



DO & CO erhält Zuschlag für neuen Food Court am Flughafen Wien

Innovatives Gastronomieangebot von DO & CO auf rund 800 m² bei neugestalteten C-Gates

Am Flughafen Wien wird derzeit der Bereich des Pier West umfassend modernisiert. Danach erwartet Passagiere ein neues und umfassendes Gastronomieerlebnis: DO & CO wird im Bereich der C-Gates einen umfangreichen Food Court betreiben. Auf einer Fläche von rund 800 m² werden Reisende künftig ein hochqualitatives kulinarisches Angebot mit Marken wie Demel, Henry, einem American Diner und einer neuen Onyx Bar erleben.

„Die Modernisierung des Pier West ist ein wichtiges Schlüsselprojekt in unserer Servicestrategie und Passagiere werden nach Abschluss der Arbeiten eine völlig neue Reisequalität in diesem Terminalbereich erleben. Gastronomie wird dabei einen wichtigen Stellenwert einnehmen und wir freuen uns sehr, DO & CO hier als Partner gewonnen zu haben“, freut sich Mag. Julian Jäger, Vorstand der Flughafen Wien AG über die neue Kooperation.

Dazu Attila Dogudan: „Wir werden uns sehr bemühen im Pier West eine neue und qualitätsorientierte Gastronomie mit einer reichen Auswahl an österreichischen und internationalen Spezialitäten anzubieten. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit mit dem Flughafen Wien; gemeinsam wollen wir neue Qualitätsbenchmarks in der Flughafengastronomie setzen.“

Große Auswahl & „Das Beste aus Österreich und aller Welt“ – „made by DO & CO“ am Flughafen Wien

Auf einer Fläche von rund 800 m² werden die Passagiere ein umfangreiches und innovatives kulinarisches Angebot in gewohnter DO & CO-Qualität erleben:

DEMEL bietet traditionelle Wiener Kaffeehauskultur in höchster Qualität; mit einem reichhaltigen Kaffee- und Teeangebot, hausgemachten Mehlspeisen aus der k. & k. Mehlspeisküche, innovativen Gabelbissen für Zwischendurch und natürlich auch mit Spezialitäten aus der Wiener Küche.

Im **HENRY** finden Gäste des Flughafens Wien frisch gepresste Säfte, Tapas & Antipasti, kalte und warme Speisen aus aller Welt und viele hausgemachte Desserts; sowohl zum Genießen vor Ort, aber auch zum Mitnehmen für den Flug.

Ganz neu im Portfolio ist ein **AMERICAN DINER**, mit einem breitem Frühstücksangebot, frisch zubereiteten Salaten, American Sandwiches und natürlich klassischen Burgern in vielen Variationen.

Hervorzuheben ist auch ein eigenes „**KINDER-Restaurant**“ mit einem, auf die Wünsche der kleinen Gäste abgestimmten, unterhaltsamen kulinarischem Angebot.

Zusätzlich wird die erste Dependence der Wiener **DO & CO ONYX BAR**, mit Fokus auf österreichischen Weinen, Bier und Cocktails, am Flughafen Wien errichtet.

Damit steht ab Anfang November allen Passagieren an den neugestalteten C-Gates ein einzigartiges und sehr reichhaltiges kulinarisches Angebot zur Verfügung.

Modernisierung des Terminalbereichs voll im Gange

Derzeit ist die Modernisierung des Terminalbereichs Pier West und der Bereich der C-Gates noch voll im Gange. Bis Jahresende 2014 sollen der Boden, die Wände und Decke überarbeitet, sowie eine neue Möblierung eingerichtet sein. Damit wird, nach dem bereits eröffneten Terminal 3, dem modernisierten Terminal 1 und der neu strukturierten Plaza, in Bälde auch dieser Terminalbereich den Passagieren ein neues und modernes Ambiente bieten können. Die Einrichtung der Gastronomiebereiche erfolgt parallel, die Eröffnung der neuen Lokale soll Anfang November 2014 erfolgen.

DO & CO am Flughafen Wien

Seit Inbetriebnahme des Terminals 3 ist DO & CO bereits mit gastronomischen Services am Flughafen Wien vertreten: Bei den G-Gates versorgt das Unternehmen die Reisenden mit den Marken Demel und Henry bereits mit seinen hochqualitativen Köstlichkeiten. Mit der neuen Kooperation betreibt DO & CO nun rund 1.100 m² Gastronomiefläche am Flughafen Wien.

Rückfragehinweis:

Pressestelle Flughafen Wien AG

Peter Kleemann (+43-1-) 7007-23000

p.kleemann@viennaairport.com

www.viennaairport.com

Pressestelle DO & CO

Petra Gold (+43-1-) 74000 1158

petra.gold@doco.com

www.doco.com