

**„Herkunft muss erkennbar sein“**

Mittwoch, 18. April 2018, Festsaal, Landwirtschaftskammer Österreich

**Abstract: Josef Donhauser, CEO, Donhauser GmbH**

**ÖBB-Zugcatering: Transparenter Genuss auf Schiene**

(Wien, 18.4.2018) - Josef Donhauser und seine mittlerweile rund 1.200 Mitarbeiter unterstützen als Österreichs größtes privat geführtes Cateringunternehmen seit März 2015 die „Gut-zu-wissen“-Initiative der Landwirtschaftskammer Österreich, weshalb die Herkunft von Fleisch und Eiern nach Schweizer Vorbild deklariert wird. Konkret werden Fleisch und Eier aus Österreich - wie von der Landwirtschaftskammer Österreich empfohlen - mit einer rot-weiß-roten Lupe gesondert gekennzeichnet. Generell entspricht es der Einkaufspolitik der gesamten DoN-Gruppe - soweit wie nur irgend möglich - auf regionale und saisonale Produkte aus Österreich zu setzen.

**Seit April fährt die Lupe auch Bahn**

DoN hat mit Anfang April 2018 die Bewirtschaftung aller rund 100 ÖBB-Fernverkehrszüge übernommen. Jährlich servieren die Boardservice-Mitarbeiter rund 1,3 Millionen Portionen Essen, vom Sandwich über das Frühstück bis zur warmen Hauptspeise. Für die Servicierung der ÖBB-Fahrgäste wurde das Konzept „Easy Austrian Dining“ mit dem Versprechen „frisch & günstig“ sowie „schnell & smart“ im Service entwickelt. DoN setzt dabei gemäß den Wünschen von rund 4.000 befragten ÖBB-Fahrgästen auf eine saisonale Menükarte, die vierteljährlich wechselt. Das hochwertige, aber dennoch leistbare Angebot aus kalten Snacks und warmen österreichischen Schmankerln enthält auch ein vegetarisches und veganes Speisenangebot.

„Selbstverständlich setzen wir auch im Zugcatering auf volle Transparenz und kennzeichnen die Herkunft von Fleisch und Eiern. Wir haben in unseren Mitarbeiterrestaurants dabei beste Erfahrungen gemacht, denn die Gäste schätzen die ehrliche Kennzeichnung sehr. Man könnte auch sagen, dass die Lupe sehr viel zur Zufriedenheit unserer Gäste beiträgt. Logisch, dass wir sie nun auch in unserer ÖBB-Menükarte einsetzen“, erzählt DoN-Eigentümer Josef Donhauser.

**DoN: Österreichs größtes privat geführtes Cateringunternehmen**

Die Gastronomiegruppe von Josef Donhauser bietet maßgeschneiderte Lösungen für klassisches Event- sowie Businesscatering mit Schwerpunkt Railcatering an. DoN versorgt Hotels, Büros, Messe- und Kongresshäuser sowie Kultur- und Sportstätten mit 100% Frischküche zu leistbaren Preisen. DoN führt eigene Restaurants, Cafes und Bars in ganz Österreich. In Teheran betreibt DoN für den Nahen Osten eine Gourmetküche mit einer Tageskapazität von 40.000 Essen. Details unter [www.don.at](http://www.don.at).

**RÜCKFRAGEHINWEIS:**

DoN GmbH  
Mag. Dietmar Trummer  
Agentur trummer+team  
0664 4159042