Lagebericht der GMS GOURMET GmbH, Wien für das Geschäftsjahr 2025

1. Geschäftsverlauf, Geschäftsergebnis und Lage des Unternehmens

1.1. Geschäft und Rahmenbedingungen

Die GMS GOURMET GmbH ist in der Gastronomie, im Education & Care Catering, im Business Catering sowie als Lohnproduzent für den Lebensmitteleinzelhandel, für Markenartikler und für diverse Großabnehmer tätig.

Im Bereich Gastronomie zählen der Betrieb von renommierten klassischen Gaststätten in Wien in insgesamt fünf Gastronomiebetrieben, darunter der Wiener Rathauskeller, das Café Schwarzenberg und der Gastronomiebetrieb im Wien Museum, zu den unternehmerischen Aktivitäten der GMS GOURMET GmbH. In der Eventgastronomie erstreckt sich die Geschäftstätigkeit auf die Publikumsgastronomie unter der Marke „GOURMET EVENT“ im Rahmen von Veranstaltungen insbesondere in der Wiener Stadthalle und dem Wiener Ernst Happel-Stadion sowie auf Premium Eventcatering unter der Marke „Gerstner“ in fünf Wiener Fixlocations, unter anderem in der Wiener Staatsoper, der Messe Wien, dem Wiener Musikverein, dem Gastronomiebetrieb im Schloss Schönbrunn und dem Palais Todesco, sowie auf fallweises Catering für Großveranstaltungen.

Im Education Catering genießen Kindergartenkinder und Schüler im Zentralraum Wien, aber auch in anderen Teilen Österreichs und in Deutschland täglich hochwertigste Mittagsmenüs.

Im Care Catering werden Senioren täglich mit warmem „Essen auf Rädern“ versorgt bzw. wöchentlich mit gekühlten oder tiefgekühlten Wochenpaketen beliefert sowie in den Geriatriezentren der Stadt Wien täglich verpflegt. Ein Krankenhaus in Wien wird sowohl hinsichtlich der Patienten- als auch der Mitarbeiterverpflegung versorgt.

Im Bereich Business & Care Restaurants werden österreichweit in 133 Restaurants in Betrieben und Seniorenhäusern unsere Kunden täglich mit frisch in den Küchen vor Ort zubereiteten, warmen Mahlzeiten versorgt.

Im Business Catering Menü-Service werden die Mitarbeiter von mehr als 3.000 Unternehmen in ganz Österreich und Süddeutschland zum Mittagstisch mit überwiegend tiefgekühlten Fertigmenüs versorgt.

Der Bereich Retail & Food Service beliefert den Lebensmitteleinzelhandel in Österreich und den angrenzenden Nachbarländern sowie Großabnehmer insbesondere in Österreich mit maßgeschneiderten gekühlten, tiefgekühlten und sterilisierten Fertigmenüs.

Die Herstellung der Fertigmenüs für Education & Care Catering, Business Catering Menü-Service sowie für Retail & Food Service findet in den beiden Großküchen der Gesellschaft in Wien und St. Pölten statt. Hier werden ultrafrische, gekühlte, pasteurisierte, tiefgekühlte und sterilisierte Menüs und Fertiggerichte gekocht. In beiden Küchen wurden auf einer Fläche von insgesamt ca. 7.000 m² im abgelaufenen Geschäftsjahr mehr als 16.500 Tonnen hochwertigste Fertigmenüs hergestellt.

GMS GOURMET GmbH ist die Alleineigentümerin einer Gesellschaft im süddeutschen Raum, die überwiegend im Bereich der Schulverpflegung tätig ist. Alle Kunden im Geschäftsbereich Education in Deutschland werden vertrieblich durch diese Gesellschaft betreut.

Die im Vorjahr erworbenen 100% der Anteile an der GMS GOURMET Catering Service GmbH wurden im Geschäftsjahr rückwirkend per 01.01.2025 mit der GMS GOURMET GmbH als aufnehmender Gesellschaft verschmolzen. Der operative Geschäftsbetriebe der aufgenommen Gesellschaft wurde in den Bereich Business & Care Restaurants integriert.

Die GMS GOURMET GmbH ist nach den Normen nach ISO9001 (Prozessmanagement) und nach ISO50001 (Energiemanagement) zertifiziert, die beiden Produktionsküchen in Wien und St. Pölten sind nach ISO14001 (Umweltmanagement) zertifiziert. Die Produktionsküche Wien ist überdies nach ISO22001 (Food Safety) und die Produktionsküche St. Pölten nach IFS (International Food Standard) zertifiziert. Die auf Grund der Zertifizierungen vorgeschriebenen periodisch durchzuführenden Audits stellen eine wesentliche Grundlage des Qualitäts- und Nachhaltigkeitsverständnisses der Gesellschaft dar.

1.2. Geschäftsergebnis, Vermögens-, Finanz- und Ertragslage

Das Geschäftsjahr 2025 war in allen Bereichen durch erfreuliche Geschäftsentwicklungen im Vergleich zum Vorjahr gekennzeichnet. Obwohl sich in einigen Geschäftsbereichen, insbesondere im Business Catering, bereits die konjunkturelle Flaute in Österreich bemerkbar machte, konnten im Geschäftsjahr 2025 die Umsätze und Profitabilitäten des Vorjahres erneut übertroffen werden. Zusätzlich führte die Verschmelzung mit der GMS GOURMET Catering Service GmbH zu deutlich positiven Effekten insbesondere bei den Umsätzen aber auch im Ergebnis.

Im Bereich Education Catering wurde das hohe Geschäftsniveau des Vorjahres trotz schwieriger Rahmenbedingungen und kompetitiver Marktverhältnisse gehalten. Die Umsätze des Vorjahres konnten moderat übertroffen und die Ergebnisse des Vorjahres annähernd erreicht werden.

Im Bereich Care Catering konnte die positive Tendenz der letzten Jahre im Geschäftsjahr 2025 fortgesetzt werden. Die Umsätze und Ergebnisse im Geschäftsbereich lagen deutlich über denen des Vorjahres.

Bei den Business & Care Restaurants führte die im Geschäftsjahr 2025 stattgefundene Verschmelzung mit den GCS-Betrieben zu einer annähernden Verdoppelung des Umsatzes und einer deutlichen Ergebnissteigerung im Vergleich zum Vorjahr.

Der Bereich Business Catering Menü-Service konnte trotz negativer konjunktureller Einflüsse und eines pessimistischen Wirtschaftsklimas im Geschäftsjahr 2025 ein moderates Wachstum im Vergleich zum Vorjahr erreichen. Sowohl Umsätze als auch Ergebnisse im Geschäftsbereich übertrafen die des Vorjahres.

Im Bereich Retail & Food Service konnte im Geschäftsjahr 2025 das stetige moderate Wachstum fortgesetzt werden. Sowohl die Umsätze als auch die Ergebnisse des Vorjahres wurden übertroffen.

In der Eventgastronomie konnten sowohl das hohe Geschäftsvolumen als auch die Profitabilitäten des Vorjahres auch im Geschäftsjahr 2025 gehalten bzw. moderat gesteigert werden. Umsätze und Ergebnisse lagen über denen des Vorjahres.

Auch in der klassischen Gastronomie konnten Umsätze und Ergebnisse moderat im Vergleich zum Vorjahr gesteigert werden.

Die Gesellschaft erzielte im abgelaufenen Geschäftsjahr 2025 Umsatzerlöse von 291,4 Mio EUR (Vorjahr: 246,8 Mio EUR). Dies stellt ein Umsatzwachstum von +18,1 % zum Vorjahr dar. Die Exportquote lag 2025 bei 2,8 % (Vorjahr: 3,7 %).

Das Ergebnis vor Zinsen und Steuern (EBIT) betrug 2025 +17,8 Mio EUR (Vorjahr: +17,1 Mio EUR). Damit erzielte die Gesellschaft 2025 eine Umsatzrentabilität (EBIT-Marge) von +6,1 % (Vorjahr: +6,9 %).

Die Gesellschaft verfügt per 31.12.2025 über eine Eigenkapitalquote (Anteil des Eigenkapitals am Gesamtkapital) von 53,4 % (Vorjahr: 49,5 %).

Die Eigenkapitalrentabilität (berechnet auf Basis des Ergebnisses vor Steuern EBT) beläuft sich auf +28,4 % (Vorjahr: +31,0 %). Die Gesamtkapitalrentabilität der Gesellschaft (auf Basis des Ergebnisses vor Zinsen und Steuern EBIT) liegt bei +15,3 % (Vorjahr: +16,1 %).

Der Nettoverschuldungsgrad der Gesellschaft (als Verhältnis von Nettoverschuldung zum Eigenkapital) liegt per 31.12.2025 bei 0,26 (Vorjahr: 0,34).

Das Working Capital (kurzfristiges Umlaufvermögen abzüglich der kurzfristigen Verbindlichkeiten ohne Bankverbindlichkeiten und Konzernfinanzierungen sowie abzüglich der kurzfristigen Rückstellungen) der Gesellschaft entwickelt sich zum 31.12.2025 auf +7,2 Mio EUR (Vorjahr: +4,6 Mio EUR).

Im Geschäftsjahr 2025 erzielte die Gesellschaft einen Cash-Flow (vereinfacht berechnet aus dem Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit zuzüglich Abschreibungen, abzüglich Gewinn aus Anlagenabgängen, abzüglich Auflösung von Investitionszuschüssen, zuzüglich Veränderungen der langfristigen Rückstellungen) von +26,8 Mio EUR; im Vorjahr betrug der Cash-Flow +23,9 Mio EUR.

1.3. Forschung und Entwicklung

Zur Absicherung und Weiterentwicklung der Marktführerschaft des Unternehmens ist am Standort St. Pölten ein Kompetenzzentrum für innovative Speisensysteme eingerichtet.

Durch eine laufende systemische Weiterentwicklung, die weit über die reine Speisenentwicklung hinaus geht und von kundengerechten Verpackungssystemen über die Aufbereitungsoptimierung bis hin zur Bereitstellung ergonomischer Warenwirtschafts- und Bestellsysteme reicht, wird eine nachhaltige Kundenbindung angestrebt.

Um radikale Innovationen - sei es beim Produkt, bei der Verpackung oder bei Dienstleistungen und Geschäftsmodellen - zu ermöglichen, ist auf Ebene der VIVATIS Holding AG ein konzernales Innovations- und Qualitätsmanagement installiert und auf Ebene der GMS GOURMET GmbH ist ein Innovationsmanager bestellt. Der Innovationsmanager bearbeitet Innovationen im Rahmen eines strategiebasierten Innovationszyklus und wird bei Bedarf vom konzernalen Innovationsmanagement inhaltlich begleitet.

Die Forschungs- und Entwicklungstätigkeit wird im Bedarfsfall durch Kooperationen mit universitären Einrichtungen und durch Zusammenarbeit mit Netzwerkeinrichtungen für den Start Up-Bereich ergänzt. Damit sollen zum einen das erforderliche wissenschaftliche Know-How sichergestellt und zum anderen die Offenheit für kreative und unkonventionelle Lösungen gefördert werden.

1.4. Zweigniederlassungen

Es besteht eine im Firmenbuch eingetragene Zweigniederlassung in St. Pölten, Zdarskystraße 3.

Daneben existieren noch folgende weitere rechtlich unselbstständige Betriebsstandorte:

- 133 Betriebe im Bereich Business & Care Restaurants
- fünf Betriebe der klassischen Gastronomie (darunter das Café Schwarzenberg und der Wiener Rathauskeller sowie die gastronomischen Betriebe in drei Wiener Museen)
- die gastronomischen Betriebe im Wiener Ernst Happel-Stadion
- die gastronomischen Betriebe in der Wiener Stadthalle
- die Publikumsgastronomie in der Wiener Staatsoper, dem Wiener Musikvereinshaus und in der Messe Wien, sowie ein Produktionsstandort (Backstube) in der Wiener Stadthalle
- der Restaurantbetrieb im Schloss Schönbrunn
- ein Verkaufs-, Kaffeehausbetriebs- und Cateringstandort im Palais Todesco in Wien
- ein Tiefkühl- und Trockenwarenlager in Böheimkirchen

2. Voraussichtliche Entwicklung des Unternehmens

Wir rechnen für das Geschäftsjahres 2026 mit einem geringen Wachstum der Umsätze im Vergleich zum Geschäftsjahr 2025. Wir gehen in einigen Sparten von andauernden negativen Auswirkungen der konjunkturellen Lage in Österreich aus. Wir erwarten daher in einigen Geschäftsbereichen Umsatz- und Ergebnisrückgänge, die insgesamt zu einem Rückgang des Planergebnisses gegenüber dem Geschäftsjahr 2025 führen. Unsere Einschätzungen beruhen dabei auf Konjunkturprognosen, die einen Aufschwung mit moderatem Wirtschaftswachstum im Jahr 2026 vorhersehen. Bei einer Verschlechterung des konjunkturellen Umfelds ist mit negativen Effekten sowohl umsatz- als auch ergebnisseitig zu rechnen.

Im Bereich Education & Care Catering ist im Education Catering für das Jahr 2026 von stagnierenden Umsätzen und Ergebnissen, insbesondere aufgrund von Sparmaßnahmen unserer öffentlichen Auftraggeber, verglichen mit dem Geschäftsjahr 2025 auszugehen.

Im Bereich Care werden wir zur Jahresmitte 2026 ein zusätzliches Spital beliefern. Insgesamt rechnen wir mit im Vergleich zum Vorjahr steigenden Umsätzen und Ergebnissen.

Im Bereich Business & Care Restaurants rechnen wir im Geschäftsjahr 2026 mit einem moderaten Umsatzwachstum durch Neukundengewinnung und ergebnisseitig mit Ganzjahreseffekten der verschmelzungsbedingten Synergien. Wir gehen daher von steigenden Umsätzen und deutlich höheren Ergebnissen im Vergleich zum Vorjahr aus.

Im Bereich Business Catering Menü-Service erwarten wir im Jahr 2026 eine konjunkturell bedingte Fortsetzung des Rückgangs des Neukundenwachstums. Insgesamt nehmen wir an, dass der Bereich im Vergleich zum Geschäftsjahr 2025 moderat steigende Umsätze bei stagnierenden Ergebnissen erwirtschaften wird.

Im Retail & Food Service rechnen wir im Geschäftsjahr 2026 mit negativen Auswirkungen der Konjunkturlage auf unser Geschäft. Insgesamt werden sich im Bereich im Vergleich zum Vorjahr die Umsätze seitwärts bewegen und die Ergebnisse schrumpfen.

In der Gastronomie erwarten wir im Geschäftsjahr 2026 ein leicht steigendes Geschäftsvolumen und gleichzeitig höhere Kosten in der operativen Geschäftsabwicklung. Daher gehen wir im Vergleich zum Vorjahr von moderat höheren Umsätzen und sinkenden Profitabilitätsquoten aus.

Die geplanten Umsatzerlöse der Gesellschaft betragen im ersten Quartal 2026 rd. 71,7 Mio EUR. Dies bedeutet einen Anstieg von +2,4 % zum Vergleichszeitraum des Vorjahres (1. Quartal 2025: 71,0 Mio EUR).

3. Risikoberichterstattung

3.1. Allgemeine Risikoberichterstattung

Den unternehmerischen Risiken begegnet die GMS GOURMET GmbH mit einer konsequenten Diversifizierungsstrategie, die in den unterschiedlichen Betätigungsfeldern der Gesellschaft ihren Ausdruck findet.

Durch kontinuierliche Marktbeobachtungen, sorgfältige Lieferantenauswahl und Rahmenvereinbarungen werden Risiken im Beschaffungsbereich kalkulierbar und auf ein Minimum reduziert. Qualitäts- und Arbeitssicherheitsrisiken generell sowie Umwelt- und Unterbrechungsrisiken insbesondere im Bereich der Großküchen werden durch ständige prozessbegleitende Kontrollen auf ein niedriges Niveau herabgesetzt.

Risiken aus Betriebsunterbrechungen und Produktionsausfällen sind durch Versicherungsverträge wirtschaftlich sinnvoll abgedeckt. Absatzrisiken begegnet die Gesellschaft durch vorausschauende und abgestimmte Marketing- und Vertriebsaktivitäten.

Zur systematischen Darstellung, Bewertung und Verfolgung der wesentlichen Risiken ist ein konzernal einheitliches, strategisches Risikomanagement eingerichtet, das im Rahmen der Budget- und Mittelfristplanung roulierend aktualisiert und neu bewertet wird.

Im Rahmen des konzernalen Compliance Management Systems wurde eine Compliance-Beauftragte ernannt, die unter der Leitung des Compliance Officers der VIVATIS Holding AG steht.

Risiken, die den Fortbestand des Unternehmens gefährden, sind nicht evident.

3.2. Berichterstattung gemäß § 243 Abs 3 Z 5 UGB

Derivative Finanzinstrumente kommen in der Gesellschaft zum Stichtag 31.12.2025 nicht zur Anwendung.

Im Bereich der originären Finanzinstrumente kommen langfristige Bankverbindlichkeiten sowie kurzfristige Kredite von verbundenen Unternehmen zum Einsatz.

4. Sondervorschriften für große Kapitalgesellschaften

4.1. Berichterstattung zu Umweltbelangen

In der gültigen Unternehmensstrategie sieht sich die GMS GOURMET GmbH als Vorreiter im Thema Nachhaltigkeit in der Branche. Unter dem Grundsatz der ÖKO-Effizienz wird ökologisch sinnvolles Verhalten bei gleichzeitig sparsamem Umgang mit Ressourcen umsetzt.

Im Zuge des Strategieprozesses wurde ein Reifegradmodell etabliert, das über einen Zeithorizont von 5 Jahren Ziele im ESG-Themenfeld formuliert und daraus Maßnahmen abgeleitet, die in einem eigens erarbeiteten Kennzahlensystem im Hinblick auf ihre Umsetzung gemonitort werden.

Folgende Ziele werden im Reifegradmodell betrachtet:

- Reduktion der fossilen Emissionen (Environment)
- Förderung von Biodiversität und Ökosystemen (Environment)
- Erhöhung der Ressourcennutzung und Kreislaufwirtschaft (Environment)
- Reduktion von Wasserverbrauch (Environment)
- Schaffung von Transparenz für die Gäste (Social)
- Absicherung der Lieferkette (Social)
- Kommunikation, Schaffung von Bewusstsein extern & intern (Governance)
- Vermeidung der Verschmutzung der Natur (Environment)

Die Maßnahmenumsetzung wird in einem mehrjährigen Zeitraum geplant und verfolgt, ihr Ausmaß mit den erarbeiteten Kennzahlen gemessen und mit den Planzahlen jährlich abgeglichen und gegebenenfalls Gegensteuerungsmaßnahmen getroffen.

Das Reifegradmodell wird laufend weiterbearbeitet und -entwickelt werden und soll in einen „Fahrplan zur Klimaneutralität 20250“ münden.

Die GMS GOURMET GmbH ist nach ISO Energiemanagementnorm 50001 zertifiziert. Die beiden Produktionsküchen in Wien und St. Pölten sind außerdem nach ISO Umweltmanagementnorm 14001 zertifiziert. Darüber hinaus sind die Produktionsküchen der Gesellschaft berechtigt, die Gütesiegel von Austria Bio-Garantie, von Fair Trade, des Marine Stewardship Council (MSC) sowie des Aquaculture Stewardship Council (ASC) zu führen. Als klimaaktiv-Projektpartner setzen die beiden Produktionsküchen laufend Maßnahmen zur CO^2-Reduktion um. Der Bereich Eventgastronomie und der Wiener Rathauskeller wurden mit dem österreichischen Umweltzeichen für Tourismus ausgezeichnet.

4.2. Berichterstattung zu Arbeitnehmerbelangen

Die Arbeitnehmer/innen stellen einen wesentlichen Erfolgsfaktor für die Zukunft der Gesellschaft dar. Aus diesem Grund wird hohes Augenmerk auf Mitarbeiterschulung und laufende Verbesserung der Mitarbeiterqualifikation gelegt.

Die Gesellschaft ist im Rahmen der VIVATIS-Gruppe in die VIVATIS Management Academy eingebunden. Die VIVATIS Management Academy ist ein Ausbildungsprogramm, welches allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern innerhalb des Konzerns hochqualifizierte Weiterbildungsmöglichkeiten bietet. Spezielle Weiterbildungsprogramme für Führungskräfte und High Potentials werden als Teil des strategischen Managements von den Mitarbeitern geschätzt.

Die GMS GOURMET GmbH ist aufgrund ihrer engagierten familienorientierten Personal- und Unternehmenspolitik berechtigt, das staatliche Gütezeichen für Familienfreundlichkeit „berufundfamilie“ zu führen. Im Rahmen des „berufundfamilie“-Prozesses wurden bereits zahlreiche Initiativen zur Verbesserung der Familienfreundlichkeit umgesetzt. Die GMS GOURMET GmbH verpflichtet sich durch Zielvereinbarungen und regelmäßige Reauditierungen durch das zuständige Ministerium zu einer kontinuierlichen Bearbeitung des Themas. Im Jahr 2023 wurde GOURMET von der Initiative „Taten statt Worte“, einer Initiative zur Verbesserung der Vereinbarkeit von Familie und Beruf in der Arbeitswelt, im Rahmen des Wettbewerbs „familienfreundlichster Betrieb Wiens“ mit einem Sonderpreis für die Vereinbarkeit von Beruf und Familie in einem herausfordernden Umfeld ausgezeichnet.

Die Zusammenarbeit, die Entwicklungsmöglichkeiten und Bedürfnisse von MitarbeiterInnen unterschiedlicher Generationen ist angesichts der stattfindenden demographischen Veränderung der Gesellschaft ein Anliegen der GMS GOURMET GmbH. Daher strebt GOURMET das NESTOR^{GOLD}-Gütesiegel des Sozialministeriums an und hat bereits die NESTOR^{GOLD} BEWEGT Stufe absolviert.

Die Arbeitnehmer der GMS GOURMET GmbH, die im Bereich der Gastronomie beschäftigt sind, unterliegen dem Kollektivvertrag des Hotel- und Gastgewerbes. Für die überwiegend in der Betriebsstätte St. Pölten tätigen Arbeitnehmer, deren Tätigkeiten gewerblich-industrieller Charakter zukommt, kommt der Kollektivvertrag der Nahrungs- und Genussmittelindustrie zur Anwendung.

Wien, am 03.02.2026

Herbert Fuchs
Geschäftsführer

DI Hannes Hasibar
Geschäftsführer

Mag. Johann Pinterits
Geschäftsführer