

Familie
KOLARIK

GASTFREUNDSCHAFT • SPÜRBAR • NACHHALTIG



100%
bio

NACHHALTIGKEITSBERICHT 2022

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 redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

BIO-GRAFIE

18 VERTRAUEN SDG 17

- 18 Zertifizierungen
- 19 Auszeichnungen
- 20 Partner

6 FAMILIE KOLARIK SDG 3, SDG 5, SDG 8

- 6 Standbeine
- 7 Interessensvertretung
- 8 Mitarbeiter
- 9 Engagement *von Herzen*

GASTFREUNDSCHAFT SPÜRBAR NACHHALTIG

14 REGIONALITÄT SDG 8, SDG 12, SDG 15, SDG 17

- 14 Verantwortungsvoller Genuss
- 15 Bier, Stelze & Co
- 16 Herkunftskennzeichnung
- 17 Bienen am Dach

10 RESSOURCEN SDG 6, SDG 13, SDG 15

- 10 Energie
- 11 Wasser
- 11 Mobilität
- 12 Abfall
- 13 Biodiversität
- 13 Aktion *Baum pflanzen*



Bei einem hochrangigen Gipfeltreffen der Vereinten Nationen (United Nations, UN) vom 25. bis 27. September 2015 wurde die „Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ unter dem Titel „Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ beschlossen. Alle 193 Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen verpflichteten sich 2015, auf die Umsetzung der Agenda 2030 mit ihren 17 nachhaltigen Entwicklungszielen (Sustainable Development Goals, SDGs) auf nationaler, regionaler und internationaler Ebene bis zum Jahr 2030 hinzuarbeiten. www.bundeskanzleramt.gv.at/nachhaltige-entwicklung-agenda-2030

GASTFREUNDSCHAFT, SPÜRBAR, NACHHALTIG

100% Bio und „Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig“.
Unsere Firmenphilosophie fließt in alle Bereiche des Betriebes ein.

GASTFREUNDSCHAFT

1992 von Elisabeth Kolarik gegründet und seit 2020 von Sohn **Paul** und seiner Frau **Bianca** geführt, ist die **Luftburg – Kolarik im Prater** durch und durch ein **innovatives** und gleichzeitig **traditionelles Familienunternehmen**.

„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!“

SPÜRBAR

Verantwortungsvoller Genuss schmeckt besser. Es ist unseren sorgfältig ausgewählten, möglichst regionalen **Partnern und Lieferanten** zu verdanken, dass wir täglich frisch aufkochen können. **Frei von Konservierungsstoffen und künstlichen Geschmacksverstärkern, dafür zu 100% Bio.**

NACHHALTIG

Unseren Gästen **beste Qualität** zu servieren und dabei unserer Umwelt unter die Arme zu greifen, ist unser Anliegen. So bieten wir seit 2021 unseren Gästen in unserem Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater ein 100% biologisches und nachhaltiges Geschmackserlebnis. Alle Speisen, alle Getränke. **100% Bio.** Ausnahmslos!

Was das bedeutet?

Wir sind das größte Bio-Restaurant der Welt und stolz d'rauf!

Paul Kolarik

für die Kolariks Freizeitbetriebe GmbH



Nic

Tim

Lio

Bianca Kolarik

Paul Kolarik

STANDBEINE



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.

Dazu gehören...



LUFTBURG – DAS KOLARIK ORIGINAL

Mit der Erfindung der Luftburg durch Elisabeth Kolarik im Jahr 1977 hat alles begonnen. Es war ihre Idee, aus Heißluftballon-Material weiche Spielwiesen zu kreieren. Durch eine Verwechslung von Zentimeter und Inch wurde eine riesige Luftburg geliefert. Das Potential erkennend, wurden aus einer Luftburg viele und es entstand ein Freizeitareal als auch ein 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 – über ein Jahrzehnt (bis 2022) waren wir kulinarischer Gastgeber am Wiener Eistraum. In unserer „kleinen Tochter“ am Rathausplatz wurde 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

Kabarett & Wiener Küche: Als Pandemieprojekt erfunden, bot die Freiluftbühne im Herzen Wiens während der zwei Sommersaisonen 2021 und 2022 ein dichtes Veranstaltungsprogramm. Als Gastro-Partner der Praterbühne bot die Luftburg – Kolarik im Prater Getränke und Pausen-Snacks mit dem gewissen Extra – natürlich 100% Bio.

INTERESSENSVERTRETUNG

Zusätzlich zu seiner Funktion als geschäftsführender Gesellschafter der Kolariks Freizeitbetriebe GmbH ist Paul Kolarik außerdem in folgenden Interessensvertretungen tätig:

Wirtschaftskammer Österreich WKO | Obmann-Stellvertreter der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser

Wien Tourismus | Mitglied der Wiener Tourismuskommission

Praterverband | Vorstandsmitglied Praterverband

Laienrichter | Handelsgericht Wien

Investor | Wiener Dirndl

Investor | Positive Carbon

MITARBEITER

*„Gemeinsam können wir
so viel erreichen.“*

Qualifizierte Mitarbeiter sind eine wesentliche Säule jedes Unternehmens. Und so ist unser Erfolg zu einem großen Teil auch der Erfolg aller Luftbürgerinnen und Luftbürger.

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 rund 500.000 pro Jahr.

Und weil wir als Familie nur so gut sind wie jeder Einzelne von uns, liegt uns als familiengeführtes Traditionsunternehmen viel am Wohlbefinden unserer Familienmitglieder.

WERTSCHÄTZUNG & WOHLBEFINDEN

- kostenloses Bio-Mittagessen
- wöchentlicher Team-Sport
- Teambuilding-Aktivitäten
- regelmäßige Mitarbeiterschulungen
- Unterstützung bei Weiterbildung
- Wohnmöglichkeit bei Bedarf
- Öffi-Zuschuss
- Familienfeste & Ausflüge
- flache Hierarchie & “open door policy“



ENGAGEMENT

LACHEN FÜR DEN GUTEN ZWECK

Im Sommer 2022 haben wir gemeinsam mit unseren großartigen Besuchern von Viktor Gernots Praterbühne aus nicht eingelösten Bechereinsätzen mehr als **€ 40.000,-** für den guten Zweck sammeln können. Diese wurden an die „Harley-Davidson Charity Tour“, an das „MOMO Kinderhospiz“ sowie an die Vereine „Wider die Gewalt“ und „Ronald McDonald Kinderhilfe“ gespendet.

#MEIN EXPONAT HILFT

Österreichs größte Auktionsplattform aarena.at veranstaltete 2022 eine Auktion zugunsten 50 Jahre LICHT INS DUNKEL. Unter dem Slogan #meinexponathilft haben wir gemeinsam mit Familie Koidl ein einzigartiges Erlebnis zusammengestellt: „Wiener Prater – Hinter die Kulissen mit Koidl & Kolarik“. Die Prater-Backstagetour mit Essen in der Luftburg wurde um **€ 700,-** ersteigert.

JUMP FOR 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.

EIN WECKERL FÜR KARITATIVES ENGAGEMENT

Der Haubis Sonnenigel ist ein saftiges Bio-Weckerl, das Gutes tut. Denn für **jeden verkauften Sonnenigel gehen 5 Cent direkt an die Elterninitiative der Kinderkrebshilfe**. Mit den bei uns verkauften 1.150 Stück konnten wir somit einen wertvollen Beitrag zu dieser Aktion leisten.

VERSORGEN STATT ENTSORGEN

Täglich werden in Österreich unzählige Tonnen einwandfreier Lebensmittel vernichtet, weil sie nicht mehr verkauft werden können. Leitgedanke des Vereins „Wiener Tafel“ und der Hilfsorganisation Caritas ist, bedürftige Menschen mit Waren zu versorgen, die anderweitig entsorgt werden würden. Wir haben mit einer Spende von rund **2.100 Mineralwasserflaschen** unterstützt.

SPONSORING PADEL - JUGENDMEISTERSCHAFTEN

Zusammen mit Bio Austria, Gasteiner & Wiener Prater haben wir **Goodie Bags** für alle Teilnehmer der Padel-Jugendmeisterschaften zur Verfügung gestellt.

AUF GUTE NACHBARSCHAFT

„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**.

ENERGIE

LEISTUNGSSTARK UND ENERGIESPAREND

Unsere hauseigene Photovoltaikanlage am Dach der Luftburg hat eine Fläche von rund 120 m² und eine Nennleistung von 20 kWp.

Die Gesamtleistung 2022 betrug starke 16.479,55 kWh. Wow – so viele Kilowattstunden Strom haben wir in diesem Jahr selber produziert!

Übrigens: Was kann man mit 1 kWh Strom eigentlich machen?
Hier ein paar Beispiele:



1 Ladung
Wäsche waschen



50 Stunden mit einer
Energiesparlampe
einen Raum beleuchten



7 Stunden
fernsehen



Gulasch für
4 Personen kochen

Mit dieser Photovoltaik-Anlage 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. 5.5 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. **Green Fact:** Bei Erzeugung des Stromes aus 100 % Wasserkraft entstehen keine CO₂-Emissionen.

Auch in der Urban Lodge haben wir eine 25 m² große Photovoltaikanlage am Dach, die gleichzeitig Strom und Warmwasser produzieren kann. Mit einer Stromleistung von 4 kWp und einer thermischen Leistung von 12 kWp **konnten im Jahr 2022 3.370 kWh Sonnenenergie erzeugt werden.**

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.

Das **Smart Home-System Loxone** ermöglicht uns ein ganzheitliches Energiemanagement und eröffnet zahlreiche Energiesparpotenziale. Loxone übernimmt die intelligente Steuerung der Innen- & Außenbeleuchtung und überwacht die Temperatur, Luftfeuchte sowie Luftqualität. Dank Loxone App haben unsere Restaurantleiter den tatsächlichen Energie- und Gasverbrauch jederzeit im Blick.

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

Derzeit sind wir für die Wärmeerzeugung noch auf Gas angewiesen. **Aber im nächsten Schritt wollen wir auf 100% erneuerbare Energien umsteigen**. Wir sind aktuell auf der Suche nach Möglichkeiten, noch nachhaltigeren Strom zu beziehen.

WASSER

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

„Tropfen für Tropfen...“

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

Unsere Reinigungskräfte putzen **ausschließlich mit ökologisch abbaubaren Reinigungsmitteln** und verwenden in unseren WC-Anlagen keine Chemikalien wie z.B. Gelkugeln, um das Abwasser nicht zu verunreinigen.

MOBILITÄT

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 werden wir bei allen Neuanschaffungen auf Elektrofahrzeuge setzen. Für kurze Wege oder Fahrten stehen dazu jederzeit **hauseigene Fahrräder** für unsere Mitarbeiter bereit.



ABFALL

REDUCE, REUSE, RECYCLE & REPEAT
oder einfach...

Echt gscheit!

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 oder der Hunger zu klein, können unsere Gäste Speisen im **biologisch abbaubaren Take-away Geschirr** mitnehmen.

EIN ZEICHEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

In Österreich werden pro Jahr 157.000 Tonnen an noch brauchbarem oder sogar verpacktem Essen weggeworfen. Innovative Lösungsansätze kommen da genau recht: Das **irische Start-up „Positive Carbon“** entwickelte eine intelligente Software für Gastrobetriebe, die Lebensmittelabfälle trackt und damit nachvollziehbar für deren Eindämmung macht.

Mit unserem Investment bei Positive Carbon und der geplanten Implementierung der Software in unserem Betrieb wollen wir ein Zeichen setzen: „Wir gehen als heimischer Familienbetrieb mit positivem Beispiel voran, um zu zeigen, dass nachhaltige Lösungen in der Praxis umsetzbar sind. Wir sehen unsere Rolle als Vorreiter in dem Bereich. Wir wollen andere Betriebe motivieren, es uns gleich zu tun, denn jeder kann einen Beitrag leisten.“

AUS ALT MACH DIESEL

Unser **Altspeiseöl** wird gesammelt und zu Bio-Diesel verarbeitet. Im Jahr 2022 waren es 8,8 Tonnen Frittieröl, die so zu nachhaltigem Kraftstoff verarbeitet wurden. Somit konnten über **24 Tonnen CO₂ eingespart** werden.

BIODIVERSITÄT

Ob begrünter Gastgarten, gut gepflegter Kräutergarten oder Habitatbaum in der Erlebniswelt für Kinder – 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.**

AKTION *Baum pflanzen*

Für jede 5-Sterne-Bewertung, egal auf welcher Plattform, **pflanzen wir einen Baum!** Damit unterstützen wir gemeinsam österreichische Aufforstungsprojekte von Wald4Leben und leisten einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz. **Zur Erinnerung: 1 Baum bindet ca. 10 kg CO₂ pro Jahr!**

Mit dieser Aktion möchten wir uns mit einem symbolischen Geschenk bei unseren 5-Sternegebern bedanken und gleichzeitig Gutes für die Umwelt tun. Danke an unsere leiwandenden Gäste, die sich Zeit für eine Bewertung nehmen! Somit konnten wir gemeinsam 2022 bereits über **667 Bäume** pflanzen. Danke für die Chance, gemeinsam zu wachsen!



*Hier
bewerten
& Baum
pflanzen*



VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS

...schmeckt besser!

Es ist unseren **Produzenten & Lieferanten** zu verdanken, dass wir mit 100% biologischen, möglichst regionalen und saisonalen Produkten 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, Pommes und das Schweinefleisch zu 100% aus Österreich** kommen! Ohne unsere vielen Produzenten wie Berger Schinken, Fohrenburger, Großingerhof, Haubis, Mohr-Sederl, Sonnberg oder Wiener Dirndl wäre das alles nicht möglich.

Für mehr Details siehe **Herkunftskennzeichnung Seite 16**.



BIER, STELZE & CO

BIER

Die Brauerei Fohrenburg **braut CO2-neutral** – der Strom kommt aus 100 % österreichischer Wasserkraft und das Erdgas aus Vorarlberger Biogas wird aus 100% erneuerbaren Energien gewonnen. Somit ist das Bier, wenn es bei uns in der Luftburg CO2-neutral gezapft wird, bereits CO2-neutral gebraut. Ein Prosit mit gutem Gewissen!

SAFT

Unser Fruchtsaft-Lieferant Mohr-Sederl erzeugt nicht nur den Strom durch die **hauseigene Photovoltaikanlage**, siedelt Wildbienen an und verwendet ausschließlich **regionales Streuobst**.

Die **Mehrweg-Saftfässer**, in denen wir die Fruchtsäfte geliefert bekommen, gehen den denkbar kürzesten Weg. Denn Befüllung & Reinigung der Fässer findet im gleichen Betrieb statt. Somit pendeln die Fässer nur zwischen Mohr-Sederl und Luftburg hin und her.

STELZE & CO

Im Bereich der Logistik ist unser Lieferant METRO Vorreiter im Großhandel. Im Großraum Wien, Linz, Graz und Salzburg werden die Kunden **100% emissionsfrei mit Elektrofahrzeugen** beliefert. Seit September 2018 erweitert ein MAN eLKW die Flotte, mit dem für die **Einsparung von 40 t CO2** im Jahr gesorgt wird.

WEBHOSTING

Unser Webhoster „all-inkl.com“ setzt auf regenerative Energie. Der Strom ihrer Rechenzentren stammt zu **100% aus Wasserkraftwerken**. Gemeinsam leisten wir damit einen Beitrag zum Umweltschutz – mit Ökostrom ohne klimaschädlichen CO2-Ausstoß oder radioaktiven Abfall.

DEKORATION

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

Alle oben genannten Infos wurden von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt.

HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Seit Herbst 2022 führen wir eine **freiwillige** Herkunftsübersicht unserer Hauptprodukte.

Transparenz ist uns wichtig !

Diese Liste wird laufend erweitert und ist auf kolarik.at/nachhaltigkeit stets aktuell. Gemeinsam mit unseren Gästen stehen wir für einen bewussten Umgang mit unserer Erde. Alle Ressourcen, die wir heute nutzen, wollen wir auch für nachfolgende Generationen gesichert wissen!



*Hier
mehr
lesen!*



BIENEN AM DACH

HONIG AUS DER LUFTBURG

Seit 2019 dient das Dach unseres Restaurants **zwei Bienenvölkern** 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.



SUMMSUMMSUMM...BIO-BIENCHEN SUMM HERUM.

Wir sind **auch Gastgeber für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge & Co** und unendlich stolz, damit zum Schutz und Erhalt der Honig- und Wildbienen beitragen zu können!



ZERTIFIZIERUNGEN



AUSTRIA BIO GARANTIE

Die gesetzliche Grundlage besagt, dass Lebensmittel, die einen Bio-Hinweis tragen, auch tatsächlich entsprechend der Richtlinien für die biologische Landwirtschaft erzeugt werden müssen. Wir garantieren unsere Bio-Qualität mit der Zertifizierung der Kontrollstelle Bio Garantie.

bio-garantie.at



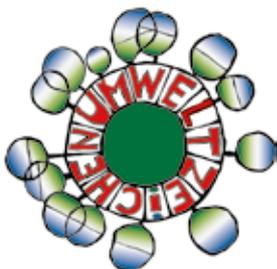
„NATÜRLICH GUT ESSEN“ – GOLD

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.

unternehmen.oekobusiness.wien.at

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.

umweltzeichen.at

AUSZEICHNUNGEN

EU ORGANIC AWARD FINALIST 2022



Um mehr Bio-Produkte herzustellen, muss vor allem Interesse & Nachfrage steigen. Darum verleiht die EU-Kommission gemeinsam mit IFOAM Organics Europe und weiteren Organisationen die EU Organic Awards in 7 Kategorien. Mit der Luftburg schafften wir es in der Kategorie „Bestes Bio-Restaurant“ unter die Top 3 Europas.

UMWELTPREIS 2019



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

GREEN BRAND AUSTRIA 2022



Wir sind ausgezeichnet für unseren Beitrag zum Schutz des Klimas, der Umwelt, der Natur, der Artenvielfalt sowie der Ressourcen unseres Planeten. Wir produzieren umweltfreundlich, handeln mit Verantwortung und verpflichten uns der Erhaltung und dem Gleichgewicht der Natur.

NACHHALTIGE GESTALTER*INNEN 2021



Diese Auszeichnung wird vom nachhaltigen Wirtschaftsmagazin BUSINESSART an Unternehmen vergeben, die zur Verbesserung der nachhaltigen Rahmenbedingungen der Wirtschaft beitragen, in deren Unternehmensstrategie CSR und Nachhaltigkeit verankert sind und die einen Meilenstein im Sinne der GRI /SDGs (Global Reporting Initiative/ Ziele für nachhaltige Entwicklung) umgesetzt haben.

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“.

ÖKOEVENT PARTNERBETRIEB



Als ÖkoEvent Gastro-Partnerbetrieb erfüllen wir alle Kulinarik-Kriterien, um dem Wiener Qualitätssiegel ÖkoEvent entsprechende umweltfreundliche Events bei uns umzusetzen.

GREEN EVENTS PARTNERBETRIEB



Ausgezeichnet tagen oder feiern in einem umweltfreundlichen Umfeld. Als Umweltzeichen-Betrieb unterstützen wir dabei und leisten damit einen Beitrag zu Klimaschutz und Nachhaltigkeit.

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.

FAIRTRADE



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.

AMA GENUSSREGION



Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION ist ein staatlich anerkanntes und EU-notifiziertes Gütesiegel. Fleisch, Milchprodukte, Eier, Gemüse, Obst, Fisch und Wild kommen bei den AMA GENUSS REGION Gastronomiebetrieben aus der Region.



*Vielen Dank für diese tollen
Auszeichnungen - sie bedeuten
uns sehr viel!*

*Bis bald im
Wiener Prater!*





IHR FEEDBACK TRÄGT FRÜCHTE

Als **Dankeschön** für jede 5-Sterne-Bewertung pflanzen wir einen Baum!

Damit unterstützen wir gemeinsam österreichische Aufforstungsprojekte von **Wald4Leben** und leisten einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz!



*Hier
bewerten!*

kolarik.at/Bewertungen

NACHHALTIGKEITSBERICHT 2022



Impressum

Für den Inhalt verantwortlich & produziert von
Kolariks Freizeitbetriebe GmbH | Prater 128 | 1020 Wien

Publiziert im Juni 2023

K O L A R I K . A T