

Presseinformation

ÖBB & DoN: Unterwegs im Zeichen des guten Geschmacks

- DoN übernimmt ab April 2018 die Bewirtschaftung der ÖBB-Fernverkehrszüge
- Neues Catering-Konzept setzt auf Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit

(Wien, 10.01.2018) – Die Fahrgäste der ÖBB können ab April 2018 das maßgeschneiderte Angebot des renommierten österreichischen Caterers DoN genießen. Im Fokus des neuen Speisenkonzepts stehen regionale Frische, Qualität und Nachhaltigkeit, und das bei leistbaren Preisen und bestem Service an Bord der ÖBB Fernverkehrszüge.

Kulinarische Kundenwünsche umgesetzt

„Das gastronomische Angebot bei einer Reise ist unseren Kundinnen und Kunden wichtig“, betont Andreas Matthä, Vorstandsvorsitzender der ÖBB-Holding AG. Im Vorfeld der Catering-Vergabe haben die ÖBB rund 4.000 Kundinnen und Kunden befragt. Dabei hat sich gezeigt, dass die Fahrgäste ernährungsbewusster geworden sind. Sie wünschen sich vor allem ein gesundes, frisches und regionales Speisenangebot. Ganz besonders wichtig ist auch die Qualität des Kaffees. 75 Prozent finden ein Bord-Bistro wichtig. 60 Prozent schätzen besonders das „Am Patz Service“. In der zweiten Klasse sind eher kalte Snacks gefragt, in der ersten Klasse sind es warme Speisen. Generell wünschen sich die Gäste ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis sowie ein schnelles und freundliches Service. „Wir wissen also, was sich unsere Fahrgäste wünschen: Qualität, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit. Das sind daher auch die wesentlichen Kriterien für unser neues Cateringangebot“, so Matthä.

Erfolgskonzept für genussvolles Reisen

DoN konnte im Zuge des Ausschreibungsprozesses nicht nur das Management der ÖBB selbst, sondern auch externe ExpertInnen überzeugen. Der erfahrene Anbieter steht seit rund 25 Jahren für maßgeschneiderte Cateringlösungen für alle Segmente der Gastronomie wie Rail-, Hotel-, Messe-, und Kulturcatering. Für die ÖBB wurde das Konzept „Easy Austrian Dining“ mit dem Versprechen „frisch & günstig“ sowie „schnell & smart im Service“ entwickelt. DoN setzt dabei gemäß den Kundenwünschen auf eine saisonale Menükarte, die vierteljährlich wechselt und mehrsprachig erscheinen wird.

Das hochwertige, aber dennoch leistbare Angebot aus kalten Snacks und warmen österreichischen Schmankerln enthält auch ein ausgewogenes vegetarisches und veganes Speisenangebot. Genuss-Liebhaber erwarten Weine namhafter österreichischer Winzer. Kundinnen und Kunden der Business Class können sich ab April auf ein erweitertes Kaffee-Angebot freuen.

Oliver Hoffinger, bekannter TV-Koch des Privatsenders PULS 4, wird als DoN-Genussbotschafter das attraktive „Easy Austrian Dining“-Konzept kommunikativ begleiten und so rasch im Bewusstsein der Bahngäste verankern.

Schrittweise Einführung zahlreicher Innovationen

Neben der Sicherung von Wirtschaftlichkeit und Effizienz überzeugt DoN bei der Umsetzung seines Konzepts durch zahlreiche Innovationen. Der Serviceablauf wird durch neu designte Servicehilfsmittel wie einem Trolley mit integrierter Espressomaschine oder einer „Mobile Bakery“ unterstützt. „Mit Hilfe unserer Innovationen machen wir den ganzen Zug zum Restaurant“, freut sich Josef Donhauser. Die Umstellung der komplexen Catering-Logistik wird in einem sanften Übergang ab April 2018 stattfinden und bereits im Detail vorbereitet.

Auch in punkto Nachhaltigkeit konnte DoN überzeugen: Neben einem ressourcenschonenden Warenwirtschaftssystem setzt der Cateringexperte auf umweltfreundliche Verpackungsmaterialien und eine konsequente Mülltrennung am Zug. Eine zentrale Innovation stellen die unterschiedlichen digitalen Bestelloptionen dar. Kundinnen und Kunden haben die Möglichkeit online Bestellungen aufzugeben oder ihre Bestellung wird von ServicemitarbeiterInnen entgegen genommen. Durch das vernetzte und effiziente Kassensystem wird der Vorgang der Bestellannahme optimiert und somit die Wartezeit auf Speisen und Getränke verkürzt. Durch den damit reduzierten administrativen Aufwand bleibt dem Servicepersonal mehr Zeit für die Betreuung und Beratung der Kundinnen und Kunden.

Die Nutzung des Cateringangebots in Zahlen

- In den Zügen der ÖBB werden jährlich 1,2 Mio. Portionen Kaffee ausgeschenkt.
- 500.000 Flaschen Mineralwasser werden im Jahr in den ÖBB-Fernverkehrszügen verkauft.
- Rund 1,3 Millionen Portionen Essen werden pro Jahr serviert, vom Sandwich übers Frühstück bis zur warmen Hauptspeise.

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.

ÖBB: Österreichs größter Mobilitätsdienstleister

Als umfassender Mobilitätsdienstleister bringt der ÖBB-Konzern jährlich 461 Millionen Fahrgäste und 111 Millionen Tonnen Güter umweltfreundlich ans Ziel. 92 Prozent des Bahnstroms stammen aus erneuerbaren Energieträgern, zu 90 Prozent aus Wasserkraft. Die ÖBB gehörten 2016 mit rund 96 Prozent Pünktlichkeit zu den pünktlichsten Bahnen Europas. Konzernweit sorgen 40.265 MitarbeiterInnen bei Bahn und Bus (zusätzlich rund 1.900 Lehrlinge) dafür, dass täglich rund 1,3 Millionen Reisende sicher an ihr Ziel kommen. Strategische Leitgesellschaft des Konzerns ist die ÖBB-Holding AG.



Rückfragehinweis:

Roman Hahslinger, MA
ÖBB-Holding AG, Konzernkommunikation
Pressesprecher
Telefon: +43 1 93000 32233
roman.hahslinger@oebb.at
www.oebb.at