



⊕ Josef Donhauser will Umsatz vervielfachen.

Fotos: Jöchl Martin, DoN

ÖBB-Caterer plant neue Gastro-Kette

Die DoN-Gruppe des Niederösterreichers Josef Donhauser startet im Frühjahr mit dem Fastfood-Konzept „Fat Monk“ durch.

Am Mittwoch hatte der niederösterreichische Gastro-Unternehmer Josef Donhauser doppelten Grund zur Freude: Er feierte seinen 48. Geburtstag. Und er präsentierte an diesem Tag – zusammen mit ÖBB-Boss Andreas Matthä – die Pläne für das neue Bahn-Catering. Denn Donhausers DoN-Gruppe ist ab April für die Verpflegung in den Zügen zuständig. Fahrgäste sollen bald per Handy-App Speisen und Getränke bestellen können, welche dann direkt am Sitzplatz serviert werden. Donhauser: „Das Ziel ist, die ÖBB zum bes-

ten Bahn-Unternehmen Europas zu machen!“ Doch auch für sein eigenes kleines Firmenimperium setzt sich der von Mitarbeitern mitunter „der Don“ genannte Self-made-Mann große Ziele: Der Umsatz der DoN-Gruppe steigt durch den ÖBB-Auftrag von knapp 36 auf rund 50 Millionen Euro, die Zahl der Mitarbeiter verdoppelt sich glatt von 600 auf 1200. Geplant ist aber noch weit mehr: Im Frühling eröffnet am Wiener Westbahnhof der erste Standort seiner neuen Gastro-Kette Fat Monk (zu Deutsch: Fetter Mönch).

Donhauser: „Das ist ein auf Frischküche basierendes Fast-Food-Konzept.“ Heißt: Die Kunden lassen sich an einer Theke ihre Speisen individuell zusammenstellen. Sie wählen erst die Basis, etwa Reis, Nudeln oder Salat, dann das Protein, also z. B. Rindfleisch, Huhn oder Fisch, dann Gemüse, „Dressing“ und die Garnierung wie beispielsweise Nüsse. „Der Bestellvorgang dauert eineinhalb Minuten, und dann ist die Speise schon fertig.“ Donhauser, der bei uns auch sieben Subway-Restaurants betreibt, will mit Fat Monk auf Franchise-Basis international expandieren. „Der Umsatz sollte sich vervielfachen.“ Fix ist der Start im Iran, wo die DoN-Gruppe Caterer für fünf Bahnunternehmen ist.

Vergil Siegl