DO & CO IM HAAS HAUS RESTAURANTBETRIEBS GMBH, WIEN

LAGEBERICHT 2024/2025

1. Allgemeines

Die DO & CO im Haas Haus Restaurantbetriebs GmbH ist ein hundertprozentiges Tochterunternehmen der DO & CO Aktiengesellschaft und wird im Wege der Vollkonsolidierung in den von der Muttergesellschaft per 31. März 2020 erstellten Konzernabschluss einbezogen.

Die Gesellschaft betreibt am Standort Stephansplatz 12, A-1010 Wien, genannt „Haas Haus" ein Boutique Hotel mit 43 Zimmern und Suiten. Ebenso wird ein Restaurant genannt „DO & CO Restaurant am Stephansplatz" im 7. Stock des Haas Hauses und ein Restaurant genannt „ONYX Restaurant" im 6. Stock des Haas Hauses von der Gesellschaft betrieben, sowie seit April 2024 im Eingangsbereich des Standort einen Demel Pop-Up & Schanigarten.

Die ersten beiden Monate verliefen aufgrund der Ausarbeitung und Implementierung des neuen Schanigarten-Konzepts unter den ursprünglichen Erwartungen. Mit der darauffolgenden Eröffnung des Demel Pop-Up konnte jedoch ein signifikanter Anstieg der Umsatzerlöse erzielt werden, wodurch die Gesellschaft ihre geplanten Ziele übertraf.

2. Bericht über den Geschäftsverlauf und die wirtschaftliche Lage

2.1. Geschäftsverlauf

Die Umsatzerlöse im abgelaufenen Geschäftsjahr 2024/2025 belaufen sich auf € 19,17 Mio. (Vorjahr: € 14,83 Mio.) und sind somit gegenüber dem Vorjahr um € 4,34 Mio. gestiegen. Die Erlöse aus dem Bereich Hotel, Restaurant & Bar betrugen € 18,41 Mio. (Vorjahr: € 14,19 Mio.), die Erlöse aus Konzerngesellschaften machten € 0,77 Mio. (Vorjahr: € 0,65 Mio.) aus und die sonstigen Erlöse summierten sich auf € 0,60 Tsd. (Vorjahr: € 2,50 Tsd.).

Der Hotelbereich verzeichnete im Berichtszeitraum eine kontinuierlich positive Entwicklung der Zimmerauslastung, diese betrug im Geschäftsjahr 2024/2025 71% (Vorjahr: 66%). Im Vergleich zu dem Durchschnitt der Wiener 5-Sterne-Hotellerie war die Zimmerauslastung um +3% höher. Die durchschnittliche Zimmerrate lag mit € 332 jedoch um -12,3% unter dem Vorjahresniveau (€ 378).[1]

Die Gesamtnachfrage an Nächtigungen in Wien betrug im Jahr 2024 15,38 Mio. und ist um +9,5% im Vergleich zum Vorjahr gestiegen. Speziell für die Wiener 5-Sterne-Hotellerie betrug die Nachfrage an Nächtigungen 1,74 Mio. und ist um 5,3% gestiegen.[2]

Die Aufwendungen für Material und sonstige bezogene Herstellungsleistungen betrugen im Geschäftsjahr 2024/2025 € 6,56 Mio. (Vorjahr: € 5,61 Mio.) und sind gegenüber dem Vorjahr um € +0,95 Mio. bzw. +16,9% gestiegen. Das Verhältnis zum Umsatz beläuft sich auf 34,2% (Vorjahr: 37,8%).

Der Personalaufwand ist im Geschäftsjahr 2024/2025 gegenüber dem Vorjahr um € 1,03 Mio. bzw. 17,1% von € 6,06 Mio. auf € 7,10 Mio. gestiegen. Die Personaltangente als Verhältnis von Personalaufwand zum Umsatz weist somit einen Anstieg von 40,9% im Vorjahr auf 37,0% im Geschäftsjahr 2024/2025 aus.

---

[1] www.B2B.wien.info - Statistics & Market Research: *Wien: 5* Hotels* (Stand: 17.04.2025)
[2] www.B2B.wien.info - Statistics & Market Research: *Wien: Hotelangebot & -auslastung 2024* (Stand: 17.04.2025)

Die Abschreibungen belaufen sich auf € 0,23 Mio. (Vorjahr: € 0,13 Mio.).

Die sonstigen betrieblichen Aufwendungen betrugen im Geschäftsjahr 2024/2025 € 4,57 Mio. (Vorjahr: € 3,98 Mio.).

Das Betriebsergebnis belief sich im Geschäftsjahr 2024/2025 auf € 0,75 Mio. und liegt um € 1,64 Mio. über dem Ergebnis des Vorjahres.

Das Finanzergebnis liegt im Geschäftsjahr 2024/2025 bei € 0,02 Mio. (Vorjahr: € -0,02 Mio.).

Derzeit gibt es keine wesentlichen Rechtsstreitigkeiten.

2.2. Bericht über Zweigniederlassungen

Die Gesellschaft verfügt über keine Zweigniederlassungen.

2.3. Wesentliche Erläuterungen zur Vermögenslage

Die Bilanzsumme erhöhte sich zum Stichtag von € 3,6 Mio. um € 0,9 Mio. auf € 4,5 Mio.

Der Anstieg ist im Wesentlichen auf die gestiegenen Forderungen gegenüber verbundenen Unternehmen zurückzuführen, die von € 1,9 Mio. um € 0,6 Mio. auf € 2,5 Mio. zunahmen. Gleichzeitig erhöhte sich das Anlagevermögen um € 0,4 Mio. auf insgesamt € 1,0 Mio.

Auf der Passivseite blieb das Eigenkapital unverändert bei € 0,5 Mio. Das Fremdkapital erhöhte sich im gleichen Zeitraum von € 3,1 Mio. auf € 4,0 Mio.

2.4. Finanzielle Leistungsindikatoren

Die Gesellschaft weist in der aktuellen Berichtsperiode ein EBITDA von € 0,97 Mio. (Vorjahr: € -0,76 Mio.), ein EBIT von € 0,75 Mio. (Vorjahr: € -0,89 Mio.) sowie ein Ergebnis vor Steuern von € 0,76 Mio. (Vorjahr: € -0,91 Mio.) aus.

Die EBITDA-Marge der Gesellschaft als Verhältnis von EBITDA zum Umsatz beträgt im abgelaufenen Geschäftsjahr 5,1% (Vorjahr: -5,1%). Die EBIT-Marge als Verhältnis von EBIT zum Umsatz ist von -6,0% im Vorjahr auf 3,9% im Geschäftsjahr 2024/2025 gestiegen.

Der „Return on sales“ als Verhältnis von Ergebnis vor Steuern zum Umsatz beträgt in der laufenden Berichtsperiode 4,0%, im Vergleich zu -6,1% im Vorjahr.

Die Eigenkapitalquote als Verhältnis von Eigenkapital zum Gesamtkapital beträgt 10,8% (Vorjahr: 13,3%). Aufgrund des Ergebnisabführungsvertrages zwischen der DO & CO Aktiengesellschaft und der DO & CO im Haas Haus Restaurantbetriebs GmbH ist die Eigenkapitalquote nur bedingt aussagekräftig.

Die Cash-Flow-Rechnung nach der Praktiker-Methode ergibt für dieses Geschäftsjahr € 1,08 Mio. (Vorjahr: € -0,75 Mio).

3. Bericht über die voraussichtliche Entwicklung und die Risiken des Unternehmens

3.1. Voraussichtliche Entwicklung

Die DO & CO im Haas Haus Restaurantbetriebs GmbH blickt nach einem erfolgreichen Geschäftsjahr 2024/2025 mit vorsichtigem Optimismus auf das kommende Geschäftsjahr 2025/2026. Das Unternehmen geht daher davon aus, auch im kommenden Jahr ein stabiles Wachstum erzielen zu können.

Die Prognosen für die Umsatzentwicklung basieren auf der Annahme, dass sich die positiven Ergebnisse des Vorjahres durch konsequente Umsetzung der Qualitäts- und Serviceoffensive, zielgerichtete Angebotsgestaltung sowie laufende Optimierung operativer Abläufe zumindest auf gleichbleibendem Niveau fortsetzen lassen. Darüber hinaus wird durch zusätzliche Impulse – wie etwa die Etablierung neuer kulinarischer Konzepte sowie die fortlaufende Erhöhung der Gästezufriedenheit – ein moderater Anstieg der Geschäftsergebnisse angestrebt.

Die Gesellschaft erwartet insbesondere durch die weiterhin starke touristische Nachfrage in der Wiener Innenstadt, die zunehmende internationale Frequenz sowie durch wiederkehrende Stammkundschaft im Restaurant- und Barbereich eine positive Entwicklung. Auch das Hotel profitiert zunehmend von einem Mix aus Business- und Leisure-Gästen, was sich stabilisierend auf die Auslastung und durchschnittliche Zimmerrate auswirkt.

3.2. Wesentliche Risiken und Ungewissheiten

Die Aufgaben des Risikomanagements werden für die DO & CO im Haas Haus Restaurantbetriebs GmbH zum Teil durch die DO & CO Aktiengesellschaft in ihrer Funktion als Holding- bzw. Muttergesellschaft durchgeführt. Das Risikomanagement wird bei DO & CO als wichtiges Instrument der Unternehmenssteuerung gesehen.

Für das Geschäftsjahr 2024/2025 wurden die folgenden Risikofelder als wesentlich identifiziert:

Beschaffungsrisiken
Als Verarbeiter von Lebensmitteln ist DO & CO bei den eingesetzten Rohstoffen einem Beschaffungsrisiko ausgesetzt. Durch klimatische, logistische und sonstige Ereignisse, wie z.B. Vogelgrippe, können Rohstoffe unter Umständen in geringeren Mengen verfügbar sein. Auch unterliegen diese Rohstoffe Preisschwankungen, die nicht immer vollständig an die Abnehmer weitergegeben werden können.

Durch langfristige Lieferbeziehungen, Lieferantendiversifikationen und permanentes Monitoring der Beschaffungsmärkte wird sichergestellt, dass die benötigten Rohstoffe in der höchstmöglichen Qualität und zu wettbewerbsfähigen Preisen permanent verfügbar sind.

Reputationsrisiken
Möglichen Schäden an der Marke und dem Ruf von DO & CO wird mit entsprechendem Risikomanagement entgegengewirkt. Dieses gewährleistet einen einheitlichen Standard für die Identifikation, Bewertung und Steuerung von Reputationsrisiken.

Die Mitarbeiter sind die wichtigsten Botschafter der Marke DO & CO und seiner Unternehmenskultur. Das Unternehmen sieht seine Aufgabe in der Bewusstmachung der Verantwortung, die damit verbunden ist. Die Identifizierung, Beurteilung, Steuerung, Überwachung sowie Berichterstattung möglicher Reputationsrisiken obliegt den nationalen und internationalen Geschäftsbereichsleitungen. Wird ein potenzielles Reputationsrisiko erkannt, so wird ein zentral gesteuerter Risikomanagementprozess in Gang gesetzt, welcher alle erforderlichen Aktivitäten beinhaltet, um jeglichen Imageschaden und damit verbundene Schäden von DO & CO abzuwenden.

Risiken auf Grund von Terror und politischen Unruhen
Terroranschläge auf öffentliche Einrichtungen können ein beträchtliches Sicherheitsrisiko für Kunden als auch für Mitarbeiter bedeuten. Ebenso kann eine konkrete Terrorwarnung unmittelbaren Einfluss auf das Freizeitverhalten haben. Es ist daher im Falle eines Terroranschlags oder konkreten Terrorwarnungen mit negativen Auswirkungen auf die Tourismusbranche und

das Gastgewerbe zu rechnen. DO & CO bereitet sich durch ständige Beobachtung der politischen Situation und Sicherheitsschulungen auf entsprechende Maßnahmen im Bedarfsfall vor.

Hygienerisiken
Um den hohen hygienischen Standard der von DO & CO produzierten Speisen sicherzustellen, wurden in allen Geschäftsbereichen Risikoanalysen im Rahmen der Weiterentwicklung des bestehenden HACCP-Systems (Hazard Analysis and Critical Control Points) durchgeführt und auf Basis der Analysen Maßnahmen zur Beherrschung bzw. Minimierung der Risiken umgesetzt.

Schadensrisiken
Dem Schadenspotenzial durch Feuer, Sturm, Überschwemmungen und Erdbeben wird durch entsprechende Sicherheits- und Katastrophenschutzmaßnahmen sowie Notfallpläne entgegengewirkt, welche regelmäßig trainiert und adaptiert werden. Diese Risiken sind durch angemessenen Versicherungsschutz abgedeckt.

Personalrisiken
Für DO & CO sind die Mitarbeiter und die von ihnen gelebte Unternehmenskultur das größte Kapital und damit die wichtigste Säule des Erfolges. Professionelle Ausbildung und konsequente Personalentwicklung sind die zentralen Instrumente, um das angestrebte Wachstum sicherzustellen.

In Zeiten hoher Personalfluktuation bestehen erhöhte Risiken in Bezug auf den Verlust von Know-How und die Veränderungsbereitschaft bzw. -fähigkeit der Mitarbeiter. DO & CO wirkt diesen Risiken durch besondere Bemühungen in Personal-Bindungsmaßnahmen, durch die Förderung von kontinuierlichem Austausch von Know-How und dem variablen Einsatz von Personal zwischen den einzelnen Divisionen entgegen.

Risiken des Ausfalles von Produktionsanlagen
Zur Minimierung des Ausfallsrisikos bei kritischen Produktionsanlagen (Küche, Kühlhäuser) werden permanent gezielte, umfangreiche Investitionen in die technische Optimierung sensibler Aggregate getätigt. Konsequente vorbeugende Instandhaltung, risikoorientierte Reserveteillagerung sowie umfassende Schulung von Mitarbeitern sind weitere zentrale Maßnahmen zur Risikoreduktion im Produktionsanlagenbereich.

Strikte Hygienemaßnahmen, proaktive Information der Mitarbeiter, die Zurverfügungstellung von Schutzausrüstung und verpflichtende periodische Gesundheitschecks minimieren das Risiko eines Ausfalls aufgrund von Epidemien und Pandemien sowie damit einhergehender vorübergehender Schließung.

Informationstechnologie-Risiken
Viele Prozesse innerhalb des DO & CO Konzerns sind IT-unterstützt bzw. von Informationen abhängig, die aus diesen Systemen generiert werden. Ein Ausfall dieser Systeme stellt daher ein Risiko dar. Diesem Risiko wird durch intensive Schulungen und dem entsprechenden Einsatz interner und externer Fachkräfte entgegengewirkt. Die IT-Infrastruktur und IT-Systeme werden konzernweit permanent gewartet und optimiert, um die Funktionalität aufrechtzuerhalten und zu verbessern bzw. das Ausfallsrisiko so gering wie möglich zu halten.

ESG-Risiken
Die Beurteilung von Umwelt-, Sozial- und Governance-Risiken (ESG) stellt eine wesentliche Komponente der auf nachhaltiges Wachstum ausgerichteten Unternehmensstrategie von DO & CO dar. Zu den finanziellen Herausforderungen im Bereich der Klimarisiken zählen unter anderem Kostensteigerungen infolge kontinuierlicher, regulatorischer Veränderungen, wobei insbesondere die Anwendbarkeit unterschiedlicher Regularien aufgrund des Doppel-Listings sowie aufgrund der globalen Geschäftstätigkeit des Unternehmens zu berücksichtigen ist.

Klimabedingte Extremwetterereignisse stellen ein Risiko für die Stabilität der Lieferkette dar. Sie können die Versorgung mit essenziellen Rohstoffen beeinträchtigen und die Einhaltung regionaler oder kundenspezifischer Anforderungen erschweren.

Eine unzureichende Reduktion von Emissionen sowie energieineffiziente Prozesse können zu signifikant steigenden Betriebskosten führen. Darüber hinaus besteht bei der Nichterreichung öffentlich kommunizierter ESG-Ziele das Risiko von Reputationsschäden. Unzureichendes, vertraglich vereinbartes Umweltmanagement kann zudem bestehende Vertragsbeziehungen negativ beeinflussen.

Rechtliche Risiken
Aufgrund der fortlaufenden Expansion sowie der globalen Tätigkeit von DO & CO sind eine Vielzahl gesetzlicher Anforderungen auf nationaler und internationaler Ebene - vor allem in den Bereichen Lebensmittelrecht, Hygiene, Abfallwirtschaft, Personalwesen, Steuern und Abgaben zu beachten. Auf geänderte Rechtslagen gilt es weiters, zeitgerecht zu reagieren und die Änderungen in die Geschäftsprozesse zu implementieren.

Die Nichtbeachtung gesetzlicher Regelungen sowie die Nichteinhaltung von vertraglichen Vereinbarungen können den Konzern durch Schadenersatzforderungen erheblich belasten, weshalb diesem Risiko durch eine zentral organisierte Rechtsabteilung und ein auf Geschäftsführerebene installiertes Risk- & Compliance-Committee gegengesteuert wird. Haftungsrisiken aus Schäden, die trotz der implementierten Schadensvermeidungsvorkehrungen nicht verhindert werden konnten, werden im gesamten Konzern weitgehend durch den Abschluss spezifischer Versicherungen auf ein Minimum reduziert.

Finanzinstrumente
In der DO & CO im Haas Haus Restaurantbetriebs GmbH sind keine derivativen Finanzinstrumente in Verwendung. Zusammenfassend ist festzuhalten, dass DO & CO aufgrund des eingerichteten Risikomanagementsystems die Risiken für überschaubar und ausgleichbar bewertet. Der erfolgreiche Fortbestand des Konzerns und der Gesellschaft ist durch diese Risiken nicht beeinträchtigt.

4. Bericht über Forschung und Entwicklung

Im Unternehmen wird der Bereich Produktentwicklung Forschung und Entwicklung von untergeordneter Bedeutung betrieben.

Wien, am 01. Juli 2025

Die Geschäftsführung:

DocuSigned by:
580BBCDD531F48D...

Attila Dogudan e.h.

Mag. Sandra Pötscher e.h.