# Lagebericht
## der Firma Motto Catering GmbH
## 1220 Wien, Bruno-Kreisky-Platz 1

Die Geschäftsführer des Jahres 2025, Herr Bernhard Schlacher, Frau Dominika Gschmeidler und Herr Jürgen Unger MBA CMC nehmen anlässlich der Bilanz 2025 zur Lage der Gesellschaft wie folgt Stellung:

### 1) Einleitung

a) Tätigkeit der Gesellschaft

Gegenstand des Unternehmens ist das Bereitstellen von Verpflegungsdienstleistungen/Caterings einschließlich dazugehöriger Konzepterstellung für die Abhaltung von Empfängen, Firmenfeiern, Kongressen und Events. Zudem betreibt die Motto Catering GmbH eine eigene Bäckerei für die Eigenbedarfsdeckung von Veranstaltungen sowie der kostenpflichtigen Belieferung der Motto-Betriebe (Hotel Motto GmbH, Motto Brot GmbH und Café Motto GmbH). Während Veranstaltungen im Austria Center Vienna (siehe folgend) wird seitens der Motto Catering GmbH auch temporär ein Café zur Versorgung insbesondere von KongressteilnehmerInnen auf Selbstzahlerbasis zur Verfügung gestellt.
Das Unternehmen ist somit in den Gewerbebereichen Lieferküche, Kaffeehaus und Bäckerei tätig.

b) Allgemeines wirtschaftliches Umfeld

Die Gesellschaft ist weiterhin in der Lage, die Anfragen nach den genannten Leistungen zu bearbeiten, umzusetzen und erhaltene Aufträge zu erfüllen. Darüber hinaus wird weiterhin invensiv in die Weiterentwicklung investiert.
Die Buchungs- und Auftragslage ist wie aus den Büchern ersichtlich gut, die Motto Catering GmbH gilt weiterhin für die og Bereiche als einer der Marktleader und häufiger Erstansprechpartner insbesondere Innerhalb Wiens.

Durch

- die wesentlichen Standorte mit exklusiver bzw. teil-exklusiver Beauftragung
- das diversifizierte Geschäftsmodell im Veranstaltungsbereich mit Privat- und Geschäftskunden, nationalen und internationalen Veranstaltern sowie mit

verschiedenen Veranstaltungsorten insbesondere in, jedoch auch um Wien und im zum Teil Ausland;
- der weiterhin hohen Qualität und Kundenzufriedenheit;
- der Marketing- und Sales-Aktivitäten

wurde 2025 ein sehr guter Geschäftserfolg mit hoher Umsatzrentabilität erreicht.

Die wesentlichen Standorte (Location)s des Unternehmens sind per 31.12.2025:
- Internationales Amtssitz- und Konferenzzentrum Wien /Austria Center Vienna (ACV), Wien
- Hofburg, Wien

In diesen Objekten verfügt die Motto Catering GmbH über exklusive Cateringrechte (ACV) sowie gemeinsame Cateringrechte mit einem anderen Anbieter (Hofburg).

## 2) Unternehmensbereiche und deren Einflussfaktoren

Das Unternehmen zeichnet eine lange Erfahrung und damit entsprechendes Know-how im Catering-Geschäft aus und hat sich als einer der Marktleader etabliert. Es ist in der Lage Events ab 50 Personen bis zu Großveranstaltungen mit 20.000 Personen und mehr sowie beispielsweise auch Ballveranstaltungen auszurichten. Die Stärken liegen insbesondere in der hohen Beratungskompetenz, der Qualität, der kundenspezifischen Umsetzung aller Aufträge und der Selbstverpflichtung zum hochwertigen Gastgebertum. Zusätzlich hat sich die Bäckerei im ACV als Geschäftsbereich für interne und externe Kunden etabliert.
Kurz gesagt hat Motto Catering seine größe Stärke im Bereich von liebevollen/individuellen Veranstaltungen ab 200 Personen.
Weiterhin überlagern die gestiegenen (und durch Indexierungen 2025 weiterhin steigenden) Kosten das Geschäft und erfordern ein intensives Kostenmanagement.
Wichtige generelle Einflussfaktoren sind bzw. waren im Jahr 2025 wie erwähnt die allgemeine wirtschaftliche Lage, die Arbeitsmarktentwicklung im Gastgewerbe, die Preisentwicklung und die Konkurrenzsituation. Diese Einflussfaktoren bestimmen maßgeblich die Nachfrage sowie die Preis- und Angebotspolitik und damit den Geschäftsverlauf.

## 3) Darstellung und Beurteilung des Geschäftsverlaufes

### 3.1) Darstellung der Ertragslage

| | Gesamtkosten-verfahren | Spalten | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 2025 in TEUR | in % der Um-satzerlöse | 2024 in TEUR | in % der Um-satzerlöse | Verände-rung in TEUR | Verände-rung in % |
| + | Rohergebnis | 20.203 | 68 | 14.671 | 67 | 5.532 | 38 |
| + | Sonstige Erträge | 538 | 2 | 787 | 2 | -249 | -32 |
| - | Personalaufwand | -7.823 | -26 | -6.545 | -28 | 1.278 | 19 |
| - | Abschreibungen | -1.153 | - 4 | -1.193 | -5 | -40 | -3 |
| - | Sonstige betriebliche Aufwendungen | -6.392 | -21 | -4.804 | -25 | 1.588 | 33 |
| = | Betriebsergebnis | 5.373 | 18 | 2.916 | 13 | 2.457 | 84 |
| | Finanzergebnis | 736 | 2 | 1.099 | 5 | -363 | -33 |
| = | Ergebnis vor Steuern | 6.109 | 21 | 4.014 | 18 | 2.095 | 52 |
| | Steuern | -973 | -3 | -512 | -2 | 461 | 90 |
| = | Jahresüberschuss | 5.136 | 17 | 3.502 | 16 | 1.634 | 47 |

| **Rentabilitätsanalyse** | | 2025 | 2024 |
|---|---|---|---|
| Eigenkapitalrentabilität | | | |
| Ergebnis vor Steuern x 100<br>Ø Eigenkapital | Rendite des investierten Eigenkapitals | 55,5 % | 53,4% |
| Gesamtkapitalrentabilität | | | |
| (Ergebnis vor Steuern + Zinsaufwand) x 100<br>Ø Gesamtkapital | Rendite des gesamten eingesetzten Kapitals | 33,1% | 25,7% |
| Umsatzrentabilität | | | |
| Ergebnis vor Steuern x 100<br>Umsatzerlöse | Prozentueller Anteil des Gewinnes vom Umsatz | 20,6 % | 18,3% |

## 3.2) Darstellung der Vermögens- u. Finanzlage

| | Spalten | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 2025 in TEUR | 2024 in TEUR | Veränderung in TEUR | Veränderung in % |
| Sachanlagen u. immaterielles Anlagevermögen | 4.924 | 5.405 | -481 | -9% |
| Finanzanlagen | 5.301 | 5.301 | 0 | 0% |
| Vorräte | 189 | 178 | 11 | 6% |
| sonstiges Umlaufvermögen & RAP & aktive latente Steuern | 12.007 | 4.406 | 7.601 | 173 % |
| Gesamtvermögen | 22.421 | 15.290 | 7.131 | 47% |
| Eigenkapital | 13.574 | 8.438 | 5.136 | 61% |
| Investitionszuschüsse | 10 | 12 | -2 | -17% |
| RST | 1.624 | 1.089 | 535 | 49% |
| Verbindlichkeiten & RAP | 7.213 | 5.751 | 1.462 | 25% |
| Gesamtkapital | 22.421 | 15.290 | 7.131 | 47 % |

| **Investitions- und Finanzierungsanalyse** | | 2025 | 2024 |
|---|---|---|---|
| Fremdkapitalquote | | | |
| Fremdkapital / Gesamtkapital | Prozentueller Anteil des Fremdkapitals am Gesamtkapital | 39,41% | 44,73 |
| Eigenkapitalquote | | | |
| Eigenkapital / Gesamtkapital | Prozentueller Anteil des Eigenkapitals am Gesamtkapital | 60,54% | 55,19% |
| Anlagenintensität | | | |
| Anlagevermögen / Gesamtvermögen | Prozentueller Anteil des Anlagevermögens am Gesamtvermögen | 45,60% | 70,02% |
| Umlaufvermögensintensität | | | |
| Umlaufvermögen / Gesamtvermögen | Prozentueller Anteil des Umlaufvermögens am Gesamtvermögen | 54,40% | 29,54% |
| Anlagendeckungsgrad | | | |
| Eigenkapital / Anlagevermögen | Ausmaß der Deckung des Anlagevermögens durch das Eigenkapital | 132,76% | 78,82% |

## Cash-Flow

| in EUR | 2024 | 2025 | Veränderung | % |
|---|---|---|---|---|
| **CASH-FLOW AUS DER BETRIEBSTÄTIGKEIT** | **2.485.787** | **7.220.961** | **3.366.695** | **135%** |
| **CASH-FLOW AUS INVESTITIONSTÄTIGKEITEN** | **-330.097** | **-1.074.531** | **-744.434** | **-226%** |
| **CASH-FLOW AUS FINANZIERUNGSAKTIVITÄTEN** | **2.811.050** | **-11.387** | **-2.822.437** | **-100%** |

| DIREKTER NACHWEIS DER VERÄNDERUNGEN | 2023 | 2024 | 2025 |
|---|---|---|---|
| Kassenbestand und Guthaben bei Kreditinstituten | 3.156.250 | 2.500.890 | 8.635.932 |
| Kurzfristige Verbindlichkeiten gegenüber Kreditinst. | 0 | 0 | 0 |
| **BESTAND AM ENDE DES BERICHTSZEITRAUMES** | 3.156.250 | 2.500.890 | 8.635.932 |
| **VERÄNDERUNG IM BERICHTSZEITRAUM** | **6.704.383** | **-655.360** | **6.135.042** |

## 4) Forschung und Entwicklung

Das Unternehmen betreibt laufend intensive Forschungs-und Entwicklungstätigkeit im Kernbereich. Natürlich handelt es sich nicht um technische Entwicklungen, sondern um die professionelle und vorausplanende Entwicklung von Gerichten und Getränken (alkoholfrei, Cocktails bis hin zur vorausschauenden Weinauswahl). Hierfür finden laufendes Scouting und laufende Rezepturentwicklung statt, zudem gibt es auch in der Küche Spezialisierungen auf Produktion und Entwicklung.

Wie auch in den Vorjahren verändert sich beispielsweise die Art der Kongressverpflegung sowie Cateringverpflegung weiterhin und laufend, weshalb auch hier laufend an neuen Angeboten, Sortimenten, Produkten und Abläufen gearbeitet wird.

## 5) Risikoberichterstattung

Überblick

- Es wird in Übereinstimmung mit der Hausbank auf marktübliche Finanzierungsinstrumente zurückgegriffen.
- Verfügbare Liquidität wird in Termineinlagen veranlagt.

- Laufendes, intensives Kosten-Monitoring aller Kosten in 14-Tages-Intervallen.
- Laufender Fokus auf die Sales-Pipeline.

## 6) Prognosebericht

Der Zeitraum Jänner 2026 - September 2026 setzte sich aus folgenden Phasen zusammen:

1. Starker Start ins Jahr mit einer sehr erfolgreichen Ballsaison und Steigerung um rd. 12 %.
2. Steigerung des Geschäft in der Hofburg Vienna um rd. 35 %.
3. Rückgang des Geschäfts am Standort Austria Center Vienna um rd. 20 %
4. Steigerung des Geschäfts im Bereich „Catering Classic" um rd. 30 %.
5. Abermals konnte im Juli und August kein „Sommerloch" verzeichnet werden, nachdem jeweils ein Kongress in diesen Monaten bewirtet werden durfte.
6. Hoher Invest in die Vorbereitung auf das sehr starke Jahr 2026 in Hinblick auf Ablauf- und Aufbauorganisation, Teamzusammenarbeit, insourcing (Service, Küche), Aufbau Abteilung Qualitätsmanagement und -sicherung, Optimierung Speisen- und Rezepturentwicklung, Küchendirektion, Equipmententwicklung und -aufstockung.

### Unterstützungsleistungen

Auch in unserer Gesellschaft werden die verzögerten Ausschüttungen der Unterstützungsleistungen zu Corona-Zeiten deutlich. Nach Rückzahlungen iHv rd. € 200 tsd., erfolgte Mitte September eine weitere Auszahlung seitens BMF iHv rd. € 300 tsd. Auch dem Umwidmungsantrag wurde stattgegeben. Offen ist noch der Umgang mit einem lt. BMF zurückgezogenen Förderantrag iHv rd. € 280 tsd.

Für das restliche Jahr ist die Geschäftsführung zuversichtlich, die geplanten Umsätze laut aktueller Liquiditäts- und Forecast-Planung realisieren zu können. Zu berücksichtigen sind jedoch zunehmende Einsparungen auf Seiten der Kundenlandschaft und somit mögliche Umsatzrückgänge, insbesondere auch aufgrund rückläufiger Unternehmensergebnisse auf deren Seite.

Die Liquidität für das Jahr 2026 ist ausreichend sichergestellt. Es bestehen keine Bankfinanzierungen.

Die MitarbeiterInnen stehen weiterhin zum Unternehmen und zur Geschäftsführung und haben viel Optimismus und Vertrauen zueinander. Der MitarbeiterInnen-Aufbau ist nach einer Ausbauphase in den Bereichen Küche, Catering- und Serviceleitung abgeschlossen und das Personalmanagement wird nun wieder proaktiv und effizient umgesetzt. Ein auf die Produktion spezialisierter Küchendirektor konnte zusätzlich an Board geholt werden.

Basierend auf der aktuellen Entwicklung, dem Anfragestatus und der laufenden Angebotslegungen ist ohne nicht beeinflussbare externe Einflüsse jedenfalls mit einem umsatzstarken Jahr zu rechnen.

28.9.2026

Dominka Gschmeidler



MBA CMC Jürgen Unger

