

# UMWELTKONZEPT 2019



**NACHHALTIG.....EIN WERTVOLLER ORT**

**Restaurant Luftburg**

## UMWELTKONZEPT 2019 Restaurant Luftburg

Viele unserer Ideen  
und Ansätze  
basieren auf der  
Rückbesinnung auf  
altes Wissen, auf  
die Natur und den  
wertvollen  
Ressourcen unserer  
Erde.



Wir leben in Österreich inzwischen im Bio-Musterland Europas und  
haben somit direkten Zugriff auf eine nachhaltige  
Wertschöpfungskette und neuartige Technologien.

Wichtig ist deshalb, unser altes Wissen mit diesen innovativen  
Technologien zu verbinden. Das gelingt uns nur im Team mit unseren  
Mitarbeitern, den Produzenten, Lieferanten und nicht zuletzt  
unseren Gästen.

Die Idee ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit ist wesentlicher  
Bestandteil der Firmen- und Familienphilosophie der Kolariks  
Freizeitbetriebe.

Schon 2001 erarbeitete sich Elisabeth Kolarik mit ihrem Team das  
Österreichische Umweltzeichen für Kolariks Luftburg.

Bis heute können wir vielfältige Umwelleistungen vorweisen,  
denn das war erst der Anfang einer außergewöhnlichen, nachhaltigen  
Erfolgsgeschichte ...

## **UMWELTKONZEPT 2019**

### **Restaurant Luftburg**

**Die Luftburg is(s)t zu 100 % Bio**

**Genuss mit Verantwortung schmeckt besser!**

**2019 haben wir es geschafft!**

Unsere Lebensmittel kommen zu 100 % aus biologischem, meist regionalem Anbau.

Es ist unser Anliegen, unseren Gästen österreichische Spezialitäten in Bio-Qualität zu servieren. 2017 wurden wir mit der Almhütte am Rathausplatz zum ersten Mal von der Kontrollstelle Austria Bio Garantie zertifiziert.

Dieser Bio-Gedanke ließ Elisabeth Kolarik nicht mehr los und so wurde das Restaurant Luftburg 2018 bei der Initiative “Natürlich gut essen” der Stadt Wien zum Vorzeigerestaurant.

Mit viel Überzeugungskraft und Nachdruck in den Gesprächen mit Produzenten und Lieferanten und mit Hilfe des gesamten Teams ist es uns gelungen, innerhalb von sechs Monaten das gesamte Lebensmittellager mit 100 % zertifizierten Bio-Lebensmitteln zu füllen.

Dafür wurden wir mit dem Goldsiegel der Initiative “Natürlich gut essen” und dem Umweltpreis der Stadt Wien ausgezeichnet. Auch alle Heißgetränke, Säfte und der Wein stammen gänzlich aus biologischem Anbau; Bio-Bier und verschiedene Bio-Spirituosen ergänzen das Angebot.

Bio-Bauern garantieren wir die Abnahme der gesamten Ernte und unterstützen somit den Ausbau der österreichischen, biologischen Landwirtschaft.

## UMWELTKONZEPT 2019 Restaurant Luftburg

Was nicht regional bezogen werden kann, versuchen wir in "Fair Trade" Qualität einzukaufen.

Wir haben uns bewusst für eine nachhaltige und klimapositive Produktion unserer Speisekarten bei gugler print\* entschieden. Der Verbrauch der CO<sup>2</sup> Emission wird mit der Pflanzung von Bäumen ausgeglichen. Das FSC Logo kennzeichnet dieses Papier aus verantwortungsvoll produzierten Quellen.

**2019 befinden wir uns mitten im Prozess zur erneuten Auszeichnung mit dem Österreichischen Umweltzeichen ...**

**Wir wollen Bewusstsein schaffen, die Nutzung von Ressourcen optimieren und unseren ökologischen Fußabdruck minimieren.**

**Wasser, unser wertvollstes Gut,** wird bei uns sehr sparsam verwendet. Dies sichern wir z. B. durch mit der neuesten Technik ausgestatteten, wassersparenden Spülmaschinen; durch den Einbau von Perlatoren und sensorgesteuerten Wasserhähnen. Die Mitarbeiter werden laufend geschult, Arbeitsabläufe wassersparend zu verrichten.

Eine Osmoseanlage, ein Ionisator und der sparsame Einsatz von ökologisch abbaubaren Reinigungsmitteln runden das Konzept ab. Wir verwenden in unseren WC-Anlagen keine Abfallprodukte der Chemieindustrie in Form von Gelkugeln, die das Abwasser verunreinigen.

## UMWELTKONZEPT 2019 Restaurant Luftburg

**Unser Strombedarf** wird seit 2012 zum Teil aus unserer hauseigenen Photovoltaik-Anlage gedeckt. Damit betreiben wir auch unsere drei Elektroautos in unserem Fuhrpark.

Alle Leuchtmittel, im und rund um das Restaurant, sind im Laufe der vergangenen drei Jahre auf LED umgestellt worden.

Die Lüftungen und die Kühlanlagen sind mit einer Wärmerückgewinnungsanlage verbunden.

Wir achten beim Kauf neuer Stromgeräte auf geringen Stromverbrauch und unsere Mitarbeiter auf ressourcenschonenden Einsatz der Geräte und Leuchtmittel.

**Der nächste Schritt ist der Umstieg auf 100 % erneuerbare Energie.**

Die, von Ökobusiness Wien im Juli 2019 in Auftrag gegebene Energieerhebung unseres Restaurants bescheinigt uns eine **auszeichnungswürdige Energiepolitik.**

**Abfalltrennung und Recycling** wird bei uns großgeschrieben und unsere Mitarbeiter werden mehrmals jährlich dahingehend geschult.

Es ist uns wichtig, Abfall zu vermeiden.

So sind wir laufend darauf bedacht, Mehrweg- und Großgebilde zu bestellen und mit unseren Produzenten und Lieferanten zu entwickeln.

Durch die Sammlung und Übergabe unseres Altspeiseöls wird nachhaltiger Biodiesel produziert und somit CO<sup>2</sup> eingespart.

Alte Geräte werden repariert; Öko-Papier im Büro doppelseitig benutzt; ausrangierte Tafeln oder Banner neu verwendet und vieles mehr.

Unsere Gäste dürfen die wertvollen Speisereste im kostenlosen, biologisch abbaubaren Mitnahmegeschirr nach Hause nehmen.

**Schritt für Schritt sensibilisieren wir so unser Umfeld.**

# UMWELTKONZEPT 2019

## Restaurant Luftburg

### Wir leben Inklusion

Die Gleichstellung von Geschlecht, Religion, Alter und Herkunft sind Grundvoraussetzung in unserem Betrieb.

Menschen aus mehr als 25 verschiedenen Nationen und Kulturen bilden unser Team.

Seit Jahren beschäftigen wir anerkannte Asylanten, die mit uns die ersten Schritte in unsere Kultur machen, Deutsch lernen und die wir damit in unsere Gesellschaft integrieren.

Schulungen und Begleitung während der Arbeitsabläufe sowie tägliche informative Gespräche bringen unsere Mitarbeiter auf einen gemeinsamen Wissensstand.

Seit vier Jahren arbeiten wir mit "jobwärts" zusammen. Wir schufen Arbeitsplätze für bis zu 7 beeinträchtigte Mitarbeiter, die uns bereichern und voll integriert sind.

Begleitet von einer, von uns gestellten Mentorin, sind sie ein wertvoller Bestandteil unserer Gemeinschaft.

Unseren Mitarbeitern stehen Wohnmöglichkeiten und Bio-Speisen zur Verfügung und jährlich feiern wir zusammen ein Fest.

# UMWELTKONZEPT 2019

## Restaurant Luftburg

### Wir leben und arbeiten im grünen Prater!

Unsere Pflanzen, Bäume, Blumen und Gräser werden mit altem Wissen gepflegt.

Die Liebe zu den Lebewesen und der Mond sind unsere Vorgabe.

Danach wird geschnitten, gejätet und geerntet.

Wir verwenden keine chemischen Dünger oder Spritzmittel.

Gegossen wird nur morgens und abends.

Wo es möglich ist, pflanzen wir Bäume und achten dabei auf einheimische Gewächse.

Viele Tiere leben mit uns; verschiedene Arten von Wildbienen und -hummeln; unsere Raben und wilden Katzen und der Dachs unter unserer Terrasse.

Wir legen Wert auf die **konstruktive Meinung unserer Gäste** und Kunden und **schätzen jede Idee**.

**Sprechen Sie uns an** und nehmen Sie teil an einem gemeinsamen **Weg zu einer nachhaltigen Welt**.

### Ein kleiner Stein schlägt große Wellen ...

