



BIOGRAFIE

Inhaber

- Josef Zotter, verheiratet mit Ulrike Zotter, drei Kinder
- Lehre zum Koch/Kellner und Konditor
- Nach verschiedenen Anstellungen im In- und Ausland, selbstständig von 1987 bis 1999 als Konditor und Inhaber von vier Filialen in Graz, Österreich. Die z o t t e r Torten erwerben regionalen Ruhm. Trotz alledem steht 1996 am Ende die Insolvenz.

z o t t e r Schokoladen Manufaktur

Entwicklung der Manufaktur

- Seit 1992 werden im Hinterstübchen der Konditoreien **handgeschöpfte Schokoladen** produziert.
- 1994 Beginn der Zusammenarbeit von Zotter mit dem **Art Designer Andreas h. Gratze**.
- 1999 wird die **z o t t e r Schokoladen Manufaktur** in A-8333 Riegersburg, Bergl, am elterlichen Hof eröffnet. Spezialisierung auf die Produktion von Schokoladen.
- 2002 **Ausbau der Manufaktur mit „Running Chocolate Bar“** für Verkostungen.
- Seit 2004 **Vorbereitung der Bean-to-Bar-Produktionslinie**. Intensive Beschäftigung mit Kakaoverarbeitung sowie **Forschungsreisen** in die Anbauländer.
- 2007 Erweiterung der Manufaktur zur **Bean-to-Bar-Produktion** und zum **Schoko-Laden-Theater**.

Bean-to-Bar: Ein komplettes SchokoladeWerk wird in die Manufaktur integriert. Die Schokoladen entstehen von der Kakaobohne weg. Josef Zotter ist nun einer der wenigen europäischen Bean-to-Bar-Produzenten und der Einzige, der ausschließlich in Bio und Fair Qualität produziert.

Schoko-Laden-Theater: Expedition für Besucher in die Welt der Schokoladen mit diversen Verkostungs- und Informationsstationen und Erlebnisshop. Besucher der Manufaktur jährlich: mehr als 200.000

- 2009 stellt Zotter auf der BioFach 09 in Nürnberg sein visionäres **Franchisekonzept** vor – **z o t t e r Schoko-Laden**. Ein Shop mit Erlebnisfaktor.
- 2009 wird der erste **z o t t e r Schoko-Laden in Essen** (Deutschland) eröffnet.
- 2010 folgt der erste österreichische **z o t t e r Schoko-Laden in Innsbruck** und weiterer **z o t t e r Schoko-Laden in Salzburg**.
- 2011 startet zotter mit dem **Essbaren Tiergarten**. 27 ha tierisches Vergnügen mit Piep-Show, Bauerngolf, Schoko-Melkmaschine und vielen Tieren rund um und auf dem Teller.



Produkteinführung

- Seit 1992 produziert Zotter in seiner Konditorei **handgeschöpfte Schokoladen**.
- 1995 erfindet Josef Zotter den Begriff „**handgeschöpft**“ für seine geschichteten und gefüllten Schokoladen. Er verwendet als erster Schokoladenhersteller diesen Begriff auch auf der Verpackung, um seine Vision von Schokolade zu beschreiben. Eine Mischung aus Erfindungsgeist und Handarbeit gefüllt in Schichten von Schokolade.
- 1998 **Trinkschokolade** in Form von handgeschöpften Schokoladeriegeln mit Zubehör wird als neue Produktserie eingeführt. Trinkschokolade genießt man geschüttelt oder gerührt.
- 2000 **balleros**, in Schokolade gerollte Genuss-Stücke, folgen.
- 2007 **BASiC** Kuvertüre wird angeboten.
- 2008 Mit **Labookos** bietet Zotter erstmalig gegossene Schokoladen an, die direkt in seiner Bean-to-Bar-Manufaktur gefertigt werden.
- 2008 **Nashis**, kleine gegossene 7-g-Tafeln, werden eingeführt.
- 2009 kommt die **Mitzi Blue** in die Regale. Runde Schokolade, die in der Bean-to-Bar-Manufaktur von der Bohne weg gefertigt wird.
- 2009 bringt Zotter die **CHOCOshots oral** auf den Markt. In Spritzen gefüllte Füllungen sorgen für den Genuss-Schuss ohne Nebenwirkungen.
- 2009 führt Zotter das **BIOfekt** ein. Handgemachte Pralinen in über 100 unterschiedlichen Sorten.
- Seit 2010 gibt es **Lollytop** von Zotter. Schoko-Lutscher für Kinder und alle, die Spaß haben wollen.
- 2010 kommt **nougsus** auf den Markt. Nougatsus ist der Nougat-Luxus im Tafelformat.
- 2011 startet die **Mi – Xing Bar**. Kunden kreieren sich ihre Wunsch-Schokolade. Die Mi-Xing Bar bietet über 9 Milliarden Möglichkeiten (Anzahl wurde tatsächlich von einem Mathematiker errechnet).
- 2011 **Relaunch der Mitzi Blue – Frech, wild und rund** – Mitzi Blue ist am Puls der Zeit: Flotte Titel, cooles z o t t e r Design und der **hippe Mitzi-MIX – in jede Mitzi taucht eine kleine Mini-Mitzi**.
- 2011 **Labookos: In jeder Labooko steckt nur noch eine Sorte** z.B. Ecuador 60%!
- 2011 das **Rekordjahr** mit den **meisten neuen Produkten**.
- 2012 **MitziMix** Markteinführung. Der coolste Schoko-Drink aller Zeiten. Pur oder als unglaubliches Mix-Spiel. 9 Sorten, 1 Würfel, 1 Spieler. Würfel deinen Drink-Mix!



Zahlen und Strukturen

- Die z o t t e r Schokoladen Manufaktur wird als **Familienunternehmen** von Josef und Ulrike Zotter geführt. Tochter Julia arbeitet bereits an Kakao-Forschungsprojekten in Brasilien und Sohn Michael studiert ebenfalls Lebensmitteltechnologie.
- Team: rund **130 MitarbeiterInnen**, hauptsächlich Frauen aus der Region.
- Tonnen: Jährlich werden ca. **460 Tonnen Kakao** aus Bolivien, Brasilien, Ecuador, Peru, Panama, Nicaragua, Dominikanische Republik, Kongo, Indien und Papua Neuguinea verarbeitet. Zudem 160 Tonnen Zucker aus Paraguay, rund 1 Million Liter Milch von den Biobergbauern aus Tirol, 1200 kg echte Vanille, 15 kg Langpfeffer u.v.m.
- Umsatz: **Der Umsatz verteilt sich zu ca. 55 % auf Österreich, ca. 45 % gehen ins Ausland** nach Deutschland (40%), weiter (nach Wichtigkeit) Schweiz, England, Griechenland, Tschechien, Luxemburg, Holland, Italien, Japan, Ungarn, Spanien, Portugal, Rumänien, USA, Kanada, Australien, Dänemark, Schweden, Norwegen, Südkorea, Taiwan, Frankreich und China (im Aufbau). Der Internet-Shop spielt als Absatzkanal auch eine wichtige Rolle.
- Vertriebsstruktur: Zotter setzt auf **viele Einzelhändler um den Mittelstand zu fördern**. Das Thema Vielfalt spiegelt sich in einer breiten Vertriebsstruktur wieder.

BIO und FAIR

- Seit 2004 Vertragspartner von **FAIRTRADE**. Umstellung des gesamten Sortiments.
- 2006 folgt die Vollumstellung des Sortiments auf **BIO**. Alle Rohstoffe kommen aus kontrolliert biologischem Anbau.
- Seit 2001 **regelmäßige Reisen zu den Kakaobauern** in den Anbaugebieten: **2011** fährt Zotter **nach Indien und Bolivien**. Im Frühjahr **2012** steht eine Reise nach **Papua Neuguinea** an.
- 2006 unterstützt Zotter mit dem **Projekt „Qualität statt Armut“** gezielt 3 Kooperativen in Nicaragua. Zotter leistet Entwicklungshilfe in Form einer Wirtschaftspartnerschaft.
- 2008 Zertifizierung des brasilianischen Kakaos durch das unabhängige schweizer Kontrollinstitut **IMO**.
- 2009 **„Bad Blumauer Manifest“ – zum nachhaltigen Wirtschaften**, initiiert von Josef Zotter, Robert Rogner jun. (Spa Therme Blumau) und Johannes Gutmann (Sonnentor).
- 2010 startet z o t t e r das **Projekt „Kakao statt Kokain“** in Kolumbien. Entwicklungshilfe basierend auf einer Wirtschaftspartnerschaft. Das Projekt wird aufgrund von Gefahr und fehlenden Netzwerken im August 2010 gestoppt.
- 2010 **„Ein Waldstück“** – die Umweltschokolade. Pro verkaufter Tafel pflanzt Zotter einen Baum im Regenwald. Zotters Beitrag zum Jahr des Waldes, das von der UNO für 2011 ausgerufen wurde. Zotters Partner sind der WWF, die österreichischen Bundesforste und das österreichische Lebensministerium. **Über 202.374 Bäume** schlagen jetzt Wurzeln in



Laos.

- 2010 „**Ziegen für Burundi**“ pro verkauftem Lollytop ging ein Spendenanteil an das Caritas-Projekt „Ziegen für Burundi“. Eine Ziege sichert das Überleben einer Familie. **928 Ziegen** können durch das Projekt in Afrika helfen.
- 2012 „**Schokolade macht satt**“ – 1 Schokolade = 1 Schulessen
Die Idee: Sie genießen eine Schokolade und gleichzeitig wird auf der anderen Seite der Welt ein Kind satt. Pro verkaufter „Schokolade macht satt“-Tafel erhält ein burmesisches Flüchtlingskind ein Schulessen.

Bücher

- 2003 erscheint das Buch „**Schoko l'art**“ in Zusammenarbeit mit Yvonne Quella und Andreas h. Grätze.
- 2006 wird Josef Zotters „**Schokolade. Die süßen Seiten des Lebens.**“ veröffentlicht.
- 2009 wird das **Schokoladenkochbuch** von Josef Zotter „**Alles Schokolade**“ publiziert.
- 2012 im Sommer erscheint **das neue Buch** von Josef Zotter **anlässlich des Doppel-Jubiläums: 25 Jahre Zotter und 20 Jahre handgeschöpfte Schokolade.**

Auszeichnungen

- 2004 ausgezeichnet mit der „**Trophée Gourmet**“ in der Kategorie Gourmandise für ausgefallene Produkte.
- 2005 als „**Unternehmer des Jahres**“ in der Kategorie Handwerk geehrt.
- 2006 erhält Zotter den „**Trigos**“ für Unternehmen mit gesellschaftlicher Verantwortung für die „Zeichen setzen“-Schokolade.
- 2006 bekommt Josef Zotter als „Bester ausländischer Schokoladenhersteller“ den „**Eurochocolate Award**“ in Perugia, Italien.
- 2007 Zotter wird mit dem großen Preis der steirischen Wirtschaft „**Primus 2007**“ für sein Comeback ausgezeichnet.
- Seit 2007 scannt **Greenpeace** den Konsumentenmarkt: Zotters Produkte schneiden in puncto Ökologie, Inhaltsstoffe, Transport, Verpackung, Gentechnik sowie artgerechte Tierhaltung und soziale Aspekte immer wieder mit „**hervorragend**“ ab, manchmal sogar als einziger Hersteller.
- 2008 bekommt die Zotter Schokoladen Manufaktur den „**Trigos Steiermark**“ für das Projekt „Qualität statt Armut“ in Nicaragua.
- 2008 wird Andreas h. Grätze mit dem begehrten „**iF – Packaging Award**“ in der Kategorie Verpackungsgrafik ausgezeichnet.



- 2008 erhält Zotter „**Best of Organic**“ für die handgeschöpfte Schokolade vom Organic Marketing Forum in Warschau.
- 2009 wird Andreas h. Grätze für den **Designpreis der Bundesrepublik Deutschland** nominiert.
- 2009 wählt die **Europäische Kommission z o t t e r** zum **Leitbetrieb der KMU in Österreich**.
- 2010 Zotter wird in die renommierte **Harvard University** eingeladen. Als einziges österreichisches Unternehmen steht z o t t e r jetzt als Fallbeispiel auf dem Lehrplan der Studenten.
- 2010 erhält Zotter den „**Trigos Steiermark**“ für das Projekt „Kakao statt Kokain“. Außerdem erhält er den „**Sonderpreis von WIN**“ (Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit).
- 2010 Das größte österreichische Nachhaltigkeitsmagazin „Lebensart“ befragt Unternehmer, Manager, NGOs und öffentliche Verwaltung. In der Kategorie "Unternehmen" wurde Josef Zotter am häufigsten nominiert und so **zum nachhaltigsten Unternehmer 2010 gekürt**. 2011 ist Josef Zotter wieder unter den Top Ten.
- 2010 Zotter erhält das Gütesiegel „**Erlebniswelt Wirtschaft – made in Styria**“ für sein Schoko-Laden-Theater.
- 2011 wird Zotter mit dem **Academy of Chocolate silver award** für die beste Bean-to-Bar Milkschokolade ausgezeichnet.
- 2011 bei der **AC-Nielsen-Studie belegt zotter Platz 3 in der Kategorie Price Premium**, direkt nach 1. Lindt, 2. Milka.