

# HGV PRAXIS

3/2020

Zeitschrift für österreichische Hotellerie, Gastronomie und Großverpflegung

**DONHAUSER ÜBERNIMMT VAPIANO:**

## Don Giuseppe va presto!

**LOKALER EINKAUF:**

Land in Sicht

**VEGGIE-RANKING:**

Es wird eng an der Spitze



# „Ich habe gelernt, nicht alles **AUF EINE KARTE** zu setzen“

Anfang April stand nicht nur Österreichs Gastronomie wegen des Corona-Shutdowns still, sondern musste Vapiano Österreich Insolvenz anmelden. Das bot dem erfolgreichen Catering-Unternehmer Josef Donhauser mit seiner DoN Group die Möglichkeit, zuzuschlagen. Er übernahm zwölf heimische Vapiano-Outlets und will wieder an alte Erfolge anschließen. Grund genug, um mit Josef Donhauser das folgende Interview zu führen.

## **Donhauser-Gruppe**

Anzahl der Mitarbeiter: 1.300

Gesamtumsatz: 80 Mio. Euro

Umsatzaufteilung in % (Geschäftsfelder): 60 % Business  
Catering, 15 % Restaurants 25 % Eventcatering

Eigentumsverhältnisse: 100 % Josef Donhauser

## **HGV PRAXIS: Herr Donhauser, wie kam es zum Vapiano-Deal?**

**Donhauser:** Als Gastronom beobachtet man natürlich laufend den Markt und natürlich auch zum Verkauf stehende Wettbewerber. Durch die Insolvenz war es bei Vapiano nun möglich, einen Einblick in die Kostenstruktur zu bekommen. Ich bin überzeugt, dass man Vapiano wirtschaftlich führen kann, wenn man die viel zu hohen Overheadkosten in den Griff bekommt. Und das traue ich mir durchaus zu.



DIE WELT NACH  
CORONA WIRD  
DIGITALER UND  
WOHL AUCH  
SCHNELLEBIGER.

Was begeistert Sie so am Konzept Vapiano?

**Donhauser:** Ich habe mich bereits vor Jahren dafür interessiert, bei Vapiano als Franchisenehmer einzusteigen: Ich arbeitete zwei Tage lang in der Filiale Moulin Rouge Walfischgasse mit und bereitete Pasta und Pizza nach individuellen Wünschen zu. Die Vapiano-Gäste habe ich als chillig, entspannt und urban erlebt, die das ästhetische Design und die Atmosphäre schätzen.

Und diese Art von Lifestyle wird in Hinkunft nicht bedeutungslos werden, ganz im Gegenteil.

**Aber genau diese Punkte sind es jetzt, die im Wesentlichen für die Insolvenz verantwortlich gemacht werden: Zu lange Wartezeiten an den Ausgabestellen, zu starres (fades?) Speisenangebot. Wie sehen Sie das?**

**Donhauser:** In meiner Betrachtung stehen die österreichischen Restaurants fast alle sehr gut da. Das Grundelement werden wir nicht ändern: Transparenz, was das Handwerk betrifft sowie der Einsatz von guten, frischen sowie regionalen Rohstoffen. Das wollen wir in meiner Vorstellung sogar unterstreichen, das wird Teil unserer größten Arbeit sein.

**Man könnte es auch anders ausdrücken: Ein zu Beginn innovatives, frisches, begeisterndes Konzept ist in die Jahre gekommen und hat seine Innovationsdynamik verloren, meinen Sie nicht?**

**Donhauser:** Wir werden alles daransetzen, um unsere Gäste zu überzeugen. Ein bisschen Zeit müssen Sie uns schon geben. Aber wie gesagt: Vapiano ist in Österreich nicht an mangelndem Zuspruch gescheitert, sondern an der wirtschaftlichen Verflechtung mit der börsennotierten Mutter, die stets hungrig auf frische Erlösquellen war.

**Und andere Player sind dazugekommen. Ich sage nur L'Osteria.**

**Donhauser:** Halte ich auch für ein gutes Konzept. Es ist Platz für beide da.

**Sie verfügen nun über zwölf Restaurants, neun davon in Wien, eines in Graz und zwei in Innsbruck. Welches Restaurant läuft am besten? Lassen Sie mich raten: Westbahnhof?**

**Donhauser:** Falsch. Es ist Wien-Mitte. Aber die Filiale am Westbahnhof liegt auch ganz gut.

**Wird es bei diesen Standorten bleiben? Was planen Sie in nächster Zukunft? Kann man in Zeiten wie diesen überhaupt an Expansion denken?**

**Donhauser:** Die beiden Restaurants in Innsbruck sind seit

NACHHALTIG  
VERPACKT.

by  
halek

www.halek.at



halek



15. Mai wieder in Betrieb. Die übrigen Standorte werden wir kostenseitig evaluieren und sukzessive wiedereröffnen. Die Expansion steht jetzt einmal nicht im Vordergrund. Wir müssen die Restaurants nebenbei ja auch gut über die Coronakrise bringen.

**Warum nicht Salzburg? Die mit Abstand am besten laufende L'Osteria ist alleiniger Platzhirsch, was systematisierte Italiener anbelangt.**

**Donhauser:** Salzburg ist jedenfalls interessant.

**Das heißt, Sie sind nun Vapiano-Franchisenehmer?**

**Donhauser:** Korrekt.

Sie sind Caterer in den ÖBB-Zügen, betreiben vielfältige Gastronomie in Kultureinrichtungen wie Belvedere, Brucknerhaus, Linzer Musiktheater, sind Gastronom in Stadien und auf Flughäfen, sind in der Betriebsverpflegung mit DoN in der Allianz aktiv und verfolgen ein großes Zugprojekt im Iran. Entschuldigen Sie die banale Frage, aber wie übernimmt man da ein pleitegegangenes Unternehmen,



Josef Donhauser (r.) mit Philipp Zinggl, dem bisherigen General Manager von Vapiano Österreich, der dem Unternehmen erhalten bleiben soll.

ICH HABE DAMALS  
NICHT EIN SPIEL  
VERLOREN, SONDERN  
EINE LEBENSARBEIT.

**wenn die eigenen Betriebe nur auf Sparflamme laufen oder überhaupt stillstehen? Ist da nicht Troubleshooting in den eigenen Betrieben angesagt?**

**Donhauser:** Dazu muss man einiges auseinanderhalten: Erstens sind alle meine Unternehmen in den einzelnen Geschäftsbereichen gesund in die Coronakrise gekommen. Wir können daher mit unserer wirtschaftlichen Substanz und der Nutzung der Kurzarbeit die Krise bis auf Weiteres gut durchtauchen und vor allem auch gesund wiederkommen. Ich habe mich daher auch entschieden, den Großteil meiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Catering nicht zu kündigen und die Arbeitsplätze mittels Kurzarbeit zu erhalten.

Zusätzlich betreiben wir ein breiteres systemgastronomisches Portfolio, das unterschiedlich auf die beginnende Marktstimulierung reagieren kann. So wird das Zugcatering bereits sukzessive wieder verstärkt und auch unsere anderen gastronomischen Angebote wie Restaurantcaterings oder die Subway-Restaurants werden wieder hochgefahren.

Und ja, es stimmt: Mein Managementteam und ich arbeiten Tag und Nacht daran, unsere Betriebe gut durch die Krise zu bringen. Aber deswegen hört meine unternehmerische Antriebskraft nicht auf, vor allem wenn sich Chancen bieten.

## Donhauser übernimmt Vapiano

ÖBB-Caterer Josef Donhauser, Chef des DoN-Caterings, übernimmt zwölf Standorte der insolventen Pizza- und Pastakette Vapiano in Österreich. Zehn Restaurants wandern komplett unter das Dach seiner Cateringgruppe, an den zwei Innsbrucker Franchisefilialen erwirbt er die Mehrheit. Die insolvenzrechtliche Genehmigung steht noch aus. Das Linzer Restaurant ist nicht von der Akquisition betroffen, da es sich um einen selbstständigen Franchisenehmer handelt. Durch die Übernahme sollen in Summe 500 Jobs erhalten bleiben. Der bisherige Vapiano-Österreich-Chef Philipp Zinggl soll weiterhin an Bord bleiben.

### Unternehmen mussten Insolvenz anmelden

Vapiano schreibt seit Jahren Verluste. Schwierigkeiten der deutschen Muttergesellschaft Vapiano SE und die Coronavi-

ruskrise zwangen die Restaurantkette Anfang April endgültig in die Knie – das Unternehmen musste auch in Österreich Insolvenz anmelden.

Mit der Übernahme der Restaurantkette wird das Cateringunternehmen von Donhauser um einen Umsatz von 40 Millionen Euro größer. Der 50-jährige Gastronom betreibt zahlreiche Restaurants und Bars an Flughäfen oder im Kulturbereich – unter anderem das Cafe Belvedere und die Lucy Bar im Belvedere 21 – sowie Lounges von Fußballvereinen. 2018 übernahm Donhauser mit seiner Marke DoN erneut die Bordverpflegung, nachdem er diese 2012 verloren hatte, in den ÖBB-Fernverkehrszügen vom vorigen Betreiber Henry am Zug von Do & Co. Die Donhauser-Gruppe, deren Alleineigentümer Donhauser ist, zählt rund 1.300 Beschäftigte und setzte im vergangenen Jahr 80 Millionen Euro um.

**Wie stellt sich die Situation überhaupt für Sie momentan dar?**

**Donhauser:** Anspruchsvoll. Aber spannend.

**Wie haben sich die letzten Wochen für Sie angefühlt?**

**Donhauser:** Es sind gemischte Gefühle. Es tut persönlich gut, wenn eine weltweite Betriebsunterbrechung stattfindet. Betriebswirtschaftlich ist es eine große Herausforderung. Wir waren vor der Krise wirtschaftlich sehr stabil. Sorgen bereiten mir künftig Halblösungen, da sie teurer sind als komplette Schließungen. Wir müssen Betriebe hochfahren, unterliegen aber Beschränkungen: Wir haben weiter Mieten zu zahlen und werden möglicherweise nicht einmal 50 Prozent Umsatz haben.

**Welche drei Dinge werden nach Corona anders sein?**

**Donhauser:** Ich glaube nicht an die rasche Veränderungsfähigkeit des Menschen infolge punktueller Ereignisse. Wenn wieder alles auf Hochtouren läuft, wird sich die Welt von morgen nicht von der vor Corona unterscheiden. Sie wird nur noch digitaler und daher wohl auch noch schnelllebiger.



Corona zeigt, dass unsere Lebens- und Wirtschaftswelt sehr, sehr verletzlich ist.

**Welche Lehren sollten wir aus der ganzen Situation ziehen?**

**Donhauser:** Dass unsere gesamte Lebens- und Wirtschaftswelt sehr, sehr verletzlich ist. Eine neue Einfachheit und weniger Komplexität könnte sie stabiler machen.

**Was war die bisher größte Herausforderung in Ihrem Leben?**

**Donhauser:** Der tiefe wirtschaftliche Fall im Jahr 2012: Mit dem Bahncatering sind 90 Prozent meines Geschäfts weggefallen. Im Nachhinein bin ich gestärkt aus der Krise gekommen und habe gelernt, nicht alles auf eine Karte zu setzen. Das hat mir zwar in dieser Krise nichts gebracht, rückwirkend betrachtet hat es mich aber gestärkt. Ich habe daran arbeiten müssen, um es gut wegzustecken: Es brauchte Monate. Ich habe damals nicht ein Spiel verloren, sondern eine Lebensarbeit. Ich habe viel Zeit und Geld in das Unternehmen gesteckt und plötzlich ist so viel weggebrochen. Das war eine Existenzfrage. Allerdings habe ich schnell bemerkt, dass nur das Materielle weg war, nicht die Erfahrung und das Know-how.

**Worauf achten Sie, wenn Sie jemandem zum ersten Mal begegnen?**

**Donhauser:** Authentizität.

**Wann macht Sie Ihre Arbeit glücklich?**

**Donhauser:** Wenn wir außergewöhnliche Dinge tun können.

**Mit welchen drei Worten würden Freunde Sie beschreiben?**

**Donhauser:** Verlässlich, empathisch, kommunikativ.

**Welche geniale Idee hätten Sie gerne selbst gehabt?**

**Donhauser:** Internet.

**Was ist Ihr verstecktes Talent?**

**Donhauser:** Gestaltungsraum lassen.

**Was würden Sie zu Hause für mich kochen?**

**Donhauser:** Was der Kühlschrank gerade hergibt. Gerne Bami Goreng oder Saibling (von meinem Waldviertler Züchter) mit Linsen.

**Wenn Sie drei historische Persönlichkeiten zum Essen einladen könnten, welche wären das?**

**Donhauser:** Sir Karl Popper, David Bowie, Elon Musk.

**Ein Buch, das jeder gelesen haben sollte.**

**Donhauser:** Der Mythos des Sisyphos, Albert Camus

**Sie finden einen Roman über Ihr Leben. Lesen Sie weiter?**

**Donhauser:** Natürlich, ich will ja wissen, wie er ausgeht ...

**Ohne was gehen Sie nie außer Haus?**

**Donhauser:** Ohne Abschiedskuss von meiner Tochter und meiner Frau.

**Welche Rolle nehmen**

**Sie in Ihrem Freundeskreis ein?**

**Donhauser:** Das müssen sie meine Freunde fragen ...

**Eine Begegnung, die Sie nie vergessen:**

**Donhauser:** Da gibt es mittlerweile sehr viele, die mir immer in Erinnerung bleiben. Besonders stark waren für mich der Tod von geliebten Menschen und die Geburt meiner Tochter.

Herr Donhauser, vielen Dank für das Gespräch.

>sax<



# DoN Group setzt auf „GUT ZU WISSEN“

Das größte heimische Cateringunternehmen in privater Hand vertraut auf die Herkunftszertifizierung „Gut zu wissen“. HGVP PRAXIS sprach mit Eigentümer Josef Donhauser über seine Beweggründe.

**Herr Donhauser, seit wann erfüllen Sie in Ihren Küchen die Kriterien von „Gut zu wissen“?**

**Donhauser:** Wir waren 2016 das erste große Cateringunternehmen, das die Initiative der Landwirtschaftskammer Österreich, die Herkunft von Fleisch und Eiern freiwillig zu kennzeichnen,

umgesetzt hat. Ich glaube fest daran, dass jeder Gast das Recht hat, in allen Preissegmenten eine vernünftige Qualität an Speisen zu bekommen, denn es gibt so etwas wie ein Grundrecht auf gutes Essen. Es ist für mich daher selbstverständlich, dass wir Nahrungsmittel einsetzen, die frisch sind und so weit wie

 **stoelner**  
group

Spitzenqualität aus einem Guss  
High-End Produkte für  
das Herz der modernen  
Gastronomie



www.stoelner.at  
Burggasse 120  
1070 Wien  
Tel.: +43 1 522 46 74 40  
office@stoelner.at



Bringt Transparenz in die Lebensmittelkennzeichnung: das Herkunftszertifikat „Gut zu wissen“.

möglich nachhaltig produziert wurden. Diesbezüglich haben wir immer schon mehr als die gesetzlichen Vorgaben erfüllt.



**Betrifft das alle Küchen und wenn ja wie viele sind das bzw. wie viele Essen sind das täglich?**

**Donhauser:** Wir setzen auf die Kennzeichnung mit dem Lupensystem in fast allen unseren gastronomischen Einrichtungen bei Events, genauso wie in unseren Restaurants und vor allem auch in den Speisekarten der ÖBB. Das sind pro Jahr etliche Millionen Gästekontakte.

**Welches Ziel, welche Strategie verknüpfen Sie damit?**

**Donhauser:** In der heutigen Dienstleistungsgesellschaft spricht man sehr gerne über den mündigen Konsumenten, solange er

sich so verhält, wie die Anbieter wollen. Verschwiegene Intransparenz und gelegentlich auch irreführende Informationen sind feste Bestandteile von Angebot und Nachfrage. Zu einem fairen Essen gehört für mich aber, dass für die Konsumenten transparent ist, was sie für ihr Geld tatsächlich bekommen. Dann wird für viele auch klipp und klar, warum Essen mehr oder weniger kosten kann. Und nur das ist echte Wahlfreiheit. Ich bin mir sicher, dass diese Philosophie auch bei den Kunden ankommt.

**Gibt es Feedback von Ihren Gästen dazu und wenn ja, wie fällt das aus?**

**Donhauser:** Das Feedback ist seit Anbeginn an überdurchschnittlich gut, weil Ehrlichkeit einfach geschätzt wird. Wir werden von unseren Auftraggebern laufend durch Kundenbefragungen evaluiert und da zeigt sich das positive Echo deutlich. Umfragen zeigen immer wieder, dass über 80 Prozent der Konsumenten über die Herkunft der Lebensmittel Bescheid wissen möchten. Vor allem dort, wo es sich die Menschen nicht aussuchen können, was sie auf den Teller bekommen.

**Es gibt mannigfaltige Betriebe in Ihrem Unternehmen. Muss jeder Betrieb extra zertifiziert werden oder wie läuft das ab?**

**Donhauser:** Hier gibt es ein Standardverfahren der AMA, dem wir uns regelmäßig unterziehen. Bei uns betreut ein kleines Managementteam die Herkunftskennzeichnung durch die Kooperation mit der AMA, gleichzeitig gibt es Inputs für den Einkauf sowie die Restaurantleiter.

**Herr Donhauser, vielen Dank für das Gespräch.**

>sax<

## Wie funktioniert „Gut zu wissen“?

- Betriebe, die an der Initiative „Gut zu wissen – Unser Essen wo's herkommt!“ zur transparenten Herkunftskennzeichnung in der GV der Landwirtschaftskammer Österreich interessiert sind und teilnehmen möchten, registrieren sich auf der Website der Initiative [www.gutzuwissen.co.at](http://www.gutzuwissen.co.at) oder <https://www.gutzuwissen.co.at/anmeldung/ablauf>
- Danach wird ein Beratungstermin mit einem „Gut zu wissen“-Berater vereinbart, der den gesamten Prozess, Abwicklung, Umsetzung und Kontrolle erläutert und Fragestellungen abklärt und unterstützt.
- Nach Übersendung des Betriebsbogens und der unterzeichneten Verträge (Teilnahmeerklärung, Lizenzvertrag) an die Initiative „Gut zu wissen“, erhält der Betrieb (Verantwortliche) einen Zugangscode zum Servicebereich/Downloadbereich auf [www.gutzuwissen.co.at](http://www.gutzuwissen.co.at), wo er alle Elemente zur Auslobung, der Richtlinie entsprechend, vorfindet und direkt verwenden kann (<https://www.gutzuwissen.co.at/downloads>).
- Der Betrieb wählt selbst eine der fünf unabhängigen akkreditierten Kontrollstellen, die Erstkontrolle soll nach

spätestens vier Monaten stattfinden, dann 1x jährlich. Die Kosten werden von der Kontrollstelle direkt mit dem Betrieb verrechnet.

- Das Team der LK-Initiative „Gut zu wissen“ unter der Leitung von Katharina Tidl steht stets sehr gerne unterstützend zur Verfügung.

### Wie wird kontrolliert?

Für die Teilnahme an der Initiative „Gut zu wissen“ und der ihr zugrundeliegenden Richtlinien „Transparente Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung“, gilt ein zweistufiges Kontrollverfahren:

- Regelmäßige Eigenkontrolle. Zumindest 1x im Jahr Selbstüberprüfung anhand einer bei der Beratung übergebene Checkliste
- Externe Kontrolle: Beauftragung der zugelassenen Kontrollstelle durch den Betrieb selbst: Kontrollstellen kontrollieren den Betrieb nach den Richtlinien „Transparente Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung“.