon aus assoziierten Unternehmen	73	-2
Summe Beteiligungsergebnis	100	2
Sonstiges Finanzergebnis		
Erträge aus sonstigen Wertpapieren des Anlagevermögens	23	23
Sonstige Zinsen und ähnliche Erträge	140	88
Sonstige Zinsen und ähnliche Aufwendungen	-343	-299
Sonstiges Finanzergebnis	11	0
Summe sonstiges Finanzergebnis	-169	-188
Summe	-69	-186

ANHANG

(23) Steuern vom Einkommen und Ertrag

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Ertragsteueraufwand	259	239
davon aperiodisch	-102	0
Latente Steuern	792	589
Summe	1.051	828

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 Steuer-aufwandes zum Ergebnis vor Steuern beträgt 31,1 % (VJ: 34,1 %). Die Ursachen für den Unter-schied zwischen dem für das Geschäftsjahr 2004/2005 infolge der vorzunehmenden Aliquotierung des steuerlichen Ergebnisses errechneten Körperschaftsteuersatz von 31,75 % und der ausge-wiesenen Konzernsteuerquote ergaben sich wie folgt:

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Konzernergebnis vor Ertragsteuern	3.384	2.424
Ertragsteueraufwand zum Steuersatz von 31,75 % (VJ: 34,00 %)	1.074	824
Nicht temporäre Differenzen sowie Steueraufwendungen und Steuererträge aus Vorperioden	-180	-19
Verluste, auf die keine latenten Steuern aktiviert wurden	155	13
Steuersatzänderungen	2	10
Effektivsteuerbelastung	1.051	828
Effektivsteuersatz in %	31,1	34,1

(24) Auf konzernfremde Gesellschafter entfallendes Ergebnis

Die Anteile von Konzernfremden am Jahresverlust von vollkonsolidierten Gesellschaften mit Minder-heitenanteilen beliefen sich auf TEUR 73 (VJ: TEUR 5).

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Fremdanteil am Jahresergebnis	73	5
Summe	73	5

III. Sonstige Angaben

(25) Ergebnis je Aktie

Die Anzahl der ausgegebenen Aktien zum 31. März 2005 beträgt 1.624.000 Stück. Zum Bilanz-stichtag wurden, ebenso wie im Vorjahr, keine eigenen Aktien gehalten.

	2004/2005	2003/2004
Ausgegebene Aktien (in Stk)	1.624.000	1.624.000
Gewichtete Aktien (in Stk)	1.624.000	1.624.000
Ergebnis je Aktie vor Firmenwertabschreibungen (in EUR)	1,50	1,30
Ergebnis je Aktie (in EUR)	1,48	0,99

Das Ergebnis je Aktie beträgt auf Basis des Konzernergebnisses von TEUR 2.406 (VJ: TEUR 1.601) EUR 1,48 (VJ: EUR 0,99). Das Ergebnis pro Aktie auf Grundlage des bereinigten Konzernergebnisses, dh unter Berücksichtigung von Firmenwertabschreibungen, von TEUR 2.429 (VJ: TEUR 2.118) ergibt sich in Höhe von EUR 1,50 (VJ: EUR 1,30) je Aktie. Der Vorstand hat von seiner Ermächtigung, welche in der Hauptversammlung vom 10. Juli 2002 beschlossen wurde, eigene Aktien gemäß § 65 (1) Z 8 AktG in Höhe von 10 % des Grundkapitals innerhalb eines Zeitraumes von 18 Monaten zu erwerben, keinen Gebrauch gemacht.

(26) 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 2005 die Grundlage für die Ausschüttung einer Dividende. Dieser Jahresabschluss weist einen Bilanzgewinn in Höhe von EUR 10.456.356,38 aus. Der Vorstand wird daher der Hauptversammlung vorschlagen, auf das Grundkapital in Höhe von EUR 11.802.068,26 eine Dividende in Höhe von EUR 0,50 je Aktie auszuschütten und den nach der Ausschüttung verbleibenden Bilanzgewinn auf neue Rechnung vorzutragen.

(27) 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.

(28) Finanzinstrumente

Die wesentlichen Tätigkeitsbereiche von DO & CO umfassen die Geschäftsfelder Airline Catering, International Event Catering sowie Restaurants & Bars. Wichtige Determinanten sind die Entwicklungen in der Luftfahrtbranche und die daraus resultierenden Anforderungen an das Cateringunternehmen sowie die Entwicklung der globalen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen und die dadurch bestimmte Allokationsbereitschaft von Budgetmitteln für Veranstaltungen seitens internationaler Konzerne. Die Aktivitäten unterliegen den üblichen Marktrisiken und aus heutiger Sicht lassen sich keine Risiken erkennen, welche den Fortbestand des Unternehmens gefährden könnten. Aus der Natur des operativen Geschäftes resultierten für DO & CO Zins- und Währungsrisiken, zu deren Steuerung und Begrenzung auch derivative Finanzinstrumente eingesetzt wurden. In keinem Fall wurden Derivate für Handels- oder Spekulationsgeschäfte verwendet.

Finanzinstrumente sind jene Ansprüche auf Zahlungsmittel als Ergebnis eines auf einem Vertrag basierenden wirtschaftlichen Vorganges (IAS 32). Hierzu gehören einerseits die als originäre Finanzinstrumente einzustufenden Forderungen und Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen bzw auch Finanzforderungen und Finanzschulden. Andererseits zählen hierzu auch die derivativen Finanzinstrumente, die als Sicherungsgeschäfte zur Absicherung von Währungs- und Zinsänderungsrisiken eingesetzt werden. Zum Bilanzstichtag bestanden Ansprüche und Verpflichtungen aus Derivatgeschäften zur Absicherung von Fremdwährungspositionen. Die Marktwerte der als Forderungen bilanzierten Optionsgeschäfte ergaben sich in Höhe von TEUR 38 (VJ: TEUR 139), denen Verbindlichkeiten in Höhe von TEUR 57 (VJ: TEUR 163) gegenüber standen. Veränderungen der Marktwerte im Vergleich zum abgeschlossenen Grundgeschäft wurden für Fair Value Hedges ergebniswirksam und für Cash Flow Hedges ergebnisneutral ausgewiesen.

Der Bestand der originären Finanzinstrumente ergibt sich aus der Bilanz, wobei für die einzelnen Bilanzposten die jeweils angeführten Bilanzierungs- und Bewertungsgrundsätze gelten. Die auf der Aktivseite ausgewiesenen und um vorgenommene Wertberichtigungen reduzierten Forderungen stellen das maximale Bonitäts- und Ausfallrisiko 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. Das Kreditrisiko aus der Anlage von liquiden Mitteln und Wertpapieren ist infolge der besten Bonität der Vertragspartner bzw. des niedrigen in Wertpapieren gebundenen Vermögens als nicht gegeben anzusehen.

Die ausgewiesenen Buchwerte der liquiden Mittel, kurzfristigen Veranlagungen und kurzfristigen Forderungen und Verbindlichkeiten entsprechen aufgrund der kurzfristigen Fälligkeiten den Marktwerten. Zum Bilanzstichtag bestanden Finanzverbindlichkeiten aus einer kurzfristigen Euro-Barvorlage und einer längerfristigen Finanzverbindlichkeit zur fristenkongruenten Finanzierung der weiteren Expansion des Konzerns, für die sich ein Zinsänderungsrisiko in Abhängigkeit der Entwicklung der Geldmarktzinssätze ergibt. Für andere aus dem operativen Geschäftsbereich resultierende Forderungen und Verbindlichkeiten, die fast ausschließlich Restlaufzeiten von unter einem Jahr aufweisen, besteht kein Zinsänderungsrisiko von materieller Bedeutung.

Währungsrisiken bestehen in all jenen Fällen, bei denen Forderungen und Verbindlichkeiten in einer anderen als der lokalen Währung der Gesellschaft fakturiert werden. Soweit keine geschlossenen Devisenpositionen aus der Aufrechnung von in einer Fremdwährung bestehenden Forderungen durch zeitlich und betragsmäßig äquivalente Verbindlichkeiten in der selben Währung resultieren, wird durch die Verwendung der jeweiligen Fremdwährung bei konzern-internen Lieferungen und Leistungen ein Ausgleich zur Minimierung des Währungsrisikos angestrebt.

Währungsrisiken resultieren auf der Aktivseite bei Lieferungen und Leistungen vor allem aus dem amerikanischen Dollar mit einem Anteil von 5 % (VJ: 15 %), dem britischen Pfund mit 17 % (VJ: 15 %). Bei den Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen stammen 11 % (VJ: 19 %) der Währungsrisiken ebenfalls aus dem amerikanischen Dollar und 22 % (VJ: 11 %) aus dem britischen Pfund. Veranlagungen erfolgen zu einem großen Teil im eigenen Währungsraum der jeweiligen Konzerngesellschaft, so dass das Währungsrisiko nur in sehr eingeschränktem Ausmaß besteht.

(29) 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.

Die Geschäftsflächen im Haas-Haus am Stephansplatz werden einer umfassenden baulichen Veränderung unterliegen. In diesem Zusammenhang werden die Gastronomiekonzepte für diesen Standort neu evaluiert. Die Aktivitäten der DO & CO Miami Catering, Inc. werden in Abhängigkeit von der Entwicklung der Verhandlungen im Rahmen einer Standortverlegung neu ausgerichtet werden. Zur Umsetzung der weltweiten Expansion ist die Gründung weiterer Tochtergesellschaften, wie insbesondere zur Bearbeitung des Wachstumsmarktes Türkei und zum Ausbau des Vertriebsnetzes, geplant. Die gesellschaftsrechtlichen Grundlagen für die „Total Inflight Solution GmbH“ wurden nach Ende des Geschäftsjahres bereits unterzeichnet, die Eintragung im Firmenbuch ist noch nicht erfolgt.

(30) Geschäftsbeziehungen zu nahe stehenden Unternehmen

Mit der Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien AG, die über die DZR Immobilien und Beteiligungs GmbH als Aktionär der DO & CO Restaurants & Catering AG mittelbar ein nahe stehendes Unternehmen ist, wurden die Geschäftsbeziehungen im abgelaufenen Geschäftsjahr weiter intensiviert und zu fremdüblichen Bedingungen abgewickelt.

(31) Angaben über Organe und Arbeitnehmer

Die Zahl der durchschnittlich beschäftigten Arbeitnehmer ergab sich wie folgt:

Anzahl	2004/2005	2003/2004
Arbeiter	927	850
Angestellte	206	177
Gesamt	1.133	1.027

Zusätzlich zu den in den Vergleichsjahren beschäftigten Arbeitern waren 198 (VJ: 221) in Form von Teilzeitarbeitsverpflichtungen tätig.

Als Organe der DO & CO Restaurants & Catering AG sind folgende Personen im Geschäftsjahr 2004/2005 tätig gewesen:

Vorstand:

Herr Attila Dogudan, Wien, Vorsitzender

Herr Michael Dobersberger, Wien

Herr Dr. Franz Kubik, Langenzersdorf, bis 31. Dezember 2004 (eingetragen im Firmenbuch am 4. Februar 2005).

Die Gesamtbezüge der Mitglieder des Vorstandes betrugen im abgelaufenen Geschäftsjahr TEUR 505 (VJ: TEUR 481).

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 Ök.-Rat Generalanwalt Dr. Christian Konrad, Wien

An die Mitglieder des Aufsichtsrates wurde gemäß Hauptversammlungsbeschluss vom 9. Juli 2004 für das Geschäftsjahr 2003/2004 eine Vergütung in Höhe von TEUR 19 (VJ: TEUR 19) bezahlt.

Wien, am 19. Mai 2005

Der Vorstand:



Attila Dogudan e.h.
Vorsitzender



Michael Dobersberger e.h.

KONZERN-ANLAGENSPIEGEL

ZUM 31. MÄRZ 2005

in TEUR	Anschaffungs- und Herstellungskosten						Stand 31. März 2005
	Stand 31. März 2004	Veränderung Konsolidie- rungskreis	Währungs- änderungen	Zugänge	Um- buchungen	Abgänge	
I. Immaterielle Vermögensgegenstände							
1. Gewerbliche Schutzrechte und ähnliche Rechte und Vorteile sowie daraus abgeleitete Lizenzen	7.595	0	-118	56	0	64	7.468
2. Geschäfts-(Firmen-)Wert	2.250	0	0	0	0	2.250	0
	9.845	0	-118	56	0	2.314	7.468
II. Sachanlagen							
1. Grundstücke und Bauten einschließlich der Bauten auf fremdem Grund	30.180	0	-1.003	3.308	244	14	32.715
2. Technische Anlagen und Maschinen	7.346	0	-50	958	0	223	8.032
3. Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	18.179	0	-208	1.987	6	1.410	18.555
4. Geleistete Anzahlungen, Anlagen in Bau	418	0	-8	277	-250	57	379
	56.123	0	-1.268	6.531	0	1.704	59.682
III. Finanzanlagen							
1. Anteile an assoziierten Unternehmen	24	5.400	0	75	0	2	5.497
2. Wertpapiere des Anlagevermögens	432	0	0	0	0	388	44
	456	5.400	0	75	0	390	5.541
Summe	66.423	5.400	-1.386	6.662	0	4.408	72.691

Kumulierte Abschreibungen					
Stand 31. März 2004	Währungs- änderung	Abschreibungen des Jahres	Umbuchungen	Abgänge	Stand 31. März 2005
3.161	-9	500	0	64	3.588
1.037	0	23	0	1.061	0
4.198	-9	523	0	1.125	3.588
9.338	-135	1.610	169	13	10.968
5.864	-25	770	0	214	6.395
13.891	-154	2.492	0	1.320	14.910
189	-10	12	-169	22	0
29.282	-324	4.884	0	1.569	32.274
0	0	0	0	0	0
9	0	0	0	9	0
9	0	0	0	9	0
33.489	-333	5.407	0	2.703	35.861

Buchwert	
Stand 31. März 2005	Stand 31. März 2004
3.881	4.434
0	1.212
3.881	5.646
21.747	20.842
1.637	1.482
3.645	4.288
379	229
27.408	26.841
5.497	24
44	423
5.541	447
36.829	32.934

BESTÄTIGUNGSVERMERK

UND BERICHT DES ABSCHLUSSPRÜFERS

An den Vorstand der DO & CO Restaurants & Catering AG

Wir haben den Konzernabschluss zum 31. März 2005 der DO & CO Restaurants & Catering AG, der aus Bilanz, Gewinn- und Verlust-Rechnung, Geldflussrechnung (Cash-flow Statement) und Anhang (Notes) besteht, geprüft. Dieser wurde nach Vorschriften der International Financial Reporting Standards (IFRS) des International Accounting Standards Board (IASB) erstellt. Aufstellung und Inhalt dieses Konzernabschlusses liegen in der Verantwortung des Vorstandes der Gesellschaft. Unsere Verantwortung besteht in der Abgabe eines Prüfungsurteils zu diesem Abschluss auf der Grundlage der von uns durchgeführten Abschlussprüfung. Die Prüfung der im Konzernabschluss berücksichtigten Jahresabschlüsse einzelner Tochtergesellschaften wurde zum Teil von anderen Abschlussprüfern durchgeführt. Unser Prüfurteil beruht, soweit es diese Tochtergesellschaften betrifft, ausschließlich auf deren Bestätigungen.

Wir haben unsere Prüfung unter Beachtung der International Standards on Auditing der International Federation of Accountants (IFAC) und der in Österreich berufüblichen Grundsätze ordnungsgemäßer Durchführung von Abschlussprüfungen durchgeführt. Diese Grundsätze erfordern die Prüfung des Konzernabschlusses so zu planen und durchzuführen, dass ein hinreichend sicheres Urteil darüber abgegeben werden kann, ob der Konzernabschluss frei von wesentlichen falschen Aussagen ist. Die Prüfung schließt eine stichprobengestützte Prüfung der Nachweise für die Bilanzierung und für die Angaben im Konzernabschluss ein. Sie beinhaltet ferner die Prüfung der angewandten Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden und der wesentlichen Einschätzungen durch den Vorstand sowie eine Würdigung der Gesamtaussage des Konzernabschlusses.

Nach unserer Überzeugung 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 2005 sowie der Ertragslage und der Zahlungsströme für das abgelaufene Geschäftsjahr 2004/2005 in Übereinstimmung mit den International Financial Reporting Standards (IFRS), mit der Besonderheit, dass die Angaben betreffend die Segmentberichterstattung gemäß IAS 14 insofern von den Vorgaben des Standards abweichen, als diese aufgrund der operativen Unternehmenstätigkeit einzelner Gesellschaften in mehreren Geschäftsbereichen nur bedingt möglich sind.

Nach österreichischen handelsrechtlichen Vorschriften sind der Konzernlagebericht und das Vorliegen der gesetzlichen Voraussetzungen für die Befreiung von der Aufstellung eines Konzernabschlusses nach österreichischem Recht zu prüfen. Wir bestätigen, dass die gesetzlichen Voraussetzungen für die Befreiung von der Verpflichtung zur Aufstellung eines Konzernabschlusses und Konzernlageberichtes nach österreichischem Handelsrecht erfüllt sind. Der Konzernabschluss und der Konzernlagebericht stehen im Einklang mit der 7. EG-Richtlinie.

Wien, am 27. Mai 2005

PKF CENTURION
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH
Member Firm of PKF International

Mag. Irene Linsbauer e.h.

Wirtschaftsprüfer und Steuerberater

Dr. Andreas Staribacher e.h.

WESENTLICHE UNTERSCHIEDE

ZWISCHEN DEN ÖSTERREICHISCHEN UND DEN IFRS RECHNUNGSLEGUNGSVORSCHRIFTEN

Firmenwerte aus der Kapitalkonsolidierung:

Im Gegensatz zum HGB, nach dem eine erfolgsneutrale Rücklagenverrechnung zulässig ist, sind gemäß IFRS 3 Firmenwerte zu aktivieren und waren bis 31. März 2004 über die Nutzungsdauer abzuschreiben. Diese planmäßige Abschreibung ist nunmehr weggefallen und stattdessen sind jährliche Impairment-Tests 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. Abweichend zum Handelsrecht sind innerhalb IFRS auch für steuerliche Verlustvträge aktive latente Steuern zu bilden, wenn diese durch zukünftige steuerliche Gewinne verwertet werden können.

Sonstige Rückstellungen:

Im Gegensatz zum HGB, dem das kaufmännische Vorsichtsprinzip zugrunde liegt, stellen die IAS/IFRS auf die Bestimmbarkeit der rückzustellenden Zahlungsverpflichtung und die Höhe der Eintrittswahrscheinlichkeit ab. Aufwandsrückstellungen sind im Gegensatz zum österreichischen Handelsrecht nicht zulässig.

Personalrückstellungen:

Nach IAS/IFRS wird der Berechnung der Personalrückstellungen (Abfertigungsrückstellungen, 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 Handelsrecht das Teilwertverfahren mit einem Abzinsungssatz von idR 4 % Anwendung.

Zur Veräußerung verfügbare finanzielle Vermögenswerte:

Gemäß HGB 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 HGB 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 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.

BILANZ ZUM 31.MÄRZ 2005

der DO & CO RESTAURANTS & CATERING AG

AKTIVA

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
Immaterielle Vermögensgegenstände	22	37
Sachanlagen	329	241
Finanzanlagen	30.049	26.394
Anlagevermögen	30.401	26.672
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	267	365
Forderungen gegenüber verbundenen Unternehmen	18.397	16.718
Forderungen gegenüber Unternehmen, mit denen ein Beteiligungsverhältnis besteht	46	28
Sonstige Forderungen und Vermögensgegenstände	243	567
Forderungen und sonstige Vermögensgegenstände	18.952	17.678
Kassenbestand, Guthaben bei Kreditinstituten	2.415	3.321
Umlaufvermögen	21.367	20.999
Rechnungsabgrenzungsposten	19	5
Summe Aktiva	51.787	47.676

PASSIVA

in TEUR	31. März 2005	31. März 2004
Grundkapital	11.802	11.802
Kapitalrücklagen	13.081	13.081
Gewinnrücklagen	94	88
Bilanzgewinn	10.456	12.465
Eigenkapital	35.434	37.436
Unversteuerte Rücklagen	0	10
Rückstellungen für Abfertigungen	411	384
Steuerrückstellungen	308	308
Sonstige Rückstellungen	2.293	2.606
Rückstellungen	3.012	3.298
Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten	10.000	3.800
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	394	290
Verbindlichkeiten gegenüber verbundenen Unternehmen	2.690	2.418
Sonstige Verbindlichkeiten	258	424
Verbindlichkeiten	13.342	6.932
Summe Passiva	51.787	47.676
Eventualverbindlichkeiten	2.511	2.519

GEWINN- UND VERLUSTRECHNUNG

FÜR DAS GESCHÄFTSJAHR 2004/2005 DER DO & CO RESTAURANTS & CATERING AG

in TEUR	2004/2005	2003/2004
Umsatzerlöse	8.419	7.637
Sonstige betriebliche Erträge	783	276
Aufwendungen für Material und sonstige bezogene Herstellungsleistungen	-1.612	-592
Personalaufwand	-5.601	-5.312
Abschreibungen	-205	-1.074
Sonstige betriebliche Aufwendungen	-3.068	-3.041
Betriebsergebnis	-1.284	-2.106
Erträge aus Beteiligungen	5.495	4.287
Erträge aus anderen Wertpapieren	5	5
Sonstige Zinsen und ähnliche Erträge	529	672
Erträge aus dem Abgang von Finanzanlagen	3	0
Aufwendungen aus Finanzanlagen	-4.039	-2.260
Aufwendungen aus Beteiligungen	-328	-810
Zinsen und ähnliche Aufwendungen	-1.294	-193
Finanzergebnis	370	1.701
Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit	-914	-405
Steuern vom Einkommen und Ertrag	-287	-6
Jahresfehlbetrag/-überschuss	-1.201	-411
Auflösung unverteuerter Rücklagen	10	15
Zuweisung zu Gewinnrücklagen	-6	-15
Jahresverlust/-gewinn	-1.197	-411
Gewinnvortrag	11.653	12.876
Bilanzgewinn	10.456	12.465

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 2005 die Grundlage für die Ausschüttung einer Dividende. Dieser Jahresabschluss weist einen Bilanzgewinn in Höhe von EUR 10.456.356,38 aus. Der Vorstand wird daher der Hauptversammlung vorschlagen, auf das Grundkapital in Höhe von EUR 11.802.068,26 eine Dividende in Höhe von EUR 0,50 je Aktie unter Berücksichtigung des anteiligen Betrages für die eigenen Anteile auszuschütten und den nach der Ausschüttung verbleibenden Bilanzgewinn auf neue Rechnung vorzutragen.

Wien, am 19. Mai 2005

Der Vorstand der DO & CO Restaurants & Catering AG

KENNZAHLEN GLOSSAR

EBITDA-Marge

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

EBIT-Marge

Setzt das EBIT (Betriebsergebnis) in Relation zum Umsatz

ROS – Return on sales

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

Nettozinsverbindlichkeiten

Finanzverbindlichkeiten abzüglich liquider Mittel

Gearing Ratio

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

ROE – Return on equity

Versteuertes Ergebnis wird dem durchschnittlichen Eigenkapital nach Dividendenausschüttungen und nach Abzug der Buchwerte der Firmenwerte gegenübergestellt

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 und außerordentlichem Ergebnis abzüglich der bereinigten Steuern im Vergleich zu dem durchschnittlichen Capital Employed

Free Cash-Flow

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

Working Capital

Ist der Überschuss des Umlaufvermögens über das kurzfristige Fremdkapital

Eigenkapital-Quote

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

SÜSSES FINALE
À LA DO & CO...



Eigentümer, Herausgeber und Verleger: DO & CO Restaurants & Catering AG, Stephansplatz 12, A-1010 Wien **Investor Relations:** DO & CO Restaurants & Catering AG, Dr. Isabel Eissler, Tel. +43 (1) 74 000-191 **Konzeption & Text:** Mag. Bettina Höfinger, Dr. Monika Racek, Mag. (FH) Christoph Zinke **Gestaltung:** DO & CO Marketing Division **Layout & Bildbearbeitung:** Alexander Markowitsch, Michael Juren **Fotos:** Albertina, Allsport Management SA, Archiv DO & CO, Austrian Airlines, Bauer, Bertelsmann AG, Buenos Dias Bildagentur, Burgstaller, Casinos Austria, Engelbrecht, Friedl, Gepa, Gerster, Hollin, Horst, Innsbruck Tourismus, Jalitsch, Klinger & Husar, Lazzari, Lehner, Lufthansa AG, Mader, Markant, NIKI Luftfahrt GmbH, Oberleitner, Österreichisches Olympisches Komiteé, Photo Alto, Plewinski, Ranz, Raunig, Red Bull Photofiles, Riedmann, Schark, Skarwan, Studio Brunner, Styrian Spirit/Styrian Airways, Supplair B.V., Swarovski Kristallwelten, Titze, Tourismusverband Kitzbühel, Zefa Images **Produktion:** Bauer Druck KG

Danke!



*Es war sehr schön –
es hat uns sehr gefreut.“*

Auf Wiedersehen 2005/2006.