

DO & CO

RESTAURANTS
HOTEL
LOUNGES
CATERING

GESCHÄFTSBERICHT 2005 • 2006



DO & CO THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY



Der „Steakfreund“, 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 2005/2006 präsentieren zu dürfen.

Das vergangene Geschäftsjahr war eines der erfolgreichsten der DO & CO Gruppe. Mit einem Gesamtumsatz von € 142,18 Mio konnten wir den höchsten Umsatz in der Unternehmensgeschichte erzielen. Auch die guten Ergebnisse des Vorjahres konnten nochmals um über 20 % verbessert werden.

Diese positive Entwicklung ist einer langfristigen Qualitätsstrategie, der besonderen Unternehmenskultur und den einzigartigen DO & CO MitarbeiterInnen zu verdanken. Die gesamte DO & CO Crew hat im abgelaufenen Geschäftsjahr in allen Divisionen und weltweit eine besonders gute Leistung geboten. Dafür möchte ich mich auch an dieser Stelle bedanken. Sie sind wirklich die Besten Ihres Faches und wir sind sehr stolz, ein so einzigartiges Team zu haben.

Wir freuen uns auch sehr, dass wir die extrem starken Marktveränderungen rechtzeitig erkannt und uns darauf rasch eingestellt haben. DO & CO ist heute kein „normales“ Gastronomie- und Cateringunternehmen mit austauschbaren Produkten, sondern hat sich als Vollsortimentanbieter, mit einem unverwechselbaren Produktportfolio, zu einer kreativen und international wettbewerbsfähigen „Gourmet Entertainment Company“ entwickelt.

Wie an den Ergebnissen und vor allem den Entwicklungen der einzelnen Divisionen zu ersehen ist, sind wir für die Zukunft gut gerüstet. Hohe Innovationskraft und beste Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen werden auch in Zukunft die wesentlichen Inhalte unserer Marken sein.

Abschließend möchte ich mich bei all unseren Kunden für das entgegengebrachte Vertrauen im abgelaufenen Jahr bedanken und hoffe, dass wir auch in Zukunft Ihre Gastgeber sein dürfen.

Auf den folgenden Seiten haben wir das vergangene Geschäftsjahr – mit vielen kleinen und großen Höhepunkten – Revue passieren lassen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen.

Ihr

Attila Dogudan

DIVISION

Restaurants, Lounges, Hotel & Bars

„Best tastes of the world“

Die Division Restaurants, Lounges, Hotel & Bars ist das ursprünglichste Segment des Unternehmens. Die DO & CO Restaurants werden als Flagship Stores geführt und zeigen die gesamte Bandbreite des Produktportfolios. Als Herzstück der Gruppe kommt dieser Division auch hohe Bedeutung als Imageträger zu und sie ist Basis für eine erfolgreiche Markenbildung der Marken DO & CO, Demel und Aioli. Mit der Eröffnung des Hotels setzt DO & CO einen weiteren wesentlichen Schritt in Richtung „all-service“ Hospitality Lösungen.

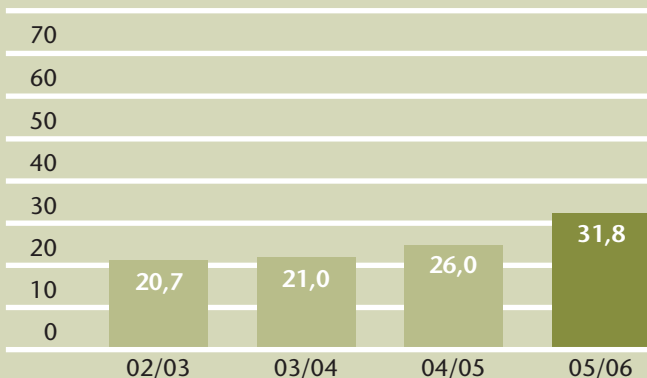
Kennzahlen 2005/2006

Umsatz: EUR 31,79 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +22,1 %

EBITDA: EUR 2,29 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +51,7 %
EBITDA-Marge: 7,2 %

EBIT: EUR 0,62 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +34,8 %
EBIT-Marge: 2,0 %

Umsatz in m €



DIVISION

Airline Catering

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

Mit 52,6 % ist die Division Airline Catering der größte Umsatzbringer des Konzerns. Im vergangenen Geschäftsjahr wurden 20 internationale Fluglinien be-
catered, wobei insbesondere der Zugewinn bestehender Airline Partner für weitere DO & CO Standorte hervor-
zuheben ist. Als hochqualitative Antwort auf veränderte Produkthanforderungen in der Economy Class setzt DO & CO mit dem „Buy-on-Board“ Modell wieder ein-
mal neue Standards im Onboard-Catering. Weitere Höhepunkte des Jahres 2005/2006: der Zukauf der Airline Catering Sparte der Stockheim Gruppe sowie die Übernahme der Gästebetreuung in der Emirates Lounge New York.

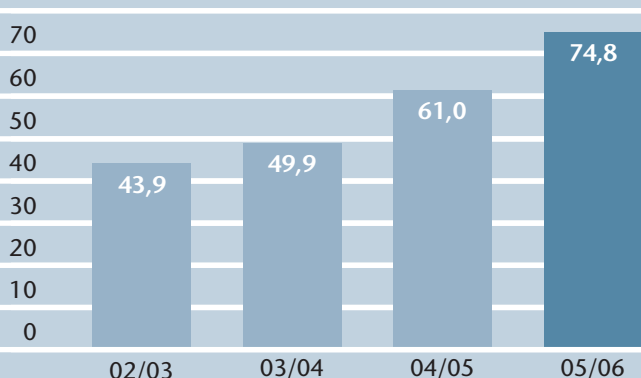
Kennzahlen 2005/2006

Umsatz: EUR 74,79 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +22,7 %

EBITDA: EUR 5,08 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +27,6 %
EBITDA-Marge: 6,8 %

EBIT: EUR 1,19 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +45,1 %
EBIT-Marge: 1,6 %

Umsatz in m €



DIVISION

International Event Catering

The Gourmet Entertainment Company – the „no headache partner“

DO & CO International Event Catering steht für ein allumfassendes Veranstaltungs-Gesamtprodukt. Neben dem Kernprodukt – der Bereitstellung von Speisen und Getränken – werden auch Ideen, Themen und Konzepte in der hauseigenen Kreativagentur erarbeitet. Bei ihrer Umsetzung kann der Kunde auf perfekte Planung, Durchführung und Überwachung, vor allem aber auch auf finanzielle Sicherheit vertrauen. Das DO & CO Team betreut Veranstaltungen von 2 bis über 100.000 Gästen und konnte sich vor allem im Bereich der international wichtigsten Sportgroßveranstaltungen etablieren.

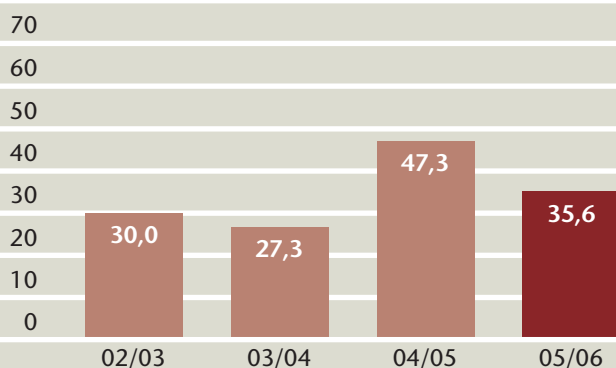
Kennzahlen 2005/2006

Umsatz: EUR 35,60 Mio
Veränderung zum Vorjahr: -24,7 %

EBITDA: EUR 3,69 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +9,5 %
EBITDA-Marge: 10,4 %

EBIT: EUR 2,39 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +10,1 %
EBIT-Marge: 6,7 %

Umsatz in m €



Sämtliche
Informationen
zum Geschäfts-
jahr 2005/2006
finden Sie ab
Seite 85



DO & CO Konzern

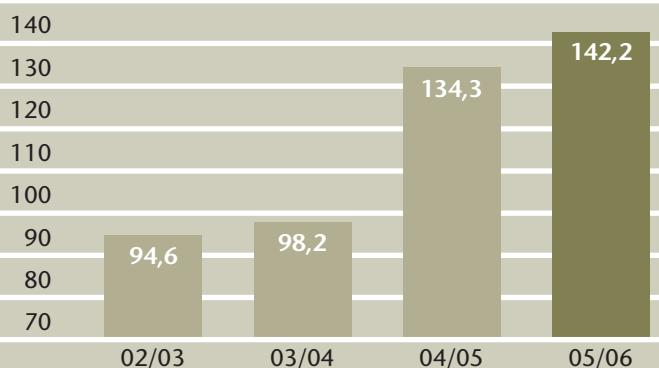
Kennzahlen 2005/2006

Umsatz: EUR 142,18 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +5,9 %

EBITDA: EUR 11,06 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +24,9 %
EBITDA-Marge: 7,8 %

EBIT: EUR 4,20 Mio
Veränderung zum Vorjahr: +21,7 %
EBIT-Marge: 3,0 %

Umsatz in m €



Division Restaurants & Bars

Österreich

DO & CO im Haas Haus
Restaurantbetriebs
GmbH

DO & CO Albertina
GmbH

DO & CO Catering-
Consult & Beteiligungs
GmbH

DO & CO - Baden
Restaurants &
Veranstaltungs GmbH

Casino Wien
Café - Restaurant &
Catering GmbH

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

Demel Salzburg
Café-Restaurant
Betriebs GmbH

AIOLI
Restaurants &
Party-Service GmbH

B & B
Betriebsrestaurants
GmbH

Deutschland / Großbritannien

DO & CO Lounge
GmbH

DO & CO Museum
Catering Ltd.

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

Total Inflight Solution
Austria GmbH

Großbritannien / USA

DO & CO
International Catering Ltd.

DO & CO International
Investments Ltd.

DO & CO
Event & Airline
Catering Ltd.

DO & CO
Holdings USA
Inc., Wilmington

DO & CO
New York Catering
Inc.

Divisionen

International Event Catering & Airline Catering

Deutschland	Italien / Spanien / Portugal	Türkei	strategische Beteiligungen
DO & CO Deutschland Holding GmbH	DO & CO Italy S.r.l.	DOCO Istanbul Catering ve Restaurant Hiz. Tic. ve San. A.S.	DO & CO - LAUDA-AIR Restaurants, Catering & Handling GmbH 50 %
DO & CO Frankfurt GmbH	DO & CO España Restauracion & Catering, S.L.		
DO & CO München GmbH	DO & CO - Portugal Restauracao e Catering, Sociedade Unipessoal, Lda		
DO & CO Berlin GmbH			
TIS Total Inflight Solution Germany GmbH			
TIS Germany Airline Catering GmbH & Co. KG			

Die Welt von DO & CO

ÖSTERREICH

**DO & CO
Restaurants & Catering AG**
Stephansplatz 12
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 74 000-144
Fax: +43 (1) 74 000-194
headoffice@doco.com

**DO & CO
Party-Service & Catering GmbH**
Dampfmühlgasse 5
A-1110 Wien
Tel: +43 (1) 74 000-120
Fax: +43 (1) 74 000-131
partyservice@doco.com

**DO & CO Catering-Consult &
Beteiligungs GmbH**
Stephansplatz 12
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 74 000-144
Fax: +43 (1) 74 000-194
headoffice@doco.com

**DO & CO im Haas Haus
Restaurantbetriebs GmbH**
Stephansplatz 12
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 535 39 69
Fax: +43 (1) 535 39 59
stephansplatz@doco.com

**AIOLI Restaurants &
Party-Service GmbH**
Stephansplatz 12
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 532 03 73
Fax: +43 (1) 532 05 75
aioli@doco.com

**K.u.K. Hofzuckerbäcker
Ch. Demel's Söhne GmbH**
Kohlmarkt 14
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 535 17 17-0
Fax: +43 (1) 535 17 17-26
ademel@demel.at

**Demel Salzburg Café-Restaurant
Betriebs GmbH**
Mozartplatz 2
A-5020 Salzburg
Tel: +43 (662) 84 01 58
Fax: +43 (662) 84 32 76
salzburg@demel.at

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

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

**DO & CO im PLATINUM
Restaurantbetriebs GmbH**
Untere Donaustrasse 21
A-1029 Wien
Tel: +43 (1) 211 75-4513
Fax: +43 (1) 211 75-4511
platinum@doco.com

**DO & CO - Baden Restaurants
& Veranstaltungen GmbH**
Kaiser-Franz-Ring 1
A-2500 Baden
Tel: +43 (2252) 43 502-0
Fax: +43 (2252) 43 502-430
baden@doco.com

**Café-Restaurant & Catering
im Casino Wien GmbH**
Kärntner Straße 41
A-1010 Wien
Tel: +43 (1) 512 48 36-195
Fax: +43 (1) 512 77 94
casino.wien@doco.com

**AIOLI - Vienna Airport
Restaurants & Catering GmbH**
Postfach 107
A-1300 Wien-Schwechat
Tel: +43 (1) 74 000-261
Fax: +43 (1) 74 000-160

Total Inflight Solution GmbH
Dampfmühlgasse 5
A-1110 Wien
Tel: +43 (1) 74 000-261
Fax: +43 (1) 74 000-160

**DO & CO - Salzburg
Restaurants & Betriebs GmbH**
Wilhelm-Spazier-Straße 8
A-5020 Salzburg
Tel: +43 (662) 83 990
Fax: +43 (662) 83 990-660
salzburg@doco.com

B & B Betriebsrestaurants GmbH
Dampfmühlgasse 5
A-1110 Wien
Tel: +43 (1) 74 000-144
Fax: +43 (1) 74 000-194
headoffice@doco.com

DEUTSCHLAND

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

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

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

**TIS Total Inflight Solution
Germany GmbH**
An der Spreeschanze 2
D-13599 Berlin
Tel: +49 (30) 337 730-0
Fax: +49 (30) 337 730-31
headoffice@doco.com

**TIS Germany Airline Catering
GmbH & Co. KG**
Terminal 1 Flughafenstraße
D-40474 Düsseldorf
Tel: +49 (21) 14 21-6398
Fax: +49 (21) 14 21-7729
headoffice@doco.com

ITALIEN

DO & CO Italy S.r.l.
Strada Provinciale 52
I-21010 Vizzola Ticino VA
Tel: +39 (0331) 230 270
Fax: +39 (0331) 230 401
milan@doco.com

SPANIEN

**DO & CO Restauración &
Catering España, S.L**
Joan d'Alos, 36
E-08034 Barcelona
organization@doco.com

GROSSBRITANNIEN

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

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

TÜRKEI

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

USA

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

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

Organe der Gesellschaft



DER VORSTAND

Attila Dogudan
Vorsitzender des Vorstandes



Michael Dobersberger
Mitglied des Vorstandes



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

25 JAHRE

	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	
	1992	Beginn International Event Catering
Eröffnung Gourmetküche Mailand Malpensa	1995	Eröffnung DO & CO Baden
	1997	Gründung der DO & CO Restaurants & Catering AG
Eröffnung des Restaurants Aioli	1998	DO & CO geht an die Börse
Inbetriebnahme der Gourmetküche am Flughafen Salzburg		
Gründung der DO & CO Tochter AIOLI - Vienna Airport Restaurants & Catering GmbH	1999	Inbetriebnahme der Gourmetküche New York JFK
	2000	Inbetriebnahme der Gourmetküchen 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 Lufthansa First Class Lounges am Flughafen Frankfurt
Eröffnung DO & CO PLATINUM Vienna		Eröffnung DO & CO Swarovski Kristallwelten
Umbau DO & CO Stephansplatz	2005	Neue DO & CO Produktions- und Logistikküchen in Düsseldorf, Köln/Bonn, Münster, Paderborn, Leipzig, Dortmund und Dresden
Eröffnung DO & CO Hotel Wien	2006	DO & CO im British Museum



RESTAURANTS
HOTEL
LOUNGES
CATERING



Die Marken der DO & CO Gruppe

Klar positionierte Marken, die untrennbar mit Qualität verbunden werden – ein Asset auf das die DO & CO Gruppe in all ihren Tätigkeiten baut. Mit seinem Markenportfolio – DO & CO, Demel und Aioli – gibt das Unternehmen auf die unterschiedlichen Marktbedürfnisse klare Antworten und bietet ein Vollsortiment für alle Segmente und Produktanforderungen.

Eine DO & CO Marke steht immer für Qualität. Ihre Bekanntheit und ihr hoher Wiedererkennungswert quer über alle Divisionen des Unternehmens bestätigen das. Derart haben die Marken – als Produktbranding und Marketinginstrument – an Bedeutung erlangt und schaffen für unsere Kunden einen zusätzlichen Wert. Denn ob als einzig gebrandetes Produkt im Airline Catering oder als Marke, welche einer Veranstaltung allein als solche eine Auszeichnung an Qualität verleiht, DO & CO Kunden können mit Sicherheit auf das vertrauen, was die Marke verspricht. Und greifen daher immer wieder auf sie zurück.

Entwickelt, geformt und positioniert werden die Marken in den DO & CO Restaurants, denen in ihrer Position als Flagship-Stores auf diese Weise eine besondere Aufgabe zukommt. Das Unternehmen agiert derzeit unter drei Marken, die letztendlich eines eint: ein unabdingbares Streben nach höchster Qualität.

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

Die Marke Demel steht für Zuckerbäckerkunst in jahrhundertelanger Tradition. Sie wird behutsam bewahrt, zugleich aber zu neuem Glanz aufpoliert. Höchste Handwerkskunst und feinste Zuckerbäckerei bilden ihre unvergleichbare Kompetenz. Einzigartiges Konfekt, handgemachte Schokolade und das Beste aus der Wiener Mehlspeisküche werden mit der Marke Demel assoziiert. Die luxuriöseste Patisserie-Marke der Welt birgt noch großes Potential und ist die ideale Ergänzung der Premiummarke DO & CO.

Casual & mediterran – **die Marke Aioli** verkörpert südländisches Flair und mediterrane Küche. Ihr junges, dynamisches Image und eine flexible Preisgestaltung positionieren die Marke in einem breiten Qualitätsmarkt.



Inhalt

Vorwort	1
DO & CO im Überblick	2
Unternehmens-Organigramm	4
Die Welt von DO & CO	6
Organe der Gesellschaft	8
25 Jahre DO & CO	9
DO & CO • Demel • Aioli Die Marken der DO & CO Gruppe	10

Die Division Restaurants, Lounges, Hotel & Bars	13	Die Division Airline Catering	37	Die Division International Event Catering	55
Best tastes, best entertainment, best hospitality	14	Lauda Air & DO & CO Weltweit unübertroffene Qualität	38	DO & CO rund um die Welt Ganz schön festlich, ganz schön sportlich	56
DO & CO Stephansplatz Willkommen am schönsten Platz der Stadt	16	Total Inflight Solutions Onboard Catering nach Maß	40	Gourmet Entertainment Alles dreht sich um Unterhaltung	58
DO & CO Hotel Wien Wohnen in seiner schönsten Form	20	Die weltbesten Restaurants über 10.000 Meter Powered by DO & CO	42	Hahnenkammrennen Kitzbühel Treffpunkt im Monte Carlo der Alpen	59
DO & CO Restaurant Stephansplatz The best tastes of the world	22	First look at the menu, then choose the airline Unsere Partner-Fluglinien	47	Formel 1 17 Grands Prix rund um die Welt	60
Veranstaltungen über den Dächern Wiens im 8. und 9. Stock am Stephansplatz	24	Buy-on-Board Günstig fliegen – köstlich speisen	48	Fussball Champions League Finale Istanbul Wo Meister gekürt werden	62
DO & CO Albertina Kunstgenuss und Esskultur	26	Lufthansa & DO & CO Airline Lounges auf höchstem Niveau	50	Beachvolleyball Grand Slam Klagenfurt Die heißeste Party des Sommers	64
DO & CO British Museum Zu Gast in den führenden Museen der Welt	28	Emirates & DO & CO Ein bisschen mehr als Airline Catering	52	CHIO Aachen Das größte Pferdefest der Welt	66
DO & CO Casino Baden und Wien Setzen Sie auf Genuss	30			ATP Tennis Masters Madrid „Boulevards of the World“	68
DO & CO Swarovski Kristallwelten Nicht nur Kristalle glänzen in Wattens	31			Corporate Events & Private Parties 3 von 2.050 Veranstaltungen	70
K.u.K. Hofzuckerbäckerei Demel Zuckerbäckerkunst an der feinsten Adresse Wiens	32			Vienna's favourite Event Location PLATINUM wunderbar – wandelbar	76
				DO & CO auf dem Wiener Rathausplatz 15 Jahre Kunst und Genuss	78
				2.000 Mitarbeiter – ein globales Team The secret of our success	80
				Umwelt & Hygiene	82



DIVISION

Restaurants, Lounges, Hotel & Bars

Umsatz 2005/2006: EUR 31,79 Mio

Anteil am Konzernumsatz: 22,4 %

Restaurants, Lounges, Bars und jetzt auch ein Hotel

Best tastes,
best entertainment,
best hospitality.


Ein kleines Delikatessenrestaurant war es, mit dem die Erfolgsgeschichte von DO & CO im Jahre 1981 begann. Die besten Geschmäcker der Welt hatten in der Wiener Innenstadt ihren Platz gefunden. Bereits vor 25 Jahren war es nicht allein feinstes Essen, sondern auch alles um dieses herum, welches das Restaurant zu etwas ganz Besonderem machte. Genuss für Augen und Gauden – ein Grundsatz, der DO & CO zur Gourmet Entertainment Company wachsen ließ und klar darlegt, dass es sich nur um Eines dreht: um Unterhaltung.

Heute holt DO & CO nicht nur das Beste von allen Kontinenten in seine Restaurants, sondern trägt österreichische Produkte und hochwertigste Dienstleistung rund um die Welt. Den Restaurants & Bars kommt als ursprüngliches Geschäftsfeld noch immer besondere Bedeutung zu – sie fungieren als Forschungs- und Entwicklungszentrum der DO & CO Gruppe. Eine ungezwungene Atmosphäre und die direkte Nähe zum Gast ermöglichen es, in kleinem Rahmen innovative Speisekonzepte rasch umzusetzen und durch das unmittelbare Feedback in kürzester Zeit ein optimales Endprodukt zu entwickeln. So werden Trends rasch erkannt – oder manchmal auch selbst kreiert.

Die kulinarische Expertise aus diesem Segment war es aber auch, 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, höchst serviceorientierte Kultur des Unternehmens findet in diesen Wurzeln ihren Ursprung, geprägt durch den Grundsatz: „We are ladies and gentlemen, serving ladies and gentlemen.“

Zuletzt hat DO & CO mit der Eröffnung seines Hotels die Bandbreite außergewöhnlicher Hospitality-Lösungen um einen bedeutenden Schritt erweitert und präsentiert eine völlig neue Art ein Hotel zu erleben. Mit einem differenzierten Produktansatz und gewohnter Servicequalität von DO & CO sollen auch in der Königsklasse der Dienstleistung Qualitätsstandards neu definiert werden.





**Restaurants, Lounges,
Hotel & Bars von DO & CO**

DO & CO Stephansplatz

DO & CO Albertina

DO & CO British Museum

DO & CO Lufthansa First Class Lounges, Frankfurt

DO & CO Emirates Lounge, New York

DO & CO Platinum Vienna

DO & CO Swarovski Kristallwelten

DO & CO Casino Baden

DO & CO Casino Wien

K.u.K. Hofzuckerbäcker Demel, Wien

K.u.K. Hofzuckerbäcker Demel, Salzburg

Café Griensteidl, Wien

DO & CO Hotel Wien

DO & CO Onyx Bar Wien

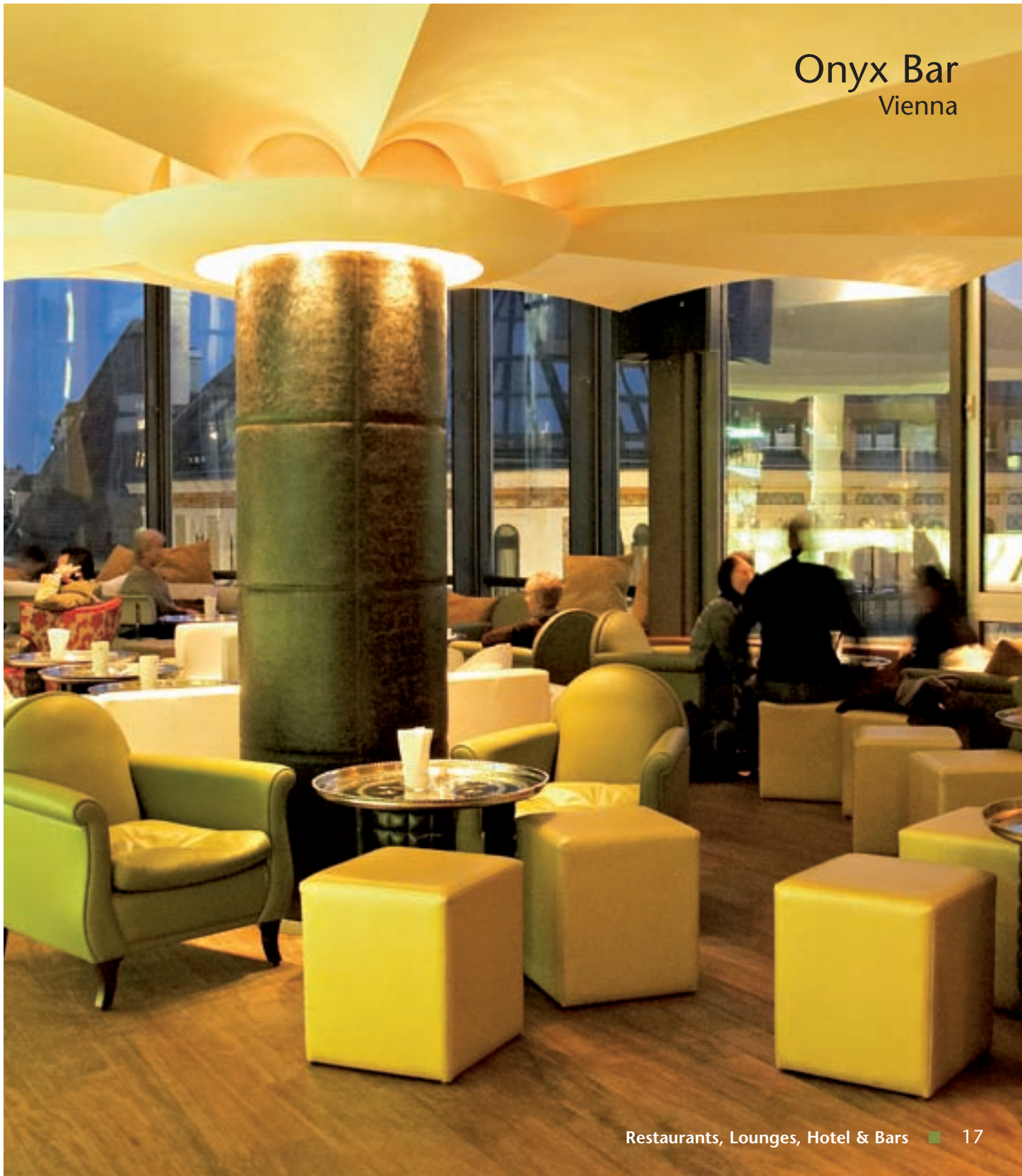


DO & CO Hotel Willkommen!

Im Spannungsfeld von kosmopolitischem Flair der Stadt und der Attraktivität von Wiens wertvollstem Kulturgut zeigt DO & CO, was es heißt „alles unter einem Dach“ zu haben. Vor dem Hintergrund des Stephansdoms finden ein Luxus-Hotel von ästhetischem Design, das DO & CO Flagship-Restaurant, Wiens attraktivste Bar und zwei unvergleichliche Veranstaltungsräume im Glasgebäude am Stephansplatz harmonisch ihren Einklang. Im 6. Stock werden die Gäste mit einem freundlichen Lachen empfangen und bereits die zugleich als Hotelloobby fungierende Bar verrät, dass es hier eines ist: „the place to be“. Ganz gleich wohin einen die Wege in diesem Haus weiter führen, man kann nicht anders als sich einfach wohl zu fühlen.



Eine voll sortierte Bar mit den Klassikern aus aller Welt und ein einzigartiger Ausblick – als gemütliche Lounge ist die Onyx Bar das gesellschaftliche Herz des Hauses und präsentiert sich am Abend als hot spot der Innenstadt.



Onyx Bar Vienna

DO & CO Restaurant

Vienna



*Nehmen Sie Stephansplatz!
Im Herzen der Stadt verführen die
Kulisse des Wiener Stephansdoms
genauso wie kulinarische Dar-
bietungen auf höchstem Niveau.*





Es gibt keinen besseren Platz um Wien von all seinen Seiten zu betrachten. Und es gibt keinen schöneren Ort um bei den richtigen Anlässen Weitblick zu zeigen.



Edelste Materialien und entspanntes Flair – die Zimmer des Hotels bestechen durch Möbel, die zum Wohnen einladen, Großzügigkeit der En-Suite Duschen und eine High Tech Ausstattung der modernsten Art.









*Eine Auswahl erlesener Weine,
Room Service mit DO & CO
Restaurantqualität und der
schönste Ausblick Wiens – das
Erfolgsrezept des Restaurants am
Stephansplatz findet auch im
DO & CO Hotel seine Umsetzung*

Einzigartiger urbaner Luxus

und ein Hotelkonzept durchdacht bis ins kleinste Detail: das DO & CO Hotel vereint hochqualitatives Service und Wohnen, wie es schöner nicht sein könnte. Exquisites Leder, Travertin-Naturstein und feinstes Teakholz verleihen den Räumen durch ihre unkonventionelle Gestaltung entspanntes und behagliches Flair. In jedem der 43 Zimmer und Suiten – Möbel, wie man sie sich für zu Hause wünscht, die Medienausstattung „state of the art“ und eine großzügige Bar. Und Top Gastronomie im Nachbarzimmer. Das unangefochtene Highlight? Der atemberaubende Blick auf das anmutigste Wahrzeichen Wiens.

Wohnen in seiner schönsten Form



Genuss für Augen und Gaumen

das DO & CO Restaurant präsentiert sich – mit unverändert attraktivem Domblick – in neuem, ansprechendem Design. Anmutige Materialien und warme Farbtöne schaffen eine Atmosphäre des vollkommenen Wohlfühlens. Die offenen Schauküchen kennen keine Geheimnisse und verführen mit dem Besten aus den Küchen aller Kontinente. Asiens unbeschreibliche Gewürzvielfalt und das Feinste von Sushi und Sashimi, fangfrischer Fisch aus allen Weltmeeren und die Klassiker der Wiener Küche – es gibt keinen schöneren Platz das Leben zu genießen.

Best tastes of the world



Ein Turm im Hochhaus – im Sushi Tower des Restaurants werden Spezialitäten der japanischen Kochkunst frisch vor den Gästen zubereitet.



Hoch über den Dächern der Stadt lässt es sich in außergewöhnlichem Rahmen mit der richtigen Perspektive arbeiten, aber auch ganz besonders feiern. Bei Tag wie auch bei Nacht sind die beiden Räumlichkeiten – auf Augenhöhe der Pummerin – wahrhaft Mittelpunkt des Geschehens.



8. Stock

Bis zum Himmel

sind es nur noch ein paar Schritte. Ob als privates Speisezimmer für 24 Personen oder als Partyraum inmitten der Lichter der Großstadt, als ausgewählter Ort für die Unterzeichnung ganz besonderer Verträge oder einfach als Konferenzlocation, wie es sie nur einmal gibt – die beiden Aufbauten auf dem Dach des Hauses bieten unübertroffen Genuss auf Höchstniveau. Über einen eigenen Lift erreichbar zeigen der runde Glasbau des 8. Stocks und sein ebenfalls gläsernes Pendant im 9. Stock Wien von all seinen schönsten Seiten. Mit 360 Grad Rundblick. Und Köstlichem von DO & CO. Wahrhaft ein Ort, der seinesgleichen sucht.

Top of the Tops



9. Stock



Die Kunst zu genießen

fällt dem Besucher der Wiener Albertina wahrlich nicht schwer. Denn dort, wo die größte und wertvollste grafische Sammlung der Welt zu Hause ist, dort zeigt auch die Kochkunst ihre Meisterwerke. Ausgewählte Klassiker der Wiener Küche und ein Streifzug durch das Beste aus aller Welt finden im DO & CO Restaurant harmonisch ihren Weg zu einem Gesamtkunstwerk. Speisen bei Schiele – eine einzigartige Symbiose von kulturellen und kulinarischen Genüssen. Selbst höchste Event-Kunst findet im Museum nebst der Oper einen unübertroffenen Rahmen. Der unumstrittene Höhepunkt eines Besuches der Albertina ist es jedoch, auf ihrer Terrasse den Blick auf Burggarten und Hofburg sowie die feinen Nuancen des guten Geschmacks zu genießen. Wahrhaft, kulinarische Meisterwerke von DO & CO haben in den besten Museen der Welt den richtigen Platz gefunden.

Kochkunst und Esskultur



DIE FÜHRENDEN
MUSEEN DER WELT



Das beste Frühstück der Stadt oder ein schneller Business-Lunch, der gemütliche Kaffee nach dem Ausstellungsbesuch oder ein einmaliger Ausklang des Opern-Abends – Restaurant und Bar bieten Esskultur im feinsten Stil.





DIE FÜHRENDE
MUSEEN DER WELT

*Very british:
im Herzen Londons
zeigt DO & CO
kulinarische Klassiker
und Trends der inter-
nationalen Küche*



THE
BRITISH
MUSEUM



RESTAURANTS
HOTEL
LOUNGES
CATERING



Die Welt unter einem Dach ...

... im **ältesten Museum der Erde**: unter einer beeindruckenden Stahl-Glaskonstruktion findet sich eine der weltweit größten und bedeutsamsten Sammlungen an Exponaten verschiedenster Epochen und Kontinente. Das British Museum zeigt wie kein anderes die gesamte Kulturgeschichte der Menschheit von ihrem Anfang bis zum heutigen Tag. Auch die Kultur des feinen Essens hat ihren Platz gefunden und präsentiert sich nicht nur in den Ausstellungsräumen, sondern auch in einem Gourmet Restaurant, einem Bistro und Café sowie bei Konferenz-Service und Events. Wir sind stolz darauf, dass DO & CO ausgewählt wurde, diesen einzigartigen Platz mit seinen Produkten beseelen zu dürfen.

Casinos Austria

Baden & Wien



„Full House“



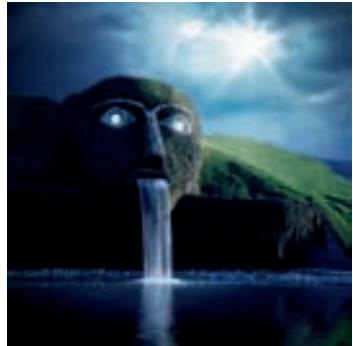
das konnte DO & CO in der Summerlounge des Casinos Baden oftmals verkünden. Bei Chill Out Feeling und coolen Drinks musste man auf der schönsten Terrasse südlich von Wien einfach den Sommer erleben. Aber auch sonst kann man in der prachtvollen Kulisse des Kongresshauses nur gewinnen: ein eleganter Abend beginnt mit einem exquisiten „Dinner & Casino“ und nicht ohne Grund präsentiert sich das Congress Casino Baden mit Veranstaltungscatering von DO & CO als Haus der 1000 Möglichkeiten und mehr. Setzen auch Sie – auf Genuss!

Seit 1995 betreibt DO & CO im Badener Casino ein ganztägig geöffnetes Bistro Café, das Casino-Restaurant, die Terrasse im Kurpark sowie die Wintergarten-Casino Terrasse. Und auch im Casino Wien erwartet Sie Gourmet Catering von DO & CO.


CASINOS AUSTRIA

Swarovski Kristallwelten

*Genießen im Riesen:
ob für märchenhafte
Hochzeiten oder Firmen-
feiern der funkelndsten
Art – die Kristallwelten
präsentieren sich als
einzigartiger Ort für
glanzvollste Feste.*



Zauberhafter Genuss für alle Sinne



Es ist als würde man die Augen schließen und sich im Zauberreich der Kindheit wieder finden: mit einem Riesen als Hüter glanzvoller Schätze und einem Theater glitzernder Märchen. In dieser Zauberwelt funkeln jedoch nicht nur Swarovskis weltberühmte Kristalle in Millionen Lichtbrechungen, sondern glänzt auch DO & CO mit den vielen Facetten des feinen Geschmacks. Die unvergleichliche Atmosphäre und DO & CO Gourmet Entertainment in höchster Perfektion lassen die Kristallwelten als Ort des Staunens in seinem schönsten Glanz erstrahlen.






DEMEL
K. U. K.
HOFZUCKERBÄCKER
CHOCOLADENFABRIKANT
  **WIEN**  
SEIT 1786



*Madelitzen, Marzi-
panapferl, Nußschifferl,
Mailänder und Sand-
golatschen – Demels
berühmtes Teegebäck,
feinste Handarbeit
Stück für Stück*



Verkaufsräume mit höchster Tradition – seit 1786 präsentieren sich im prachtvollen Rahmen des Palais am Wiener Kohlmarkt Demels Katzenzungen, erlesene Nougatmischungen und kandierte Veilchen.

K.u.K. Hofzuckerbäcker Ch. Demel's Söhne Wien – ein Siegel für feinste Zuckerbäckerei und unnachahmbare Qualität. An der elegantesten Adresse Wiens werden seit über 200 Jahren exquisite Schokolade und edelstes Konfekt von Hand gemacht.



Schokolade und Marmelade – Demel Sacher Torten werden täglich frisch gebacken, mit hauseigener Demel Schokolade glasiert und noch am gleichen Tag in alle Länder der Welt verschickt. Handarbeit, die man schmecken kann!





Zuckerbäckerkunst in höchster Vollendung – die Meister ihres Handwerks zeigen im Demel weltweit einzigartige Kunstwerke aus Zucker und setzen in den Schaufenstern des Hauses auch gesellschaftliche und politische Themen „süß“ in Szene.

Genießen und Staunen – in der hauseigenen Schaubackstube können Besucher des Demel den Pâtissiers über die Schulter schauen. Mit großer Leidenschaft werden von den frühen Morgenstunden bis in den späten Nachmittag Apfelstrudel gezogen, Teegebäck gespritzt und Torten verziert.



Handarbeit in jedem Detail – jedes Bonbon wird einzeln eingewickelt und behutsam verpackt, und selbst die Zeichnungen der Demel Bonbonnieren sind Kunstwerke mit viel Liebe zum Detail.





Division Restaurants, Lounges, Hotel & 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
- Restaurants, Lounges, Hotel und Bars als allumfassende Hospitality Lösungen

PRODUKTE UND LEISTUNGEN

- Einzigartiger urbaner Luxus im DO & CO Hotel
- Ein Streifzug durch die besten Küchen der Welt im DO & CO Restaurant im Haas Haus
- Feinste Patisserie-Handwerkskunst im Demel
- Internationale Bar-Atmosphäre in der Onyx Bar
- Kunstgenuss in der Albertina sowie im British Museum
- 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 und Bars

HIGHLIGHTS 2005/2006

- Eröffnung des DO & CO Hotels am Stephansplatz
- Wiedereröffnung des Flagship-Restaurants und der Onyx Bar am Stephansplatz
- Announcement von DO & CO als kulinarischer Partner im British Museum
- X-Mas Café im Café Glockenspiel

VORSCHAU 2006/2007

- Übernahme der Gastronomie im British Museum



DIVISION Airline Catering

Umsatz 2005/2006: EUR 74,79 Mio

Anteil am Konzernumsatz: 52,6 %

Kunden 2005/2006: 20 Fluglinien weltweit

Lauda Air DO & CO

Eine einzigartige
Kombination

Innovative
Servicekonzepte –
über viele Jahre
Benchmark
der Airline-Industrie



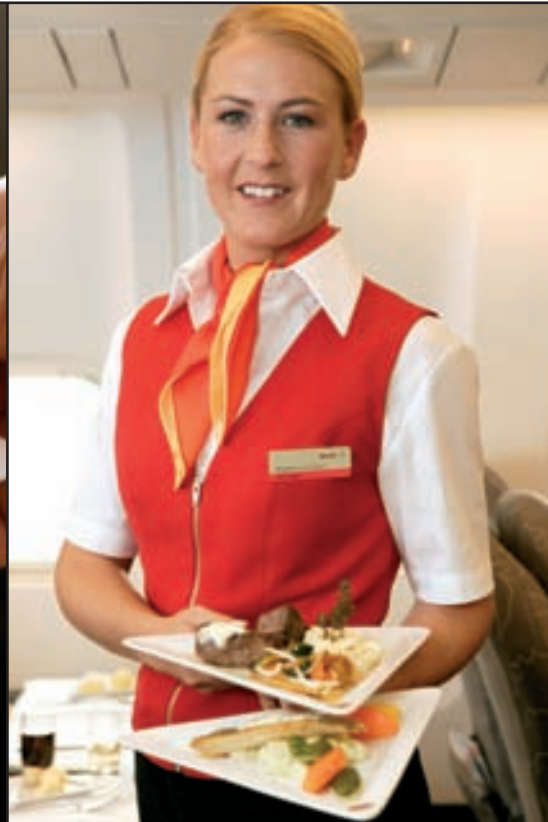


Guter Geschmack ist grenzenlos

war schon im Jahre 1987 das Motto von DO & CO an Bord des ersten Lauda Air Fluges. Mit einer Speisenauswahl, die sich nach den frischesten Waren am Markt richtete, präsentierte man Spezialitäten des Herkunftslandes und einen kulinarischen Vorgeschmack auf das Reiseziel. Selbst ofenwarmes Gebäck und frischeste Früchte durften nicht fehlen. Zum süßen Schluss – feinste, von Hand gemachte Desserts. Ein Bordprodukt, das keine Wünsche offen ließ. Und wie es sich für einen erstklassigen Gastgeber gehört, bereitete der „fliegende Chefkoch“ persönlich die Speisen nach den individuellen Wünschen seiner Gäste zu. Die Vision von „echten Gourmet-Restaurants“ über den Wolken ist gemeinsam mit Lauda Air erstmalig zur Realität geworden. Willkommen an Bord, willkommen bei Airline Catering von DO & CO.



*There is a difference ...!
Seit 1987 wird die Partnerschaft Lauda Air und DO & CO untrennbar mit höchster Qualität verbunden.*





Onboard Konzepte nach Maß

Total Inflight Solutions

Menüplanung und -konzeption, Bordmenüs und -getränke, die Erstellung der Cabin Crew Procedures und Cabin Crew Training, selbst Lounge Hospitality – DO & CO Airline Catering bietet umfassende Gesamtservice-Lösungen für alle Bereiche der Fluggästekbetreuung. Der Philosophie jeder einzelnen Fluglinie entsprechend werden Konzepte und Produkte individuell gestaltet und laufend weiterentwickelt. DO & CO liefert von First Class Gourmet Menüs in Restaurantqualität bis zu Qualitäts-Sandwiches und -Baguettes, von Buy-on-Board Produkten bis zu Lounge-Konzeptionen eine breit gefächerte Produktpalette für jede Markt- und Preissituation. Mittlerweile vertrauen fast 20 Fluglinien auf Inflight Solutions von DO & CO und setzen gemeinsam mit dem Team der Airline Catering Division neue Maßstäbe für hochqualitativen und innovativen Onboard-Service.

Konzentration auf Kernmärkte –

eine Grundphilosophie, die wir in der Auswahl unserer Standorte stets verwirklichen. Die DO & CO Gourmetküchen bieten ein flächendeckendes und globales Netz, welches es erlaubt an den für unsere Kunden wichtigsten Airports ein einzigartiges Qualitätsprodukt anzubieten – mit optimaler Logistik und dem kürzestmöglichen Weg.



USA
Großbritannien
Deutschland
Italien
Österreich
Türkei



DIE WELTBESTEN RESTAURANTS ÜBER 10.000 METER

Powered by DO & CO

Wenn es angenehm nach frischem Gebäck duftet und Ihnen ein Spiegelei zum Frühstück serviert wird, die Seezunge frisch vom Grill und das Steak genau auf den Punkt gebraten ist, dann ist es fast schon selbstverständlich, dass auch der erste Spargel der Saison auf der Karte steht. Denn so verwöhnen wir unsere Gäste in den DO & CO Gourmet Restaurants über den Wolken. Mit an Bord – die besten Geschmäcker aus aller Welt: die Vielfalt des Orients, ein Streifzug durch die Länder des Mittelmeers, fernöstliche Grüße und das Beste aus Österreich. Landestypisch zubereitet, authentisch präsentiert. Eines haben alle gemeinsam – einzigartige Qualität von DO & CO. Immer mehr Fluglinien vertrauen auf das weltweit einzige Gourmet Markenprodukt der Airline Industrie um ihren Kunden ein unvergleichliches Borderlebnis zu bieten. Unser Grundsatz? First look at the menu – then choose the airline. Wir freuen uns, Sie an Bord unserer Partnerfluglinien begrüßen zu dürfen.

SA 202

NEW YORK ✈️ JOHANNESBURG

Crevettenspieß

Wokgemüse

Gedämpfter Reis



BA 312

LONDON ✈️ PARIS

DO & CO's

Erdbeer Creme Fraîche

Törtchen



EK 128

WIEN ✈️ DUBAI

Rindsfilet

Pesto-Bohnen

Avocadosalat





QR 98

WIEN ✈ DOHA
Arabische Mezze
Babaganoush
Hummus
Tabouleh
Gefülltes Weinblatt



OS 1

WIEN ✈ KUALA LUMPUR
Gekräuterter Lammrücken
Zucchini-Pappardelle
Mediterranes Gemüse



TK 1888

WIEN ✈ ISTANBUL
Gefüllte Melanzani
in Tomatensauce
Butterreis

EK 204

NEW YORK ✈️ DUBAI

Tarte Tatin

Vanillesauce



OS 87

WIEN ✈️ NEW YORK

Marchfelder Solo-Spargel

Sauce Hollandaise

Vulcano-Schinken

Kerbelkartoffel



EO 002

NEW YORK ✈️ LONDON

Frische Dover Seezunge

Wasabipüree

Sautiertes Gemüse





CX 831

NEW YORK ✈️ HONG KONG

Thunfisch Tataki

Shiso-Pesto

Räucherlachs-Tartar



OS 88

NEW YORK ✈️ WIEN

Mohr im Hemd

Schokoladesauce

Vanille-Parfait



EK 128

WIEN ✈️ DUBAI

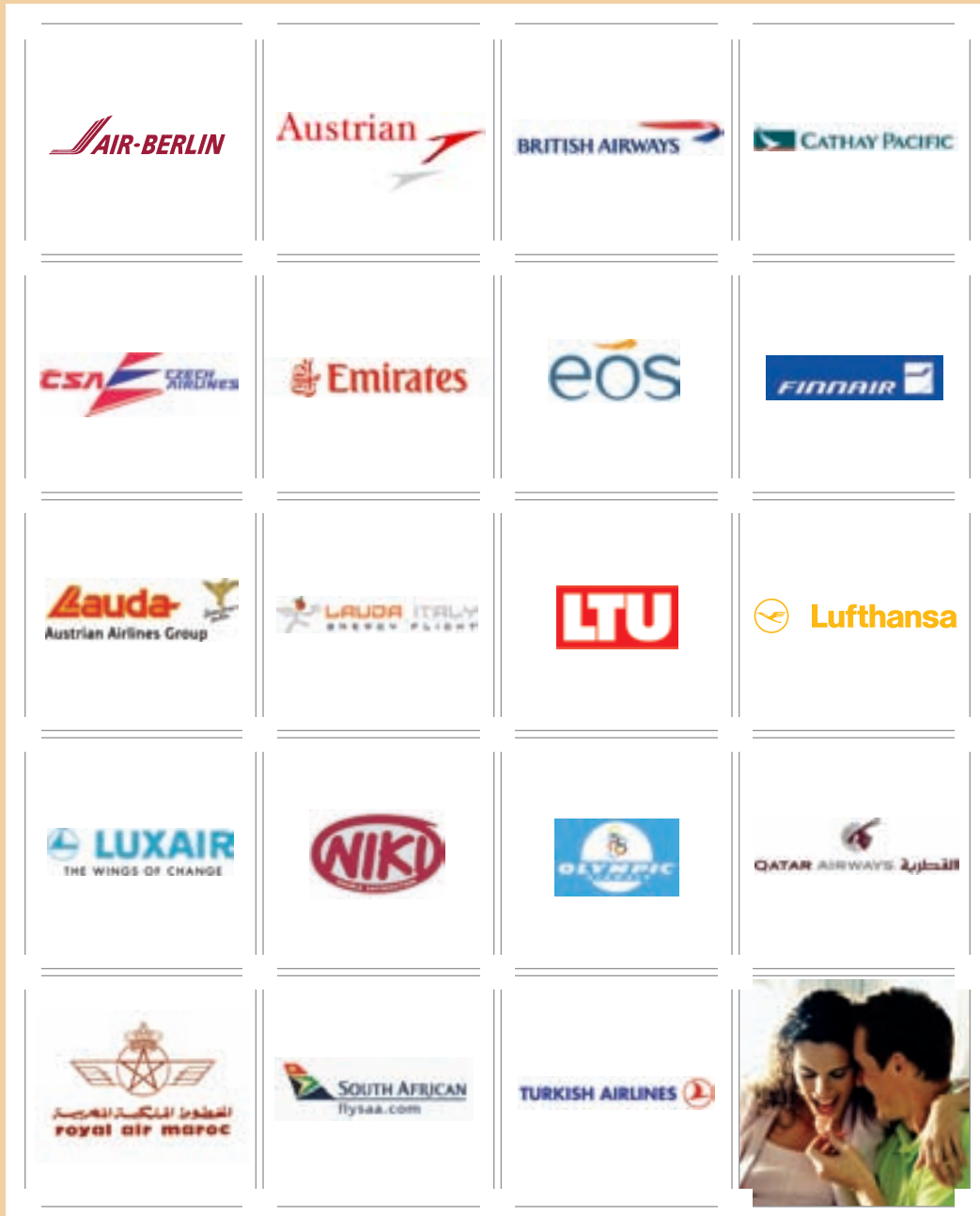
Gebatene Riesencrevetten

auf Chili-Salsa

Ofengemüse

Orientalischer Reis

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



Günstig fliegen – köstlich speisen

Während „Buy on Board“ Produkte bisher bei vielen Fluglinien, auf Grund von schwankender Qualität und fehlendem Erlebnisfaktor, nur beschränkt angenommen wurden, konnte nun erstmals – gemeinsam mit NIKI und AIR BERLIN – eine „Gourmet Edition“ entwickelt werden, die die Wünsche und Bedürfnisse von Kurzstreckenpassagieren in Europa erfüllt. Ausschließlich marktfrische Rohwaren, Qualität, viel Liebe zum Detail und ein wettbewerbsfähiger Preis sind die Zutaten, dieses neu am Markt eingeführten, innovativen Geschäftsmodells. Erste Erfahrungen zeigen, dass Passagiere – insbesondere wenn sie dafür bezahlen – höchste Qualität und frische Produkte erwarten und in keinem Fall Qualitätsschwankungen akzeptieren. Nur bei guten Erfahrungen werden Passagiere zu Stammkunden und glaubwürdigen Werbeträgern.

Buy-on-Board – z.B. bei Air Berlin

Die deutsche Fluglinie bietet ein allumfassendes kulinarisches Portfolio an: der Tageszeit entsprechend können Passagiere aus einem genussvollen Frühstück, frischen Salaten, kalten und warmen Delikatessen und hausgemachten Desserts wählen.



Demel Delicatessen für NIKI

Seit kurzem werden Passagiere an Bord eines Flugzeuges erstmals auch mit Feinstem aus dem Hause Demel verwöhnt: die K.u.K. Hofzuckerbäckerei und NIKI präsentieren Gaumenkonzepte mit traditionsreichen Speisen und kreativer Gestaltung des Produkts

*Demel's
hausgemachter
Kaiserschmarrn*



**SWEET
&
SPICY**



Hong Kong Noodles

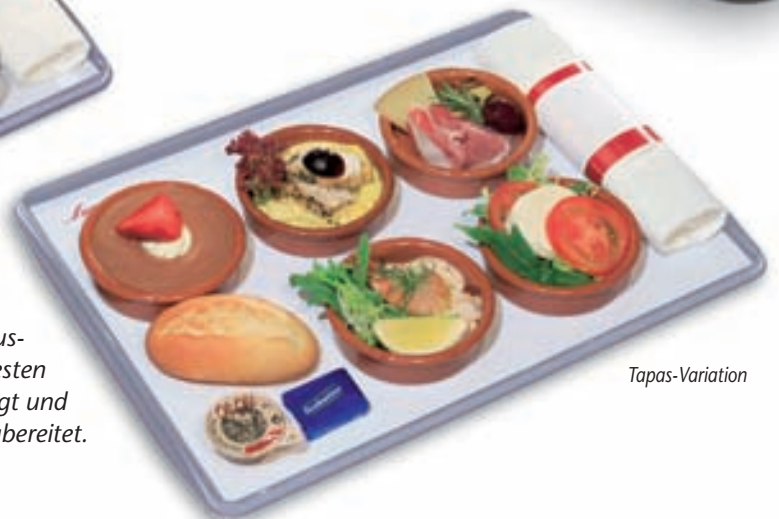


Frühstück



Jedes Produkt wird ausschließlich aus frischesten Rohwaren handgefertigt und täglich frisch zubereitet.

Tapas-Variation



Lufthansa & DO & CO

Entspannen, ausruhen, arbeiten, genießen – schöner kann die Zeit bis zum Abflug nicht vergehen. In den Lufthansa First Class Lounges können sich Passagiere in separate Ruheräume zurückziehen und in hochtechnisierten Office Units ungestört arbeiten, bei ihrem ganz persönlichen Film-Favourite relaxen oder sich im exklusiven Ambiente von Marmor und dunklem Nussbaum ein Bad gönnen. Und sich bereits vor dem Take-Off mit feinsten Delikatessen auf eine kulinarische Weltreise begeben, individuell zubereitet vom DO & CO Chefkoch persönlich. Aus den besten und frischesten Zutaten von den Märkten aller Länder. Vervollständigt wird dieser Genuss durch ausgewählte Topweine und eine alles umfassende Bar. Wenn man zum Schluss noch mit handgemachten Spezialitäten der K.u.K. Hofzuckerbäckerei Demel verwöhnt wird, darf man sich zu Recht fast im siebten Himmel wännen. Kundenservice auf höchstem Niveau – ein wesentlicher Erfolgsfaktor der Kooperation von Lufthansa und DO & CO. Die ausschließlichen Höchstbewertungen durch die Passagiere bestätigen dies. Gerade deshalb sind wir stolz darauf, dass Lufthansa DO & CO als Premiumpartner gewählt hat.





Wo die Zeit wie im Fluge vergeht



Mit einer Auswahl von mehr als 70 Whiskey-Sorten und einer exklusiven Cigar Lounge können nur wenige Bars der Welt in Konkurrenz treten.





Ein bisschen mehr als Airline Catering



... möchten auch Emirates und DO & CO in der Lounge am New Yorker John F. Kennedy Airport bieten. In angenehmster Atmosphäre besteht für First und Business Class Passagiere sowie Gold Card Members die Möglichkeit ihre Zeit bis zum Abflug im Business Center zu nutzen oder in einem eigenen Chill Out Bereich zu entspannen. On top, verwöhnt DO & CO mit arabischen und orientalischen Spezialitäten sowie den Klassikern der internationalen Küchen. Nicht genug – selbst wenn die Aussicht auf Flugfeld und Flotte bereits jetzt besticht, steht ein Highlight noch bevor: wenn Emirates als eine der ersten internationalen Fluglinien mit dem neuen A380 in New York landen wird, können die Loungegäste das Andocken in Augenhöhe mit dem Kapitän miterleben ...

Emirates DO & CO



Auch Passagiere der „All Business Class“ Fluglinie EOS kommen in der Emirates Lounge in den Genuss von Lounge Hospitality à la DO & CO.





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 Kunden für alle Standorte

PRODUKTE UND LEISTUNGEN

- Bord-Menüs und Getränke
- „Buy-on-Board“ Produkte
- Umfassende Entwicklung von Gesamtservicekonzepten
- Cabin Crew Training im hauseigenen Flugzeug „Mock Up“ sowie vor Ort
- Erstellung von Cabin Crew Procedures
- Weltweite Menüplanung und -konzeption
- Lounge Hospitality
- Fliegender Koch auf Langstreckenflügen

HIGHLIGHTS 2005/2006

- Entwicklung von innovativen „Buy-on-Board“ Produktportfolios
- Ausweitung des DO & CO Kundenportfolios: Olympic Airways, LTU und Cathay Pacific ex New York, Emirates ex Frankfurt und New York, EOS ex New York und London Stansted, Qatar Airways ex Berlin
- DO & CO als Gourmet Partner der Emirates First und Business Class Lounge am Flughafen New York JFK
- Übernahme der Airline Catering Sparte von Stockheim mit seinen sieben Standorten und Kooperation mit Air Berlin als Hauptkunde in Deutschland
- Strategische Allianz mit der De Ster Gruppe

VORSCHAU 2006/2007

- Qatar Airways als Neukunde ex Frankfurt
- Ausweitung der Aktivitäten von Emirates ex New York
- Air Berlin ab erstem Quartal 2006/2007 auch Kunde ex Berlin, München und Frankfurt
- Buy-on-Board auf Air Berlin Flügen ex Düsseldorf, Berlin, München und Frankfurt ab Juni 2006
- Start-up der „Demel Delicatessen“ für Niki ex Wien und Salzburg



DIVISION

International Event Catering

Umsatz 2005/2006: EUR 35,60 Mio

Anteil am Konzernumsatz: 25,0 %

Veranstaltungen 2005/2006: 2.050 weltweit



Ganz schön festlich, ganz schön sportlich ...

Die Ananas aus Bangkok, frische Fische aus der Nordsee, Schokolade aus Belgien, Gäste aus aller Welt – und DO & CO immer ein bisschen anders. Ein Motto, das unsere Veranstaltungen seit jeher prägt. Für kleine Familienfeiern genauso wie für Sportgroßereignisse mit über 100.000 Gästen entwickeln die haus-eigene DO & CO Eventagentur und Kreativteams in viel Kleinarbeit ein eigenständiges Thema und ein allumfassendes Konzept. Sie designen, entwerfen, planen und kreieren aus einer individuellen Idee ein Veranstaltungserlebnis mit viel Liebe zum Detail. Speisen werden landestypisch zubereitet und authentisch präsentiert, durch ein passendes Getränkeangebot vervollständigt und oftmals innovativ serviert.

Weil Genuss jedoch nicht am Gaumen endet sondern alle Sinne angesprochen werden wollen, belassen wir es nicht nur bei exzellentem Essen, sondern gestalten auch das perfekte „Drumherum“: die richtige Umgebung, das passende Raumdesign, ansprechendes Licht, liebevoll erarbeitete Menükarten sowie themenbezogene Dekoration und – „Bühne frei“ für Unterhaltung à la DO & CO. Das Fest als Hochgenuss. Einfach Gourmet Entertainment in Perfektion.

Der Blick hinter die Kulissen zeigt eines – selbst um die Durchführung ihres Events brauchen sich DO & CO Kunden nicht zu sorgen. Denn auch die Umsetzung und Überwachung der Veranstaltung sowie Sponsorbetreuung und Veranstaltungsmarketing können sie beruhigt dem Team von DO & CO überlassen. Es baut auf umfassende Erfahrung und eine international bewährte Crew. Professionalität in der Realisierung und finanzielle Sicherheit – als „the no headache partner“ sind sie einfach dafür da, ihnen auch diese Sorgen abzunehmen.

So versteht es sich von selbst, dass unsere Eventteams tagein, tagaus nur an Feste denken, und daran, dass sich unsere Gäste wohl fühlen. Und weil sie das mit grenzenloser Leidenschaft tun, lassen sie sich ständig etwas Neues einfallen. Eines jedoch bleibt immer gleich: höchste Qualität rund um die Welt. Wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind, dann begleiten Sie uns doch – auf eine teils festliche, teils sportliche Reise durch die Veranstaltungen von DO & CO ...

SPORT EVENTS

Mit den Besten der Besten on Tour: ob 17 Formel 1 Grands Prix und das UEFA Champions League Finale, die ATP Tennis Masters Series und der CHIO in Aachen, der Beach Volleyball Grand Slam und der Ski Weltcup-Höhepunkt in Kitzbühel – mit den Top-Sportveranstaltungen weltweit, geht das DO & CO Team in der Königsklasse der Sport Events an den Start. Eine eigene Sports Division betreut VIP und Public Hospitality-Bereiche und auch bei Sponsorbetreuung und Veranstaltungsmarketing baut DO & CO auf eine international erfahrene und bewährte Crew.



CORPORATE EVENTS

Ob Unternehmen sich präsentieren oder neue Produkte vorstellen, Weltkonzerne sich treffen oder man Preise verleiht, sich Firmen in Szene setzen und Galaabende feiern – die im Umgang mit internationalen Kunden erfahrenen DO & CO Event Teams erarbeiten für jede Veranstaltung entsprechend der Philosophie von Unternehmen und Produkt ein individuelles Konzept und verwirklichen dies mit dem Sinn fürs Wesentliche und viel Gefühl für die Details.



PRIVATE PARTIES

Es gibt viele gute Gründe, Gäste einzuladen. Momente, die unvergesslich bleiben sollen. In denen man Familienfeste feiert oder die unglaublichste Party seines Lebens gibt, sich einfach des Sommers erfreut oder Weihnachten noch ein wenig mehr glänzen lässt. Einzigartige Begebenheiten, welche als solche auch gefeiert werden sollen – in einem außergewöhnlichen Rahmen, von DO & CO aufs Schönste verfeinert.



A chef in a white uniform and hat is walking from right to left in a kitchen. The background is a deep blue with numerous horizontal light trails in white and yellow, creating a sense of motion and energy. The word "Gourmet" is written in a large, white, sans-serif font across the upper right portion of the image.

Gourmet



Entertainment

Eine Philosophie, die alles bei DO & CO prägt.

Wie diese gelebt wird, soll auf den nächsten Seiten
mit Eindrücken von Veranstaltungen
der unterschiedlichsten Art gezeigt werden.



*Der coolste Event des Jahres –
die Kitz Race Party als der
Treffpunkt des Party-Winters.*

Hahnenkammrennen

VIP Hospitality Kitzbühel





„Jeder Teller ein Kunstwerk“ – in Kitzbühel wird jeder Teller von den DO & CO Köchen nach den individuellen Wünschen des Gastes angerichtet.

KITZBÜHEL

WINTER-HIGHLIGHTS IM MONTE CARLO DER ALPEN

Ein Abfahrtsrennen, das nur die Allerbesten bewältigen, ein Zelt im Schnee, in dem man sich zu den glamourösesten Partys des Winters trifft und tausende Fans aus aller Welt – unbestritten, Kitzbühel ist der sportliche und gesellschaftliche Höhepunkt des Skijahres. Seit sieben Jahren betreut DO & CO die VIP Gäste des Hahnenkammrennens und lässt mit Gourmet Entertainment in größter Perfektion das Zelt im Zielbereich der Streif auch kulinarisch zur Bühne werden. Mit feinst designten Möbel, einer Inszenierung, die alle Stücke spielt, und vielen kleinen Elementen, die auch leidenschaftliche Eventbesucher überraschen, zeigt sich das DO & CO Team in Kitzbühel in absoluter Höchstform.



Edelste Whiskeys, feinste Zigarren und ein exklusiver Blick auf die Streif – das „Chalet 10“ präsentiert sich als Lounge, die man kaum überbieten kann.





FORMEL 1

Pole Position für den guten Geschmack

Ob in der Wüste von Bahrain, der alten Rennsportwelt in Indianapolis oder dem Häusermeer von Monaco – wenn die weltbesten Rennteams der Formel 1 an den Start gehen, dann erbringt auch das Team von DO & CO bei 17 Grands Prix rund um die Welt kulinarische Höchstleistungen. Seit 1992 verwöhnen wir die Gäste des Formula One Paddock Club™ mit feinsten Speisen und erlesenen Getränken und lassen Rennwochenende für Rennwochenende immer wieder aufs Neue kleine Gourmet Restaurants für Teams und Fans entstehen – mit höchster Präzision und gleich hohem Standard des Produktes weltweit. Wir sind sehr stolz darauf, als Event Caterer für diese Sportart der absoluten Perfektion ausgewählt worden zu sein.



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





Champions League

Die Kür der Meister



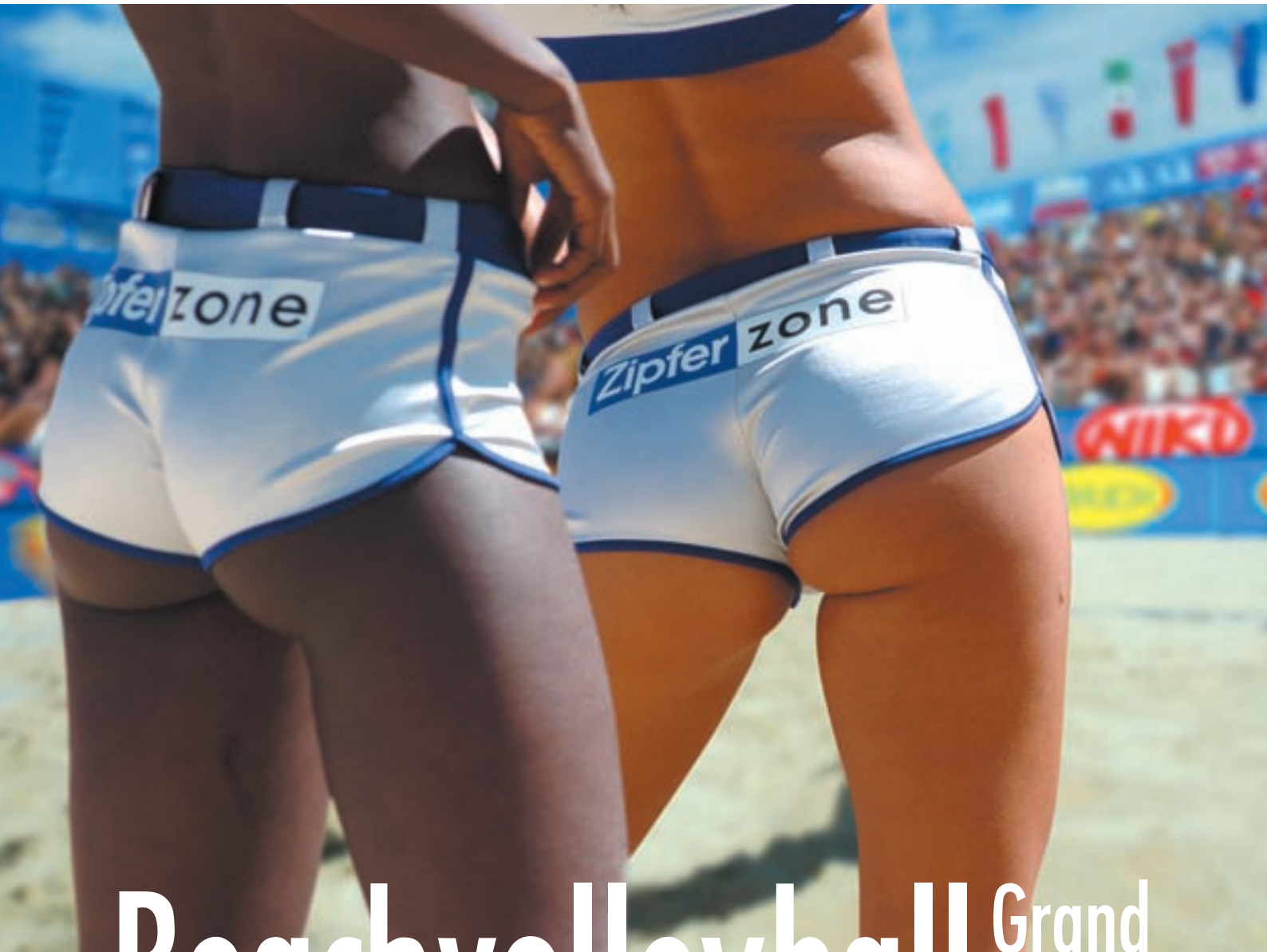
Istanbul

The Final 2005



Wenn beim Champions League Finale in Istanbul für 22 Meisterfussballer der Anpfiff zur Kür des europäischen Fußballmeisters erfolgt, erbringt auch das Team der DO & CO Sports Division kulinarische und logistische Höchstleistungen. Denn so wie die Stars des europäischen Fußballs in der magischen Stadt am Bosphorus mit ihren Ballkünsten bezaubern, so sind auch 650 Mitarbeiter beim größten DO & CO Tagesevent nur um eines bemüht: 15.000 VIP Gästen, Sponsoren, Medien und Volunteers ein kulinarisch-sportliches Gesamterlebnis zu beschern. Teamwork in Perfektion ist das Erfolgsgeheimnis, um sicherzustellen, dass wir jeden einzelnen Gast unterhalten und dass bei 18 Sattelschleppern und 600 Tonnen Equipment vor Beginn der Veranstaltung kein Messer zuviel, keine Gabel zu wenig und die Stoffserviette auf dem richtigen Platz liegt.





Beachvolleyball Grand Slam

Party am heißesten Platz des Jahres

Das wahre **Highlight des Sommers**? Wo selbst Strandfeeling auf Ibiza und Nightlife der Cote d'Azur übertroffen werden? Und Beach Boys, Beach Girls und DO & CO so richtig „in action“ sind? Wenn sich die Beachvolleyball Weltelite alljährlich am Ufer des Wörthersees einfindet, um im Klagenfurter-Stadion ihre Ballkünste zum Besten zu geben, nach den Matches gemeinsam mit ihren Fans bei Sonnenuntergang und coolen Drinks zu chillen und anschließend „die Macht der Nacht“ so richtig zu feiern, dann gibt es keinen besseren Platz den Sommer zu erleben. Ein Großevent der Spitzenklasse. That's the way ... we like it ...!





CHIO Aachen

Sattelfest beim größten Ereignis





des Pferdesports

Beim CHIO in Aachen liegt für die Weltelite der Reiter und Pferdefreunde aus aller Welt das Glück der Erde wahrhaft auf dem Rücken der Pferde. Aber nicht nur sie lassen so manches Reiterherz höher schlagen. Mit einer Reise durch die Pferdenationen der Welt versucht auch DO & CO VIP und Public Gäste des Turniers in den Soers zu erobern: beim „Nationentreff“ präsentieren sich die Länder kulinarisch von ihrer feinsten Seite, ein Demel Kaffeehaus lädt zum Naschen ein und auf der Sonnenterrasse verwöhnen der Blick auf Turnierpferde und Spitzenreiter sowie Köstlichkeiten von DO & CO. Seit 1997 vertrauen die Veranstalter des renommiertesten Reitturnieres der Welt auf Gourmet Entertainment und halten auch bei der Reit- und Spring-Weltmeisterschaft 2006 unserem Team die Treue.



ATP Tennis Masters ^{Madrid}

Eines der erfolgreichsten VIP-Konzepte

Die Besten der Besten und unser Team mittendrin – wenn sich die größten Tennisspieler aller Länder in Madrid dem sportlichen Wettstreit stellen, dann lässt auch DO & CO die Küchen der Welt zum freundschaftlichen Vergleich antreten. Der Geschmack Marokkos, ein Streifzug durch Italien, Spanien und Frankreich, Fernöstliches aus Thailand und Japan sowie ein süßer Gruß aus Wien – kaum ein anderer Ort präsentiert derart kulinarische Vielfalt und Authentizität in Zubereitung und Präsentation. Mehr als 20.000 VIP Gäste betreut das DO & CO Team während des Wettkampfs – eine rekordverdächtige Zahl im Welttennis. Für Madrid nicht genug: wenn in Zukunft auch Damen am Turnier teilnehmen, hat das Tennis Masters Grand Slam-Größe fast erreicht.



Madrids Plaza Puerta del Sol, Japans Ginza, New Yorks 5th Avenue und die Wasserstraße Bangkoks – unter dem Motto „Boulevards of the World“ führt DO & CO seit 2002 auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.



im Welttennis



GARTEN



FEST

Rasen, Gäste, gute Laune – alles, was Sie für ein gelungenes Sommerfest benötigen. Alles andere können Sie beruhigt dem Team von DO & CO überlassen.





Kunst auf jeder Decke ...



... **ob auf dem Plafond oder auf jedem Tisch.** Mit reichhaltiger Erfahrung und umfassendem Know-How sorgen die DO & CO Mitarbeiter nicht nur für das Kulinarische, sondern lassen in der richtigen Umgebung und dem passenden Ambiente verschiedenste Anlässe noch ein wenig mehr erstrahlen. Tische im richtigen Thema gedeckt, Menükarten, die auch etwas andere Geschichten erzählen, Blumen in all ihrer Farbenpracht und so manches, das auch noch später erinnert, sorgen dafür, dass jede Veranstaltung einen unvergesslichen Nachglanz hinterlässt. Denn wie es die DO & CO Event-teams auch gestalten, sie vollbringen dies mit höchstem Engagement. Und Begeisterung. Und viel Sinn für jedes Detail.

Corporate Events





Die Tische, die die Welt bedeuten

Manchmal muss es ein Festspielhaus sein, das einer Veranstaltung den passenden Rahmen gibt. Der Fantasie unserer Auftraggeber sind jedenfalls keine Grenzen gesetzt. Sie können feiern, wo immer sie wollen, DO & CO hat das passende Fest dazu. In perfekter Inszenierung präsentieren wir fabelhafte Unternehmen und erzählen Geschichten wirtschaftlichen Erfolges, setzen Gäste in Szene und führen für Gastgeber Regie. Und Qualität spielt immer die Hauptrolle. Gourmet Entertainment, wie man es schöner nicht darstellen kann. Vorhang auf für unvergessliche Veranstaltungen!

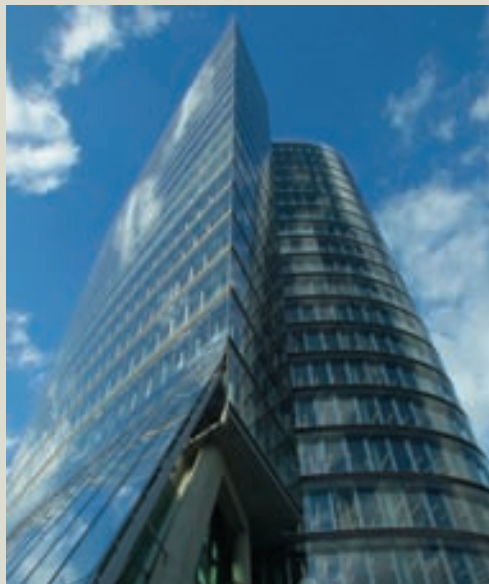
Vienna's favourite Event Location





*wunderbar
wandelbar*

Wenn heute ein Kongress mit 900 Gästen tanzt, morgen Braut und Hochzeitsdinner ganz in Weiß erstrahlen und übermorgen die Bühne für ein Galakonzert alle Stücke spielt, dann kann es nur Wiens modernste Event-Location sein, die sich so wunderbar wandeln kann. Im öffentlichen Bereich des UNIQA Towers, am Beginn der Wiener Ringstraße, findet sich ein Veranstaltungsort, der wirklich alles ermöglicht. Multifunktionale Räumlichkeiten und modernste Medientechnik erlauben die perfekte Inszenierung jedes Anlasses – mit professionellem Event Management und Gourmet Entertainment von DO & CO. Die besten Voraussetzungen für einen erfolgreichen Top-Event.





Filmfestival auf dem Rathausplatz **Kunst & Genuss** im Herzen Wiens

Meisterhafte Kompositionen sind es, die alljährlich auf dem Wiener Rathausplatz verzaubern und in den Sommermonaten täglich bis zu 12.000 Gäste zu reinstem Genuss verführen. Wenn auf der Leinwand Konzertklassiker und Meisterwerke der Moderne Menschen aus aller Welt für sich gewinnen, dann erobern die 20 besten Küchen der Erde den schönsten Platz des Wiener Sommers. Ihr Dirigent? DO & CO.

Seit 15 Jahren verantwortet die DO & CO Consulting als Generalunternehmer der Stadt Wien die gesamte kulinarische Organisation des weltweit einmaligen Open Air Festivals und zeigt, dass es neben der Koordination und Unterstützung der Gastronomiepartner auch für Platzgestaltung und Back Office Logistik wahrhaft meisterlicher Hände bedarf.



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 Eventagentur
- Veranstaltungsplanung, Durchführung und Überwachung
- Marketing und Sponsorbetreuung
- Gesamtes Hospitality Management für Großveranstaltungen
- Events für 2 bis über 100.000 Personen

HIGHLIGHTS 2005/2006

- DO & CO Gourmet Catering beim neuen Grand Prix der Türkei in Istanbul
- Betreuung der Gäste zahlreicher Sportgroßveranstaltungen: Reit- und Springturnier CHIO Aachen, ATP Tennis Masters Series in Madrid, UEFA Champions League Finale in Istanbul, Hahnenkammrennen in Kitzbühel, Beachvolleyball Grand Slam in Klagenfurt, Österreichhaus bei den Olympischen Spielen in Turin/Sestriere, Skiflug Weltmeisterschaft am Kulm
- Betreuung des Filmfestivals am Wiener Rathausplatz

VORSCHAU 2006/2007

- UEFA Champions League Finale in Paris
- Reit- und Spring-Weltmeisterschaft in Aachen
- „America's Cup“ in Valencia
- WTA Damen Tennisturnier in Madrid
- Weiterer Ausbau des International Event Caterings an den deutschen Standorten



The secret of our success

2.000

2.000 Persönlichkeiten
– ein globales Team

Die Säulen des DO & CO Erfolges

Sie sind ein einzigartiges Team, die Mitarbeiter der Gourmet Entertainment Company, die nur eines im Kopf haben: die Unterhaltung ihrer Gäste. Unsere Mitarbeiter sind Gastgeber aus Passion und sorgen dafür, dass Sie sich wohl fühlen – egal wann und wo auch immer auf der Welt. Denn unsere einzige Aufgabe ist es für den Gast da zu sein und seine Probleme zu lösen, wenn er sie selber nicht vorhersieht. Ein hoher Qualitätsanspruch an Produkt und persönliche Dienstleistung sowie ein großes Maß an Flexibilität zeichnen die DO & CO Mitarbeiter aus und gerade ihr Engagement für die vielen kleinen Details ist es, was unser Unternehmen von anderen unterscheidet. Mit großer Leidenschaft sorgen sie dafür, dass die Marke DO & CO unverwechselbar ist. Allein weil jeder einzelne seit 25 Jahren den dienstleistungsorientierten Grundsätzen treu geblieben ist, können wir uns heute auf dem Markt deutlich hervorheben. Unsere Mitarbeiter und die von ihnen gelebte Unternehmenskultur sind unser größtes Kapital. Eine Kultur kann man nicht kaufen, sie wächst und entsteht mit jedem Einzel-

Mitarbeiter, auf die DO & CO baut:

- 1.340 fixe MitarbeiterInnen
 - Über 600 teilzeitbeschäftigte MitarbeiterInnen
 - Aus 15 Nationen
 - Von allen Kontinenten
-

nen. Mit all unseren Fehlern, die wir begehen, sind wir stolz darauf, etwas zu haben, was uns einzigartig und unnachahmbar sein lässt.

Danke!





Umwelt & Hygiene

Höchste Qualität in allen Produkt- und Servicebereichen – ein Wert, der die Marke DO & CO unbestritten auszeichnet. In Verantwortung seinen Kunden und der Gesellschaft gegenüber setzt DO & CO aber auch in sämtlichen Produktionsbereichen die allerhöchsten Qualitätsstandards und sieht seinen Auftrag in der konsequenten Einhaltung der allerstrengsten Hygienevorschriften und einem behutsamen Umgang mit der Umwelt.

Lebensmittelsicherheit

Die mit 1. Jänner 2006 EU-weit in Kraft getretenen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sehen vor, dass Unternehmen, welche Lebensmittel bearbeiten und herstellen in weitaus strengem Maße verpflichtet sind, für die hygienische Sicherheit der produzierten Lebensmittel zu sorgen. Durch entsprechende Adaptierungen des bereits strengstens angesetzten Managementsystems für Lebensmittelsicherheit hat DO & CO diese Regelungen bereits umgesetzt. Kontrolle, Revisionen und die kontinuierliche Weiterentwicklung der Systeme auf höchstem Niveau zählen zu den wichtigsten Aufgaben der eigenen DO & CO Abteilung für Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Umwelt. Ein laufend auf den neuesten Stand gebrachtes HACCP-Konzept (Hazard Analysis of Critical Control Points) und die an internationalen Normen ausgerichteten Unterstützungsprogramme im Produktionsbereich sorgen dafür, dass DO & CO für höchste Sicherheit bei den hergestellten Lebensmitteln und Speisen garantieren kann.

Hygiene

Ein hygienisches Produktionsumfeld und an strengen hygienischen Maßstäben ausgerichtete Produktionsabläufe sind als unverzichtbare Grundlage für die Sicherheit der von DO & CO hergestellten Speisen und Lebensmittel unumgänglich. In Wahrnehmung dessen werden von den DO & CO Hygienikern auf der Basis der rechtlichen Verpflichtungen sowie der internen Hygienerichtlinien laufend Inspektionen sämtlicher Produktionsstandorte durchgeführt. In mikrobiologischen Testverfahren werden sowohl Umfeld- und Produktionshygiene überprüft als auch die produzierten Speisen laufend auf ihre Unbedenklichkeit kontrolliert.

Abfallwirtschaft & Umwelt

In seiner gesellschaftlichen Verantwortung sieht das Unternehmen auch den Verbrauch von Rohstoffressourcen zu optimieren und anfallenden Müll zu verringern. Strenge Abfallwirtschaftskonzepte für jeden einzelnen Standort, laufende Überprüfung der Abwassergrenzwerte und verantwortungsvoller Umgang mit Rohwaren und Abfällen sind daher selbstverständlicher Bestandteil der Unternehmensführung. Im kommenden Geschäftsjahr wird das Unternehmen im Rahmen des Wiener Öko-Business-Planes in Zusammenarbeit mit der Umweltautorität der Stadt „Umwelt-Checks“ seiner Wiener Standorte durchführen, um auch hier alle Möglichkeiten für eine ökologische Betriebsführung optimal ausschöpfen zu können.





05 2006

Lagebericht

Bericht des Aufsichtsrates

Konzernabschluss

Anhang

Bestätigungsvermerk

Einzelabschluss AG

Kennzahlen Glossar



THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY

INHALT

Lagebericht 2005/2006	87
DO & CO in Zahlen	88
Wirtschaftliches Umfeld	90
Risikomanagement	91
Umsatz	92
Ergebnis & Vermögen	94
Division Airline Catering	96
Division International Event Catering	98
Division Restaurants & Bars	100
Aktie/Investor Relations	102
Ausblick	105
Bericht des Aufsichtsrates	106
Konzernabschluss 2005/2006	107
Bilanz zum 31. März 2006	108
Gewinn- und Verlustrechnung 2005/2006	109
Geldflussrechnung (Cash-Flow Statement)	110
Beteiligungsgesellschaften	111
Anhang	112
Erläuterungen zur Bilanz	118
Erläuterungen zur Gewinn- und Verlustrechnung	125
Sonstige Angaben	128
Anlagenspiegel	132
Bestätigungsvermerk und Bericht des Abschlussprüfers	134
Einzelabschluss 2005/2006 der DO & CO Restaurants & Catering AG	136
Kennzahlen Glossar	138
Impressum	140

LAGEBERICHT 2005/2006

HIGHLIGHTS

Sieben neue DO & CO Standorte in Deutschland durch Kooperation mit AIR BERLIN

- Durch die Übernahme der Airline Catering Sparte der Stockheim Gruppe durch AIR BERLIN und DO & CO werden die drei bestehenden Gourmetküchen (Berlin, München, Frankfurt) um sieben zusätzliche Standorte (Düsseldorf, Köln/Bonn, Münster, Paderborn, Leipzig, Dortmund und Dresden) ideal ergänzt

„Flagship“ Haas Haus nach Umbau wiedereröffnet

- Das neu eröffnete DO & CO Restaurant am Wiener Stephansplatz verwöhnt seit 3. Dezember 2005 wieder in gewohnt höchster Qualität seine Gäste mit kulinarischen Highlights aus aller Welt

Erstes Hotel der DO & CO Gruppe

- Seit April 2006 beeindruckt das DO & CO Hotel durch zeitlose, extravagante Gestaltung, modernste technische Ausstattung und besten Service seine Gäste und bietet neben der Gastronomie des DO & CO Restaurants auch den einzigartigen Blick auf den Wiener Stephansdom

DO & CO Gourmet Entertainment bei zahlreichen Sporthighlights weltweit

- Fußball Champions League Finale in Istanbul
- Formel 1 Grand Prix der Türkei in Istanbul
- „Österreichhaus“ bei den Olympischen Winterspielen in Turin/Sestriere
- VIP Catering im Salzburger EM-Stadion bei den Spielen von Red Bull Salzburg
- Skiflug Weltmeisterschaft am Kulm

Neue Kunden 2005/2006 im Airline Catering

- CATHAY PACIFIC ex New York
- EMIRATES ex Frankfurt
- EMIRATES ex New York
- EMIRATES First- und Business Class Lounge in New York
- EOS ex New York und London Stansted
- OLYMPIC AIRWAYS ex New York
- QATAR AIRWAYS ex Berlin

Strategische Allianz mit De Ster

- Am 2. November 2005 verkaufte die DO & CO Restaurants & Catering AG ihre 34,32 %ige Beteiligung an SUPPLAIR B.V. an die De Ster Gruppe und vereinbarte gleichzeitig eine strategische Allianz

Ergebnissteigerung in allen drei Divisionen

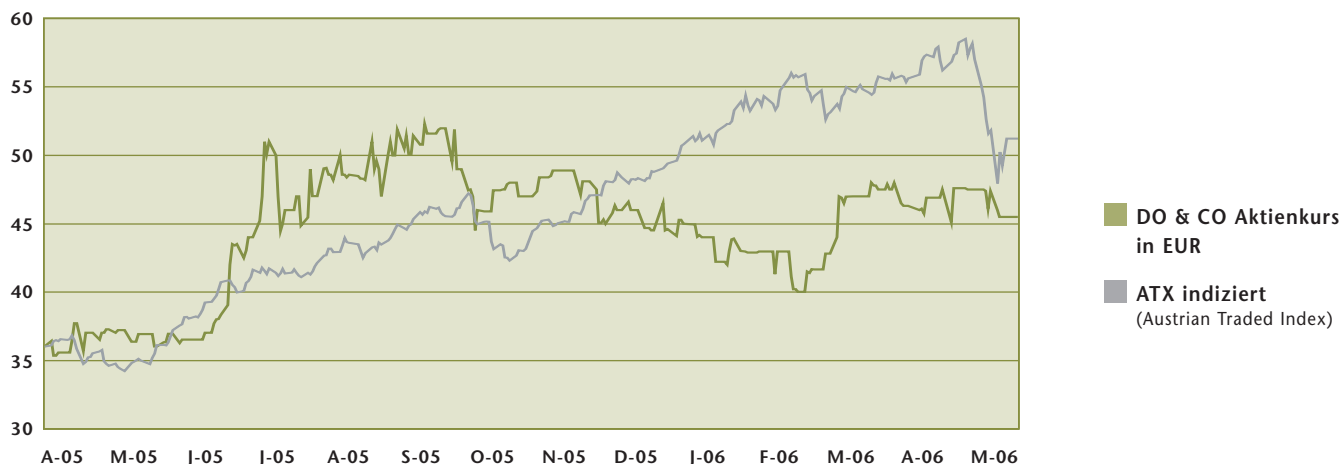
- Umsatz: + 5,9 % auf EUR 142,18 Mio
- EBITDA: + 24,9 % auf EUR 11,06 Mio
- EBIT: + 21,7 % auf EUR 4,20 Mio
- Gewinn je Aktie: EUR 2,93 (VJ: EUR 1,48)

DO & CO aufgrund seiner Finanzkennzahlen ein zuverlässiger und starker Partner

- Eigenkapitalquote: 42,8 % (VJ: 47,4 %)
- Net Gearing: - 35,6 % (VJ: 11,8 %)

DO & CO IN ZAHLEN

Kursentwicklung der DO & CO Aktie (ab April 2005)



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	15,5 %

Kapitalmarktrelevante Informationen

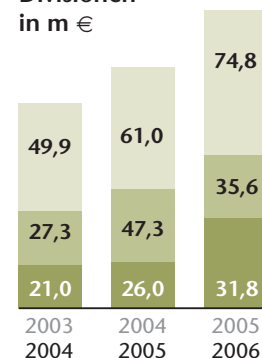
Telefon	+43 (1) 74000-0
Fax	+43 (1) 74000-194
E-mail	investor.relations@doco.com
Reuters Code	DOCO.VI
Bloomberg Code	DOC AV
Homepage der Wiener Börse	www.wienerboerse.at

Divisionen 2005/2006

Geschäftsjahr (April - März)		Airline Catering	International Event Catering	Restaurants & Bars	Summe
Umsatz	in m €	74,79	35,60	31,79	142,18
EBITDA	in m €	5,08	3,69	2,29	11,06
Abschreibungen *	in m €	-3,89	-1,30	-1,67	-6,86
EBIT	in m €	1,19	2,39	0,62	4,20
EBITDA-Marge	in %	6,8 %	10,4 %	7,2 %	7,8 %
EBIT-Marge	in %	1,6 %	6,7 %	2,0 %	3,0 %
MitarbeiterInnen		716	163	461	1.340
Anteil am Konzernumsatz	in %	52,6 %	25,0 %	22,4 %	

*...inkl. Firmenwertabschreibungen

Umsatz nach Divisionen in m €



■ Airline Catering
■ International Event Catering
■ Restaurants & Bars

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 138 erläutert.

Kennzahlen der DO & CO Gruppe nach IFRS

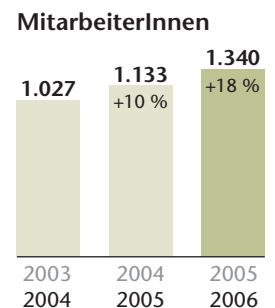
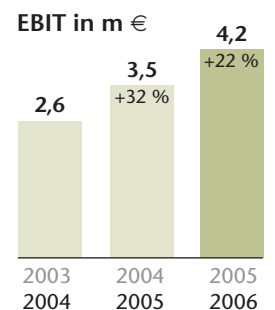
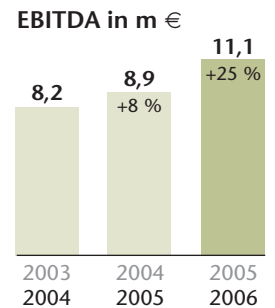
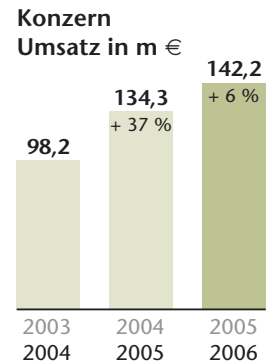
		2005/2006	2004/2005	2003/2004
Umsatz	in m €	142,18	134,26	98,15
Umsatz Veränderung zu Vorjahr	in %	5,9 %	36,8 %	3,8 %
EBITDA	in m €	11,06	8,86	8,17
EBITDA Veränderung zu Vorjahr	in %	24,9 %	8,4 %	-18,8 %
EBITDA-Marge	in %	7,8 %	6,6 %	8,3 %
EBIT	in m €	4,20	3,45	2,61
EBIT Veränderung zu Vorjahr	in %	21,7 %	32,2 %	-26,9 %
EBIT-Marge	in %	3,0 %	2,6 %	2,7 %
EGT	in m €	6,82	3,38	2,42
Konzernergebnis	in m €	4,76	2,41	1,60
MitarbeiterInnen		1.340	1.133	1.027
Eigenkapital ¹	in m €	35,31	32,35	30,51
Eigenkapital-Quote	in %	42,8 %	47,4 %	47,4 %
Nettozinsverbindlichkeiten	in m €	-12,58	3,81	-3,36
Net gearing	in %	-35,6 %	11,8 %	-11,5 %
Working Capital	in m €	4,48	-0,16	2,71
Operativer Cash-Flow	in m €	7,63	5,94	4,04
Investitionen in Sachanlagen	in m €	11,55	6,53	4,53
Abschreibungen	in m €	-6,86	-5,41	-5,56
Free Cash-Flow	in m €	17,15	-6,29	-2,00
ROS	in %	4,8 %	2,5 %	2,5 %
Capital Employed	in m €	28,49	34,52	33,85
ROCE	in %	10,6 %	7,0 %	7,3 %
ROE	in %	15,4 %	7,9 %	7,2 %

¹ Bereinigt um vorgesehene Dividendenzahlungen

Kennzahlen je Aktie

		2005 / 2006	2004 / 2005	2003 / 2004
EBITDA	in EUR	6,81	5,46	5,03
EBIT ¹	in EUR	2,86	2,14	1,93
Gewinn ¹	in EUR	3,21	1,50	1,30
Dividende ²	in EUR	0,50	0,50	0,50
Eigenkapital	in EUR	21,74	19,92	18,04
Höchstkurs ³	in EUR	52,30	39,50	38,50
Tiefstkurs ³	in EUR	35,32	30,00	30,30
Kurs ultimo ³	in EUR	47,50	36,00	30,30
KGV Höchst		16,3	26,4	29,5
KGV Tiefst		11,0	20,1	23,2
KGV ultimo		14,8	24,1	23,2
Dividendenrendite ultimo	in %	1,1 %	1,4 %	1,7 %
Aktienanzahl ultimo	in TStk	1.624	1.624	1.624
Marktkapitalisierung ultimo	in EUR mio	77,14	58,46	49,21

¹ Bereinigt um Firmenwertabschreibungen, ² 2005/2006 Vorschlag an die Hauptversammlung, ³ Schlusskurs



WIRTSCHAFTLICHES UMFELD

Nach dem Rekordjahr von 2004, in dem die Weltwirtschaft ein Wachstum von 3,8 % erzielte, erwies sich die Konjunktur auch 2005 mit einer Wachstumsrate von 4,5 % als sehr robust. Als wesentlicher Motor des Wachstums haben sich steigende Unternehmensinvestitionen sowie die sehr dynamische Entwicklung des Handels erwiesen. Steigende Öl- und Rohstoffpreise, verursacht durch die Nachfrage Asiens und durch geopolitische Unsicherheiten wirkten dämpfend.

Betrachtet man die einzelnen Wirtschaftsräume, so ist zu sehen, dass die wirtschaftliche Entwicklung 2005 regional sehr unterschiedlich war. Vor allem die USA aber auch die Volkswirtschaften Asiens und Osteuropas erzielten deutliche Zuwächse, während die konjunkturelle Entwicklung der Eurozone als auch jene Österreichs nicht mit der Entwicklung der Weltwirtschaft Schritt halten konnten.

Die Wirtschaftspolitik der USA präsentierte sich 2005 nach wie vor als sehr expansiv. Unternehmensinvestitionen sowie der private Konsum stimulierten die Volkswirtschaft. Mit einer Wachstumsrate von 3,5 % wurde ein Wert erreicht, der im langfristigen Durchschnitt liegt. Begleitet war diese Entwicklung von einem Budgetdefizit in der Höhe von 3,4 % des BIP (Vorjahr: 3,2 %) als auch von einem Defizit in der Leistungsbilanz, das mit 6,0 % des BIP nicht nur den Vorjahreswert von 5,7 % übertraf, sondern auch einen historischen Höchstwert darstellt. Der Leitzinssatz, der im Juni 2004 mit 1,0 % das tiefste Niveau seit 1958 erreichte, wurde im Laufe des Jahres 2005 sukzessive angehoben und erreichte im März 2006 einen Wert von 4,5 % (März 2005 2,5 %).

Nachdem der USD 2004 mit einem Kurs von knapp 1,37 ein Rekordtief verzeichnete, ergab sich mit der Anhebung der USD Leitzinsen und der sich damit ausweitenden Zinsdifferenz eine deutliche Stärkung des USD gegenüber dem Euro, sodass der Kurs Ende 2005 bei 1,18 lag. Bedingt durch die Anhebung der Eurozinsen in den letzten Monaten und die Erwartung einer sich abschwächenden Konjunktur in den USA im zweiten Halbjahr 2005 war für das erste Quartal dieses Jahres eine Abschwächung des USD gegenüber dem Euro zu verzeichnen, sodass der Kurs per Ende März 2006 bei 1,28 lag.

Auch für den asiatischen und pazifischen Raum ist von hohen Wachstumsraten zu berichten. Für Japan ist mit einer Wachstumsrate von 2,7 % in 2005 eine deutliche Erholung zu beobachten. Die chinesische Volkswirtschaft präsentierte sich mit einem Wachstum von 9,9 % als Wachstumsmotor sowohl der asiatischen Volkswirtschaften als auch der Weltwirtschaft. Bedingt durch die massive Nachfrage Chinas nach Rohöl in Verbindung mit geopolitischen Unsicherheiten stieg der Ölpreis (Brent) im Jahresdurchschnitt auf ein Niveau von USD 56 (Vorjahr USD 38). Diese Entwicklung und die Preisentwicklung anderer Rohstoffe erwies sich zunehmend als Hemmnis der wirtschaftlichen Entwicklung anderer Regionen.

Mit einer Wachstumsrate von 1,3 % im Jahr 2005 präsentierte sich die Eurozone deutlich unter den Erwartungen und unter dem Vorjahr (2,0 %). Hauptstütze der konjunkturellen Entwicklung im Euroland ist wie im Vorjahr die Außennachfrage. Insbesondere wirkten die hohen Rohöl- und Rohstoffpreise, die damit verbundene Kaufzurückhaltung der Konsumenten und die geringen Unternehmensinvestitionen dämpfend auf die wirtschaftliche Entwicklung. Des Weiteren hemmen nach wie vor fundamentale strukturelle Probleme der großen Mitgliedstaaten die binnenwirtschaftliche Entwicklung. Deutschland erreichte lediglich eine Wachstumsrate von 1,1 %, während in Italien das Wachstum stagnierte. In nach wie vor sehr guter Verfassung präsentierten sich die Volkswirtschaften Ost- und Südosteuropas mit Wachstumsraten von über 4 %. Für die Leitzinsen ist über die Berichtsperiode eine moderate Anhebung von 2,0 % im März 2005 auf 2,5 % im März 2006 zu berichten. Weitere Zinsschritte sind für 2006 vorgesehen.

RISIKOMANAGEMENT

Für Österreich ist eine leichte Abschwächung des Wirtschaftswachstums von 2,4 % 2004 auf 1,9 % 2005 zu verzeichnen. Basis des Wachstums der österreichischen Wirtschaft ist wie im Vorjahr die sehr gute Entwicklung der Exportwirtschaft. Die österreichische Volkswirtschaft konnte mit einem Überschuss in der Leistungsbilanz von EUR 1,16 Mrd den Erfolg des Vorjahres wiederholen. Außerdem ist auf die zunehmend gute Entwicklung der Unternehmensinvestitionen zu verweisen. Sehr gut hat sich die österreichische Tourismusbranche entwickelt. Während die Zahl der Nächtigungen 2004 noch rückläufig war, gab es 2005 mit 119,25 Mio Nächtigungen einen Zuwachs von knapp 2 %. Für 2006 ist mit einer Verbesserung der Wachstumsrate auf 2,4 % (WIFO) zu rechnen. Zum einen untermauern die Indizes zum Unternehmer- und Konsumentenvertrauen die positive Entwicklung, zum anderen sorgen die Verbesserung der Arbeitsmarktdaten sowie höhere Lohnabschlüsse für mehr privaten Konsum. Auch ist eine Verstärkung der Exporte zu erwarten.

Risikomanagement

DO & CO ist aufgrund seiner globalen Geschäftstätigkeit in drei verschiedenen Geschäftsfeldern unterschiedlichsten Risiken ausgesetzt. Risikomanagement, die bewusste Auseinandersetzung mit Chancen und Risiken, ist daher ein essentieller Teil der Unternehmensführung. Ziel ist es, Chancen und Risiken frühzeitig zu erkennen, sie zu bewerten und Maßnahmen einzuleiten. DO & CO versteht Risikomanagement als integrierten Teil aller Prozesse und Abläufe. Für das Risikomanagement besteht deshalb keine eigene Aufbauorganisation, sondern wird als wesentliche Aufgabe aller Führungskräfte der Geschäftseinheiten verstanden.

DO & CO führt einmal jährlich eine Bestandsaufnahme der Chancen und Risiken durch, die in einer entsprechenden Dokumentation resultiert. Mögliche Interdependenzen von Chancen und Risiken werden dabei berücksichtigt. Als wesentlich für die DO & CO Gruppe wurden im Berichtszeitraum insbesondere folgende Risiken ermittelt:

- Konjunkturelle Entwicklung
- Spezifische Risiken und Entwicklung der Airline Branche
- Risiken auf Grund von Terror und politischen Unruhen
- Kreditrisiken
- Fremdwährungsrisiken
- Hygienerisiken
- Personalrisiken

Die ermittelten Risiken sind regelmäßig Gegenstand der Sitzungen des Management Teams. Die Mitglieder des Management Teams sorgen im Rahmen ihrer Führungsaufgaben für die Einbindung der Mitarbeiter in das Risikomanagement. Für die im Rahmen des Risikomanagements festgestellten Risiken werden Maßnahmen definiert und umgesetzt. Das Risikopotential konnte damit erheblich gesenkt werden. Die Maßnahmen zielen sowohl auf die Reduktion der möglichen Schadenshöhe als auch auf die Verringerung der Eintrittswahrscheinlichkeit ab.

Im Rahmen des Risikomanagements von DO & CO kommt dem Prinzip der Diversifikation besondere Bedeutung zu. Durch die globale Diversifizierung wird die spezifische Bedrohung in einzelnen Märkten abgeschwächt, sodass nie die gesamte Gruppe sondern lediglich Teile der Gruppe betroffen sein können. Ähnlich ist die Diversifikation durch drei Geschäftsfelder zu beurteilen. Somit schafft das einzigartige Geschäftsmodell von DO & CO einen natürlichen Risikoausgleich.

UMSATZ

Der DO & CO Konzernumsatz zeigte im Geschäftsjahr 2005/2006 trotz des Wegfalls des Caterings bei der Fußball Europameisterschaft im Jahr 2004 einen weiteren Anstieg um EUR 7,92 Mio bzw 5,9 % von EUR 134,26 Mio auf EUR 142,18 Mio. Aufgrund seiner einzigartigen Diversifikation konnte DO & CO den Rückgang im International Event Catering durch Zuwächse im Airline Catering und bei den Restaurants & Bars mehr als wettmachen.

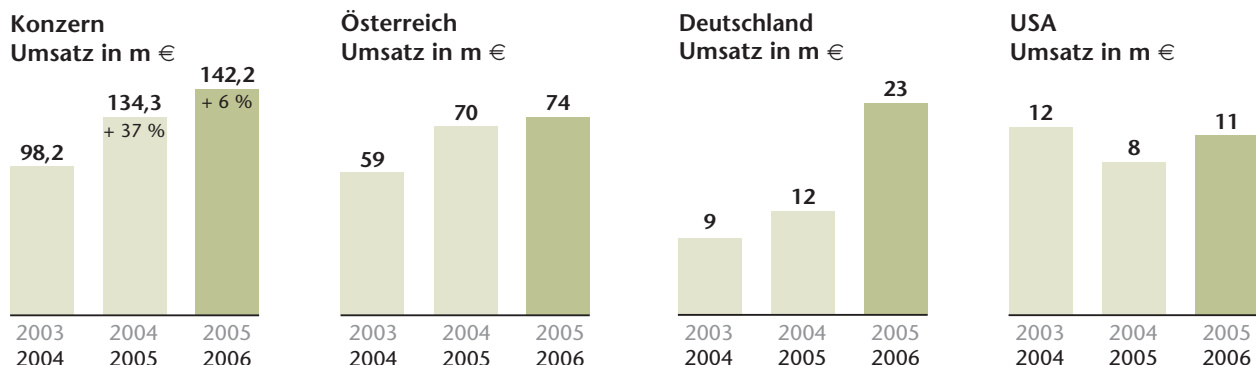
Das Divisionendetail zeigt maßgebliche Einflüsse durch den Neukundengewinn im Airline Catering vor allem am Standort New York, die Ausrichtung weiterer internationaler Sportevents sowie die erfolgreiche Entwicklung neuer Standorte im Bereich der Restaurants & Bars.

Umsatz nach Divisionen

Geschäftsjahr (April - März)	2005 / 2006 in m €	2004 / 2005 in m €	Veränderung		2003 / 2004 in m €
			in m €	in %	
Airline Catering	74,79	60,97	13,82	+22,7 %	49,89
International Event Catering	35,60	47,26	-11,66	-24,7 %	27,28
Restaurants & Bars	31,79	26,03	5,76	+22,1 %	20,98
Konzernumsatz	142,18	134,26	7,92	+5,9 %	98,15

Im Airline Catering stieg der Umsatz im Geschäftsjahr 2005/2006 um EUR 13,82 Mio bzw 22,7 % auf EUR 74,79 Mio. Diese Steigerung wurde vor allem durch zahlreiche Neukunden am Standort New York sowie durch die Übernahme der Airline Catering Sparte von Stockheim in Deutschland erzielt. Der Anteil am Konzernumsatz wurde von 45,4 % auf 52,6 % gesteigert.

Aufgrund der wegfallenden Umsätze für das Catering bei der Fußball Europameisterschaft in Portugal im Jahr 2004 reduzierte sich der Umsatz im International Event Catering von EUR 47,26 Mio auf EUR 35,60 Mio. Nach der Steigerung im Berichtszeitraum 2004/2005 um EUR 19,98 Mio konnte der Rückgang in der aktuellen Berichtsperiode durch zahlreiche neue Events, wie zB den Grand Prix in Istanbul, mit EUR 11,66 Mio deutlich gemildert werden und zeigt gegenüber dem Umsatz des Jahres 2003/2004 (EUR 27,28 Mio) eine Steigerung von EUR 8,32 Mio bzw 30,5 %. Der positive Trend spiegelt sich sowohl im Catering für internationale Sportgroßveranstaltungen als auch im nationalen Event Catering wider. Der Anteil am Konzernumsatz veränderte sich von 35,2 % auf 25,0 %. Damit ist das Segment International Event Catering weiterhin zweitgrößte Division der DO & CO Gruppe.



Die Division Restaurants & Bars, der Ursprung des DO & CO Konzerns, trug im Geschäftsjahr 2005/2006 22,4 % zum Konzernumsatz bei. Dies bedeutet neuerlich einen beachtlichen Anstieg von EUR 5,76 Mio bzw 22,1 % auf EUR 31,79 Mio. Hauptgrund dafür ist die erstmals ganzjährige Einbeziehung der neuen DO & CO Standorte am Frankfurter Flughafen, im PLATINUM VIENNA und in den SWAROVSKI Kristallwelten.

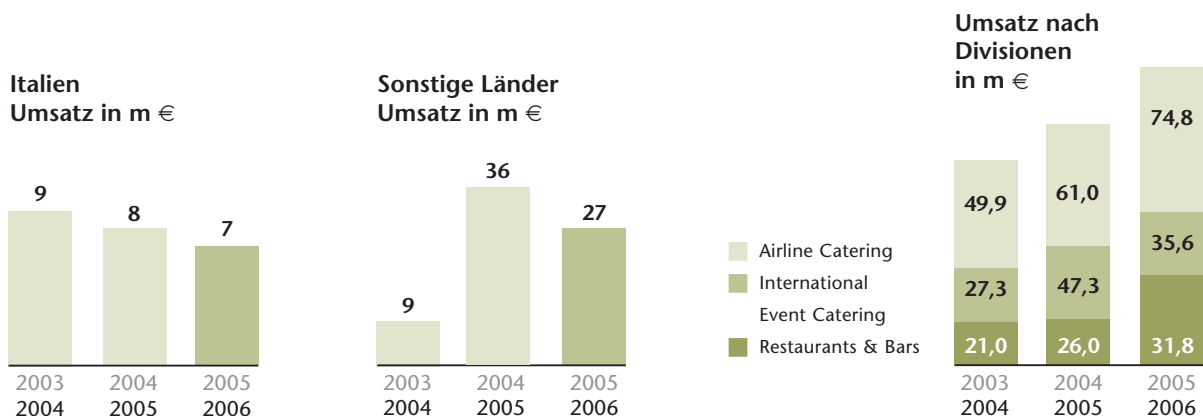
Ein Vergleich aller Segmente zeigt ein kontinuierliches Wachstum aller drei DO & CO Divisionen, welches nur durch den Einmaleffekt des Großprojekts EURO 2004 „unterbrochen“ wurde. Mit dem Umbau des DO & CO Restaurant-„Flagships“ am Wiener Stephansplatz, dem ersten DO & CO Hotel, den erfolgreichen neuen Events im Bereich International Event Catering sowie den sieben neuen deutschen Standorten im Airline Catering wurden die Grundsteine für weiteres Umsatzwachstum im Geschäftsjahr 2006/2007 gelegt.

DO & CO – The Gourmet Entertainment Company – verwöhnte im Geschäftsjahr 2005/2006 seine Gäste auf drei Kontinenten ua in folgenden Ländern: Bahrain, Belgien, China, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Italien, Japan, Kanada, Malaysia, Monaco, Österreich, Schweiz, Spanien, Türkei, Ungarn und USA.

Der Anteil des Umsatzes, welcher im EU-Raum erwirtschaftet wurde, verringerte sich von 90,4 % im Vorjahr auf 86,5 %. Dieser Rückgang ist vor allem auf den Wegfall des EU-Umsatzes aus der Fußball Europameisterschaft in Portugal zurück zu führen. Von den europäischen „Heimmärkten“ (Österreich, Deutschland und Italien) gewann 2005/2006 vor allem Deutschland mit seinen sieben neuen Standorten sowie aufgrund der erstmalig ganzjährigen Einbeziehung der LUFTHANSA First Class Loungen in Frankfurt an Bedeutung. Großbritannien mit der expandierenden DO & CO Gourmetküche am Flughafen London Heathrow wird nach 2005/2006 auch im Geschäftsjahr 2006/2007 weiter an Bedeutung gewinnen.

Umsätze außerhalb des EU-Raumes stellen einen Anteil von 13,5 % (VJ: 9,6 %) am Konzernumsatz dar. Die Veränderung zum Vorjahr resultiert großteils aus der starken Expansion der DO & CO Gourmetküche am Flughafen New York JFK, welche nach erfolgreichem Umbau nun zahlreiche Ausschreibungen für sich entscheiden konnte.

Der nationale Anteil am Konzernumsatz verhielt sich aufgrund der gleichermaßen starken nationalen wie internationalen Aktivitäten stabil bei 52,4 % (VJ: 52,3 %).



ERGEBNIS & VERMÖGEN

Im Geschäftsjahr 2005/2006 steigerte die DO & CO Gruppe das konsolidierte Betriebsergebnis (EBIT) nach Firmenwertabschreibungen von EUR 3,45 Mio im Vorjahr auf EUR 4,20 Mio. Dies bedeutet für diese Berichtsperiode ein Plus von 21,7 % bzw EUR 0,75 Mio. Die EBIT-Marge konnte damit auf 3,0 % erhöht werden.

Konzern

Geschäftsjahr (April - März)	2005 / 2006	2004 / 2005	Veränderung		2003 / 2004
	in m €	in m €	in m €	in %	in m €
Umsatz	142,18	134,26	7,92	+5,9 %	98,15
EBITDA	11,06	8,86	2,20	+24,9 %	8,17
Abschreibungen *	-6,86	-5,41	-1,45	-26,8 %	-5,56
EBIT	4,20	3,45	0,75	+21,7 %	2,61
EBITDA-Marge	7,8 %	6,6 %			8,3 %
EBIT-Marge	3,0 %	2,6 %			2,7 %
MitarbeiterInnen	1.340	1.133	207	+18,3 %	1.027

*...inkl. Firmenwertabschreibungen

Der Materialaufwand und der Aufwand für bezogene Leistungen erhöhten sich um 2,1 %, während der Umsatz um 5,9 % wuchs. Der Wegfall von bezogenen Leistungen für die Fußball Europameisterschaft in Portugal 2004 wurde durch Steigerungen für das wachsende Airline Catering Geschäft in den USA, in Deutschland und Österreich sowie die Expansion in der Division Restaurants & Bars kompensiert.

Auch im Geschäftsjahr 2005/2006 steigerte DO & CO die Anzahl der Arbeitsplätze im In- und Ausland und beschäftigte durchschnittlich 1.340 MitarbeiterInnen. Dies bedeutet eine Erhöhung um 207 MitarbeiterInnen bzw 18,3 %. Dies spiegelt sich auch im Anstieg des Personalaufwandes von 15,3 % wider. Ausschlaggebend dafür waren vor allem Neuanstellungen in den DO & CO Gourmetküchen New York, Frankfurt und Wien sowie die ganzjährige Einbeziehung der LUFTHANSA First Class Loungen am Frankfurter Flughafen sowie des DO & CO im PLATINUM VIENNA. Eine weitere Vergrößerung des DO & CO Teams erfolgte durch die Übernahme der Airline Catering Sparte der Stockheim Gruppe am 1. Jänner 2006.

Bedingt durch den Anstieg des Investitionsvolumens in Sachanlagen im Vergleich zum Vorjahr um EUR 5,1 Mio auf EUR 11,6 Mio lagen die Abschreibungen auf Sachanlagen im abgelaufenen Geschäftsjahr um 19,1 % höher. Aufgrund eines zum Bilanzstichtag durchgeführten Impairment Tests ergab sich für bestehende Firmenwerte eine außerplanmäßige Wertminderung um TEUR 450.

Die sonstigen betrieblichen Aufwendungen verzeichneten einen Anstieg von 15,5 %. Überproportional bewegten sich vor allem Mieten, Pachten und Betriebskosten bzw der sonstige Personalaufwand sowie Wertberichtigungen. Die übrigen Positionen waren in Relation zum 2004/2005 höheren Umsatzvolumen stabil bzw rückläufig.

Die Steuerquote (Verhältnis des Steueraufwandes zum un versteuerten Ergebnis) konnte mit 28,7 % abermals unter die Marke des Vorjahres von 31,1 % gesenkt werden, wobei die Ver-

ringerung der österreichischen Körperschaftssteuer von 34 % auf 25 % erstmals für das gesamte Geschäftsjahr zur Anwendung kam.

Das gesamte Investitionsvolumen der DO & CO Gruppe betrug 2005/2006 EUR 15,30 Mio (VJ: EUR 12,06 Mio). Dies betraf im Bereich der Sachanlagen den Umbau des Haas Hauses am Wiener Stephansplatz, Anschaffungen im Bereich des Equipments für Großveranstaltungen im International Event Catering sowie die Erweiterung bzw Ergänzung ausländischer Gourmetküchen.

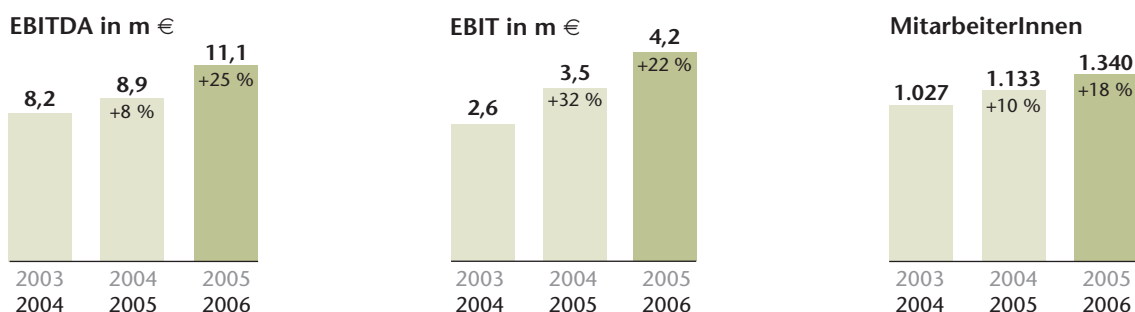
Das konsolidierte Eigenkapital des DO & CO Konzerns erfuhr im Geschäftsjahr einen Anstieg um EUR 4,38 Mio auf EUR 37,55 Mio (VJ: EUR 33,16 Mio). Die Eigenkapitalquote nach Bereinigung um vorgesehene Dividendenzahlungen konnte trotz der erhöhten Bilanzsumme mit 42,8 % (VJ: 47,4 %) nahezu auf dem Niveau des Vorjahres gehalten werden.

Zum Ende des Geschäftsjahres 2005/2006 zeigten die Nettozinsverbindlichkeiten der DO & CO Gruppe nach einem Plus von EUR 3,81 Mio zum Bilanzstichtag des Vorjahres wieder ein Minus von EUR 12,58 Mio. Die starke Konstitution der Finanzen von DO & CO im Zuge der Expansion wurde im letzten Quartal durch Erlöse aus Anlagenabgängen maßgeblich unterstützt.

Der Return on Capital Employed wies 2005/2006 eine signifikante Verbesserung von 7,0 % im Vorjahr auf 10,6 % auf, welche einerseits durch das gesteigerte Ergebnis inklusive Firmenwertabschreibungen sowie andererseits durch das rückläufige Capital Employed von EUR 34,52 Mio auf EUR 28,49 Mio bedingt war.

Der operative Cash Flow zeigte in der Berichtsperiode einen Anstieg von EUR 5,94 Mio auf EUR 7,63 Mio. Die Erhöhung war überwiegend auf das stark verbesserte Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit zurück zu führen. Der Cash Flow aus Investitionstätigkeit betrug für den Berichtszeitraum EUR 9,51 Mio (VJ: - EUR 12,23 Mio). Einzahlungen aus Abgängen von Sachanlagen sowie die Veräußerung von Anteilen an assoziierten Unternehmen waren dafür hauptverantwortlich. Der Free Cash Flow veränderte sich demzufolge in der Berichtsperiode von - EUR 6,29 Mio auf EUR 17,15 Mio.

Informationen zu den MitarbeiterInnen der DO & CO Gruppe sind auf Seite 80 zu finden. Die folgende Segmentberichterstattung gemäß IAS 14 weicht von den Vorgaben der International Financial Reporting Standards (IFRS) insofern ab, als diese aufgrund der operativen Geschäftstätigkeit einzelner Gesellschaften in mehreren Geschäftsfeldern nur bedingt möglich ist.



AIRLINE CATERING

Die Division Airline Catering ist mit ihren Standorten New York, Miami, London, Frankfurt, München, Berlin, Mailand, Salzburg und Wien sowie den übernommenen Standorten der Stockheim Gruppe mit 52,6 % (VJ: 45,4 %) Anteil am Konzernumsatz der stärkste Geschäftsbereich des DO & CO Konzerns. Für die Division Airline Catering ist im Vergleich zum Vorjahr ein Wachstum von EUR 13,82 Mio bzw 22,7 % zu verzeichnen.

Airline Catering

Geschäftsjahr (April – März)	2005 / 2006	2004 / 2005	Veränderung		2003 / 2004
	in m €	in m €	in m €	in %	in m €
Umsatz	74,79	60,97	13,82	+22,7 %	49,89
EBITDA	5,08	3,98	1,10	+27,6 %	3,70
Abschreibungen *	-3,89	-3,16	-0,73	-23,1 %	-3,22
EBIT	1,19	0,82	0,37	+45,1 %	0,48
EBITDA-Marge	6,8 %	6,5 %			7,4 %
EBIT-Marge	1,6 %	1,3 %			1,0 %
MitarbeiterInnen	716	565	151	+26,7 %	508
Anteil am Konzernumsatz	52,6 %	45,4 %			50,8 %

*...inkl. Firmenwertabschreibungen

Das wie im Vorjahr deutliche Wachstum der Division Airline Catering ist auf drei Faktoren zurück zu führen.

Zum Ersten gelang es DO & CO die Kundenbasis zu erweitern. Zum Zweiten konnten schon bestehende Kunden für weitere DO & CO Standorte gewonnen werden. Weiters ist von einer Ausweitung des Geschäfts mit bestehenden Kunden an nationalen sowie internationalen Airline Catering Standorten zu berichten.

Als besonders erfolgreich betreffend der Akquisition von Neukunden erwies sich der Standort New York, dessen Umbau und Erweiterung zu Ende des letzten Geschäftsjahres erfolgreich abgeschlossen wurde. Hier konnten neben CATHAY PACIFIC auch OLYMPIC AIRWAYS und EOS als Neukunden für DO & CO akquiriert werden.

Mit der Übernahme der Airline Catering Sparte der deutschen Stockheim Gruppe gehören AIR BERLIN und zahlreiche weitere Airlines zu den Neukunden von DO & CO. Die sieben Standorte der Stockheim Gruppe ergänzen die schon bestehenden deutschen DO & CO Standorte in idealer Weise. DO & CO verfügt nun über zehn Gourmetküchen und Logistikzentren und hat sich damit zu einem flächendeckenden Premiumanbieter in Deutschland entwickelt.

QATAR AIRWAYS zählt seit kurzem an einem weiteren Standort zu den Kunden von DO & CO. Seit diesem Geschäftsjahr wird QATAR AIRWAYS nach Wien auch in Berlin von DO & CO verköstigt.

Ebenso gelang es, schon bestehende DO & CO Kunden für weitere DO & CO Standorte zu gewinnen. Besonders hervorzuheben ist hier die Entwicklung mit EMIRATES. Nachdem EMIRATES schon seit mehreren Jahren Kunde von DO & CO in Italien ist und seit April 2004 auch am Flughafen Wien von DO & CO versorgt wird, zählt EMIRATES ab diesem Geschäftsjahr gleich an zwei weiteren DO & CO Standorten zum Kundenkreis. EMIRATES wird nun auch in Frankfurt und in New York von DO & CO mit einem Premiumprodukt bedient. Hervorzuheben ist in diesem Zusammenhang wiederum der Standort New York, wo DO & CO nicht nur für das Airline Catering sondern auch für die Betreuung der First und Business Class Gäste der EMIRATES in der Lounge am JFK Airport verantwortlich zeichnet.

Die mit Ende des letzten Geschäftsjahres erworbene Beteiligung an Supplair B.V., dem Zulieferer für innovative Bordverpflegung in der Economy Class, wurde Mitte des Geschäftsjahres an die De Ster Gruppe, einem Spezialisten für Airline Catering Equipment Lösungen, verkauft. Zugleich wurde mit De Ster eine strategische Allianz für eine weltweite Zusammenarbeit vereinbart. Diese Kooperation ermöglicht eine Optimierung des ursprünglichen Beteiligungskonzeptes.

In der zweiten Hälfte des Geschäftsjahres wurde der im Jahr 2000 eröffnete Standort Miami im Zuge eines Enteignungsverfahrens für ein Autobahnprojekt veräußert. Die Evaluierung entsprechender Standort-Alternativen in den USA ist für das kommende Geschäftsjahr vorgesehen.

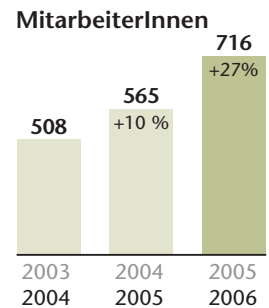
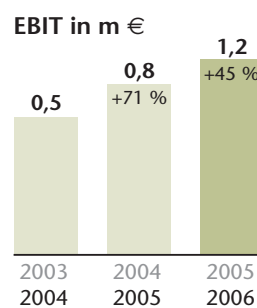
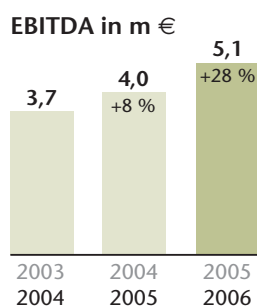
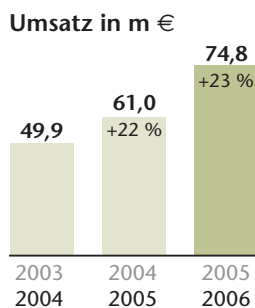
EBITDA und EBIT der Division Airline Catering konnten gegenüber dem vorangegangenen Jahr gesteigert werden. Das EBIT liegt mit EUR 1,19 Mio deutlich über dem Wert des Vorjahres von EUR 0,82 Mio. Das EBITDA stieg von EUR 3,98 Mio auf EUR 5,08 Mio.

Vorschau auf das Geschäftsjahr 2006/2007

- Übernahme des Caterings für AIR BERLIN in Frankfurt und München ab Mai 2006
- Launch des Buy-on-Board Produktes für AIR BERLIN und NIKI im Mai und Juni 2006
- Start-up des Caterings für einen weiteren EMIRATES Flug ab New York im Juni 2006
- QATAR AIRWAYS als Neukunde in Frankfurt ab Juni 2006

Wettbewerbsvorteil von DO & CO

- Nischenanbieter im Premiumsegment
- Produktkreativität und -innovation in Kern- und Nebenbereichen
- Drei-Marken-Strategie: DO & CO, DEMEL und AIOLI
- Strategische Allianz mit der De Ster Gruppe



INTERNATIONAL EVENT CATERING

Das Geschäftsjahr 2005/2006 brachte in der Division International Event Catering den erwarteten Umsatzrückgang um 24,7 % bzw EUR 11,66 Mio auf EUR 35,60 Mio. Dies führte zu einem verringerten Anteil am Konzernumsatz von 25,0 % in der aktuellen Berichtsperiode (VJ: 35,2 %). Ausschlaggebend dafür war der Wegfall des VIP Hospitality Management bei der Fußball Europameisterschaft 2004 in Portugal. Der neue Grand Prix in Istanbul sowie der allgemeine Aufwärtstrend bei internationalen Sportgroßveranstaltungen sorgten allerdings für ein Übertreffen des Umsatzes 2003/2004 (EUR 27,28 Mio) um EUR 8,32 Mio bzw 30,5 %.

International Event Catering

Geschäftsjahr (April - März)	2005 / 2006 in m €	2004 / 2005 in m €	Veränderung		2003 / 2004 in m €
			in m €	in %	
Umsatz	35,60	47,26	-11,66	-24,7 %	27,28
EBITDA	3,69	3,37	0,32	+9,5 %	3,05
Abschreibungen *	-1,30	-1,20	-0,10	-8,3 %	-1,22
EBIT	2,39	2,17	0,22	+10,1 %	1,83
EBITDA-Marge	10,4 %	7,1 %			11,2 %
EBIT-Marge	6,7 %	4,6 %			6,7 %
MitarbeiterInnen	163	156	7	+4,5 %	139
Anteil am Konzernumsatz	25,0 %	35,2 %			27,8 %

*...inkl. Firmenwertabschreibungen

Das Geschäftsjahr 2005/2006 stand ganz im Zeichen großer internationaler Sportevents. Nachdem DO & CO schon im Jahr 2004 die Gäste beim Finale der Fußball Champions League in der neuen „Arena auf Schalke“ in Gelsenkirchen verwöhnte, wurde DO & CO auch 2005 beim Finale in Istanbul mit dem Catering beim wichtigsten Spiel des Jahres im europäischen Klubfußball betraut. Abgesehen davon konnte DO & CO nach den Olympischen Spielen 2004 in Athen auch die zahlreichen Gäste und Athleten des Österreichhauses („Club Austria“) bei den Olympischen Winterspielen in Turin/Sestriere im Februar 2006 begeistern.

Beim traditionellen Reit- und Springturnier CHIO Aachen gab DO & CO sowohl den VIPs als auch den Gästen des Public Bereichs eine erste Vorschau nicht nur auf das Turnier im Jahr 2006, sondern auch auf die Reit- und Spring-Weltmeisterschaft 2006 auf der Anlage des CHIO Reitklubs in Aachen. Sportlicher Höhepunkt des dritten Quartals 2005/2006 war abermals das ATP Tennisturnier in Madrid, welches als „Masters“-Turnier zu den Top-Turnieren der ATP Tour zählt und gemeinsam mit DO & CO die Premiumstrategie erfolgreich fortführt.

Auch bei nationalen sportlichen Großereignissen konnte sich DO & CO wieder erfolgreich als Premium-Caterer in Szene setzen und mit seinen einzigartigen Eigenschaften sämtliche Besucher von seiner Qualität überzeugen. Im Mittelpunkt des Sommers 2005 stand das Beach Volleyball Turnier am Ufer des Wörthersees, wo DO & CO die Fans dieser immer populärer werdenden Sportart mit der Vielfalt seiner Speisen beeindrucken konnte. Im Winterhalbjahr wurden die Hahnenkammrennen in Kitzbühel und der Nachtslalom in Schladming von DO & CO mit kulinarischen Highlights komplettiert. Aber auch bei den beiden österreichischen

Veranstaltungen der Vier-Schanzen-Tournee im Rahmen des Skisprung-Weltcups am Innsbrucker Berg Isel und in Bischofshofen genoss DO & CO erneut das Vertrauen des Österreichischen Ski Verbandes. Als zusätzlicher Beweis für die Zuverlässigkeit des Hauses DO & CO bei Qualität und Flexibilität zeichnete DO & CO auch für das Catering bei der Skiflug Weltmeisterschaft am Kulm verantwortlich.

Der größte DO & CO Event in der Bundeshauptstadt Wien fand 2005 wieder in Kooperation mit der Stadt Wien statt. Beim Filmfestival am Wiener Rathausplatz war DO & CO Organisator des gesamten gastronomischen Bereichs und somit für Koordination und Logistik aller beteiligten Gastronomen verantwortlich. In den Sommermonaten Juli und August war der beliebte Treffpunkt für Gäste und Einwohner Wiens sehr gut besucht und konnte dabei seinen Auftritt mit neuem Equipment qualitativ nochmals steigern.

Das EBITDA im International Event Catering konnte um 9,5 % auf EUR 3,69 Mio (VJ: EUR 3,37 Mio) gesteigert werden und führt zur weiterhin höchsten EBITDA-Marge im DO & CO Konzern von 10,4 % (VJ: 7,1 %). Das EBIT veränderte sich um 10,1 % auf EUR 2,39 Mio (VJ: EUR 2,17 Mio) und bedeutet eine EBIT-Marge von 6,7 % (VJ: 4,6 %).

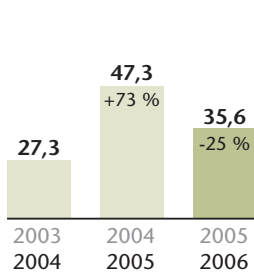
Vorschau auf das Geschäftsjahr 2006/2007:

- Champions League Finale 2006 in Paris
- Reit- und Spring-Weltmeisterschaft 2006 in Aachen
- „Americas Cup“ 2006 in Valencia
- intensivierte Zusammenarbeit mit dem Partner SWAROVSKI bringt Potential für den Standort in den Kristallwelten Wattens
- verstärkte Bearbeitung des deutschen Marktes durch neue Standorte, welche neben Airline- auch Premium Event Catering anbieten werden

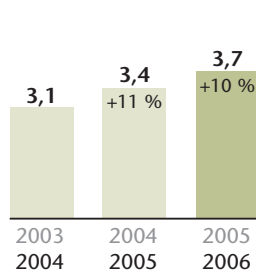
Wettbewerbsvorteil von DO & CO:

- Als „one shop partner“ mit seinem einzigartigen Premiumprodukt am Markt unverkennbar und nicht austauschbar
- Höchste Zuverlässigkeit, Flexibilität und Qualitätsorientierung machen DO & CO zum Partner, der seinen Kunden als „no headache partner“ jederzeit zur Verfügung steht
- Neue DO & CO Gourmetküchen in Deutschland als Ausgangspunkt für weitere Aktivitäten im International Event Catering

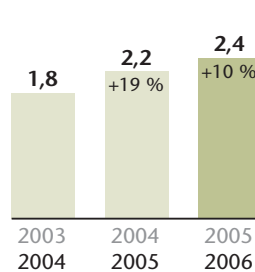
Umsatz in m €



EBITDA in m €



EBIT in m €



MitarbeiterInnen



RESTAURANTS & BARS

Für das Geschäftsjahr 2005/2006 kann für die Division Restaurants & Bars ein starkes Umsatzwachstum um EUR 5,76 Mio auf EUR 31,79 Mio berichtet werden. Der Anteil am Konzernumsatz veränderte sich damit von 19,4 % im Vorjahr auf 22,4 % im Berichtsjahr. Dieses Wachstum ist im Wesentlichen auf die sehr zufriedenstellende Entwicklung der LUFTHANSA First Class Loungen in Frankfurt und das DO & CO im PLATINUM VIENNA zurück zu führen.

Restaurants & Bars

Geschäftsjahr (April - März)	2005 / 2006	2004 / 2005	Veränderung		2003 / 2004
	in m €	in m €	in m €	in %	in m €
Umsatz	31,79	26,03	5,76	+22,1 %	20,98
EBITDA	2,29	1,51	0,78	+51,7 %	1,42
Abschreibungen*	-1,67	-1,05	-0,62	-59,0 %	-1,12
EBIT	0,62	0,46	0,16	+34,8 %	0,30
EBITDA-Marge	7,2 %	5,8 %			6,8 %
EBIT-Marge	2,0 %	1,8 %			1,4 %
MitarbeiterInnen	461	412	49	+11,9 %	380
Anteil am Konzernumsatz	22,4 %	19,4 %			21,4 %

*...inkl. Firmenwertabschreibungen

Die Ergebnisse der gegen Ende des Kalenderjahres 2004 eröffneten LUFTHANSA Loungen, in denen täglich über 400 First Class Passagiere und Mitglieder des „HON CIRCLE“ betreut werden, fanden nun erstmals im ganzen Geschäftsjahr Berücksichtigung. Einen nicht unwesentlichen Beitrag zum Wachstum leistete auch das „DO & CO im PLATINUM“. Diese im Hightech-Veranstaltungszentrum PLATINUM VIENNA im neuen UNIQA-Tower gelegene Einheit wurde im August 2004 eröffnet und wurde daher erstmals für ein ganzes Geschäftsjahr in den Ergebnissen abgebildet.

Daneben stand das Geschäftsjahr 2005/2006 in der Division Restaurants & Bars im Zeichen bedeutender Projekte.

So wurde das Restaurant im Haas Haus für Umbau und Renovierung im Juli 2005 geschlossen und am 3. Dezember 2005 wieder geöffnet. Hochwertigste Materialien und innovative trendsetzende Gestaltung lassen das „Flagship“ der DO & CO Restaurant & Bar Division in neuem Glanz erstrahlen. Das Restaurant wurde um Flächen im achten und neunten Geschoss des Gebäudes ergänzt, während die Onyx Bar zugunsten des neuen DO & CO Hotels verkleinert wurde.

Ein weiterer Expansionsschritt der DO & CO Restaurant & Bar Division wurde mit der Eröffnung des ersten Hotels im April 2006 gesetzt. Das Hotel umfasst 41 Zimmer und 2 Suiten im dritten bis sechsten Geschoss des Haas Hauses. Zeitlose, extravagante Gestaltung, modernste technische Ausstattung und bester Service genügen auch den höchsten Ansprüchen. Die wohl beste Lage der Stadt in Verbindung mit DO & CO Gastronomie garantieren eine hervorragende Auslastung des Hotels.

Bedingt durch die Umbauarbeiten für das Hotel wurde das Restaurant AIOLI im Juli 2005 geschlossen. Eine Wiedereröffnung an einem anderen Standort wird gegenwärtig evaluiert.

Ebenso wurden im abgeschlossenen Geschäftsjahr die Vorbereitungen für den ersten Expansionsschritt der Marke DEMEL geleistet. DO & CO wird dem Salzburger Publikum in den ehemaligen Räumlichkeiten des Salzburger Traditions-Cafés „Glockenspiel“ mit seiner Premium Marke DEMEL Zuckerbäckerkunst vom Feinsten sowie traditionsreiche Kaffeehauskultur anbieten. Die Eröffnung dieses Standortes ist für Juni 2006 vorgesehen.

DO & CO konnte sich gegen nationale und internationale Konkurrenz durchsetzen und gewann Ende des Kalenderjahres 2005 die Ausschreibung um die Gastronomie des British Museum in London. Damit wird nach Eröffnung der Airline Catering Unit Ende 2003 ein erster Schritt für die gastronomische Erschließung des Standortes London gesetzt. Das British Museum ist mit 5 Mio Besuchern pro Jahr eines der weltweit bedeutendsten Museen. Die Gastronomie umfasst fünf Cafes und Restaurants sowie Veranstaltungsbereiche, in denen täglich mehr als 2.000 Gäste erwartet werden. Die Vorbereitungen für diesen bedeutenden Schritt wurden im Jänner 2006 begonnen. Die Übernahme wurde im Mai 2006 durchgeführt.

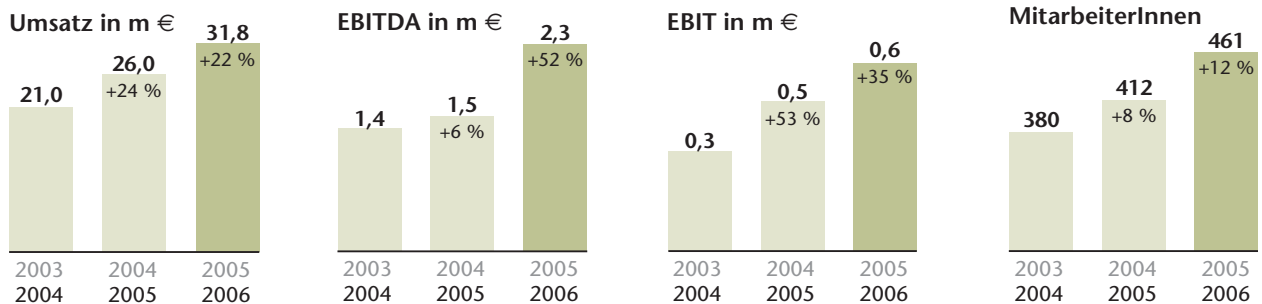
Trotz Anlauf- und Projektkosten in den oben genannten Betrieben konnte sowohl das EBITDA als auch das EBIT gesteigert werden. Das EBITDA stieg von EUR 1,51 Mio im Vorjahr auf EUR 2,29 Mio im Berichtsjahr. Das EBIT stieg von EUR 0,46 Mio auf EUR 0,62 Mio.

Vorschau auf das Geschäftsjahr 2006/2007

- Eröffnung des DO & CO Hotels im Haas Haus im April 2006
- Übernahme der Gastronomie im British Museum im Mai 2006
- Eröffnung des DEMEL in Salzburg im Juni 2006

Wettbewerbsvorteil von DO & CO

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



AKTIE / INVESTOR RELATIONS

Die Wiener Börse kann wiederum auf ein sehr erfolgreiches Jahr zurückblicken. Mit einem Anstieg des ATX um 51 % in 2005 übertraf der Wiener Aktienmarkt erneut die wichtigsten internationalen Indizes. Die Marktkapitalisierung aller an der Wiener Börse gelisteten Unternehmen hat 2005 erstmals die EUR 100 Mrd Grenze überschritten. Der Gesamtumsatz im Kassamarkt hat sich 2005 im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt.

Mit einem Anstieg von 14 % hat dieser Trend auch im ersten Quartal 2006 ungebrochen angehalten. Am 8. Mai 2006 erreichte der ATX mit 4.344 Punkten seinen bisherigen Höchststand. Internationale Investoren erkennen insbesondere die mit der Entwicklung im angrenzenden Osten verbundenen Wachstumschancen österreichischer Unternehmen.

DO & CO Aktie

Der Kurs der DO & CO Aktie nahm im Geschäftsjahr 2005/2006 eine sehr gute Entwicklung. Nachdem schon im vorangegangenen Geschäftsjahr ein Kursanstieg (19 %) zu verzeichnen war, ist für den Zeitraum des abgeschlossenen Geschäftsjahres ein Kursanstieg von 32 % zu berichten. Zu Beginn des Geschäftsjahres notierte die Aktie bei EUR 36,00. Im Laufe der Sommermonate stieg das Kursniveau der DO & CO Aktie kontinuierlich. Die Aktie erreichte im September 2005 ihren Höchstwert mit EUR 52,30 und schloss das Geschäftsjahr mit einem Kurs von EUR 47,50. Dieser Kurs entspricht einer Marktkapitalisierung von EUR 77,14 Mio.

Die Aktie konnte sich mit dieser Performance – insbesondere unter Berücksichtigung der sehr schwierigen Situation in der Luftfahrtindustrie – sehr gut behaupten.

Die DO & CO Aktie notiert seit 19. März 2004 unverändert im Marktsegment „Standard Market Continuous“ der Wiener Börse. Eine Notierung im „Prime Market“ ist aufgrund der Anforderung an den Mindeststreubesitz von 25 % derzeit nicht möglich.

Aktionärsstruktur

Die Attila Dogudan Privatstiftung war auch im vergangenen Geschäftsjahr mit 51,6 % Mehrheitsaktionär der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft. Die DZR Immobilien und Beteiligungs GmbH (eine 100 % Tochter der Raiffeisen-Holding Niederösterreich-Wien) hat mit 4. Juli 2005 ihren Anteil von 25,1 % auf 32,9 % erhöht. Im Streubesitz befinden sich daher seit diesem Zeitpunkt 15,5 % der Aktien.

Finanzkalender

23. Juni 2006:

Ergebnis für das Geschäftsjahr 2005/2006

29. Juni 2006:

Hauptversammlung

10. Juli 2006:

Dividenden-ex-Tag

28. Juli 2006:

Dividendenzahltag

24. August 2006:

Ergebnis für das erste Quartal
(April - Juni 2006)

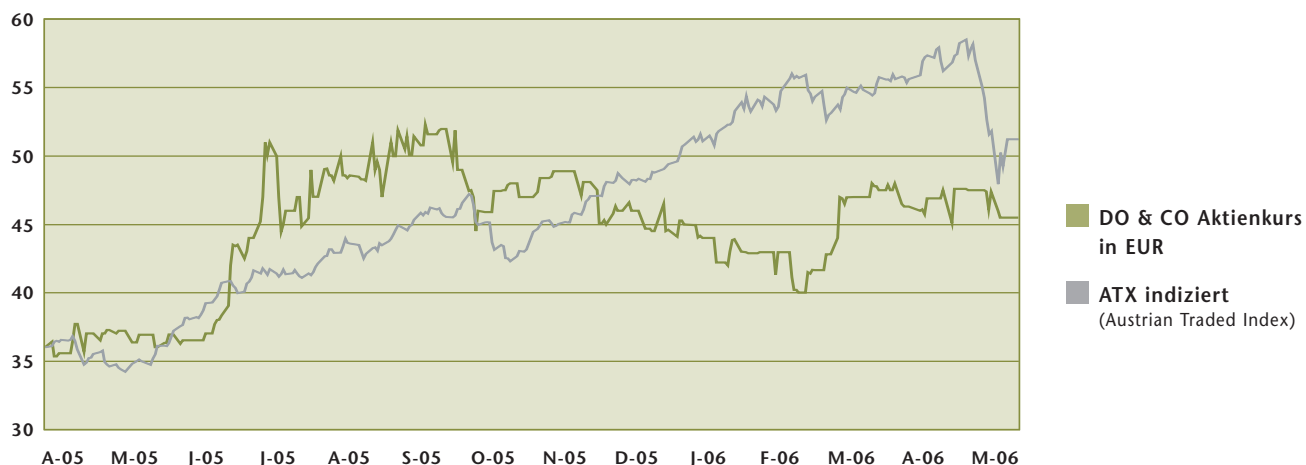
16. November 2006:

Ergebnis für das erste Halbjahr
(April - September 2006)

15. Februar 2007:

Ergebnis für die ersten drei Quartale
(April - Dezember 2006)

Kursentwicklung der DO & CO Aktie (ab April 2005)



Kennzahlen je Aktie

		2005 / 2006	2004 / 2005	2003 / 2004
EBITDA	in EUR	6,81	5,46	5,03
EBIT ¹	in EUR	2,86	2,14	1,93
Gewinn ¹	in EUR	3,21	1,50	1,30
Dividende ²	in EUR	0,50	0,50	0,50
Eigenkapital	in EUR	21,74	19,92	18,04
Höchstkurs ³	in EUR	52,30	39,50	38,50
Tiefstkurs ³	in EUR	35,32	30,00	30,30
Kurs ultimo ³	in EUR	47,50	36,00	30,30
KGV Höchst		16,3	26,4	29,5
KGV Tiefst		11,0	20,1	23,2
KGV ultimo		14,8	24,1	23,2
Dividendenrendite ultimo	in %	1,1 %	1,4 %	1,7 %
Aktienanzahl ultimo	in TStk	1.624	1.624	1.624
Marktkapitalisierung ultimo	in EUR mio	77,14	58,46	49,21

¹ Bereinigt um Firmenwertabschreibungen, ² 2005/2006 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	15,5 %

Kapitalmarktrelevante Informationen

Telefon	+43 (1) 74000-0
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 2005/2006 auszuschütten. Dies entspricht, bezogen auf den Schlusskurs am 31. März 2006, einer Dividendenrendite von 1,05 % (Vorjahr: 1,39 %).

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 Stammaktien zu erhöhen. Im abgelaufenen Geschäftsjahr wurde die diesbezügliche Ermächtigung nicht ausgenutzt.

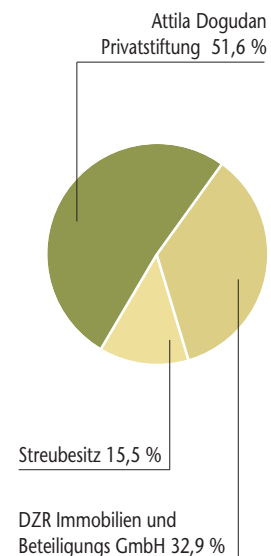
Investor Relations

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. Genau diese Ausrichtung als Gourmet Entertainment Company erschwert einen Vergleich mit anderen Unternehmen und ein adäquates Benchmarking ist somit kaum möglich. Daher ist es umso wichtiger, private wie institutionelle Investoren und Analysten über eine aktuelle und transparente Informationspolitik in die Unternehmensentwicklung einzubinden. DO & CO bekennt sich zu hoher Transparenz gegenüber allen Zielgruppen der Financial Community. In diesem Sinne wurden im Laufe des Jahres regelmäßig die Ergebnisse bekannt gegeben sowie relevante Ereignisse in Presseausendungen veröffentlicht. Alle Veröffentlichungen sowie interessante Informationen zur Aktie finden Sie auf unserer Homepage www.doco.com unter Investor Relations.

Corporate Governance

Ziel des Managements von DO & CO ist die nachhaltige und langfristige Steigerung des Unternehmenswertes. Strenge Grundsätze der Unternehmensführung, Transparenz sowie die ständige Weiterentwicklung eines effizienten Systems der Unternehmenskontrolle im Interesse aller Anspruchsgruppen (Stakeholder) sollen zu einer Unternehmenskultur führen, die Vertrauen schafft und damit langfristige Wertschöpfung ermöglicht.

Die Unternehmensführung und -kontrolle der Organe von DO & CO basieren auf strengster Beachtung der Regelungen des Aktien-, Kapitalmarkt- und Börsengesetzes sowie auf der freiwilligen Einhaltung eines Teiles der Bestimmungen des Corporate Governance Kodex. Zur Vermeidung von Insiderhandel dient der DO & CO Compliance Code, der auf der Homepage unter www.doco.com veröffentlicht ist. Dieser setzt die Bestimmungen der Emittenten-Compliance-Verordnung um. Seine Einhaltung wird laufend vom Compliance Officer überwacht.



AUSBLICK

Die sehr erfreuliche Dynamik des abgeschlossenen Geschäftsjahres findet im ersten Quartal 2006/2007 seine lückenlose Fortsetzung. Die Eröffnung neuer Betriebe, herausfordernde Aufträge im nationalen und internationalen Event Catering, Start-ups mit neuen Airline Kunden an verschiedenen Standorten sowie zahlreiche Anfragen zeichnen ein erfreuliches Bild.

Im Bereich Airline Catering haben die Stationen Frankfurt und München im Mai 2006 das Bord Service für AIR BERLIN übernommen, während die operative Integration der ehemals zur Stockheim Gruppe gehörenden Airline Catering Betriebe voranschreitet. Zeitgleich hat die Einführung eines innovativen Premium Buy-on-Board Konzeptes für AIR BERLIN und NIKI begonnen. Für Juni 2006 ist der Start des Bord Service für einen weiteren Emirates Langstreckenflug ab JFK sowie für QATAR AIRWAYS ab Frankfurt vorgesehen. Diese fortschreitende internationale Ausweitung der Kundenbasis ist als Resultat von stetigem, qualitätsfokussiertem Handeln zu sehen.

Sehr erfreulich ist die Entwicklung im nationalen und internationalen Event Catering. Neben den Großveranstaltungen der Formel 1 ist DO & CO bei weiteren Sportevents von Weltformat aktiv. So ist DO & CO für die Hospitality beim Champions League Finale in Paris und bei der Reit- und Spring-Weltmeisterschaft in Aachen verantwortlich. Hervorzuheben ist auch, dass DO & CO in Valencia beim „America's Cup“ im Mai und Juni 2006 für das Wohl der Gäste sorgt.

Die Restaurant & Bar Division steht in den ersten Monaten des neuen Geschäftsjahres ganz im Zeichen der Eröffnung neuer Einheiten. So wurde Ende April 2006 im Haas Haus das erste Hotel der DO & CO Gruppe eröffnet. Anfang Mai erfolgte mit der Übernahme der gesamten Gastronomie des British Museum eine bedeutende Erweiterung der Restaurant & Bar Division. Für Juni 2006 ist die Eröffnung des DEMEL Salzburg als erster Expansionsschritt der Marke DEMEL vorgesehen.

Zusätzlich sind zahlreiche Anfragen und Einladungen zu Projekten zu evaluieren. All das bestätigt die Richtigkeit unseres auf Premiumqualität und Marke fokussierten Weges.



Attila Dogudan



Michael Dobersberger

BERICHT DES AUFSICHTSRATES

Die DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft blickt auf ein sehr gutes Geschäftsjahr 2005/2006 zurück. Diese Entwicklung ist ein neuerlicher Beleg für die gute strategische Ausrichtung des Unternehmens, die Qualität ihres Managements und des Engagements ihrer Mitarbeiter. Der Vorstand der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft hat die Mitglieder des Aufsichtsrates regelmäßig über Lage und Entwicklung des Unternehmens sowie über wesentliche Geschäftsvorgänge informiert. Anhand der Berichte und Auskünfte des Vorstandes hat der Aufsichtsrat die Geschäftsführung überwacht und über Geschäftsvorgänge von besonderer Bedeutung eingehend beraten. Der Aufsichtsrat hat im Geschäftsjahr 2005/2006 die ihm nach Gesetz und Satzung zukommenden Aufgaben im Rahmen von vier Sitzungen wahrgenommen. Die Schwerpunkte der Sitzungen lagen bei der Beratung über die strategische Ausrichtung des Unternehmens sowie bei der Erörterung möglicher Akquisitionen. Der Vorsitzende des Aufsichtsrates und der Vorstandsvorsitzende berieten regelmäßig wesentliche Fragen der Unternehmensentwicklung.

Der um den Anhang erweiterte Jahresabschluss der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft zum 31. März 2006 samt Lagebericht wurde gemäß den österreichischen Rechnungslegungsbestimmungen erstellt und durch die PKF CENTURION Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH geprüft. Die Prüfung hat keinen Anlass zu Beanstandungen gegeben, den gesetzlichen Vorschriften wurde voll entsprochen. Somit konnte der uneingeschränkte Bestätigungsvermerk erteilt werden. Der Aufsichtsrat hat sich mit dem Bericht des Vorstandes zum Prüfungsergebnis einverstanden erklärt und den Jahresabschluss 2005/2006 gebilligt. Dieser ist damit gemäß § 125 Abs 2 AktG festgestellt.

Der Konzernabschluss zum 31. März 2006 samt Erläuterungen wurde gemäß den International Financial Reporting Standards (IFRS), wie sie in der EU anzuwenden sind, erstellt und mit dem Konzernlagebericht durch die PKF CENTURION Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH geprüft. Nach Überzeugung des Abschlussprüfers vermittelt der Konzernabschluss in allen wesentlichen Belangen ein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens- und Finanzlage des Konzerns der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft zum 31. März 2006 sowie der Ertragslage und der Zahlungsströme für das abgelaufene Geschäftsjahr 2005/2006 in Übereinstimmung mit den International Financial Reporting Standards (IFRS), wie sie in der EU anzuwenden sind, 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 sich dem Ergebnis der Prüfung angeschlossen.

Des Weiteren hat der Aufsichtsrat den Vorschlag des Vorstandes für die Gewinnverwendung der DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft geprüft. Der Hauptversammlung wird am 29. Juni 2006 vorgeschlagen, aus dem Bilanzgewinn von EUR 13.224.301,33 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 2006/2007 zu bestellen.

Wien, am 8. Juni 2006

DDr. Waldemar Jud
Vorsitzender des Aufsichtsrates

KONZERNABSCHLUSS 2005/2006

der DO & CO Gruppe nach IFRS



BILANZ ZUM 31.MÄRZ 2006

AKTIVA

Anhang Nr.		31. März 2006 in TEUR	31. März 2005 in TEUR
	Immaterielle Vermögensgegenstände	4.931	3.881
	Sachanlagen	28.628	27.408
	Finanzanlagen	74	5.541
(1)	Anlagevermögen	33.632	36.829
(2)	Übriges langfristiges Vermögen	366	594
	Langfristiges Vermögen	33.998	37.424
(3)	Vorräte	4.683	3.297
(4)	Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	16.967	13.735
(4)	Übrige kurzfristige Forderungen und sonstiges kurzfristiges Vermögen	4.028	3.262
(5)	Liquide Mittel	20.188	6.193
	Kurzfristiges Vermögen	45.866	26.487
(6)	Latente Steuern	4.094	4.394
	Summe Aktiva	83.958	68.305

PASSIVA

Anhang Nr.		31. März 2006 in TEUR	31. März 2005 in TEUR
	Grundkapital	11.802	11.802
	Kapitalrücklagen	13.081	13.081
	Gewinnrücklagen	11.073	9.476
	Ausgleichsposten aus der Währungsumrechnung	-2.938	-3.258
	Konzernergebnis	4.758	2.406
	Anteile anderer Gesellschafter	-231	-345
(7)	Eigenkapital	37.546	33.163
(8)	Langfristige Rückstellungen	4.791	3.443
(9)	Langfristige Finanzverbindlichkeiten	0	5.400
(10)	Übrige langfristige Verbindlichkeiten	1.052	465
	Langfristige Verbindlichkeiten	5.842	9.307
(11)	Kurzfristige sonstige Rückstellungen	13.008	7.374
(12)	Kurzfristige Finanzverbindlichkeiten	7.607	4.600
(13)	Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	15.569	10.247
(13)	Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	4.386	3.613
	Kurzfristige Verbindlichkeiten	40.570	25.835
	Summe Passiva	83.958	68.305

Der nachfolgende Konzernanhang ist integraler Bestandteil dieser Konzernbilanz.

GEWINN- UND VERLUSTRECHNUNG

für das Geschäftsjahr 2005/2006

Anhang Nr.		2005/2006 in TEUR	2004/2005 in TEUR
(14)	Umsatzerlöse	142.179	134.259
(15)	Sonstige betriebliche Erträge	9.224	2.043
(16)	Materialaufwand und Aufwand für bezogene Leistungen	-51.543	-50.475
(17)	Personalaufwand	-55.405	-48.042
(18)	Abschreibungen auf Sachanlagen und immaterielle Vermögensgegenstände	-6.411	-5.384
(19)	Firmenwertabschreibungen	-450	-23
(20)	Sonstige betriebliche Aufwendungen	-33.394	-28.924
(21)	EBIT - Operatives Betriebsergebnis	4.201	3.452
(22)	Finanzergebnis	2.622	-69
	EGT - Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit	6.823	3.384
(23)	Steuern vom Einkommen und Ertrag	-1.955	-1.051
	Ergebnis nach Ertragsteuern	4.868	2.333
(24)	Auf konzernfremde Gesellschafter entfallendes Ergebnis	-109	73
	Konzernergebnis	4.758	2.406
		in EUR	in EUR
(25)	Ergebnis je Aktie vor Firmenwertabschreibungen	3,21	1,50
(25)	Ergebnis je Aktie	2,93	1,48
(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	2005/2006	2004/2005
Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit	6.823	3.384
+ Abschreibungen	6.861	5.407
-/+ Gewinne / Verluste aus dem Abgang von Vermögensgegenständen des Investitionsbereiches	-9.616	104
+/- Ergebnisübernahme aus assoziierten Unternehmen	20	-73
- sonstige nicht zahlungswirksame Erträge	-1	-1
-/+ Zunahme / Abnahme der Vorräte und der kurzfristigen Forderungen	-3.146	-1.037
+/- Zunahme / Abnahme von Rückstellungen	2.495	1.113
+/- Zunahme / Abnahme von Lieferverbindlichkeiten sowie der übrigen Verbindlichkeiten	4.566	-1.724
+/- Währungsbedingte Veränderung des Nicht-Fondsvermögens	-1.322	1.214
+/- Veränderung des Ausgleichspostens aus der Schuldenkonsolidierung	545	-1.311
+/- Zahlungen für Ertragsteuern sowie Veränderung latenter Steuern	409	-1.133
Cash-Flow aus dem operativen Bereich	7.633	5.943
+ Einzahlungen aus Abgängen von Sachanlagen und immateriellem Vermögen	12.695	411
- Auszahlungen für Zugänge von Sachanlagen und immateriellem Vermögen inkl Veränderung liquider Mittel aus Konsolidierungskreisänderungen	-11.542	-12.868
+ Einzahlungen aus Abgang von Finanzanlagen	9.568	0
- Auszahlungen für Zugänge von Finanzanlagen	-1.466	0
-/+ Zunahme / Abnahme der langfristigen Forderungen	257	227
Cash-Flow aus dem Investitionsbereich	9.513	-12.231
- Dividendenzahlung an Aktionäre	-812	-812
+/- Zunahme / Abnahme der Finanzverbindlichkeiten	-2.393	6.200
Cash-Flow aus dem Finanzierungsbereich	-3.205	5.388
Cash-Flow gesamt	13.941	-900
Finanzmittelbestand am Anfang der Periode	6.193	7.156
Auswirkungen von Wechselkursänderungen auf den Finanzmittelbestand	53	-63
Finanzmittelbestand am Ende der Periode	20.188	6.193
Fondsveränderung	13.941	-900

BETEILIGUNGSGESELLSCHAFTEN

der DO & CO Restaurants & Catering AG per 31. März 2006

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 ³⁾
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⁾
Total Inflight Solution GmbH	Wien	A	100,0	DCAG	EUR	35 ³⁾
AIOLI Restaurants & Party-Service GmbH	Wien	A	100,0	DCAG	EUR	36 ³⁾
K.u.K. Hofzuckerbäcker Ch. Demel's Söhne GmbH	Wien	A	100,0	DCCC	EUR	799 ⁴⁾
Demel Salzburg Café-Restaurant Betriebs GmbH	Salzburg	A	100,0	DCAG	EUR	35 ³⁾
B & B Betriebsrestaurants GmbH	Wien	A	100,0	DCAG	EUR	36 ³⁾
Cafe-Restaurant & Catering im Casino Wien GmbH	Wien	A	100,0	DCCC	EUR	35 ⁴⁾
DO & CO im PLATINUM Restaurantbetriebs GmbH	Wien	A	90,0	DCCC	EUR	35
DO & CO (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⁾
TIS Total Inflight Solution Germany GmbH	Berlin	D	76,0	DINV	EUR	25
TIS Germany Airline Catering GmbH & Co. KG	Düsseldorf	D	76,0	DINV	EUR	0 ⁶⁾
TIS Germany Airline Catering Verwaltungs GmbH	Düsseldorf	D	76,0	DINV	EUR	26 ⁷⁾
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 Internacional Catering Ltd.	Feltham	GB	100,0	DINV	EUR	30 ⁸⁾
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 ⁸⁾
DO & CO Museum Catering Ltd.	London	GB	100,0	DINV	GBP	0
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
DOCO Istanbul Catering ve Restaurant Hiz. Tic. ve San. A.S.	Istanbul	TK	89,9	DINV	TYL	50
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

¹⁾ DCAG = DO & CO Restaurants & Catering AG

DCCC = DO & CO Catering-Consult & Beteiligungs GmbH

DHOL = DO & CO Holdings USA, Inc.

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⁾ Vormals Stockheim Air-Catering GmbH & Co. KG, Nominalbetrag entspricht dem Komplementärkapital

⁷⁾ Vormals Stockheim Air-Catering Verwaltungs GmbH

⁸⁾ Die Einzahlung des Nominalkapitals erfolgte ursprünglich in GBP.

ANHANG

Der Konzernabschluss der DO & CO Restaurants & Catering AG zum 31. März 2006 wurde in Anwendung der Bestimmung des § 245a HGB nach den Vorschriften der am Abschlussstichtag anzuwendenden Richtlinien der Financial Reporting Standards (IFRS) sowie den Interpretationen des International Financial Reporting Interpretations Committee (IFRIC), wie sie in der Europäischen Union (EU) anzuwenden sind, erstellt.

I. ALLGEMEINE ERLÄUTERUNGEN

1. Grundlagen

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

Der Konzernabschluss entspricht den für das Geschäftsjahr 2005/2006 gültigen International Financial Reporting Standards (IFRS), wie sie in der Europäischen Union (EU) anzuwenden sind. Die neu gefassten Bestimmungen des IFRS 3 Business Combinations, IAS 36 Impairment of Assets sowie IAS 38 Intangible Assets wurden bereits im Konzernabschluss für das Geschäftsjahr 2004/2005 umgesetzt.

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 2005/2006 gültigen International Financial Reporting Standards (IFRS), wie sie in der EU anzuwenden sind, 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 2006 neben der DO & CO Restaurants & Catering AG vierzehn inländische und zwölf 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. Drei ausländische vollkonsolidierte Gesellschaften stehen im Ausmaß von 76 % im Eigentum der DO & CO Restaurants & Catering AG. An einem weiteren ausländischen vollkonsolidierten Tochterunternehmen hält die Gesellschaft 89,92 % 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.

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

Konsolidierungskreis	Vollkonsolidierung	Equity-Bewertung
Stand am 1. April 2005	27	3
im Geschäftsjahr erstmals einbezogen:		
▪ TIS Germany Airline Catering GmbH & Co. KG (76 % Anteil)		
▪ TIS Germany Airline Catering Verwaltungs GmbH (76 % Anteil)	2	0
im Geschäftsjahr gegründet:		
▪ Demel Salzburg Café-Restaurant Betriebs GmbH (100 % Anteil)		
▪ Total Inflight Solution GmbH (100 % Anteil)		
▪ TIS Total Inflight Solution Germany GmbH (76 % Anteil)		
▪ DOCO Istanbul Catering ve Restaurant Hiz. Tic. ve San. A.S. (90 % Anteil)		
▪ DO & CO Museum Catering Ltd. (100 % Anteil)	5	0
im Geschäftsjahr veräußert:		
▪ Supplair B.V. (34 % Anteil)	0	-1
Stand am 31. März 2006	34	2
davon ausländische Unternehmen	19	1

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 (Erstkonsolidierungen) auf die Konzern-Gewinn- und Verlustrechnung sowie die Konzernbilanz stellten sich wie folgt dar:

in TEUR	2005/2006
Umsatzerlöse	3.790
EBITDA	-490
EBIT – Operatives Betriebsergebnis	-517

Aktiva (in TEUR)	2005/2006	Passiva (in TEUR)	2005/2006
Kurzfristiges Vermögen	1.202	Kurzfristige Verbindlichkeiten	3.081
Langfristiges Vermögen	2.095	Langfristige Verbindlichkeiten	216
Summe	3.297	Summe	3.297

2.2. Konsolidierungsmethoden

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

ANHANG

Für die nach der Equity-Methode einbezogenen assoziierten Unternehmen gelten die gleichen Eigenkapitalkonsolidierungsgrundsätze wie im Rahmen der Vollkonsolidierung, 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 Ausleihungen, 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 konzerninternen Lieferungs- und Leistungsverkehr resultierende Zwischenergebnisse im Anlage- und Umlaufvermögen wurden eliminiert, soweit sie nicht von untergeordneter Bedeutung waren. Abzinsungen und andere einseitig ergebniswirksame Buchungen wurden im Konzernabschluss berichtigt. Bei den ergebniswirksamen Konsolidierungsvorgängen wurden die ertragsteuerlichen Auswirkungen berücksichtigt und latente Steuern in Ansatz gebracht.

2.3. Währungsumrechnung

Die Umrechnung der Jahresabschlüsse der ausländischen Gesellschaften erfolgte nach dem Konzept der funktionalen Währung entsprechend den Vorgaben des IAS 21 (The Effects of Changes in Foreign Exchange Rates). Die funktionale Währung ist 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 2006 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. Im Berichtsjahr wurden passive Stichtagsumrechnungsdifferenzen von TEUR 248 ergebnisneutral in das Eigenkapital eingestellt.

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

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

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

in EUR	Stichtagskurs		Jahresdurchschnittskurs	
	31. März 2006	31. März 2005	2005/2006	2004/2005
1 US-Dollar	0,826173	0,771367	0,825878	0,792169
1 Brit. Pfund	1,435956	1,452433	1,465358	1,463804

3. Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden

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

Immaterielles Anlagevermögen und Sachanlagen

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

Die aus der Kapitalkonsolidierung fortgeschriebenen Unterschiedsbeträge ergaben sich zum 31. März 2006 wie folgt:

in TEUR	31. März 2006	31. März 2005
Im Anlagevermögen aktivierte Firmenwerte	1.429	0

Das Sachanlagevermögen wurde mit den Anschaffungskosten, 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 den Nutzwert oder einen möglichen Einzelveräußerungs- bzw Liquidationswert abgeschrieben.

Die planmäßigen Abschreibungen wurden nach der linearen Methode ermittelt. Für Zugänge in der ersten Hälfte des Geschäftsjahres wurde die volle Jahresabschreibung, für Zugänge nach dem 30. September 2005 die halbe Jahresabschreibung verrechnet bzw wurden Abschreibungen pro rata temporis angesetzt.

ANHANG

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 zum Bilanzstichtag angesetzt.

Latente Steuern

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

Rechnungsabgrenzungen

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

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 % p.a. (im Vorjahr 4 % p.a.) und unter Einbeziehung von zu erwartenden Bezugssteigerungen (2 % p.a.) bei einem angenommenen Pensionsantrittsalter von 60 Jahren bei Frauen und von 65 Jahren bei Männern entsprechend der vorjährigen Berechnung 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 wurden für alle rechtlichen oder tatsächlichen Verpflichtungen gegenüber Dritten auf Grund eines vergangenen Ereignisses angesetzt, wenn es wahrscheinlich war, dass diese Verpflichtung zu einem Mittelabfluss führen wird. Die Rückstellungen wurden mit jenem Wert angesetzt, der zum Zeitpunkt der Erstellung des Jahresabschlusses nach bester Schätzung ermittelt werden konnte.

Verbindlichkeiten

Verbindlichkeiten wurden mit den 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.

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 2006	31. März 2005
Immaterielle Vermögensgegenstände	4.931	3.881
Sachanlagen	28.628	27.408
Finanzanlagen	74	5.541
Summe	33.632	36.829

Die Aufgliederung der in der Konzernbilanz zusammengefassten Posten des Anlagevermögens und ihre Entwicklung im Geschäftsjahr 2005/2006 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 752 (VJ: TEUR 2.677). Im Geschäftsjahr 2005/2006 wurden außerplanmäßige Abschreibungen in Höhe von TEUR 1.291 (VJ: TEUR 150) vorgenommen.

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

in TEUR	31. März 2006	31. März 2005
Anschaffungskosten	2.299	2.299
Kumulierte Abschreibungen	2.299	1.953
Buchwert	0	346

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 2006	31. März 2005
im folgenden Geschäftsjahr	5.685	5.656
in den folgenden fünf Geschäftsjahren	27.514	27.581

Im Posten andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung sind Festwerte in Höhe von TEUR 213 (VJ: TEUR 209) für Geschirr, Besteck, Tischwäsche und Gebinde enthalten. Die Festwerte wurden bei den Gesellschaften aktiviert, welche Umsätze aus dem Bereich Restaurants & Bars erzielten.

Die Aufwendungen aus der at-equity-Bewertung von Beteiligungen an zwei assoziierten Unternehmen betragen im abgelaufenen Geschäftsjahr 2005/2006 TEUR 20 (VJ: Ertrag TEUR 73).

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 6), die Kurswerte dieser Wertpapiere beliefen sich auf TEUR 7 (VJ: TEUR 7). Die sonstigen Wertpapiere des Anlagevermögens wurden mit den Anschaffungskosten bewertet.

(2) Übriges langfristiges Vermögen

in TEUR	31. März 2006	31. März 2005
Sonstige langfristige Vermögensgegenstände	366	594
Summe	366	594

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 Aktiengesellschaft, Forderungen aus Gegengeschäften sowie geleistete Kautionen für angemietete Räumlichkeiten.

(3) Vorräte

in TEUR	31. März 2006	31. März 2005
Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe	1.044	884
Waren	3.639	2.413
Summe	4.683	3.297

Im Posten Waren wurden mit TEUR 1.446 (VJ: TEUR 1.468) Festwerte für Geschirr, Besteck, Tischwäsche, Servierbehelfe und Gebinde sowie sonstige Arbeitsbehelfe unter Berücksichtigung des zukünftigen Nutzens erfasst.

(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 2006	31. März 2005
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	16.967	13.735
Forderungen gegen Unternehmen, mit denen ein Beteiligungsverhältnis besteht	51	45
Sonstige Forderungen und Vermögensgegenstände	3.600	2.894
Aktive Rechnungsabgrenzungsposten	377	323
Summe übrige kurzfristige Forderungen sowie sonstiges kurzfristiges Vermögen	4.028	3.262
Summe	20.995	16.997

Die Forderungen aus Lieferungen und Leistungen wurden zum Nennwert abzüglich erforderlicher Einzelwertberichtigungen in Höhe von TEUR 2.767 (VJ: TEUR 855) für ein allfälliges Ausfallrisiko sowie Zinsverluste ausgewiesen. Die Erhöhung der sonstigen kurzfristigen Forderungen und Vermögensgegenstände um TEUR 706 von TEUR 2.894 auf TEUR 3.600 betraf im Wesentlichen Verrechnungsforderungen aus Umsatzsteuern mit ausländischen Behörden bzw aktivierte Körperschaftsteuervorauszahlungen.

(5) Liquide Mittel

in TEUR	31. März 2006	31. März 2005
Kassabestände, erhaltene Schecks	200	248
Guthaben bei Kreditinstituten	19.988	5.945
Summe	20.188	6.193

Der Anstieg der Guthaben bei Kreditinstituten war einerseits auf Änderungen des Konsolidierungskreises und andererseits auf die kurzfristige Erhöhung von Fremdwährungsbeständen unmittelbar vor dem Bilanzstichtag zurückzuführen. Hievon war ein Betrag in Höhe von TEUR 11.118 in Form von Festgeldern kurzfristig veranlagt.

(6) Latente Steuern

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

in TEUR	31. März 2006		31. März 2005	
	Aktiva	Passiva	Aktiva	Passiva
Immaterielle Vermögensgegenstände	177	-195	247	-221
Sachanlagen	510	-1.758	822	-332
Finanzanlagen	16	-784	7	-1.682
Vorräte		-76		-73
Forderungen	44		43	-21
Konsolidierungsbuchungen	536	-408	1.465	-270
Rückstellungen	870	-2	378	-43
Verbindlichkeiten	1.011		1.532	
Rechnungsabgrenzungsposten				-9
Summe aus Bilanzabweichungen	3.164	-3.223	4.494	-2.651
Steuerliche Verlustvorträge	4.544		4.388	
Bewertungsabschlag für aktive latente Steuern	-1.579		-2.090	
Aufrechnung von Bestandsdifferenzen gegenüber der selben Steuerbehörde	-2.035	2.035	-2.398	2.398
Summe	4.094	-1.188	4.394	-253

Im vorliegenden Konzernabschluss wurden für aktive Bestandsdifferenzen und steuerliche Verlustvorträge in Höhe von TEUR 1.579 (VJ: TEUR 2.090) keine latenten Steuern aktiviert, da die Realisierung dieser latenten Steueransprüche in Form künftiger Steuerentlastungen noch nicht ausreichend gesichert ist.

ANHANG

(7) Eigenkapital

Die Entwicklung des Konzerneigenkapitals für die Geschäftsjahre 2004/2005 und 2005/2006 ergab sich wie folgt:

in TEUR	Grundkapital	Kapitalrücklagen	Gewinnrücklagen	Ausgleichsposten aus der Währungsumrechnung	Bilanzgewinn	Anteile anderer Gesellschafter	Summe
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
Konzernergebnis 2005/2006					4.758	86	4.844
Dividendenauszahlungen 2004/2005					-812		-812
Ergebnisvortrag 2004/2005			1.595		-1.595		0
Währungsumrechnung				320			320
Übrige Veränderungen			2			28	30
Stand per 31. März 2006	11.802	13.081	11.073	-2.938	4.758	-231	37.546

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 32,9 % wird von der DZR Immobilien und Beteiligungs GmbH (100 % Tochter der Raiffeisen-Holding Niederösterreich-Wien registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung) 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 Tochter-

unternehmen sowie ergebnisneutrale Veränderungen aufgrund von im Geschäftsjahr 2005/2006 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. Weiters erfolgte unter diesem Posten der Ausweis der Fremddanteile im Ausmaß von 24% der Anteile an der TIS Total Inflight Solution Germany GmbH, der TIS Germany Airline Catering GmbH & Co. KG sowie der TIS Germany Airline Catering Verwaltungs GmbH. Des Weiteren wurde hier der Minderheitenanteil von 10,1 % an der DOCO Istanbul Catering ve Restaurant Hiz. Tic. ve A.S. ausgewiesen.

(8) Langfristige Rückstellungen

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

in TEUR	Stand per 31. März 2005	Verwendung	Auflösung	Zuführung	Stand per 31. März 2006
Abfertigungsrückstellungen PBO	2.000	-175	-2	419	2.242
Jubiläumsgeldrückstellungen PBO	1.071	-120	-9	283	1.226
Latente Steuerrückstellungen	253	0	0	936	1.189
Sonstige Rückstellungen	119	0	0	16	135
Summe	3.443	-295	-11	1.654	4.791

Die Wertansätze der Rückstellungen für Abfertigungen und Jubiläumsgelder wurden zum Bilanzstichtag durch versicherungsmathematische Gutachten unter Zugrundelegung der Projected-Benefit-Obligation Methode ermittelt. Unverändert zur vorjährigen Berechnung wurden sowohl der Zinssatz mit nunmehr 4 % p.a., als auch die Bezugserhöhungen mit 2 % p.a. angesetzt. Versicherungsmathematische Gewinne und Verluste wurden im Entstehungsjahr ergebniswirksam berücksichtigt.

in TEUR	Abfertigungsrückstellung		Jubiläumsgeldrückstellung	
	31. März 2006	31. März 2005	31. März 2006	31. März 2005
Barwert der Verpflichtungen (PBO) am 1. April	2.000	1.743	1.071	932
Dienstzeitaufwand	182	182	195	165
Zinsaufwand	67	64	50	55
Abfertigungs- und Jubiläumsgeldzahlungen	-116	-110	-118	-66
Versicherungstechnisches Ergebnis	109	122	27	-15
Barwert der Verpflichtungen (PBO) per 31. März	2.242	2.000	1.226	1.071

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

ANHANG

(9) Langfristige Finanzverbindlichkeiten

in TEUR	31. März 2006	31. März 2005
Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten	0	5.400
Summe	0	5.400

Aufgrund der Veräußerung der Beteiligung, mit der die Aufnahme der im Vorjahr unter diesem Posten ausgewiesenen Fremdmittel verbunden war, konnten diese frühzeitig getilgt werden. Durchschnittlich fielen Zinsen von 2,7 % p.a. an.

(10) Übrige langfristige Verbindlichkeiten

in TEUR	31. März 2006	31. März 2005
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	566	0
Sonstige Verbindlichkeiten	123	101
Passive Rechnungsabgrenzungsposten	363	363
Summe	1.052	465

Zum Bilanzstichtag bestanden unter Berücksichtigung von Restlaufzeiten bis auf einen Baukostenzuschuss sowie erhaltenen Kautionen keine weiteren langfristigen Verbindlichkeiten. Die Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen beinhalten zur Gänze Verpflichtungen aus Finanzierungsleasingverträgen gemäß IAS 17.

(11) Kurzfristige sonstige Rückstellungen

in TEUR	Stand per 31. März 2005	Währungsänderungen	Veränderung Konsolidierungskreis	Verwendung	Auflösung	Zuführung	Stand per 31. März 2006
Steuerrückstellungen	347	-4	484	-73	-13	1.547	2.288
Sonstige Personalrückstellungen	4.186	1	26	-4.057	-163	6.658	6.650
Noch nicht fakturierte Lieferungen & Leistungen	875	0	0	-691	-168	1.367	1.383
Sonstige Rückstellungen	1.967	17	308	-1.509	-577	2.482	2.687
Summe	7.374	15	817	-6.330	-921	12.054	13.008

Die Vorsorgen für Personalaufwendungen umfassten im Wesentlichen die Rückstellungen für anteilige Sonderzahlungen aufgrund des vom Kalenderjahr abweichenden Geschäftsjahres mit einem Betrag in Höhe von TEUR 1.025 (VJ: TEUR 914), Rückstellungen für bis zum Bilanzstichtag noch nicht konsumierte Urlaube in Höhe von TEUR 3.040 (VJ: TEUR 2.283) sowie andere Rückstellungen für leistungsbezogene Entgeltbestandteile in Höhe von TEUR 2.585 (VJ: TEUR 989), worin auch für Verpflichtungen aus organisatorischen Änderungen in ausländischen Tochtergesellschaften vorgesorgt wurde.

(12) Kurzfristige Finanzverbindlichkeiten

in TEUR	31. März 2006	31. März 2005
Kontokorrent	807	0
EUR-Barvorlage	6.800	4.600
Summe	7.607	4.600

Die zum Bilanzstichtag bestehenden Finanzverbindlichkeiten resultierten aus bei verschiedenen Kreditinstituten aufgenommenen EUR-Barvorlagen, für welche Zinsen von durchschnittlich 2,7 % p.a. (VJ: 2,6 %) anfielen. Zusätzlich bestanden zum Bilanzstichtag kurzfristige Kontokorrentbeziehungen, für welche Zinsen von rund 4,6 % p.a. verrechnet wurden.

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

in TEUR	31. März 2006	31. März 2005
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	15.569	10.247
Verbindlichkeiten gegen Unternehmen, mit denen ein Beteiligungsverhältnis besteht	0	52
Erhaltene Anzahlungen auf Bestellungen	0	352
Sonstige Verbindlichkeiten	4.279	3.106
Passive Rechnungsabgrenzungsposten	107	103
Summe übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	4.386	3.613
Summe	19.954	13.861

Die Erhöhung der Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen um TEUR 5.322 von TEUR 10.247 auf TEUR 15.569 ergab sich einerseits aus Veränderungen des Konsolidierungskreises und andererseits aus dem kurzfristig erhöhten Bestand an Lieferverbindlichkeiten aufgrund der im Geschäftsjahr 2005/2006 durchgeführten Investitionen. Die sonstigen Verbindlichkeiten mit einer Restlaufzeit unter einem Jahr ergaben sich in Höhe von TEUR 4.279 (VJ: TEUR 3.106) 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 2006	31. März 2005
Garantien	1.466	1.713

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	2005/2006	2004/2005
Airline Catering	74.794	60.971
International Event Catering	35.598	47.255
Restaurants & Bars	31.787	26.033
Summe	142.179	134.259

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	2005/2006	2004/2005
Buchgewinne aus dem Abgang vom Anlagevermögen	7.049	9
Erträge aus der Auflösung von Rückstellungen	917	479
Auflösung von Wertberichtigungen zu Forderungen	333	269
Versicherungsvergütungen	109	100
Mieterträge	118	122
Übrige sonstige betriebliche Erträge	697	1.065
Summe	9.224	2.043

Die Erhöhung der sonstigen betrieblichen Erträge um TEUR 7.181 resultierte im Wesentlichen aus Erträgen aus dem Abgang von Sachanlagen.

(16) Materialaufwand und Aufwand für bezogene Leistungen

in TEUR	2005/2006	2004/2005
Materialaufwand (inkl Handelswareneinsatz)	39.650	34.840
Aufwendungen für bezogene Leistungen	11.893	15.635
Summe	51.543	50.475

(17) Personalaufwand

in TEUR	2005/2006	2004/2005
Löhne	33.987	30.234
Gehälter	10.055	7.630
Aufwendungen für Abfertigungen	693	643
Aufwendungen für gesetzlich vorgeschriebene Sozialabgaben sowie vom Entgelt abhängige Abgaben und Pflichtbeiträge	9.884	8.606
Sonstige Sozialaufwendungen	785	930
Summe	55.405	48.042

(18) Abschreibungen auf Sachanlagen und immaterielle Vermögensgegenstände

in TEUR	2005/2006	2004/2005
Planmäßige Abschreibungen	5.120	5.234
Außerplanmäßige Abschreibungen	1.291	150
Summe	6.411	5.384

(19) Firmenwertabschreibungen

in TEUR	2005/2006	2004/2005
Firmenwertabschreibungen	450	23
Summe	450	23

Firmenwerte aus im Geschäftsjahr 2005/2006 erfolgten Akquisitionen wurden in Höhe von TEUR 450 außerplanmäßig abgeschrieben.

(20) Sonstige betriebliche Aufwendungen

Die Zusammensetzung der sonstigen betrieblichen Aufwendungen ergab sich wie folgt:

in TEUR	2005/2006	2004/2005
Steuern, soweit sie nicht unter Steuern vom Einkommen und Ertrag fallen	577	479
Mieten, Pachten und Betriebskosten (inkl Airportabgaben)	12.865	11.505
Reise-, Nachrichten- und Kommunikationsaufwand	4.437	5.020
Transport-, KFZ-Aufwand und Instandhaltungen	5.006	5.109
Versicherungen	850	757
Rechts-, Prüfungs- und Beratungsaufwand	1.696	1.715
Werbeaufwand	354	391
Sonstiger Personalaufwand	1.605	564
Übriger sonstiger betrieblicher Aufwand	2.602	1.066
Wertberichtigungen, Forderungsverluste und sonstige Schadensfälle	2.108	771
Kursdifferenzen	292	512
Buchverluste aus dem Abgang vom Anlagevermögen	88	113
Sonstiger Verwaltungsaufwand	915	924
Summe	33.394	28.924

(21) EBIT – Operatives Betriebsergebnis

Das operative Betriebsergebnis erhöhte sich im Vergleich zum Vorjahr von TEUR 3.452 um TEUR 749 bzw 21,7 % auf TEUR 4.201. Diese Erhöhung ist vor allem auf den deutlichen Umsatzanstieg in den Divisionen Restaurants & Bars sowie Airline Catering und die im Geschäftsjahr 2005/2006 erzielten Erträge aus dem Abgang von Sachanlagen zurückzuführen. Demgegenüber stand ein Anstieg beim Personalaufwand in Höhe von TEUR 7.363 sowie bei den übrigen betrieblichen Aufwendungen in Höhe von TEUR 4.470. Negativ wurde das operative Betriebsergebnis zusätzlich durch außerplanmäßige Abschreibungen belastet. Eine detaillierte Analyse dieses Ergebnisses wird im Rahmen des Lageberichts vorgenommen.

(22) Finanzergebnis

in TEUR	2005/2006	2004/2005
Beteiligungsergebnis		
Ergebnis aus Beteiligungen	-36	100
davon aus assoziierten Unternehmen	-20	73
Summe Beteiligungsergebnis	-36	100
Sonstiges Finanzergebnis		
Erträge aus sonstigen Wertpapieren des Anlagevermögens	3	23
Sonstige Zinsen und ähnliche Erträge	362	140
Sonstige Zinsen und ähnliche Aufwendungen	-363	-343
Sonstiges Finanzergebnis	2.655	11
Summe sonstiges Finanzergebnis	2.658	-169
Summe	2.622	-69

Das sonstige Finanzergebnis resultierte zur Gänze aus der Endkonsolidierung von assoziierten Unternehmen.

ANHANG

(23) Steuern vom Einkommen und Ertrag

in TEUR	2005/2006	2004/2005
Ertragsteueraufwand	1.646	259
davon aperiodisch	71	-102
Latente Steuern	309	792
Summe	1.955	1.051

Als Ertragsteuern wurden sowohl die von der DO & CO Restaurants & Catering AG und ihren Tochtergesellschaften entrichteten bzw geschuldeten einkommensabhängigen Steuern sowie die latenten Steuerabgrenzungen erfasst. Die effektive Steuerbelastung des DO & CO Konzerns als Verhältnis des gesamten Steueraufwandes zum Ergebnis vor Steuern beträgt 28,7 % (VJ: 31,1 %). Die Ursachen für den Unterschied zwischen dem für das Geschäftsjahr 2005/2006 erstmalig zur Gänze anzuwendenden reduzierten Körperschaftsteuersatz von 25 % (VJ: 31,75 %) und der ausgewiesenen Konzernsteuerquote ergaben sich wie folgt:

in TEUR	2005/2006	2004/2005
Konzernergebnis vor Ertragsteuern	6.823	3.384
Ertragsteueraufwand zum Steuersatz von 25,00 % (VJ: 31,75 %)	1.706	1.074
Nicht temporäre Differenzen sowie Steueraufwendungen und Steuererträge aus Vorperioden	-36	-180
Veränderung der Wertberichtigung auf aktive latente Steuern sowie Verluste, auf die keine latenten Steuern aktiviert wurden	-60	155
Steuersatzänderungen	345	2
Effektivsteuerbelastung	1.955	1.051
Effektivsteuersatz in %	28,7	31,1

(24) Auf konzernfremde Gesellschafter entfallendes Ergebnis

Die Anteile von Konzernfremden am Jahresgewinn von vollkonsolidierten Gesellschaften mit Minderheitenanteilen beliefen sich auf - TEUR 109 (VJ: TEUR 73).

in TEUR	2005/2006	2004/2005
Fremdanteil am Jahresergebnis	-109	73
Summe	-109	73

III. Sonstige Angaben

(25) Ergebnis je Aktie

Die Anzahl der ausgegebenen Aktien zum 31. März 2006 beträgt 1.624.000 Stück. Zum Bilanzstichtag wurden, ebenso wie im Vorjahr, keine eigenen Aktien gehalten.

	2005/2006	2004/2005
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)	3,21	1,50
Ergebnis je Aktie (in EUR)	2,93	1,48

Das Ergebnis je Aktie beträgt auf Basis des Konzernergebnisses von TEUR 4.758 (VJ: TEUR 2.406) EUR 2,93 (VJ: EUR 1,48). Das Ergebnis pro Aktie auf Grundlage des bereinigten Konzernergebnisses, dh unter Berücksichtigung von Firmenwertabschreibungen, von TEUR 5.208 (VJ: TEUR 2.429) ergibt sich in Höhe von EUR 3,21 (VJ: EUR 1,50) 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 2006 die Grundlage für die Ausschüttung einer Dividende. Dieser Jahresabschluss weist einen Bilanzgewinn in Höhe von EUR 13.224.301,33 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 Kernbereiche von DO & CO sind das 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. Unsere 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 keine Ansprüche und Verpflichtungen aus Derivatgeschäften zur Absicherung von Fremdwährungspositionen. 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

ANHANG

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 von 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 Kontokorrentüberziehung sowie 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 konzerninternen 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 15 % (VJ: 5 %) und dem britischen Pfund mit 14 % (VJ: 17 %). Bei den Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen stammen 4 % (VJ: 11 %) der Währungsrisiken ebenfalls aus dem amerikanischen Dollar und 12 % (VJ: 22 %) 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.

Das erste Hotel der DO & CO Gruppe wurde Ende April 2006 in den adaptierten Flächen des Haas Hauses am Stephansplatz eröffnet. Mit Anfang Mai erfolgte mit der Übernahme der gesamten Gastronomie des British Museum in London ein weiterer bedeutender Expansionschritt der Restaurant & Bar Division. Für Juni 2006 ist die Eröffnung des Demel Salzburg als erste Erweiterung der Marke Demel vorgesehen. Im Airline Bereich haben die Stationen Frankfurt und München ab Mai 2006 das Board Service für AIR BERLIN übernommen. Zu diesem Zeitpunkt wurde auch ein Premium Buy-on-Board Konzept für AIR BERLIN und NIKI eingeführt. Ab Juni 2006 konnte zusätzlich ein zweiter EMIRATES Langstreckenflug ab New York sowie QATAR AIRWAYS ab Frankfurt gewonnen werden. In der internationalen Event Catering Division wurden ua folgende Veranstaltungen betreut: Formel 1, Champions League Finale in Paris, Reit- und Springturnier CHIO in Aachen und der „Americas Cup“ in Valencia.

(30) Geschäftsbeziehungen zu nahe stehenden Unternehmen

Mit der Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien AG, die über die Raiffeisen-Holding Niederösterreich-Wien 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	2005/2006	2004/2005
Arbeiter	1.143	927
Angestellte	197	206
Gesamt	1.340	1.133

Zusätzlich zu den in den Vergleichsjahren beschäftigten Arbeitern waren 216 (VJ: 198) in Form von Teilzeitarbeitsverpflichtungen tätig.

Als Organe der DO & CO Restaurants & Catering AG sind folgende Personen im Geschäftsjahr 2005/2006 tätig gewesen:

Vorstand:

Herr Attila Dogudan, Wien, Vorsitzender

Herr Michael Dobersberger, Wien

Die Gesamtbezüge der Mitglieder des Vorstandes betragen im abgelaufenen Geschäftsjahr TEUR 432 (VJ: TEUR 505).

Aufsichtsrat:

Herr o.Univ.-Prof. DDr. Waldemar Jud, Graz, Vorsitzender

Herr Dr. Werner Sporn, Wien, Stellvertreter des Vorsitzenden

Herr Ing. Georg Thurn-Vrints, Poysbrunn

Herr Präsident Ökonomierat Generalanwalt Dr. Christian Konrad, Wien

An die Mitglieder des Aufsichtsrates wurde gemäß Hauptversammlungsbeschluss vom 7. Juli 2005 für das Geschäftsjahr 2004/2005 eine Vergütung in Höhe von TEUR 19 (VJ: TEUR 19) bezahlt.

Wien, am 29. Mai 2006

Der Vorstand:



Attila Dogudan e.h.
Vorsitzender



Michael Dobersberger e.h.

KONZERN-ANLAGENSPIEGEL

zum 31. März 2006

in TEUR	Anschaffungs- und Herstellungskosten						Stand 31. März 2006
	Stand 31. März 2005	Veränderung Konsolidie- rungskreis	Währungs- änderungen	Zugänge	Um- buchungen	Abgänge	
I. Immaterielle Vermögensgegenstände							
1. Gewerbliche Schutzrechte und ähnliche Rechte und Vorteile sowie daraus abgeleitete Lizenzen	7.468	4	-39	178	0	12	7.599
2. Geschäfts-(Firmen-)Wert	0	2.140	0	0	0	711	1.429
3. Geleistete Anzahlungen	0	0	0	7	0	0	7
	7.468	2.144	-39	186	0	723	9.035
II. Sachanlagen							
1. Grundstücke und Bauten einschließlich der Bauten auf fremdem Grund	32.715	126	1.177	1.299	205	7.905	27.617
2. Technische Anlagen und Maschinen	8.032	331	61	732	0	282	8.874
3. Andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	18.555	724	226	3.236	71	2.774	20.038
4. Geleistete Anzahlungen, Anlagen in Bau	379	0	1	6.284	-276	1.395	4.994
	59.682	1.181	1.465	11.550	0	12.356	61.523
III. Finanzanlagen							
1. Anteile an assoziierten Unternehmen	5.497	0	0	1.465	0	6.933	29
2. Wertpapiere des Anlagevermögens	44	0	0	1	0	0	45
	5.541	0	0	1.466	0	6.933	74
Summe	72.691	3.325	1.426	13.202	0	20.012	70.632

Kumulierte Abschreibungen						Buchwert	
Stand 31. März 2005	Veränderung Konsolidie- rungskreis	Währungs- änderung	Abschreibungen des Jahres	Abgänge	Stand 31. März 2006	Stand 31. März 2006	Stand 31. März 2005
3.588	4	-13	538	12	4.105	3.494	3.881
0	261	0	450	711	0	1.429	0
0	0	0	0	0	0	7	0
3.588	264	-13	989	723	4.105	4.931	3.881
10.968	108	177	1.551	2.346	10.458	17.159	21.747
6.395	297	30	707	258	7.171	1.702	1.637
14.910	561	198	2.323	2.727	15.266	4.772	3.645
0	0	0	1.291	1.291	0	4.994	379
32.274	966	405	5.872	6.622	32.895	28.628	27.408
0	0	0	0	0	0	29	5.497
0	0	0	0	0	0	45	44
0	0	0	0	0	0	74	5.541
35.861	1.230	392	6.861	7.345	37.000	33.632	36.829

UNEINGESCHRÄNKTER BESTÄTIGUNGSVERMERK

und Bericht der Abschlussprüfers

An den Vorstand der DO & CO Restaurants & Catering AG

Wie haben den Konzernabschluss der

DO & CO Restaurants & Catering Aktiengesellschaft, Wien,

für das Geschäftsjahr vom 1. April 2005 bis 31. März 2006 geprüft. Die Aufstellung und der Inhalt dieses Konzernabschlusses in Übereinstimmung mit den International Financial Reporting Standards (IFRS), wie sie in der Europäischen Union anzuwenden sind, sowie des in Übereinstimmung mit den österreichischen handelsrechtlichen Vorschriften erstellten Konzernlageberichtes liegen in der Verantwortung des Vorstandes der Gesellschaft. Unsere Verantwortung besteht in der Abgabe eines Prüfungsurteils zu diesem Konzernabschluss auf der Grundlage der von uns durchgeführten Abschlussprüfung und einer Aussage, ob der Konzernlagebericht in Einklang mit dem Konzernabschluss steht.

Wir haben unsere Prüfung unter Beachtung der in Österreich geltenden gesetzlichen Vorschriften und Grundsätze ordnungsgemäßer Abschlussprüfung sowie der International Standards on Auditing (ISAs) durchgeführt. Diese Grundsätze erfordern die Prüfung so zu planen und durchzuführen, dass ein hinreichend sicheres Urteil darüber abgegeben werden kann, ob der Konzernabschluss frei von wesentlichen Fehldarstellungen ist, und eine Aussage getroffen werden kann, ob der Konzernlagebericht mit dem Konzernabschluss in Einklang steht. Bei der Festlegung der Prüfungshandlungen werden die Kenntnisse über die Geschäftstätigkeit und über das wirtschaftliche und rechtliche Umfeld des Konzerns sowie die Erwartungen über mögliche Fehler berücksichtigt. Im Rahmen der Prüfung werden die Nachweise für Beträge und sonstige Angaben im Konzernabschluss auf Basis von Stichproben beurteilt. Die Prüfung umfasst ferner die Beurteilung der angewandten Rechnungslegungsgrundsätze und der vom Vorstand vorgenommenen, wesentlichen Schätzungen sowie eine Würdigung der Gesamtaussage des Konzernabschlusses. Wir sind der Auffassung, dass unsere Prüfung eine hinreichend sichere Grundlage für unser Prüfungsurteil abgibt.

Unsere Prüfung hat zu keinen Einwendungen geführt. Auf Grund der bei der Prüfung gewonnenen Erkenntnisse entspricht der Konzernabschluss nach unserer Beurteilung den gesetzlichen Vorschriften und vermittelt ein möglichst getreues Bild der Vermögens- und Finanzlage des Konzerns zum 31. März 2006 sowie der Ertragslage und der Zahlungsströme des Konzerns für das Geschäftsjahr vom 1. April 2005 bis 31. März 2006 in Übereinstimmung mit den International Financial Reporting Standards (IFRS), wie sie in der EU anzuwenden sind, 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. Der Konzernlagebericht steht in Einklang mit dem Konzernabschluss.

Wien, am 29. Mai 2006

PKF CENTURION

Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH
Member Firm of PKF International

Mag. Günther Prindl e.h.

Wirtschaftsprüfer und Steuerberater

Dr. Andreas Staribacher e.h.

WESENTLICHE UNTERSCHIEDE

zwischen der österreichischen und den
IFRS Rechnungslegungsvorschriften

Firmenwerte aus der Kapitalkonsolidierung:

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

Latente Steuern:

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

Sonstige Rückstellungen:

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

Personalarückstellungen:

Nach IAS/IFRS wird der Berechnung der Personalarückstellungen (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 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 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 2006

der DO & CO Restaurants & Catering AG

AKTIVA

in TEUR	31. März 2006	31. März 2005
Immaterielle Vermögensgegenstände	119	22
Sachanlagen	248	329
Finanzanlagen	16.501	30.049
Anlagevermögen	16.868	30.401
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	102	267
Forderungen gegenüber verbundenen Unternehmen	28.475	18.397
Forderungen gegenüber Unternehmen, mit denen ein Beteiligungsverhältnis besteht	174	46
Sonstige Forderungen und Vermögensgegenstände	989	243
Forderungen und sonstige Vermögensgegenstände	29.741	18.952
Kassenbestand, Guthaben bei Kreditinstituten	16.024	2.415
Umlaufvermögen	45.765	21.367
Rechnungsabgrenzungsposten	30	19
Summe Aktiva	62.663	51.787

PASSIVA

in TEUR	31. März 2006	31. März 2005
Grundkapital	11.802	11.802
Kapitalrücklagen	13.081	13.081
Gewinnrücklagen	94	94
Bilanzgewinn	13.224	10.456
Eigenkapital	38.202	35.434
Rückstellungen für Abfertigungen	550	411
Steuerrückstellungen	1.590	308
Sonstige Rückstellungen	2.775	2.293
Rückstellungen	4.915	3.012
Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinstituten	6.800	10.000
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	301	394
Verbindlichkeiten gegenüber verbundenen Unternehmen	12.176	2.690
Sonstige Verbindlichkeiten	270	258
Verbindlichkeiten	19.547	13.342
Summe Passiva	62.663	51.787
Eventualverbindlichkeiten	2.334	2.511

GEWINN- UND VERLUSTRECHNUNG

für das Geschäftsjahr 2005/2006 der DO & CO Restaurants & Catering AG

in TEUR	2005/2006	2004/2005
Umsatzerlöse	9.759	8.419
Sonstige betriebliche Erträge	291	783
Aufwendungen für Material und sonstige bezogene Herstellungsleistungen	-625	-1.612
Personalaufwand	-6.724	-5.601
Abschreibungen	-228	-205
Sonstige betriebliche Aufwendungen	-3.194	-3.068
Betriebsergebnis	-722	-1.284
Erträge aus Beteiligungen	6.880	5.495
Erträge aus anderen Wertpapieren	0	5
Sonstige Zinsen und ähnliche Erträge	1.497	529
Erträge aus dem Abgang von Finanzanlagen	3.525	3
Aufwendungen aus Finanzanlagen	-4.382	-4.367
Zinsen und ähnliche Aufwendungen	-1.918	-1.294
Finanzergebnis	5.602	370
Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit	4.880	-914
Steuern vom Einkommen und Ertrag	-1.300	-287
Jahresfehlbetrag/-überschuss	3.580	-1.201
Auflösung unverteuerter Rücklagen	0	10
Zuweisung zu Gewinnrücklagen	0	-6
Jahresverlust/-gewinn	3.580	-1.197
Gewinnvortrag	9.644	11.653
Bilanzgewinn	13.224	10.456

Vereinfachte Darstellung ohne Angaben zu verbundenen Unternehmen

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

Vorschlag für die Gewinnverwendung

Gemäß den Bestimmungen des Aktiengesetzes bildet der nach österreichischen Rechnungslegungsvorschriften aufgestellte Einzelabschluss der DO & CO Restaurants & Catering AG zum 31. März 2006 die Grundlage für die Ausschüttung einer Dividende. Dieser Jahresabschluss weist einen Bilanzgewinn in Höhe von EUR 13.224.301,33 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 24. Mai 2006

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



Eigentümer, Herausgeber und Verleger DO & CO Restaurants & Catering AG, Stephansplatz 12, A-1010 Wien • **Investor Relations** DO & CO Restaurants & Catering AG, Tel. +43 (1) 74 000-144 • **Konzeption & Text** Mag. Bettina Höfing, Dr. Klaus Petermann, Mag. (FH) Christoph Zinke • **Gestaltung** DO & CO Marketing Division • **Layout & Bildbearbeitung** Michael Juren, Katharina Khoss • **Fotos** ACTS, Allsport Management SA, Archiv DO & CO, Augenklick, Austrian Airlines, BMW, British Museum, Casinos Austria, Digital Vision, Emirates, Eventa. AG, Friedl, Gerster, Hallett, Hauschild, Hollin, Husar, Lauda Air, Lufthansa AG, Krautzer/Studio Laxenburg, NASA, NIKI Luftfahrt GmbH, Oberleitner, Plewinski, Riedmann, Swarovski Kristallwelten, UEFA, WWP • **Produktion** Holzhausen Druck & Medien GmbH



Danke!



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

Auf Wiedersehen 2006/2007