

Josef Donhauser will neue Qualität in die ÖBB-Speisewagen bringen



Caterer Josef

Wieder für ÖBB tätig. „Delicious or nothing“ – auf Deutsch heißt das: köstlich oder nichts. Mit diesem hohen Anspruch betreibt der niederösterreichische Gastronom Josef Donhauser nicht nur ein Hauben-Restaurant und ein Kaffeehaus in Linz, sondern seit fast zwei Jahrzehnten auch das größte privat geführte Cateringunternehmen Österreichs. Mit 600 Mitarbeitern setzt das Unternehmen mit dem Logo DoN heuer 35 Millionen Euro um.

Im Oktober wurde Donhauser mit dem Branchenpreis „Beste Caterer Österreichs“ ausgezeichnet. Vor wenigen Tagen hat der 47-Jährige erneut den Zuschlag für das Catering in ÖBB-Zügen erhalten. Elf Jahre lang – bis 2012 – hatte Donhauser in den ÖBB-Zügen schon aufkocht. Jetzt löst seine neue Firma don travel die DO&CO-

Donhauser will auch an Bord der AUA groß aufkochen

Tochter Henry am Zug in den Speise- und Buffetwaggons ab. Zugleich wird er die rund 350 Henry-Mitarbeiter übernehmen, sobald die Tinte auf dem Vertrag endgültig trocken ist. Denn die Frist für etwaige Einsprüche gegen diese Vergabe läuft erst Anfang nächster Woche ab.

Die Wurzeln

In seiner Heimatgemeinde Kirchberg am Wechsel, eine knappe Autostunde südlich von Wien, hat der Absolvent einer Hotelfachschule die elterliche Konditorei übernommen und mit dem „Ur-Beisl Salettl“ seinen ersten Betrieb eröffnet. Später zog es ihn nach Wien. „Catering ist, was die Wirtschaftlichkeit betrifft, ein knallhartes Geschäft“, sagt Donhauser im Gespräch mit dem KURIER. „Catering ist aber auch ein schöner Beruf, wenn ich etwas romantisch

werden darf, weil wir unmittelbare Freude und Genuss schenken mit den Produkten, die wir herstellen.“ Geschäftlich muss dabei aber regelrecht ein Spagat beherrscht werden. „Es soll eine immer höhere Qualität zu einem immer günstigeren Preis geliefert werden“, sagt der Niederösterreicher. „Die Anforderung sind heute aber nicht mehr Haute Cuisine- oder Chichi-Gerichte, sondern es ist ein ehrliches, gutes Produkt gefragt, das auch bodenständig sein kann.“

Mit seiner Sparte Business-Catering versorgt er die Restaurants in der Wiener ÖBB-Zentrale, im Office Park 1 und im VIP-Terminal am Flughafen Wien; außerdem im Musiktheater und im Design Center Linz sowie am Tiroler Landestheater. In Tirol betreibt Donhauser eine eigene Niederlassung, Catering-Kunde ist auch die Messe Innsbruck.

Über den Dächern von Innsbruck unterhält er auf der Nordkette in 1905 Meter Höhe das Panoramarestaurant Seegrube. Außerdem werden die Fußballklubs FC Tirol und der LASK kulinarisch betreut. Neben seinen stationären Betrieben, dem Linzer Nobel-Restaurant „Das Anton“ und dem Café Volksgarten, zählen sieben Filialen der Fast-Food-Franchise-Kette Subway zum Reich Donhausers.

Auf Schienen im Iran

Der umtriebige Gastronom ist mittlerweile auch eine große Nummer in Sachen Bahn-Catering – nämlich im Iran. Mit einem iranischen Partner hat er Ende 2014 „in der Hochblüte der Wirtschaftssanktionen“ ein Joint Venture gegründet.

Seit 2015 werden die Kunden der iranischen Privatbahn Fadak verköstigt. „Wir werden

im Iran weiter expandieren und investieren“, sagt Donhauser. Doch der Unternehmer will seine Catering-Geschäfte nicht nur auf der Schiene ausrollen, sondern auch in der Luft.

„Es interessiert uns auch das Airline-Catering und wir nehmen an einer Ausschreibung der Austrian Airlines teil“, sagt der

Bei Catering spielen Qualität und auch die Optik eine große Rolle



Gastronom. Mehr darf er derzeit dazu nicht sagen. Auch in Teheran möchte er mittelfristig ins Luftfahrt-Catering einsteigen.

Geringe Fluktuation

„Wir haben keine Angst vor Konkurrenz durch internationale Mitbewerber, weil diese nicht die Wendigkeit und Schnelligkeit und auch nicht den Qualitätsanspruch der kleineren Anbieter haben“, sagt Donhauser. „Für uns sind vor allem die Mitarbeiter der Schlüssel zum Erfolg.“ Eine hohe Fluktuation, wie bei anderen Mitbewerbern, gebe es in seinem Betrieb nicht.

Der Niederösterreicher beliefert aber auch Großveranstaltungen mit Speisen und Getränken. Das Eventcatering ist das vierte Standbein. Donhauser: „Wir haben im Vorjahr die Linzer Klangwolke mit 130.000 Gästen betreut.“

– KID MÖCHEL

HEIDI W. G. / G. / G.

ABENDA-AT-037

DO/THOMAS STEINLECHNER