

Familie
KOLARIK

GASTFREUNDSCHAFT • SPÜRBAR • NACHHALTIG



NACHHALTIGKEITSBERICHT
FRÜHJAHR 2022



100 % BIO-KULINARIK • GENUSSVOLL • ERLEBEN

INHALT

Vorwort	4
Familie Kolarik	5
Standbeine	6
Gesellschaftliches Engagement	8
Energieeffizienz	9
Tropfen für Tropfen	10
Elektroflitzer	10
Artgerechte Müllhaltung	11
Verantwortungsvoller Genuss schmeckt besser	12
Durch die Blume	12
Naturverbunden	12
Bienen am Dach	13
Zertifizierungen	14
Auszeichnungen	15
Partner	15



Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern in diesem Dokument die männliche Form verwendet. **Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter.** Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

GASTFREUNDSCHAFT
SPÜRBAR
NACHHALTIG

Wenn es ein Schlaraffenland der Nachhaltigkeit gäbe, wäre Österreich die Hauptstadt. Ein Big Player wenn man so will. Und wir, die in diesen wunderschönen Breiten leben dürfen, haben die schier unendliche Auswahl an kostbaren Lebensmitteln und Ressourcen in bester Qualität.

Für uns kommt der Ansatz der Nachhaltigkeit aus dem inneren Antrieb und Bewusstsein, dass es keinen Planeten B gibt. Schon seit 2001 setzen wir daher Schritte in Richtung **Nachhaltigkeit und für mehr ökologisches und gesellschaftliches Verantwortungsbewusstsein**. Wir wollen unseren Gästen beste Qualität bieten und dabei unserer Umwelt unter die Arme greifen. Wir wollen nicht nur von einer besseren Zukunft träumen, wir wollen sie aktiv mitgestalten.

Also haben wir 2021 auf **100% Bio** – ja genau, einhundert Prozent – umgestellt. Alle Speisen, alle Getränke. Ausnahmslos!

Was das bedeutet? **Wir sind das größte vollzertifizierte Bio-Restaurant der Welt**. Ja genau, der WELT. Macht uns das stolz? – Und WIE.

Wir leben den Anspruch, unseren Gästen hochwertige Bio-Produkte und beste **Gastfreundschaft** in einem gemütlichen Ambiente zu bieten. Unser Ziel ist es für **spürbar nachhaltige** Erlebnisse und Erinnerungen zu sorgen.

Paul Kolarik

FAMILIE KOLARIK

ONE TEAM – ONE DREAM

Unterschiedlichste **Herkunft**, verschiedene **Religionen, LGBTQIA+** sowie **Inklusiv-Mitarbeiter** – sie alle machen unsere große Familie einzigartig. Nur gemeinsam gelingt es uns, täglich etwas zu bewegen. Und dabei geben wir immer das beste für unsere **Gäste** – denn von denen haben wir immerhin eine ganze Menge – nämlich bis zu **500.000 pro Jahr**.

Und weil wir als Familie nur so gut sind wie jeder Einzelne von uns, liegt uns viel an der **Work-Life-Balance** unserer Familienmitglieder.

Familie
KOLARIK
GASTFREUNDSCHAFT • SPÜRBAR • NACHHALTIG

GOODIES

- kostenlose Bio-Speisen
- regelmäßige Mitarbeiterschulungen
- Wohnmöglichkeit bei Bedarf
- Öffi-Zuschuss
- Familienfeste & Ausflüge



STANDBEINE



LUFTBURG – DAS ORIGINAL DER ERFINDERIN

Begonnen hat die Geschichte mit der **Erfindung der Luftburg durch Elisabeth Kolarik im Jahr 1977**. Es war ihre Idee, aus dem Material von Heißluftballons weiche Spielwiesen in unterschiedlichsten Formen zu kreieren, auf denen sich **Kinder austoben** können, ohne sich zu verletzen. Eigentlich als kleine Burg für ihre Tochter gedacht, wurde durch eine Verwechslung von Zentimeter und Inch eine riesige Luftburg geliefert. Das Potential dieser zufälligen Erfindung erkennend, wurden aus einer Luftburg viele und es entstand im Prater sowohl ein **Freizeitareal** als auch ein **Luftburgen-Verleih**.



LUFTBURG – KOLARIK IM PRATER

1992 erkannte **Elisabeth Kolarik** die Notwendigkeit, ihre Gäste, die kamen um zu springen, auch zu **bewirten**. Daraufhin eröffnete sie das **Café-Restaurant Luftburg**. Während des Lockdowns 2020/2021 wurde die Luftburg einem kompletten Re-Design unterzogen und **öffnete im Mai 2021 als Luftburg – Kolarik im Prater, das größte vollzertifizierte Bio-Restaurant der Welt – mit der Firmenvision „Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig“**.



PRATERFEE – KOLARIK IM PRATER

2002 übernommen, lässt das **Freizeitareal Praterfee** seitdem Kinderherzen höher schlagen! **Trampoline** und die **Original Luftburgen** sowie **Luftburg-Rutschen** laden die Kinder zum **Springen und Spielen** ein und lassen den Besuch zum Erlebnis werden. **Kindergeburtstag** im Wiener Prater – die Praterfee ist außerdem eine **kunterbunte Outdoor-Partylocation** zum Feiern und Toben. In unserer Praterfee wird jede Kinderparty zum vollen Erfolg!

KOLARIK

AM EISTRAUM



KOLARIK AM EISTRAUM

Kulinarischer Genuss & einzigartiges **Eislaufvergnügen im Herzen der Stadt** – seit mittlerweile einem Jahrzehnt sind wir **kulinarischer Gastgeber am Wiener Eistraum**. In unserer „kleinen Tochter“ am Rathausplatz wird bis zu **180 Gästen ein Auszug aus unserem Luftburg-Sortiment** geboten – natürlich auch hier zu **100% Bio**.

URBAN LODGE

Hosting great people: Die Urban Lodge gehört seit 2017 zu unserer Familie. Die Wohnungen in unserem **Apartmenthaus** bieten alle Annehmlichkeiten für ein **individuelles Zuhause auf Zeit**. Ob für einen kurzen Aufenthalt oder als Langzeitgast, für einen beruflichen Einsatz, einen Messebesuch oder im Rahmen eines Städteurlaubs – unsere Wohnungen sind genau das Richtige für jeden.

VIKTOR GERNOTS PRATERBÜHNE

Im 2. Lockdown der Corona-Pandemie entstand die Idee einer neuen Freiluftbühne im **Herzen Wiens** – womit auch schon definiert war, dass diese Bühne an einem traditionellen Veranstaltungsort mit Geschichte und Flair ihre Heimat finden soll. Gemeinsam mit seinem „Wohnzimmer“, dem **CasaNova Vienna**, suchte und fand **Viktor Gernot** mit der Luftburg – Kolarik im Prater einen **Gastro-Partner** und, genauso wichtig, einen geeigneten Platz in der wohl bekanntesten Unterhaltungsgegend Österreichs, dem Wiener Prater.

KOLARIKS FREIZEITBETRIEBE GMBH

Über die Jahre stetig entwickelt, übernahmen **2020 Bianca & Paul Kolarik** die **Leitung der Kolariks Freizeitbetriebe** und starteten mit **innovativen Ideen** in die Zukunft.

GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT

Uns geht's gut. Und davon wollen wir auch denen, die's nicht so gut haben, was abgeben.

STELZENSPENDE AN DIE GRUFT

Als es im November 2020 plötzlich wieder Lockdown hieß, standen wir vor Kühlhäusern voller Stelzen. Also haben wir nicht lange gefackelt, den Grill angeschmissen und **mit einer großen Lieferung unserer saftig gegrillten Stelzen die Gäste der Gruft bewirte**t.

WIDER DIE GEWALT & RONALD MCDONALD KINDERHILFE

Im Sommer 2021 haben wir **gemeinsam mit unseren großartigen Besuchern von Viktor Gernots Praterbühne** aus nicht eingelösten **Bechereinsätzen mehr als 50.000 Euro** sammeln können. Diese wurden an den Verein „Wider die Gewalt“ sowie an die „Ronald McDonald Kinderhilfe“ gespendet.

ST. ANNA KINDERSPITAL

Weil der **Nikolo** seinen Besuch in der Luftburg – Kolarik im Prater lockdownbedingt kurzfristig absagen musste, haben wir den Schützlingen des St. Anna Kinderspitals eine Freude gemacht und sie **mit Schoko-Nikoläusen und unseren Lufti-Bärchen überrascht**.

TRAIN OF HOPE

Gemeinsam mit unseren Luftburg-springenden Gästen der Luftburg Erlebniswelt und der Praterfee konnten wir im Aktionszeitraum von 16. bis 20. März € 2.000,- für die Hilfsorganisation „Train of Hope“, die **Flüchtlinge aus der Ukraine unterstützt**, sammeln.

„IMGRÄTZL“

„ImGrätzl“ setzt auf Regionalität und Nachhaltigkeit – und genau hier finden auch wir uns wieder. Auf der Plattform **von Selbstständigen für Selbstständige** wird kooperiert, geshared und getauscht.

ENERGIEEFFIZIENZ

LEISTUNGSSTARK UND ENERGIESPAREND

Mit der **Photovoltaik-Anlage** auf unserem Dach decken wir seit 2013 einen Teil unseres Strombedarfs und zapfen unser Bier somit CO₂-neutral mit unserem eigenen Strom. Dadurch können wir im Schnitt **jährlich ca. 12,4 Tonnen CO₂ einsparen**.

Für unseren restlichen Strombedarf setzen wir seit 2019 auf Strom aus **100% Wasserkraft** von der Wien Energie – wie übrigens der Großteil aller Praterbetriebe.

Im und rund um das Restaurant ist uns ein Licht aufgegangen: Im Laufe der vergangenen drei Jahre haben wir **alle Lampen auf LED umgestellt**. Die Lüftungen und Kühlanlagen sind mit einer **Wärmerückgewinnungsanlage** verbunden.

Eine von Ökobusiness Wien im Juli 2019 in Auftrag gegebene Energieerhebung unseres Restaurants bescheinigt uns eine auszeichnungswürdige Energiepolitik. Und weil immer mehr geht, wollen wir **im nächsten Schritt auf 100% erneuerbare Energien umsteigen**.



TROPFEN FÜR TROPFEN

Wasserverschwendung ist für uns ein Fremdwort. Durch die neueste Technik wie **wassersparende Spülmaschinen**, **sensorgesteuerte Wasserhähne** und den Einbau von **Perlatoren** können wir in der Luftburg besonders wassersparend werkeln.

Dank einer **Osmoseanlage** sprudelt aus unseren Wasserhähnen hochqualitatives Wasser, das frei von Schadstoffen ist.

Unsere Reinigungskräfte scheuern und wischen ausschließlich mit **ökologisch abbaubaren Reinigungsmitteln** und wir verwenden in unseren WC-Anlagen **keine Abfallprodukte der Chemieindustrie** in Form von Gelkugeln, um das Abwasser nicht zu verunreinigen.

ELEKTROFLITZER

2016 wurde das erste Elektro-Firmenfahrzeug angeschafft. Mittlerweile zählen wir **3 Elektroautos** zu unserem Fuhrpark, die wir mit Strom aus unserer hauseigenen Photovoltaik-Anlage sowie mit **Strom aus Wasserkraft** füttern. Auch in Zukunft wollen wir bei allen Neuanschaffungen auf Elektrofahrzeuge setzen.



ARTGERECHTE MÜLLHALTUNG

Wir leben die 4 R`s: **Reduce, Reuse, Recycle, Rethink**. Müll trennen, kompostieren, alte Geräte reparieren, Öko-Papier doppelseitig bedrucken, ... you name it – we do it. In allen Bereichen unserer Betriebe.

Dank eines optimierten Systems, das wir im Laufe der Jahre - unter anderem zusammen mit **Global 2000** - entwickelt haben, fallen bei uns so gut wie keine **Lebensmittelreste** an.

Wenn die Augen doch zu groß waren, können unsere Gäste Speisen die zu viel waren, im **biologisch abbaubaren Take-away Geschirr** mitnehmen.

AUS ALT MACH DIESEL

Unser **Altspeiseöl** wird gesammelt und zu Bio-Diesel verarbeitet. Im Jahr 2021 waren es 5,5 Tonnen Frittieröl, die so zu nachhaltigem Kraftstoff verarbeitet wurden. Somit konnten in etwa **15 Tonnen CO2 eingespart** werden.



VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS SCHMECKT BESSER

Es ist unseren Produzenten & Lieferanten zu verdanken, dass wir mit **100% biologischen, möglichst regionalen Produkten und saisonalen Schmankerln** aus Österreich täglich frisch aufkochen können.

Wir garantieren unsere **Bio-Qualität** mit der Zertifizierung der Kontrollstelle Austria Bio Garantie. Als Partner der Bio Austria versichern wir, dass unsere **Milch, Eier und das Stelzenfleisch zu 100% aus Österreich** kommen! Ohne unsere vielen Produzenten wie Adamah, Berger Schinken, Fohrenburger, Großingerhof, Höllinger, Kattus, Lenikus, Mohr-Sederl, Sonnberg oder Wiener Dirndl wäre das alles nicht möglich.

DURCH DIE BLUME

Weil es für uns einen Unterschied macht, woher unsere Blumen kommen, wir gerne unsere Nase in ungespritzte Blüten stecken und den “frisch-aus-dem-Garten-Look” lieben, versorgt **Katharina von Blumenbund** uns regelmäßig mit ihren **nachhaltigen Soulflovers**. Diese werden sorgfältig von ihr und ihrer Familie auf dem eigenen **Blumenfeld im Weinviertel** aufgezogen, geerntet und zu fantastischen saisonalen Sträußen gebunden.

NATURVERBUNDEN

Wir genießen das Privileg, mitten **im grünen Herzen der lebenswertesten Stadt der Welt** arbeiten zu dürfen. Deswegen schauen wir besonders auf unsere Umgebung. Alle Pflanzen, Bäume, Blumen und Gräser werden **nach den Mondphasen gepflegt und geschnitten und nach Sonnenstand nur morgens und abends gegossen**. Bei uns wird eben **mit Leidenschaft** gegartelt, gejätet und geerntet. **Natürlich frei von chemischen Dünge- oder Spritzmitteln.**

BIENEN AM DACH HONIG AUS DER LUFTBURG

Seit 2019 dient **das Dach des Restaurants Luftburg** im Wiener Prater, dem größten Bio Restaurant der Welt, einem **Bienenvolk** als sicheres und ungestörtes Zuhause.

In den angesiedelten Stöcken sammeln und produzieren die fleißigen Honigbienen einen kräftigen goldfarbenen Bio-Blütenhonig. Jährlich entnimmt der **Verein der Stadtimker** einen Teil des Bio-Honigs, den wir auch im Restaurant Luftburg nutzen.

SUMM SUMM SUMM... BIO-BIENCHEN SUMM HERUM.

Bienen, Hummeln, Schmetterlinge & Co sind unersetzlich für die Natur, unsere Umwelt – und uns selbst! Wir sind Gastgeber für Bienenstöcke und ihre Völker und unendlich stolz, damit zum Schutz und Erhalt der Honig- und Wildbienen beitragen zu können!



ZERTIFIZIERUNGEN



Umweltpreis
der Stadt Wien



**Natürlich
gut essen**
by OekoBusiness Wien

**GREEN
CHEFS**
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

AUSTRIA BIO GARANTIE

Wir garantieren unsere **Bio-Qualität** mit der Zertifizierung der Kontrollstelle Austria Bio Garantie – so wie auch **viele unserer Lieferanten**.

„NATÜRLICH GUT ESSEN“ – GOLD SIEGEL

Als „Natürlich gut essen“-Betrieb leisten wir einen aktiven **Beitrag für Umwelt und Tierwohl**. Unter besonderer Beachtung dieser Kriterien setzen wir auf das Angebot **regionaler, saisonaler und ökologisch produzierter Speisen** und sind stolzer Träger des „Natürlich gut essen“ – Gütesiegels in Gold.

FAIR TRADE

Wir verwenden ausschließlich **Kaffee und Kakao sowie Bananen**, welche das FAIRTRADE-Siegel tragen. Dieses steht für fair angebaute und gehandelte Produkte: Alle Zutaten eines Produktes, die unter FAIRTRADE-Bedingungen erhältlich sind, müssen nach **FAIRTRADE-Standards** gehandelt sein.

UMWELTZEICHEN

„Wir wollen Bewusstsein schaffen, die Ressourcennutzung optimieren und unseren ökologischen Fußabdruck minimieren.“

Im Herbst 2019 wurde uns vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus das Österreichische Umweltzeichen für die **verantwortungsvolle Führung des Betriebes** sowie für die **biologische, regionale Küche mit gesunden, hochwertigsten Lebensmitteln** bescheinigt. Unsere nachhaltig geprägte Unternehmensphilosophie zielt dabei nicht nur auf **nachhaltigen Genuss mit gutem Gewissen** ab, sondern auch auf das **Wohl der Umwelt**.

AUSZEICHNUNGEN

UMWELTPREIS 2019

2019 ist es uns gelungen, innerhalb kürzester Zeit das **komplette Speisenangebot auf Bioqualität umzustellen**. Ökobusiness Wien hat uns darum für die schnellste Umstellung „Von Bronze zu Gold in Rekordzeit“ ausgezeichnet. Dafür erhielten wir am 2. April 2019 den Umweltpreis der Stadt Wien für die **hundertprozentige Verwendung biologischer Lebensmittel, die frische Zubereitung und das reichhaltig-vegetarische Angebot**.

BIO GASTRO TROPHY 2020

Tausende haben bei der fünften BIO GASTRO TROPHY gewählt – und sich für Österreichs „**Bestes biozertifiziertes Restaurant**“ entschieden: Luftburg – Kolarik im Prater. Damit wurden wir für unsere **Bio-Kulinarik, den Bezug regionaler Lebensmittel und unser nachhaltiges Engagement** ausgezeichnet.

PARTNER

BIO AUSTRIA PARTNER

Als Gastro-Partner von Bio-Austria stehen wir für ein **qualitätsgesichertes, zertifiziertes Bio-Verpflegungsangebot** für unsere Gäste, außerdem erhalten wir die **Unterstützung für die Suche nach idealen Zulieferern** und führen das BIO AUSTRIA „Partnerlogo“.

GREEN CHEFS

Als Partner von Green Chefs zeigen wir unseren Gästen: „**Bei uns isst du nachhaltig und fair!**“ Wir tragen Verantwortung – für die Region, für unsere Umwelt und für unsere Mitarbeiter. **Deshalb legen wir besonderen Wert auf:**

- Regionaler Einkauf – aus der Region, für die Region!
- Respektvoller Umgang = alle Lebensmittel so weit wie möglich verwerten.
- Umweltbewusstsein heißt, sich über die Auswirkungen des eigenen Handelns im Klaren zu sein. Nicht nur schnacken, sondern machen!
- Arbeitszeit ist Lebenszeit, und die soll gut sein.

NACHHALTIGKEITSBERICHT
FRÜHJAHR 2022



Kolariks Freizeitbetriebe GmbH
Waldsteingartenstraße 128
1020 Wien | Österreich

K O L A R I K . A T