

Thema: Prater Wien

Autor:



## Im Gastgarten der Wiener



Das Schweizerhaus, die Oase im Prater, die berühmteste Stelze und ein Krügerl Bier – seit Jahren eine Institution für die Wiener.

Schon in der 3. Generation arbeitet Regina Kolarik mit Ihren Eltern Hanni und Karl Kolarik im Traditionsbetrieb.

*Wie ist es dazu gekommen, dass Sie in Ihren Familienbetrieb eingestiegen sind, und diesen jetzt gemeinsam mit Ihren Eltern führen?*

Ich bin ein so genanntes Sandwichkind. Meine ältere Schwester ist Ärztin, mein jüngerer Bruder ist nach seinem eben beendeten Studium an der WU auf dem Sprung ins Ausland. Für mich heißt Familienbetrieb, dass die Eltern im Betrieb sind. Der Einstieg ist eine logische Folgerung meiner Verbundenheit zum Schweizerhaus.

*Seit wann sind Sie bei Ihrem Unternehmen dabei und warum haben Sie sich entschieden, gemeinsam mit Ihrer Familie zu arbeiten?*

Mittlerweile arbeite ich seit zwei Jahren vollberuflich in unserem Familienbetrieb, in einer sehr abwechslungsreichen Aufgabe. Ich sage bewusst zwei Jahre und nicht zwei Saisonen, da wir auch in unserer Winterpause rund um die Uhr mit Planungen, Erneuerungen und Verbesserungen beschäftigt sind. Im Familienverband arbeiten zu können, das ist für mich immer schon sehr anziehend gewesen, sozusagen „Blut ist dicker als Wasser“. Bei uns sind alle mit Herzblut dabei, jeder gibt sein Bestes und das wirkt sich natürlich auch auf die Mitarbeiter aus. Der Gedanke nach meinem Großvater und meinem Vater jetzt die 3. Generation zu sein, ist schon sehr motivierend.

*Was ist Ihr Verantwortungsbereich?*

Als Assistentin der Geschäftsführung bin ich in alle Probleme, Planungen und Lösungen immer mit eingebunden. Natürlich muss ich mir meine Akzeptanz mit Kreativität und Fleiß ganz schön hart erarbeiten.

*Waren Sie vorher in anderen Unternehmen tätig und konnten dort Erfahrungen sammeln?*

Ja, in München, nach Prag die Hauptstadt des Bieres, im Weißen Bräuhaus, im Hofbräuhaus und in diversen Restaurants der Kuffler Gruppe. Ebenso bekam ich die Chance, beim Oktoberfest „hinein zu schnuppern“.

*Beeinflusst die gemeinsame Arbeit Ihr Familienleben?*

Ja, natürlich. Unternehmen ist Familie, Familie ist Unternehmen. Jedes gemeinsame Mittagessen in anderen gastronomischen Einrichtungen ist nicht nur genießen sondern auch diskutieren.



Patricia Tomek

office@  
hotelschwalbe.com

**Zur Person:**  
Geschäftsführerin des Hotel Schwalbe, einem Wiener Familienbetrieb. Sie ist auch Ansprechpartner für Familienbetriebe in der Jungen Wirtschaft Wien.

Unterstützt durch Claudia Pöckl

haft wien



Thema: Prater Wien

Autor:



*Gibt es Besonderheiten in Ihrem Betrieb?*

Ja. Insgesamt beschäftigen wir über 120 Mitarbeiter im Schweizerhaus und pflegen dennoch einen eher familiären Bezug zueinander. Das ist keine Selbstverständlichkeit, aber es funktioniert.

*Haben Sie einen/mehrere besondere Gäste?*

Bei uns ist jeder Gast ein Unikat und damit einzigartig. Wir geben uns bei jedem gleich viel Mühe.

*Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit besonders?*

Die täglichen Herausforderungen. Der enge Bezug zu den Menschen. Kein Tag ähnelt dem anderen. Anders als in einem Produktionsbetrieb beginnt jeder Tag neu. Der Umgang mit den verschiedensten Gästen, eine Besonderheit des Schweizerhauses, vom sogenannten „Kleinen Mann“, der uns genauso wichtig ist, bis zum Generaldirektor, über den wir uns natürlich auch freuen, wollen wir immer Gastgeber sein. Das macht diesen Beruf zur Berufung. Nicht zu vergessen: unsere Mitarbeiter verschiedenster Nationen, die unser Rückgrat sind.

*Wie werden in Ihrem Unternehmen oder in der Familie Probleme/Schwierigkeiten gelöst?*

Konfliktpotential gibt es immer, sonst wäre ja keine Diskussion möglich, kein Zukunftsdenken, kein Generationendenken. Allein die verschiedenen Charaktere bringen das mit sich. Mein Vater, ruhig, konstruktiv planend, bedächtig in seinen wohl überlegten Entscheidungen, die aber dann fast gnadenlos durchgezogen werden. Meine Mutter, impulsiv, drängend, kompromisslos, keine Zeit verschwendend und die gute Seele des Hauses. Meine Tante Lydia, die konservativ-bewahrend, traditionspflegend und wertebewusst ist. Und dann ich, mit dauernden Zukunftsplänen, Verbesserung und Hinterfragung der vorhandenen Prozesse und Abläufe, letztendlich aber immer konstruktiv. Und eines ist klar: alle akzeptieren den Chef, meinen Vater, denn einer muss das Sagen haben.

*Möchten Sie Ihren Betrieb im Familienverband weitergeben?*

Noch ist es nicht mein Betrieb, aber sollte ich das Glück haben, Kinder zu bekommen, dann wäre es toll, wenn sie sich dafür be-



© brigitte

geistern könnten. Hierbei werde ich es genauso halten wie meine Eltern – sie dürfen sich für ihre berufliche Zukunft völlig frei entscheiden, wie wir alle.

Karl Kolarik's Schweizerhaus GmbH  
Prater 116; 1020 Wien  
[www.schweizerhaus.at](http://www.schweizerhaus.at)

**Öffnungszeiten:**

Täglich von 11.00 - 23.00 Uhr  
Saison von 15. März - 31. Oktober