



## Presseinformation

### **Innovation im Airline Catering**

**13. August 2003 - Gate Gourmet, ein weltweit führendes Airline Cateringunternehmen, und DO & CO, ein weltweit führender internationaler Event-Caterer im Premium Segment, haben eine Vereinbarung über die gemeinsame Entwicklung eines neuartigen Premium-Airline-Cateringproduktes in London unterzeichnet. Die neue Partnerschaft beginnt im Oktober 2003 mit der Eröffnung der neuen Gourmetküche von DO & CO in London Heathrow.**

Die seit einigen Jahren schwierigen Marktbedingungen in der Airlinebranche haben bei vielen Fluglinien zu einer Reduktion des Verpflegungsangebotes geführt. Gate Gourmet ist zuversichtlich, dass die in London mit DO & CO eingegangene Partnerschaft das Unternehmen noch stärker in die Lage versetzen wird, den Airline Anforderungen nach intelligenten Premium-Produkten zu vertretbaren Kosten zu entsprechen.

### **Der innovative und kreative Ansatz von Gate Gourmet und DO & CO**

Der erste Kunde, der von der Kooperation profitieren wird, ist British Airways. Im Auftrag von Gate Gourmet wird DO & CO die Produktion von täglich bis zu 5.000 qualitativ hochwertigen Gourmetmenüs für die Club Europe Passagiere von British Airways durchführen. Alle Gourmetmenüs werden täglich von den internationalen Top-Küchenchefs von DO & CO aus den frischesten lokalen und internationalen Zutaten zubereitet. Tony King, General Manager Catering & Service Development von British Airways erklärte dazu: „Wir von British Airways freuen uns sehr, in dieses neue und aufregende Projekt eingebunden zu sein. Uns begeistert dieser innovative und kreative Ansatz, der das Flugerlebnis für unsere Kunden im Spitzensegment sicherlich sehr viel angenehmer gestalten wird.“

Größe und Erfahrung von DO & CO im Premium Catering stellen eine sinnvolle Ergänzung zur bestehenden Produktion und Logistik von Gate Gourmet dar. Gate Gourmet entwickelt als erster globaler Airline Caterer ein neues derartiges Modell in Vorwegnahme der sich ändernden Kundenbedürfnisse.

### **Eine absolute Win-Win-Situation**

Mit Unterstützung von British Airways entwickeln Gate Gourmet und DO & CO gemeinsam und unter gezielter Nutzung der jeweiligen Stärken der Partner eine neue und innovative Methode zur Bereitstellung erstklassiger Menüs für Flugpassagiere. Während DO & CO täglich frisch produzierte Menüs für die Business Class im Kurzstreckenverkehr liefert, zeichnet Gate Gourmet weiterhin für die Erbringung der



gesamten Catering-Dienstleistung für British Airways einschließlich der Economy-Class im Kurzstreckenverkehr und der gesamten Menüs im Langstreckenverkehr, Equipment Handling, Logistik und Kundenmanagement voll verantwortlich. Der Director Commercial and Operation von British Airways bei Gate Gourmet, Bernard Brevot, wird für die nahtlose Schnittstelle zwischen British Airways und den Catering-Partnern sorgen.

In weiterer Folge werden Gate Gourmet und DO & CO auch noch nach anderen Wegen der Zusammenarbeit suchen, um gemeinsam innovative Menükonzepte für British Airways und andere Airlines zu erarbeiten. Zusätzlich wird DO & CO, unterstützt durch die Expertise von Gate Gourmet auf dem britischen Markt, aus der neuen Gourmetküche in Heathrow auch Event-Catering der Spitzenklasse anbieten.

#### **Die Unternehmen:**

##### **Gate Gourmet**

Gate Gourmet ist ein führender Airline Caterer, dessen Umsätze sich im Geschäftsjahr 2002 auf CHF 2,8 Milliarden beliefen. Das Unternehmen, das die bedeutendsten Fluglinien der Welt zu seinen Kunden zählt, produziert über 195 Millionen Mahlzeiten jährlich und beschäftigt in seinen 120 Flugküchen rund 22.000 Mitarbeiter. Das international tätige Unternehmen ist in 31 Ländern auf allen Kontinenten heimisch und verfügt durch seine Non - Cateringdivisionen auch über Kapazitäten im Supply Chain Management und Inflight Operations Management (egatematrix), bei Inspektionen und Validierungsdiensten (Gatesafe) sowie im Inflight Equipment Sourcing (FiveOceans). Die Gesellschaft ging im Jahr 1992 aus dem hauseigenen Cateringdienst der Swissair hervor und wuchs durch die Akquisition anderer Catering-Unternehmen wie Aero-Chef, SAS Service Partner, Varig Flugküchen und British Airways Flugküchen. Mit der Akquisition von Dobbs Catering im Jahr 1999 verdoppelte sich schließlich die Größe von Gate Gourmet, welche damit die Geschäfte auch in die USA ausdehnen konnte. Im Jahr 2002 wurde die US-Investmentgruppe Texas Pacific Group (TPG) Hauptinvestor von Gate Gourmet mit Hauptsitz in Zürich, in der Schweiz.

Weitere Informationen unter [www.gategourmet.com](http://www.gategourmet.com)

**Medienkontakte:** **Connie Voigt**, Corporate Communications, Gate Gourmet Hauptsitz,  
Tel: +41 1 812 7117, email : [cvoigt@gategourmet.com](mailto:cvoigt@gategourmet.com)

##### **DO & CO**

Ausgehend von den Anfängen als österreichischer Restaurant und Event- sowie Airline-Caterer der Spitzenklasse präsentiert sich DO & CO heute als "Gourmet Entertainment Company" mit Aktivitäten in mehr als 15 Ländern weltweit, einschließlich verschiedener Event Aktivitäten in Asien und auf dem amerikanischen Kontinent. DO & CO konzentriert sich auf das gehobene Marktsegment und ist bevorzugter Catering-Partner für nationale und internationale Gesellschaften sowie für zahlreiche globale Sportorganisationen wie ATP Tennis Tour, PGA Golf Tour und für Formel I Grands Prix. DO & CO betreibt Gourmetküchen in New York, Miami, Mailand, Frankfurt, Berlin, München, Salzburg und Wien und wird im Oktober 2003 eine neue Gourmetküche in London eröffnen. DO & CO verfügt über mehr als 1000 hervorragend ausgebildete Catering-Spezialisten und wird mit der Eröffnung des Betriebes in London weitere 100 Mitarbeiter aufnehmen. DO & CO notiert an der Wiener Börse.

**Medienkontakte:** **Dr. Isabel Eissler**, Tel: +43 1 74 000 144