

**z o t t e r**

# UNSERE UMWELT



**100% Bio + Fair**

**Eigene Bio-Landwirtschaft**

**100% Ökostrom**

**60% Eigenenergieerzeugung**

**Low Waste & E-Mobilität**



Foto: BMLFUW

**Überreichung der EMAS-Urkunde durch Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft André Rupprechter (links) am 08.10.2014 in Graz. Unsere Qualitätsmanagerin und Umweltbeauftragte Christa Bierbaum und Josef Zotter nahmen die Urkunde entgegen.**

## IMPRESSUM

Eigentümer, Verleger & Herausgeber: Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH, Bergl 56, 8333 Riegersburg

Inhalt: Christa Bierbaum

Konzeption und Umsetzung: Christa Bierbaum

Layout: Yvonne Quella

Fotos: Zotter Schokoladen Manufaktur

Gegenüber der konsolidierten Umwelterklärung 2017 hat sich unsere Produktfamilie erweitert. Aktualisierungen der Unternehmensbeschreibung, der Unternehmensphilosophie, der Input-Output-Analyse, den Leistungsindikatoren sowie dem Umweltprogramm durchgeführt. Sie sind in dieser Aktualisierung zusammengefasst. Die Umwelterklärung 2019 wurde mit dem Datenmaterial von 2017/2018 (Wirtschaftsjahr Juli bis August) erstellt. Die nächste vollständige Umwelterklärung wird 2020 veröffentlicht.

Sie ist im Internet auf der Seite der Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH [www.zotter.at](http://www.zotter.at) einzusehen und kann per E-Mail an [schokolade@zotter.at](mailto:schokolade@zotter.at) angefordert werden.



# REPUBLIK ÖSTERREICH

BUNDEMINISTERIUM FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT,  
UMWELT UND WASSERWIRTSCHAFT



**EMAS**

Geprüftes  
Umweltmanagement

**AT-000648**

## REGISTRIERUNGSRURKUNDE

**ZOTTER Schokoladen Manufaktur GmbH**  
**8333 Riegersburg**

Das Unternehmen nimmt am Umweltmanagementsystem EMAS teil (Verordnung EG 1221/2009) und ist daher zur Verwendung des EMAS-Zeichens berechtigt. Das Unternehmen veröffentlicht regelmäßig eine Umwelterklärung und lässt sein Umweltmanagementsystem von einem zugelassenen, unabhängigen Umweltgutachter überprüfen.

**Gültig bis März 2020**

WIEN, IM APRIL 2017

ANDRÄ/RUPPRECHTER  
BUNDESMINISTER







**Bewusst wirtschaften – bewusst genießen,**  
nicht auf Kosten der Umwelt  
und der Menschen,  
das ist Zotters Schwerpunkt.



**BEAN  
to BAR**

**FAIR**





## Die z o t t e r Schokoladen Manufaktur GmbH

1999 wurde die z o t t e r Schokoladen Manufaktur GmbH mit Sitz in A-8333 Riegersburg, Bergl gegründet. Seit der Gründung sind Ulrike und Josef Zotter die Geschäftsleiter des Familienunternehmens, in dem derzeit 180 MitarbeiterInnen beschäftigt sind. Die handgeschöpften Schokoladen erfand Josef Zotter bereits 1992. Bis zur Gründung der Manufaktur wurden die Schokoladen in der Zotter-Konditorei hergestellt.

Mit der Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH erfolgte die Spezialisierung auf die Produktion von Schokolade. Als besonderes Merkmal soll herausgestellt werden, dass Zotter für die Produktion ausschließlich biozertifizierte und fair gehandelte Rohstoffe verwendet. Zudem wird bei Zotter Schokolade direkt von der Bohne weg produziert, im Fachjargon mit „Bean-to-Bar“ bezeichnet. Der Großteil der Branche verwendet Halbfertigprodukte, Zotter hingegen stellt seine Schokoladen direkt am Standort selbst her. Die Kakaobohnen werden nach Bergl, Riegersburg, geliefert und verlassen die Manufaktur erst als fertige Schokoladentafel. Dadurch werden Transportwege eingespart. Die Fusion der drei Kriterien: Bio + Fair

Trade + Bean-to-Bar sind die Alleinstellungsmerkmale von Zotter. Er ist einer der wenigen Hersteller, die von der Bohne weg komplett in Bio- und Fair Trade-Qualität produzieren.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die Qualität. Zotter zählt zu den Edelchocolatiers, die hochklassige Schokoladen von besonderer Güte und besonderem Geschmack herstellen. In der Top-Liga der Schokohersteller ist Zotter, laut internationalem Schokoladentest, einer der Besten und zudem der Einzige, der nach Bio- und Fair Trade-Standards produziert.

Zotter steht für Vielfalt. Über 400 unterschiedliche Schokoladen sind im Programm. Darunter viele saisonale Kreationen, die es nur im Frühjahr oder im Herbst gibt. 337 unterschiedliche Bio-Zutaten werden für die Produktion verwendet. Darunter viele Spezialitäten wie Erdäpfelwodka aus dem Waldviertel, Aroniabeeren und Kürbiskerne aus der Steiermark. Die unterschiedlichen Produktfamilien von handgeschöpfter Schokolade bis Trinkschokolade werden nachfolgend aufgeführt.

Neben dem Standardsortiment geht Zotter auch den Weg der Individualisierung und bietet Kunden die Möglichkeit, sich eigene Schokoladen zu kreieren.



Die Manufaktur ist vollkommen transparent und für Besucher geöffnet. Das Schoko-Laden-Theater wurde in die Manufaktur integriert. Besucher können durch gläserne Gänge gehen und live in die Produktion blicken. Der gesamte Herstellungsprozess ist vom Publikum einsehbar. Parallel dazu werden Kostproben von Zwischenprodukten wie Walzenpulver bis hin zu den fertigen Schokoladentafeln angeboten.

Nach österreichischem Vorbild entstand 2014 ein zweites Schoko-Laden-Theater in Shanghai<sup>1</sup>, China. Produziert wird weiterhin in Österreich, die Schokolade wird nach China exportiert und



**Die Schokovielfalt in Bio- und Fair Trade-Qualität kommt gut an.**

mit ihr auch die Bio- und Fair Trade-Philosophie, die in China noch völlig unbekannt ist, aber dringend benötigt wird. In China möchte Zotter ein Zeichen für Umweltschutz und Menschenrechte setzen. Das Schoko-Laden-Theater in Shanghai ist als Erlebnis- und Verkostungsshow konzipiert. Die vorgeführte Produktion beschränkt sich auf Pralinen und Schokoladen, die vor Ort nach Kundenwünschen zusammengestellt werden. Die Schokolade dafür wird direkt aus Österreich geliefert. Geleitet wird das Tochterunternehmen von Amy Fank und Julia Zotter, der Tochter von Ulrike und Josef Zotter.

Zu dem Schoko-Laden-Theater in Bergl, Riegersburg, gehört auch der „Essbare Tiergarten“.

Dieser ist eine Art Bio-Erlebnis-Landwirtschaft. Grundsätzlich geht es hier um eine „erfahrbare“ Auseinandersetzung mit dem Thema: Woher kommen unsere Lebensmittel? Eine Antwort ist der „Essbare Tiergarten“ selbst. Dort leben viele alte, zum Teil vom Aussterben bedrohte Nutztierassen aus dem Arche-Austria-Programm. Der „Essbare Tiergarten“ setzt auf artgerechte Tierhaltung, Bio-Vegetation, einen geschlossenen Biozyklus und das Farm-to-Table-Konzept im Restaurant „Öko-Essbar“. In der neu errichteten Fleischwerkstätte im Nachbarort wird das Fleisch der Tiere aus dem Essbaren Tiergarten direkt zu feinsten Fleisch- und Wurstspezialitäten verarbeitet, die in der Öko-Essbar serviert werden oder als Delikatessen mit nach Hause genommen werden können. Das Fleisch stammt zu 100 % aus eigener artgerechter Aufzucht. In der Öko-Essbar können Besucher Bio-Speisen direkt von den eigenen Weiden und Gärten inmitten der Natur genießen. Die Öko-Essbar kocht regional, saisonal, hausgemacht und bio. Außerdem wird nur mit Sonnenenergie gekocht, denn schon jetzt ist der „Essbare Tiergarten“ dank der großen Photovoltaikanlage komplett energieautark. Im „Essbaren Tiergarten“ setzt Zotter wie beim Schoko-Laden-Theater auf Transparenz, Nachhaltigkeit und Innovation und zeigt damit einen Ausweg aus der Massentierhaltungsindustrie und neue Wege im landwirtschaftlichen Bereich.

2015 eröffnete Zotter Chocolates US<sup>2</sup> in den USA. Das Tochterunternehmen konzentriert sich hauptsächlich auf den Online-Handel. Am Niederlassungsstandort in Cape Coral, Florida, wurde zudem ein Pop-Up-Store eröffnet.



**Besucher im Schoko-Laden-Theater können miterleben, wie Schokolade entsteht und dabei naschen.**

<sup>1</sup> Noch nicht im EMAS-Geltungsbereich inkludiert.

<sup>2</sup> Noch nicht im EMAS-Geltungsbereich inkludiert.

In unserem Naturerlebnis-Restaurant „Öko-Essbar“ wird serviert, was in unserer Bio-Landwirtschaft wächst und gedeiht. Farm-to-Table und 100 % bio.



## Auszeichnungen

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.

2010 wählt das größte österreichische Nachhaltigkeitsmagazin „Lebensart“ Josef Zotter zum nachhaltigsten Unternehmer.

2013 Beim European Business Award gewinnt Zotter in der Kategorie Nachhaltigkeit die nationale Auswahl und wird als eines der nachhaltigsten Unternehmen Österreichs geehrt. (Ruban d'Honneur 2012–13, Österreich).

2013 Der unabhängige Weltenwanderer Gregor Sieböck geht ein Jahr lang auf Zotter-Weltreise und besucht unsere Lieferanten vor Ort. Damit beginnt ein einzigartiges Projekt zum Thema Transparenz, Lieferketten und Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe als ganz persönliche Geschichte des engagierten Wirtschafts- und Umweltwissenschaftlers Gregor Sieböck.

2014 Zotter erhält den „klimaaktiv mobil“-Preis der Republik Österreich für die Elektrofahrzeugflotte des Unternehmens. Der „klimaaktiv mobil“-Preis versteht sich als Auszeichnung für Kompetenz im Klimaschutz.

2015 Zotter gehört laut internationalem Test zu den 25 besten Schokoladenherstellern der Welt. 550 Marken aus 70 Ländern und 4.000 Produkte wurden für das Kompendium „Schokolade – das Standardwerk“ getestet. In Deutschland und Österreich ist Zotter der einzige Hersteller unter den Top 25 und nach wie vor der Einzige, der ausschließlich bio und fair produziert.

2017 Zotter wird mit dem Projekt „Umweltschutz als Erfolgskonzept“ für den österreichischen Klimaschutzpreis in der Kategorie „Betriebe“ nominiert.

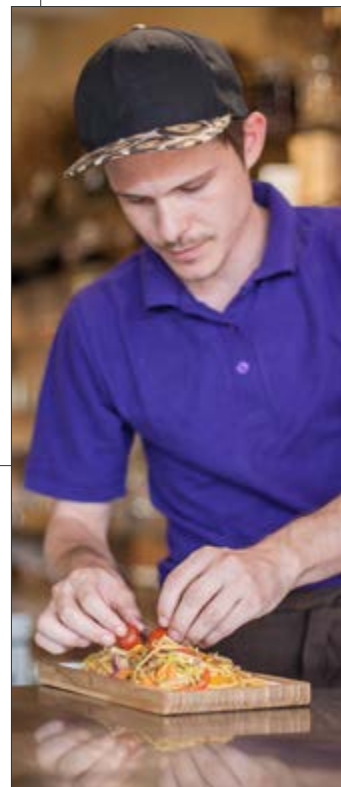
2018 erhält Zotter den Energy Globe Austria Award. Gewürdigt wurde das ganzheitliche Nachhaltigkeits- & Umweltschutz-Konzept, das von 100 Prozent Bio und Fair Trade über Ökostrom bis hin zur Erlebniswelt reicht.

2018 erhält Josef Zotter das Steirische Landeswappen.

2018 wird Zotters Essbarer Tiergarten von der Initiative Natur im Garten ausgezeichnet.

2018 Zotter ist nominiert für den European Business Awards for the Environment 2018-2019 (EBAE), der von der Europäischen Kommission verliehen wird.

2018 Zotter wird mit dem „Austria's Leading Companies (ALC) Sonderpreis für unternehmerische Leistungen bei der Integration von Menschen mit Behinderung“ ausgezeichnet.





# Unsere Produkt- linien



**Handgeschöpfte  
Schokoladen**



**Trinkschokolade**



**balleros  
Knabberstückchen**



**BASiC Edel-Couverture**



**BASiC Choco-Nougat**



**Labooko  
pure  
Ursprungsschokoladen**



**Nashis  
pure Mini-Schokos**



**Mitzi Blue  
runde Schokoscheibe mit  
stylischem Dekor**



**CHOCOshots  
in Spritzen**



**BIOfekt  
handgemachte Pralinen**



**Nutting Hills  
Nougatriegel**



**Lollytop  
Schoko-Lutscher**



**Nougsus-Nougat**



**Mi- Xing bar  
individuelle  
Schokoladen**



**Handgeschöpfte  
Schoko-Minis**





**Bio+Fair-Kaffee  
Hausröstung**



**Blattsalat  
dünne Schokoblättchen**



**Nashido  
cremig gefüllte  
Schoko-Minis**



**Crema  
Schokoaufstrich**



**Hammer Choco**



**Flic Flocs  
Schokoflakes**



**Nibs und Kakaobohnen**



**Eis: Flat Ice, Ice Cube und  
Kugeleis**



**Sim Bim Kuchen  
im Glas**



**Pop Art Corn  
Schoko-Popcorn**



**DelikatESSEN  
aus dem Tiergarten**



**Bio-Limo**

## U n s e r e D i e n s t - l e i s t u n g e n



**Führungen  
im Schoko-Laden-Theater**



**Erleben und Verstehen  
von Bio-Landwirtschaft  
im „Essbaren Tiergarten“**



**Unterrichtsmaterial**

# Das Umweltteam der Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH



Für die Implementierung, dauerhafte Verankerung und Weiterentwicklung des Umweltmanagementsystems wurde ein Umweltkernteam gegründet, welches sich regelmäßig trifft und vom erweiterten Umweltteam, dem externen Arbeitsmediziner und der externen Sicherheitsfachkraft unterstützt wird. Alle Teammitglieder sind ausgezeichnete Multiplikatoren für die Weitergabe des Umweltgedankens an alle MitarbeiterInnen und unterstützen die Umsetzung der Maßnahmen.



#### DAS UMWELT- UND ENERGIETEAM:

Josef Zotter  
Ulrike Zotter  
Christa Bierbaum

Jolanda Hirman

Alexander Hödl

DI (FH) Franz-Xaver Wallisch, M. Sc.

Dr. Peter Ehrenböck

BereichsleiterInnen:

Thomas Linshalm

Gerald Prasch

Wolfgang Brenner

Bernhard Trimmel

Gerda Meier

Christian Gasser

Michael Zotter

Geschäftsführer

Umweltmanagementbeauftragte; Kaufmännische Leitung

Integrierten-Management-Beauftragte; Abfallbeauftragte;

Integriertes Management

Abfallbeauftragte-Stellvertreterin; Reinigung

Energiebeauftragter-Stellvertreter

Sicherheitsfachkraft; extern

Arbeitsmediziner; extern

Kakao- und Schokoladenverarbeitung

Schokoladenproduktion

Shop/Schoko-Laden-Theater

„Essbarer Tiergarten“

Einkauf

Controlling

EDV

Kernteam: Christa Bierbaum, Thomas Linshalm, Gerald Prasch, Alexander Hödl



# WOFÜR WIR STEHEN

## Unsere Unternehmenspolitik

**DIE ZOTTER SCHOKOLADEN MANUFAKTUR GMBH STEHT FÜR QUALITÄT, VIELFALT, INNOVATION, NACHHALTIGKEIT UND FAIREN HANDEL.**

Um unserem hohen Anspruch an das Produkt, die Herstellung und die Arbeitsbedingungen gerecht zu werden, haben Qualitäts-, Lebensmittelsicherheits- und Hygienebewusstsein sowie das Umwelt-, Arbeitssicherheits- und Energieeffizienzbewusstsein einen sehr hohen Stellenwert im Unternehmen. Mit dem integrierten Managementsystem kommen all diese Punkte auf allen Entscheidungsebenen zum Tragen und pflanzen sich bis in alle Ebenen der Unternehmensstruktur fort. Wir sind ein Familienunternehmen und haben uns zum Ziel gesetzt, auch unseren Mitarbeiter/innen ein familienfreundliches Unternehmen zu sein. Beruf und Familie sind vereinbar, das leben wir auf Unternehmensebene vor und bieten auch unseren Mitarbeiter/innen die Möglichkeit, Familie und Beruf zu vereinen. Wir gehen respektvoll miteinander um, setzen auf die Kompetenz unserer Mitarbeiter/innen und fördern diese, dass sie in Eigenverantwortung handeln und damit ein integraler Bestandteil der Gesamtphilosophie werden. Wir beziehen unser Team mit ein und geben allen Mitarbeitern/innen die Chance ihren Beitrag zu leisten,

damit wir uns in punkto Umwelt- und Qualitätsbewusstsein sowie nachhaltigem und fairem Handeln weiterentwickeln. Wobei das Qualitätsbewusstsein Punkte wie Arbeits- und Lebensmittelsicherheit, Energieeffizienz und Hygiene miteinschließt. Die Gesundheit unserer Mitarbeiter ist uns ein wichtiges Anliegen. Frauen und Männer haben die gleichen Chancen und Möglichkeiten sich im Betrieb beruflich zu entwickeln und ihr Arbeitsleben in altersgerechter Weise zu gestalten. Wir setzen auf Insourcing statt Outsourcing und übernehmen die Verantwortung für den gesamten Produktionsablauf von der Kakaobohne bis zum Kunden. Es ist uns wichtig, durch unser Handeln die sozialen und ökonomischen Bedingungen unserer Lieferanten in benachteiligten Regionen zu fördern. Wir produzieren alles am Standort in Österreich, setzen zu 100% auf Bio- und Fair Trade-Qualität, erzeugen eigenen Strom mit der Photovoltaik-Anlage und Wärme mit Biomasse, verwenden Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen und vieles mehr.

Ein Unternehmen ist wie ein Organismus, eine sehr lebendige Sache, die sich stets weiterentwickeln, aber auch ideal an die Umfeldbedingungen anpassen muss. Wir wollen sozial-ökonomisch mit der Umwelt arbeiten, ein Teil von ihr sein und uns nicht gegen sie und die Gesellschaft richten. In Übereinstimmung mit den vorliegenden Normen und den gesetzlichen Bestimmungen verpflichten wir uns, unsere Leistungen kontinuierlich zu verbessern. Die Geschäftsleitung verpflichtet sich, alle Mitarbeiter/innen zu motivieren, ein Teil der sozialen und wirtschaftlichen Veränderung zu werden, die für die Umwelt und die Menschen arbeitet. Dazu setzen wir auf eine offene Kommunikation, zur Schaffung eines effizienten Informationsaustausches und gegenseitigen Vertrauens.

Josef Zotter



Qualität und Nachhaltigkeit gehören zusammen. Das gesamte Team packt mit an, um diese Ziele zu erreichen.



# Unser Umweltmanagementsystem – Rechtskonformität

Das Umweltmanagementsystem wurde im Zuge der Workshop-Reihe des Lebensministeriums „EMAS gemeinsam umsetzen“ aufgebaut. In zehn Kapiteln werden die von der EMAS-VO gestellten Anforderungen an den Inhalt eines Umweltmanagementsystems kurz, prägnant und übersichtlich dargestellt.

Zur Sicherstellung der Rechtskonformität wurden in einem Verfahren folgende Punkte festgelegt:

- **Zuständigkeiten und Aufgaben**
- **Einbindung weiterer Personen**
- **Information über gesetzliche Neuerungen**
- **Aufbau/Aktualisierung des Rechtsregisters**
- **Korrekturmaßnahmen bei festgestellten Mängeln**

Dabei wird im Rechtsregister auch definiert, welche Rechtsvorschriften, Bescheide oder sonstige Verpflichtungen zu beachten sind. Die sich daraus ergebenden Verpflichtungen und deren Erfüllung werden darin genauso beschrieben wie die jeweiligen Zuständigkeiten.

Das Rechtsregister wird als Excel-Datei geführt und umfasst alle für den Betrieb relevanten Rechtsvorschriften und umweltrelevanten Auflagen. Im Anlassfall und zumindest einmal jährlich wird das Rechtsregister von der Integrierten-Management-Beauftragten aktualisiert. Durch Betriebsbegehungen und interne Audits wird sichergestellt, dass alle Rechtsvorschriften eingehalten werden. Im Zuge des internen Audits werden jährlich schwerpunktmäßig Teile des Rechtsregisters überprüft und die Ergebnisse dokumentiert. Innerhalb eines Drei-Jahres-Zyklus werden alle Teile des Rechtsregisters mindestens einmal vollständig überprüft.

# Unsere Umweltschutz- maßnahmen

Schritt  
für  
Schritt  
zu  
einer  
ökologischen  
Wirtschaft



Josef und Julia Zotter besuchen die Kakaobauern in Peru. Qualität, direkter Handel, BIO und Fair Trade sind die wichtigsten Kriterien für den Einkauf von Rohstoffen.



Über Beschaffung und Einkauf entscheiden folgende Kriterien: Qualität, Regionalität, Bio-Zertifizierung und Fair Trade-Zertifizierung. Bei Neuprodukten erfolgt eine Angebotsanfrage, Musterbeurteilung und Anforderung mit geltenden Unterlagen und Zertifizierungen. Für regelmäßige Bestellungen erfolgt eine geregelte Meldung der betreffenden BereichsleiterInnen an den Einkauf. Diese/r regelt den gesamten Anlieferablauf (Menge, Termin, Transport).



# Fair Trade- und Bio-Rohstoffe

direkter Umweltaspekt

## Kriterien

- **SÄMTLICHE ROHSTOFFE/ZUTATEN WERDEN AUSSCHLIESSLICH AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT BEZOGEN.**
- **WENN MÖGLICH, STAMMEN DIE ROHSTOFFE VON REGIONALEN ANBIETERN** (z. B. Rohmilch für das Milchpulver stammt von den Tiroler Bio-Bergbauern „Bio vom Berg“, erzeugt wird das Milchpulver von Prolactal in Hartberg).
- **KAKAOBOHNEN UND ROHROHRZUCKER BEZIEHEN WIR ZU 100 % ÜBER DEN FAIREN HANDEL.** Fair Trade-zertifizierter Kakao wird von Kleinbauern angebaut. Diese kultivieren Kakao nicht auf Plantagen, sondern in Mischkulturen gemeinsam mit anderen Pflanzen. Mischanbau ist eine ausgesprochen umweltschonende und extensive Agrarweise, die auf Artenvielfalt setzt. Der Kakao gedeiht einfach zwischen vielen anderen Pflanzen wie Pfeffer, Mango, Bananen und mehr, fast wie in einer intakten Natur.
- **IM TIERGARTEN WERDEN HAUPTSÄCHLICH ZUTATEN AUS EIGENER PRODUKTION/LANDWIRTSCHAFT VERARBEITET,** alle übrigen Rohstoffe werden von Landwirten aus der Umgebung aus biologischer Landwirtschaft zugekauft.



Steirische Bio-Kürbiskerne von Estyria sind frei von Pestiziden. Denn Kürbisse nehmen noch Jahre nach dem Einsatz alle Schadstoffe und Pestizide aus dem Boden auf. Deshalb setzen wir auf bio.



#### DER EINKAUF UND DIE PRODUKTION

#### VON BIOZERTIFIZIERTEN UND FAIR GEHANDELTEN ROHSTOFFEN UND PRODUKTEN FOLGT DER LOGIK: PESTIZIDE VERMEIDEN, STATT REDUZIEREN.

Eine Umweltbelastung durch den Einsatz von Pestiziden wird durch den Einsatz von Bio-Produkten im Vorfeld gleich ausgeschlossen. Darüber hinaus bildet die ökologische/biologische Produktion ein Gesamtsystem der landwirtschaftlichen Betriebsführung und der Lebensmittelproduktion, das beste umweltschonende Praktiken, ein hohes Maß an Artenvielfalt, den Schutz der natürlichen Ressourcen, die Anwendung hoher Tierschutzstandards und eine ressourcenschonende Produktionsweise einschließt.

Hervorzuheben ist, dass Zotter durch die Vielzahl an Zutaten, aktuell 337, auch zur Artenvielfalt beiträgt, insofern seltene Rohstoffe wie Aroniabeeren, Weihrauch aus Wildsammlungen, Gojibeeren zum Einsatz kommen. Viele Zotter-Lieferanten arbeiten in der kleinstrukturierten Landwirtschaft, angefangen bei den Kakaokleinbauern (5 ha Flächen) bis zu den Tiroler Bergbauern, die die Bio-Milch für die Schokolade liefern. Wir verwenden über 1 Million Liter Tiroler Bio-Bergmilch. Allein dadurch werden 800 ha Almfläche geschützt. Eine Million Liter Milch stehen für 800 ha biologisch bewirtschafteter Fläche mit Artenvielfalt, Grundwasser- und Bodenschutz. Extensive Landwirtschaft ist immer ein Gewinn für die Umwelt.

Bio-Milch von den Tiroler Bergbauern schmeckt gut und trägt zum Erhalt der Almen bei.



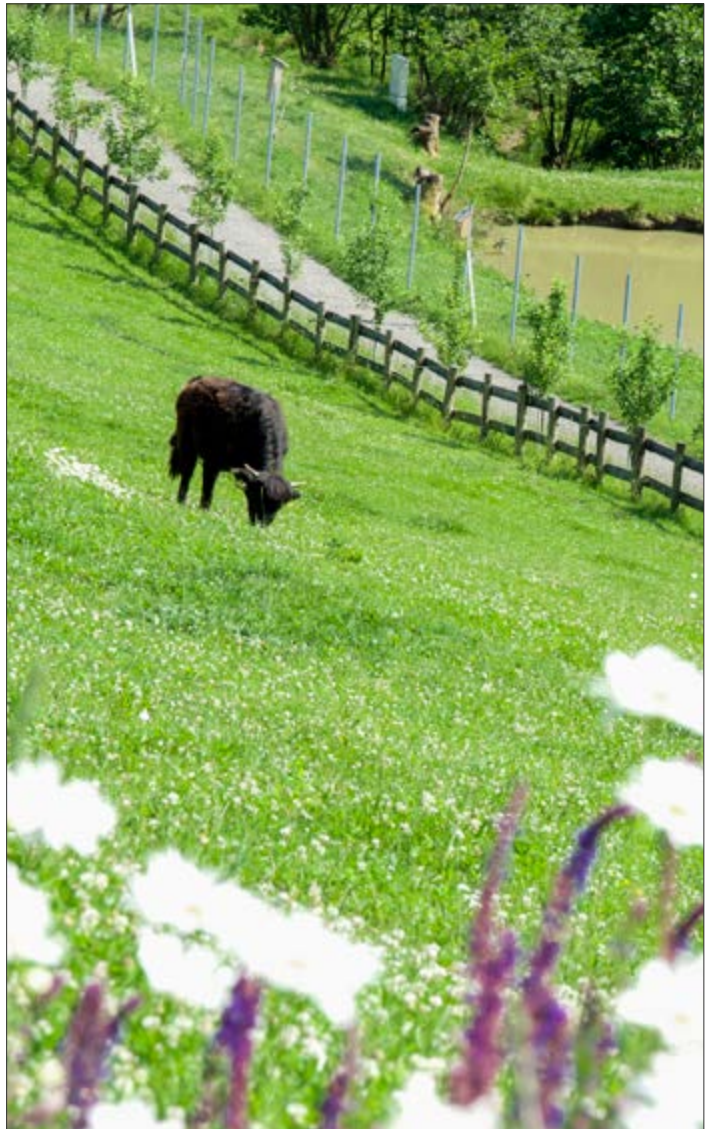
Zudem setzt sich Zotter für den Erhalt von Edelkakao wie Criollo, Nativo, Nacional ein. Der Edelkakao-Bestand ist weltweit bedroht, da er durch ertragreiche Kakao-Klone wie CCN-51<sup>3</sup> verdrängt wird. Dabei ist der Erhalt von Edelkakao auch aus ökologischer Hinsicht überaus wichtig. Es geht um den Erhalt alter Arten und der Artenvielfalt. Die Reisen zu den Kakaobauern nutzt Josef Zotter, um sich für den Fortbestand von Edelkakao einzusetzen. Durch Bewusstseinsbildung, eine attraktive Preispolitik und Know-how-Transfer.

Zudem setzt sich Zotter für den Erhalt von Edelkakao wie Criollo, Nativo, Nacional ein. Der Edelkakao-Bestand ist weltweit bedroht, da er durch ertragreiche Kakao-Klone wie CCN-51<sup>3</sup> verdrängt wird. Dabei ist der Erhalt von Edelkakao auch aus ökologischer Hinsicht überaus wichtig. Es geht um den Erhalt alter Arten und der Artenvielfalt. Die Reisen zu den Kakaobauern nutzt Josef Zotter, um sich für den Fortbestand von Edelkakao einzusetzen. Durch Bewusstseinsbildung, eine attraktive Preispolitik und Know-how-Transfer.



Unsere eigene Landwirtschaft ist 72 ha groß und besteht aus dem „Essbaren Tiergarten“ direkt bei der Manufaktur sowie weiteren Flächen in der Nachbarschaft, die wir als Wechselweiden verwenden. **MIT UNSERER „ESSBAREN TIERGARTEN“-LANDWIRTSCHAFT VERFOLGEN WIR DIE VISION EINER STARKEN, AUTONOMEN LANDWIRTSCHAFT, DIE MIT DER DAZUGEHÖRIGEN GASTRONOMIE KOMPLETT BIO-ZERTIFIZIERT IST.** Wir setzen auf artgerechte Tierhaltung. Unsere Tiere leben das ganze Jahr im Freien und können sich nach Belieben in den Stall zurückziehen. Die meisten Tiere stammen aus dem Arche-Austria-Programm. Es sind alte einheimische Tierrassen wie Altsteirerhühner und Steirische Scheckenziegen, die vom Aussterben bedroht sind. Diese Rassen sind ideal an unseren Standort angepasst, kommen aber kaum noch vor, da sie nicht für Stallhaltung und schnelle, intensive Aufzucht geeignet sind. Die Artenerhaltung alter heimischer Nutztierassen ist unser Ziel. Wenn wir Fleisch genießen möchten, müssen wir den Tieren auch einen Lebensraum zugestehen, in dem sie sich artgerecht entwickeln können. Tiere sind keine Produkte, sondern Lebewesen. Der „Essbare Tiergarten“ gründet sich auf einem biologischen Gesamtkonzept: saubere Böden, sauberes Wasser, die Nutzung von Sonnenenergie und viel heimisches Obst und Gemüse, artgerechte Tierhaltung sowie Direktvermarktung im eigenen Restaurant sind alle ein Teil davon und sollen idealerweise zeigen, wie Landwirtschaft und Tierhaltung abseits von industrieller Produktion und Massentierhaltung aussehen kann und wie sinnvoll sie für unsere eigene Umwelt, direkt vor der Tür, sind. Kein Konsument entscheidet sich wirklich für industrielle Produktion und Massentierhaltung, das Spiel funktioniert nur über einen scheinbar niedrigen Preis und eine allgegenwärtige Verfügbarkeit. Doch im günstigen Preis ist die „Umweltrechnung“, die dann alle Steuerzahler begleichen dürfen, nicht inkludiert. Intensive Landwirtschaft ist nur scheinbar die günstigere Variante. Ehrlicher und günstiger ist Bio-Landwirtschaft, und das versuchen wir, zu zeigen.

**Bio-Landwirtschaft ist ehrlicher und günstiger. Im Essbaren Tiergarten setzen wir die Vision von artgerechter Tierhaltung und bio um.**







CO<sub>2</sub>-Emissionen tragen zur Erderwärmung bei. Vor allem Stickoxyde (NO<sub>x</sub>) sind gesundheitsgefährdend und führen zur Versauerung von Ökosystemen und zur unerwünschten Zunahme an Nährstoffen eines Gewässers und dem damit verbundenen nutzlosen und schädlichen Pflanzenwachstum. Zu hohe Feinstaubkonzentrationen wirken sich negativ auf die Gesundheit der Menschen in der Umgebung aus.

# EMISSIONEN

\_\_\_\_\_ direkter Umweltaspekt

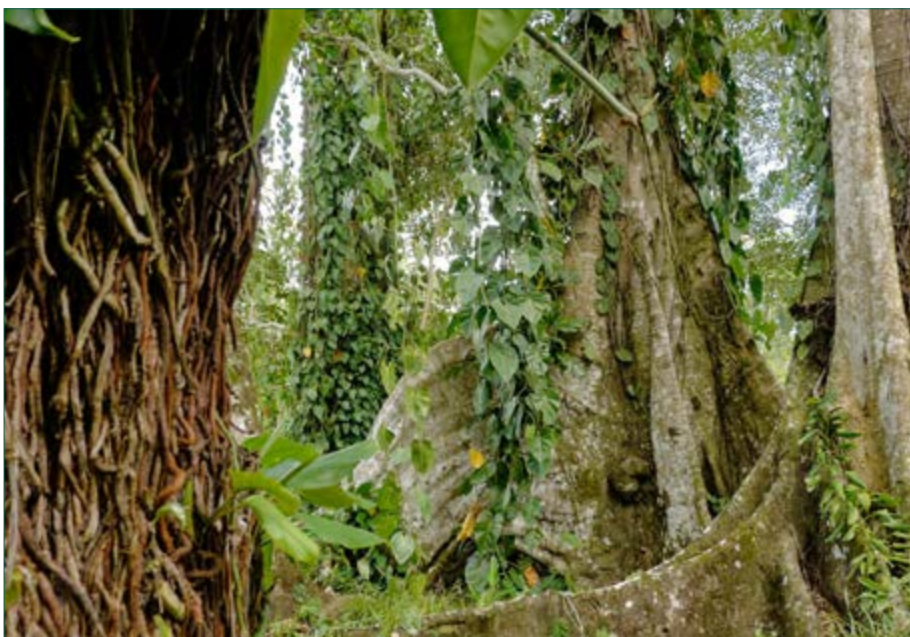
**DURCH DEN EINSATZ VON ELEKTROFAHRZEUGEN UND DURCH PROFESSIONELLE WARTUNG UNSERER ANLAGEN VERSUCHEN WIR, EMISSIONEN ZU REDUZIEREN.**

Folgende Emissionen entstehen im Betrieb: Abgase, Staub, Gerüche.

Hackschnitzel-Dampfkessel: Staub, CO, NO<sub>x</sub>, Org. ges. C.; Kakao-/Nussröster: Org. ges. C., Staub. Räucherammer, Kaffee- und Nibsröster: CO, NO<sub>x</sub>, Org. ges. C.; Lärm durch Fahrzeuge (Lkw, Busse, Pkw).

Zur Reduktion der Luft-/Lärmemissionen erfolgt intern eine regelmäßige Reinigung des Dampfkessels und zusätzlich 1-mal monatlich durch den örtlichen Rauchfangkehrer. Der Dampfkessel wird 1-mal jährlich durch den TÜV überprüft, und es erfolgen regelmäßige interne Wartungen und Reinigungen des Kakao-/Nussrösters und der Rauchabzüge.

Das Mobilitätsverhalten unserer Lieferanten, Kunden und MitarbeiterInnen wirkt sich auf die CO<sub>2</sub>-Emissionen aus. Leider ist die Schokoladen-Manufaktur mit den öffentlichen Verkehrsmitteln kaum zu erreichen. Wir haben für unsere Kunden drei Elektrotankstellen installiert, die für ein- und zweispurige Fahrzeuge genutzt werden können. Im Unternehmen nutzen wir ein Elektrofahrrad, einen E-Scooter, ein E-Motorrad, ein „Elektro-Golf Caddy“ und sechs Elektrofahrzeuge für innerbetriebliche Wege und kurze Strecken.





# WASSER

direkter Umweltaspekt

Wasser ist die Grundlage des Lebens. Unbedachter Wasserverbrauch führt angesichts der Klimaveränderungen zunehmend zu Dürre, vor allem im südlichen Europa, und hat damit gravierende Auswirkungen auf das gesamte Ökosystem. Bewusster Umgang mit Wasser sichert den Lebensraum für Mensch, Flora und Fauna. **WIR NUTZEN UNSER EIGENES BRUNNENWASSER, SAMMELN REGENWASSER ZUR BEWÄSSERUNG UND VERSUCHEN, DAS ABWASSER MÖGLICHST WENIG ZU BELASTEN.**

Das eigene Brunnenwasser versorgt die Leitungen für Brauchwasser und die WC-Spülungen, ein eigener Trinkwasserbrunnen liefert eigenes „Hofquellwasser“ in die Essbar. Das Wasser aus dem örtlichen Netz wird zentral über die Hauptwasserleitung eingespeist und im Haus zu den jeweiligen Abnehmern verteilt. Regenwasser wird zur Bewässerung der Gärten im „Essbaren Tiergarten“ gesammelt und dadurch wie im natürlichen Kreislauf genutzt. Wertvolles Trinkwasser wird eingespart.

Die betrieblichen Abwässer (Manufaktur und Fleischverarbeitung) werden über den Fettabscheider geleitet. Alle Abwässer werden über das örtliche Kanalnetz entsorgt.

Zur Reduktion des Wasserverbrauches und belastender Inhaltsstoffe wurden bei den Geschirrrreinigungsmaschinen, Bandspülern und Waschmaschinen vollautomatische Dosieranlagen installiert, dadurch wird eine optimale und umweltschonende Dosierung der Reinigungsmittel gewährleistet. Der Fettabscheider wird 3-bis 4-mal jährlich (Manufaktur) und 1-mal jährlich (Fleischverarbeitung) durch einen örtlichen, autorisierten Entsorger entleert. Die Wartung erfolgt 1-mal jährlich.





Kakaosäcke aus Jute werden in Peru mit selbstgemachten Pflanzenfarben bedruckt.

# ABFÄLLE

**direkter Umweltaspekt**

**Re  
cycling**

**Low  
Waste**

Auch am Ende der Wertschöpfungskette sind Umweltbeeinträchtigungen kaum zu vermeiden. So wird für das Recycling Energie benötigt, Treibhausgase und andere Schadstoffe emittieren bei der Verwertung von Abfällen, und Flächen werden zur Deponierung missbraucht. Abfälle gefährden die Umwelt und die MitarbeiterInnen, deshalb versuchen wir, Abfälle zu vermeiden. **UNSER ZIEL IST ES, ABFALL LAUFEND ZU REDUZIEREN UND DAFÜR ZU SORGEN, DASS JENE ABFÄLLE, DIE ENTSTEHEN, SACHGEMÄSS ENTSORGT UND RECYCLET WERDEN.**

Wir unterstützen das Low-Waste-Konzept und haben in unserem hauseigenen Shop mehrere Spender installiert, wo man Produkte lose ohne Verpackung einkaufen kann.

Kakaoschalen fallen während der Schokoladenproduktion als Abfallprodukt an und werden an unsere Tiere verfüttert und als Kompost für die Beete verwendet.

Zudem fallen im Betrieb diverse Abfälle wie Verpackungen und Restmüll an. Diese und die geringen Mengen an gefährlichen Abfällen werden durch einen konzessionierten Entsorger vor Ort abgeholt. Das Abfallmanagement wurde im Zuge der Neuorganisation im Jahr 2012 und seitdem regelmäßig überprüft und optimiert.



Jede Entnahme und Aufbereitung eines Rohstoffes hat Auswirkungen für die Umwelt: Bodendegradierung, Wasserknappheit, Verlust der biologischen Vielfalt, Beeinträchtigung der Ökosystemfunktionen oder Verstärkung des Klimawandels können die Folge sein. Aber auch die Nutzung der aus den Rohstoffen hergestellten Produkte ist zumeist mit der Freisetzung von Treibhausgasen, der Emission von Schadstoffen oder der Beeinträchtigung von Ökosystemen und der biologischen Vielfalt verbunden. Produkte benötigen Energie, Wasser oder Fläche für Transport, Vertrieb und Nutzung. Bei unsachgemäßer Nutzung können Schadstoffe entweichen und gelangen so in Wasser, Boden oder Luft. Dabei übersteigt die Nutzung der natürlichen Ressourcen bereits jetzt die Leistungsfähigkeit unserer Erde, sprich unser ökologischer Fußabdruck ist zu groß. Denn natürliche Ressourcen stehen nur begrenzt zur Verfügung. Das weltweite Bevölkerungswachstum und der wachsende Konsum üben zunehmend Druck auf natürliche Ressourcen aus und können zu Nutzungskonkurrenzen führen.

# RESSOURCEN

---

**direkter Umweltaspekt**

**WIR SETZEN AUF UMWELTSCHONENDE LANDWIRTSCHAFTLICHE BEWIRTSCHAFTUNG UND BIOLOGISCH HERGESTELLTE ROHSTOFFE.** Das Bio-Zertifikat (nach EU-Bio-Verordnung, in der aktuell gültigen Fassung) gewährleistet, dass beim Anbau und in der Herstellung des Produktes Ressourcen bewusst geschont werden und im Sinne der Umwelt gearbeitet wird. Das heißt, dass sowohl wir in unserer Landwirtschaft als auch unsere Rohstoff-Lieferanten, die allesamt bio-zertifiziert sind, keine Pestizide einsetzen. **DADURCH WERDEN DAS WASSER UND DER BODEN NICHT KONTAMINIERT, SONDERN IN IHRER NATÜRLICHEN QUALITÄT BEWAHRT.**

Die Rohstoffe werden in kleinen Mengen bezogen. Dadurch sind ein optimaler Verbrauch innerhalb des Haltbarkeitszeitraums und folglich auch weniger Abfall gewährleistet.

Im „Essbaren Tiergarten“ setzen wir auf umweltschonende, extensive Landwirtschaft, die von Haus aus sehr ressourcenschonend ist und einen natürlichen Lebensraum für Tiere und Pflanzen bietet. Es kommen keine Pestizide zum Einsatz, die sich negativ auf die Biodiversität auswirken. Durch den Anbau von Obst und Gemüse vor Ort und die eigene Tierhaltung entstehen keine Transportwege. Auch die Futtermittel für unsere Tiere bauen wir selbst an oder beziehen sie von Bio-Bauern und gemeinnützigen Vereinen wie LEiV, die nur einmal im Jahr mähen, damit die heimische Tierwelt ihren

Lebensraum behält und vor allem die Blauracke in den Wiesen Nistplätze findet. Wir verwenden überhaupt kein Sojakrafftutter, das zum einen importiert werden müsste und zum anderen auch häufig bereits gentechnisch verändert ist. Die Tiere werden möglichst stressfrei zum nächstgelegenen, kleinen Schlachtbetrieb gebracht und in der Fleischverarbeitung in Auersbach zu biologischen Delikatessen verarbeitet. Die Schlachtung auf der Weide durch eine mobile Schlachteinheit ist unser nachhaltiges Ziel. Momentan bemühen wir uns um eine rechtliche Bewilligung. Durch Weideschlachtung könnten wir unseren Tieren Stress ersparen, indem sie in ihrer gewohnten Umgebung geschlachtet werden und nicht bis zum nächsten Schlachter transportiert werden müssen.



**Familie Zotter setzt kleine Kakaobäume als Zeichen für den Umweltschutz.**

Durch die hygienischen Anforderungen im Lebensmittelbereich ist der Verbrauch an Reinigungsmitteln ein großer Faktor. Wir verwenden seit vielen Jahren biologisch abbaubare Mittel. Wenn möglich, werden Reinigungsmittel mit Ecolabel eingesetzt. Zudem werden die Reinigungsmittel mittels Dosieraufsätze nach Herstellerangaben richtig dosiert und regelmäßig vom Techniker des Lieferanten überprüft. Die Sicherheitsdatenblätter der eingesetzten Reinigungsmittel liegen im Betrieb auf.

Im Besucherbereich werden statt Papierhandtüchern elektrische Händetrockner verwendet, dadurch sparen wir viel Papiermüll ein.

Kohlenstoffdioxid (CO<sub>2</sub>) entsteht bei der Verbrennung kohlenstoffhaltiger Brennstoffe, z. B. der fossilen Energieträger. Ein Großteil der dabei entstehenden CO<sub>2</sub>-Emissionen entweicht in die Atmosphäre und trägt zur globalen Erwärmung bei.

Um die Emission von Treibhausgasen zu verringern, unterstützen wir erneuerbare Energien.

# ENERGIE

direkter Umweltaspekt



Wir versuchen, fossile Brennstoffe zu vermeiden und Energie aus nachwachsenden Rohstoffen zu gewinnen, da diese CO<sub>2</sub>-neutral sind und keine klimaschädigenden Auswirkungen haben. Derzeit erzeugen wir etwa 60 % unserer Energie (Wärme und Strom) selbst. Unser Ziel ist es, komplett energieautark zu werden.

Folgende Energieträger werden eingesetzt: Strom, Flüssiggas, Hackschnitzel, Benzin und Diesel. Davon sind folgende Anlagen betroffen: Hackschnitzel-Dampfkessel, Klima-/Kälteanlagen, Druckluftstation.

Durch die Errichtung einer Photovoltaikanlage mit 9 Movern (108 Stk. Modulen) (Leistung 76,5 kWp; Ertrag: 99.000 kWh/Jahr) wurden bereits erste Energieeffizienzmaßnahmen eingeleitet. 2015 wurde der Eigenstromanteil durch die Inbetriebnahme weiterer Photovoltaikflächen gesteigert. 2018 wurden weitere Photovoltaikflächen installiert, sodass aktuell eine Gesamtleistung von 300 kWp erzielt wird. Unsere Landwirtschaft und Gastronomie im „Essbaren Tiergarten“ sind dank der Photovoltaikanlage energieautark. Unseren Reststrombedarf decken wir über einen Öko-Stromanbieter (mit österreichischem Umweltzeichen) ab.

Die gesamte Beleuchtung im „Essbaren Tiergarten“ wurde mit LED-Leuchtmitteln ausgestattet.

Bei der Errichtung der Kakaorösterei und Schokoladenverarbeitung wurden Teile der Anlagen mit Wärmerückgewinnung ausgestattet. Die Anpassung der Spitzenproduktionszeiten erfolgt an die jahreszeitlichen Niedrigtemperaturbereiche. Die Klimaanlage werden regelmäßig gewartet.



Photovoltaik-Anlagen



# VERKEHR

direkter Umweltaspekt

Der Verkehr verursacht eine Vielzahl von Luftschadstoffen und Treibhausgasen, die als Abgase ausgestoßen werden. Mobilität und Verkehr erzeugen CO<sub>2</sub>-Emissionen und tragen somit zur Erderwärmung bei.

Neben Luftschadstoffen wird auch Lärm erzeugt. Lärm kann eine Reihe gesundheitlicher Beeinträchtigungen verursachen. Schon bei geringer, aber lang andauernder bzw. ständiger Exposition muss mit Folgen wie Schlafstörungen, kreislaufbedingten Erkrankungen oder Beeinträchtigung der Leistungsfähigkeit gerechnet werden.

## **DAHER SETZEN WIR IM UNTERNEHMEN AUF E-MOBILITÄT, DIE KEINE DIREKTEN EMISSIONEN UND KEINEN LÄRM VERURSACHT.**

Wir haben im Unternehmen ein Elektrofahrrad, ein E-Motorrad, einen E-Scooter, ein „Elektro-Golf Caddy“ und sechs Elektrofahrzeuge, die für Kurzstrecken zur Verfügung stehen. E-Mobilität ist die Zukunft, auch wenn wir derzeit für längere Dienstreisen noch auf Benzin-/Diesel-Autos oder ein Hybridfahrzeug zurückgreifen müssen. Für den eigenen E-Fuhrpark stehen entsprechende E-Tankstellen/Wallboxen zur Verfügung.

Privat und geschäftlich setzt Zotter auf lautlose und emissionsfreie E-Mobilität.





# PRODUKTLEBENSWEG

indirekter Umweltaspekt

Ein nachhaltiger Produktlebensweg unserer Produkte liegt uns am Herzen. Bei der Beschaffung achten wir auf Bio + Fair Trade Rohstoffe. Darüber hinaus versuchen wir, im Verpackungsbereich auf Kunststoffe zu verzichten. Denn für die Herstellung von Kunststoff werden fossile Rohstoffe verwendet, die bei der Entsorgung das Klima belasten.



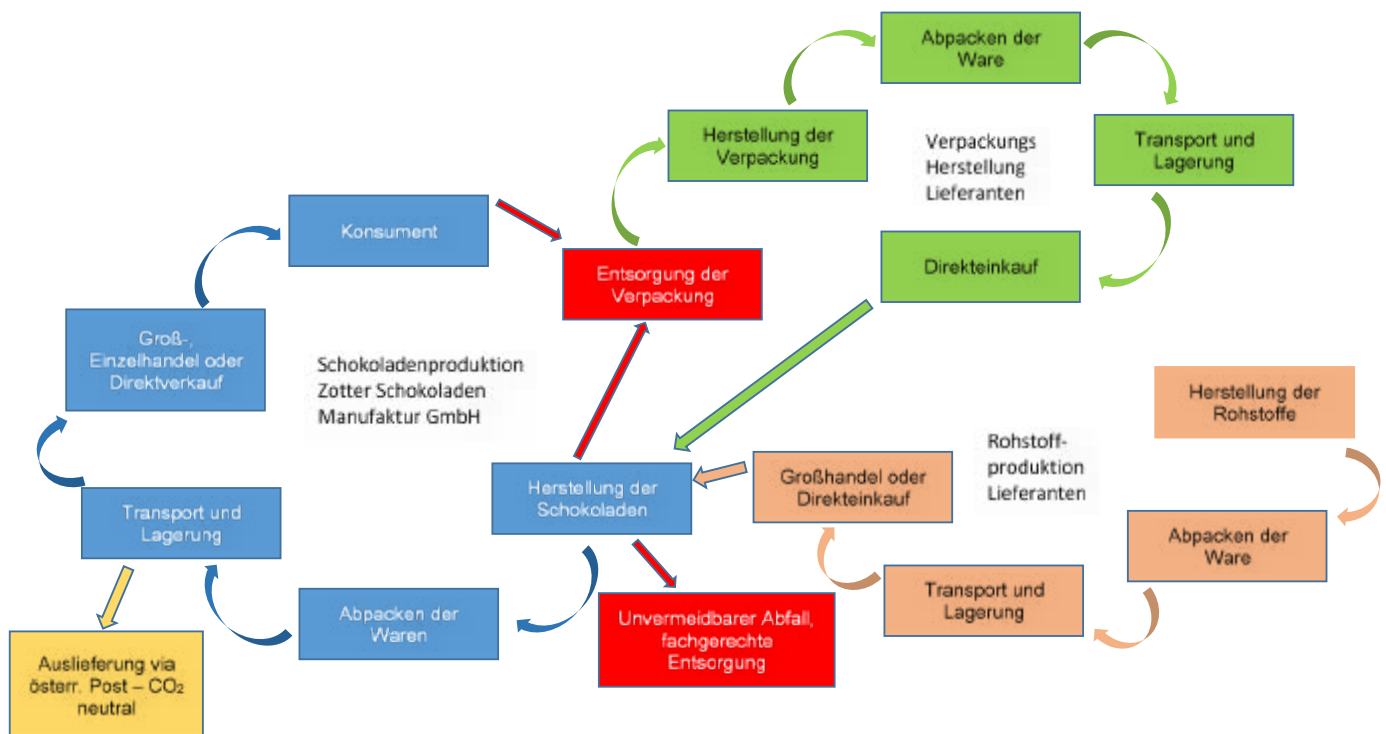
**BEI UNSERER VERPACKUNGSLINIE SETZEN WIR HAUPTSÄCHLICH PAPIER, KARTON UND KOMPOSTIERBARE BIO-KUNSTSTOFFE EIN, DIE ALLESAMT AUS NACHWACHSENDEN ROHSTOFFEN HERGESTELLT WERDEN UND DADURCH CO<sub>2</sub>-NEUTRAL SIND.**

Für die Verpackung wird recyceltes, nicht gebleichtes „Cyclus“-Papier verwendet. Das Papier ist FSC-zertifiziert und mit dem „Blauen Engel“ ausgezeichnet. Zudem wird die Verpackung nicht glanzbeschichtet und mit Pflanzenfarben bedruckt.

Für den Sim Bim Kuchen und für einige Delikatessen werden Glasverpackungen verwendet. Vielfach werden Inlays und Folien aus Bio-Plastik verwendet, das aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wird und CO<sub>2</sub>-neutral ist. Die Verpackungen und Kataloge werden bei einer Druckerei mit Umweltzertifizierung gedruckt. Im Versand wird Füllmaterial aus Maisstärke oder Papier eingesetzt. Insgesamt wird die Verpackung nach dem Prinzip „weniger ist mehr“ entwickelt und umgesetzt.

**Lebenswegbetrachtung inkl. der Hauptverpackungsmaterialien:**

**Papier/Karton, Glas, Kunststoffverpackungen**



Die Lieferung unserer Produkte erfolgt über Speditionen und Paketdienst. Durch Kooperation mit der Österreichischen Post und deren Umweltpolitik, verlassen 85 % unserer Lieferaufträge CO<sub>2</sub>-neutral unser Haus.

# NEUE MÄRKTE

indirekter Umweltaspekt

**IN CHINA (SHANGHAI) HABEN WIR EIN ZWEITES SCHOKO-LADEN-THEATER ERÖFFNET UND EXPORTIEREN UNSERE SCHOKOLADEN MITSAMT DER „UMWELTIDEE“ NACH CHINA.** Shanghai war unbestritten schon immer eine sehr westlich eingestellte Metropole, die über 14 Millionen Einwohner zählt. Shanghai ist auch der Trendsetter in China, was dort zur Mode erklärt wird, verbreitet sich in ganz China. Deshalb ist es für uns ein idealer Standort, um unsere Schokoladen zu verkaufen und die Idee einer nachhaltigen und umweltfreundlichen Produktionsweise zu etablieren. China ist die Werkbank der Welt geworden, fast alle Produkte werden mittlerweile dort gefertigt, mit dem Effekt, dass die Chinesen nicht mehr atmen können und die Städte im Dauersmog versinken.

In China gibt es weniger strenge Umweltauflagen, es wäre ein Einfaches, dort eine Billigproduktion zu etablieren. Wir verzichten auf diese Wettbewerbsvorteile und belassen die Produktion ganz bewusst in Österreich. In Österreich wird produziert und dann nach China exportiert. Wir müssen auch in Österreich das produzierende Gewerbe erhalten und Arbeitsplätze schaffen. Im Gegenzug versuchen wir, in China neue Wege aufzuzeigen. Wir treten ganz bewusst als Bio- und Fair-Unternehmen auf, um diese Ideen einem breiten Publikum vorzustellen. Wir möchten zeigen, dass es Alternativen und Unternehmen gibt, die öko-sozial arbeiten. Fairer Handel und gerechte Entlohnung der Produzenten sind in China noch weitgehend unbekannt. Bio ist einer ganz marginalen Elite ein Begriff. Wir sind überzeugt, dass sich in China in naher Zukunft etwas ändern muss. Man spürt bereits das allgemeine Unbehagen der Chinesen über die katastrophalen Umweltauswirkungen. Mit unserer Bio- und Fair-Philosophie möchten wir ein Bewusstsein für nachhaltige Produkte und eine nachhaltige Produktion schaffen. Der Schauplatz könnte wohl nicht besser sein.

Im Frühling 2015 startete Zotter mit der Tochterfirma Zotter Chocolates US in den USA. Das Tochterunternehmen konzentriert sich auf E-Commerce und den Online-Verkauf. An die 170 Schokoladenkreationen sind derzeit in den USA per Klick im Online-Shop erhältlich. Am Niederlassungsstandort in Cape Coral, Florida, gibt es auch eine Verkaufsfläche, die als Pop-up-Store geführt wird.



Das Schoko-Laden-Theater von Zotter in Shanghai.



Im Theater lernt das Publikum Zotter-Schokolade und Umweltbewusstsein kennen.



Viele Familien und Schulen besuchen das Theater und so begeistern sich schon die Kinder für faire Bio-Schokolade.



# PR (Public Relations)

\_\_\_\_\_ indirekter Umweltaspekt

**WIR SETZEN UNS ALS GESAMTES UNTERNEHMEN FÜR BEWUSSTSEINSBILDUNG EIN UND VERSUCHEN, DIE ÖFFENTLICHKEIT FÜR UMWELTTHEMEN UND FÜR WELTWEITE SOZIALE GERECHTIGKEIT ZU BEGEISTERN, INDEM WIR DIESE WERTE VORLEBEN, ZUSAMMENHÄNGE ERKLÄREN UND ZEIGEN, WIE SINNVOLL UND „COOL“ ES IST, UMWELTBEWUSST UND FAIR ZU SEIN.**

Schließlich kommt es auf jeden Einzelnen an. Alle Veränderungen gehen von der Basis aus, von einer starken Sozialgesellschaft, in der sich jeder seiner Stimme und seiner Verantwortung bewusst ist. Jeder einzelne Mensch macht den Unterschied, gestaltet und wirkt durch sein Tun wieder auf andere. In unserer gesamten Unternehmensausrichtung geht es um den Menschen, aber nicht als isolierte Machtfigur, sondern als Mensch im Zusammenhang mit der Umwelt. Wir fragen uns täglich und bei allen unternehmerischen Entscheidungen, welche Auswirkungen unser Tun hat. Wir Menschen sind sinnbegabte Wesen, kreativ und erfinderisch, die sich keinesfalls zu Sklaven von Zahlen, Zuwachsraten und Bilanzen machen müssen.

Josef Zotter setzt sich medial für den Umweltschutz ein. Er ist ein Verfechter der Nachhaltigkeit und treibt den öffentlichen Diskurs zu umweltrelevanten und sozialen Themen gern an.

Informationen über Projekte im Betrieb oder mit Kooperationspartnern werden über die Marketing-Verantwortliche kommuniziert. Im Schoko-Laden-Theater wird für Kunden das Thema Bio + Fair Trade erfahrbar. Während der Führung und im Kino werden die Bedeutung und die Hintergründe von Bio + Fair Trade kommuniziert.



**Im Schoko-Laden-Theater und im Essbaren Tiergarten kann man miterleben, wie Bio-Schokoladen und Bio-Lebensmittel entstehen und wie Bio-Landwirtschaft funktioniert.**

Daran anschließend können Besucher im „Essbaren Tiergarten“ erleben, wie bio real funktioniert und welche Vorteile eine naturnahe Landwirtschaft für Produzenten, Konsumenten, Tiere, Pflanzen und die Umwelt hat. Information über Umweltaktivitäten werden auf der Website und in allen Druckunterlagen veröffentlicht (Bio, Verpackungen aus Umweltschutzpapier, Photovoltaikanlage, artgerechte Tierhaltung usw.). Auch auf Facebook und Twitter werden umweltrelevante Themen gepostet.





# MOBILITÄT

## indirekter Umweltaspekt

Wenn viele Menschen mit Autos fahren, mit Flugzeugen fliegen, und wenn viele Güter mit Lastkraftwagen, Flugzeugen oder auf der Schiene transportiert werden, ergeben sich mehrere Umweltsprobleme:

- Verkehrswege wie Autobahnen und Straßen zerschneiden Landschaften und Lebensräume von Tieren und Menschen.
- Verbrennungsmotoren verursachen Abgase und CO<sub>2</sub>-Emissionen, die in großen Mengen schädlich für das Weltklima sind.
- Durch Verkehrsunfälle sterben Jahr für Jahr Menschen und Tiere.
- Viel Verkehr verursacht Lärm, der belästigt und krank macht.
- Verkehr ist ein Hauptverursacher von Feinstaub und Luftschadstoffen, die für Menschen und Tiere schädlich sind.

Durch die hohe Besucherzahl steigt die mobilitätsbedingte CO<sub>2</sub>-Belastung durch Kunden. Doch bereits die Hälfte der Besucher reist in Bussen an, was natürlich im Hinblick auf die Umwelt wesentlich sinnvoller ist. Da der Betriebsstandort öffentlich nur sehr schwer erreichbar ist, nutzen die Mitarbeiter weiterhin das Auto, um zur Arbeit zu fahren. Derzeit sehen wir noch keinen Weg, wie wir die Anfahrtswege der Mitarbeiter ökologisch sinnvoller gestalten könnten. Auch die Rohstoffe werden ausschließlich mittels Lkw, in seltenen Fällen auch mittels Pkw angeliefert. Da die Rohstoffe in kleineren Mengen bezogen werden, erfolgt die Anlieferung teilweise häufiger.

### Für unsere Besucher

#### stehen E-Tankstellen zur Verfügung:

E-CAR: 2 x Typ-2-Ladeleitung, 400V/16A (11 kW)

E-BIKE: 3 x Schuko, 230 V/6 A (je 1,4 kW)





Unsere wichtigsten Zutaten: Qualität, Regionalität, Bio und Fair Trade.

# BESCHAFFUNG \_\_\_\_\_ indirekter Umweltaspekt

Ein unbedachtes Beschaffungswesen kann sich negativ auf unser gesamtes ökosoziales Umfeld auswirken. Nachhaltige Beschaffung trägt dazu bei, gefährliche Stoffe zu vermeiden. Es geht um einen ganzheitlichen Ansatz, der wesentlichen zivilgesellschaftlichen und volkswirtschaftlichen Zielen dient. Dazu zählen die Reduktion des Ressourceneinsatzes und des Betriebsmittelverbrauchs, Abfallvermeidung, Vermeidung von Schadstoffemissionen, Verringerung des Treibhausgasausstoßes, Risikominimierung, Erhöhung regionaler Wertschöpfung, faire Arbeitsbedingungen und Einkommen und vieles mehr.

**BEI BESCHAFFUNG UND EINKAUF ENTSCHIEDET NICHT DER PREIS, SONDERN FOLGENDE KRITERIEN: QUALITÄT, REGIONALITÄT, BIO-ZERTIFIZIERUNG UND FAIR TRADE-ZERTIFIZIERUNG.** Bei Neuprodukten erfolgt eine Angebotsanfrage, Musterbeurteilung und Anforderung mit geltenden Unterlagen und Zertifizierungen. Für regelmäßige Bestellungen erfolgt eine geregelte Meldung der betreffenden BereichsleiterInnen an den Einkauf. Dieser regelt den gesamten Anlieferablauf (Menge, Termin, Transport).

Für sonstige Produkte (ausgenommen Rohstoffe) gelten folgende ökologische und energierelevante Kriterien:

- Die verwendeten Verpackungen sind aus mit umweltfreundlichen Farben auf Pflanzenbasis bedrucktem Papier aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und „Blauer Engel“-zertifiziert.
- Die eingesetzten Blister und ein Teil der Schlauchbeutel bestehen aus kompostierbarer und biologisch abbaubarer Biofolie.
- Die Hackschnitzel für den Dampfkessel werden von Landwirten aus der näheren Umgebung geliefert.
- Die verwendeten Reinigungsmittel sind biologisch abbaubar, zum Teil mit dem österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet und für den Einsatz in der Bio-Produktion zugelassen.
- Strom wird von reinen Ökostromanbietern (mit österreichischem Umweltzeichen ausgezeichnet) bezogen und mit der eigenen Photovoltaikanlage erzeugt.
- Das Druckerpapier ist FSC-zertifiziert. Das Briefpapier ist Recyclingpapier und wird mit umweltfreundlichen Farben auf Pflanzenbasis bedruckt.







**D**ie Bio-Zertifizierung und die Fair Trade-Zertifizierung waren Meilensteine für uns, mit der ISO-14001 und der EMAS-Zertifizierung mit gleichzeitiger Eintragung ins EMAS-Organisationsregister des Umweltbundesamtes haben wir einen neuen Meilenstein erreicht. Während die Bio- und Fair Trade-Zertifizierung garantiert, dass unsere Rohstoffe und unsere Produkte ökosozial und verantwortungsbewusst hergestellt werden, beleuchtet die EMAS-Zertifizierung erstmals den Umweltschutz im Unternehmen Zotter als Ganzes.

#### Festlegung der bedeutenden Umweltaspekte

● hohe Relevanz: bedeutender Umweltaspekt

● mittlere Relevanz: bedeutender Umweltaspekt

Alle Umweltaspekte, deren Umweltauswirkungen eine hohe oder mittlere Relevanz haben, werden als bedeutende Umweltaspekte eingestuft und kontinuierlich auf Verbesserungsmöglichkeiten untersucht.

#### Bewertungskriterien für Umweltauswirkungen

**Menge:** Anzahl, Ausmaß, Häufigkeit der Aspekte und Umkehrbarkeit der Aspekte oder der Auswirkungen

**Auswirkung:** Umweltgefährdungspotenzial eines Prozesses oder einer Handlung (Toxizität der Umweltauswirkung) oder Nutzen für die Umwelt, einschl. der biologischen Vielfalt

**Umweltzustand:** Auswirkungen auf die lokale, regionale und globale Umwelt

**Rechtliche Anforderungen:** Anforderungen von Umweltbestimmungen, Verschärfungen, Vorliegen einschlägiger Umweltvorschriften und deren Anforderungen

**Gesellschaftliche Anforderungen:** Bedeutung für Bürger/innen, Politiker/innen, Beschäftigte (Meinung der Interessierten Personenkreise)

**Verbesserungen:** Verbesserungs- und Einsparungspotenziale vorhanden



# Bewertung der UMWELTASPEKTE

Matrix „Bewertung der Umweltauswirkungen, Chancen und Risiken“														
Tätigkeiten/Anlagen		Direkte/indirekte Umweltauswirkungen – Bewertung im Normalbetrieb										Störfälle: Handlungsbedarf		
<div><div>●</div> : hohe Priorität / Risiko</div> <div><div>●</div> : geringe Priorität / Chance</div>	<div><div>●</div> : mittlere Priorität / Risiko</div> <div><div>●</div> : nicht relevant</div>	Emissionen	Wasser	Abfälle	Ressourcen	Energie	Verkehr	Fair Trade & Bio-Rohstoffe	Produkt-lebensweg	Neue Märkte	PR			
Schokoladenproduktion und Schokoladen-Theater														
Rohwarenlager / Kakaolager / Außenlager		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kakao / Schokoladen-Verarbeitung		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Schokoladenproduktion		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Verpackung		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Eis- und Kuchenwerkstatt		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Versand		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Verwaltungsbüros		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mitarbeiterküche		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Personalräume / Sanitär (Produktion und Essbarer Tiergarten)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

# Bewertung der UMWELTASPEKTE

Matrix „Bewertung der Umweltauswirkungen, Chancen und Risiken“															
Tätigkeiten/Anlagen		Direkte/indirekte Umweltauswirkungen – Bewertung im Normalbetrieb											Störfälle: Handlungsbedarf		
<div><div>●</div> : hohe Priorität / Risiko</div> <div><div>●</div> : geringe Priorität / Chance</div>	<div><div>●</div> : mittlere Priorität / Risiko</div> <div><div>●</div> : nicht relevant</div>	Emissionen	Wasser	Abfälle	Ressourcen	Energie	Verkehr	Fair Trade & Bio-Rohstoffe	Produkt-lebensweg	Neue Märkte	PR	Mobilität			
Klimaanlagen		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Shop / Theater		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kundensanitär (Schokoladen Theater und Essbarer Tiergarten)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fuhrpark		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Zentraler Abfallplatz		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Essbarer Tiergarten															
Lager (Tiergarten)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Küche / Ausgabe / Würstelstand		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Café / Bistro		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Instandhaltung Tiergarten		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tiergarten		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fleischverarbeitung Auersbach		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



# OUTPUT ANALYSE

## INPUT Geschäftsjahr 2016/2017 und 2017/2018 – für die wichtigsten Einsatzstoffe

Roh-, Hilfs-, Betriebsstoffe	Menge / 2016/17	Menge / 2017/18
Zutaten <sup>4</sup>	801.291 kg	831.661 kg
Verpackung	144.505 kg	173.096 kg
Reinigungsmittel	5.570 kg	5.015 kg
Kleber	662 kg	12 kg
Schmiermittel	317 kg	222 kg

Frischwasser	m³ / 2017	m³ / 2018
Ortswasser	6.519	6.769
Brunnenwasser	72	49
Brauchwasser	1.902	759
Ortswasser Auersbach	138	178

Energie	kWh / 2016/17	kWh / 2017/18
Ökostrom	2.658.666	2.625.347
Ökostrom Auersbach	52.493	62.429
Eigener Ökostrom	182.500	204.257
Flüssiggas <sup>5</sup>	118.275	31.103
Hackschnitzel	2.398.120	2.886.960
Heizöl Extralight	-----	11.883 <sup>6</sup>

Treibstoffe	Liter / 2016/17	Liter / 2017/18
Benzin	1.229	988
Diesel	13.533	14.749

<sup>4</sup> Wie z.B. Kakaobohnen Zucker, Milchpulver, Trockenfrüchte, Nüsse, Gewürze, Fleisch aus dem Tiergarten usw.

<sup>5</sup> <http://www.flaga.at/de/ueber-fluessiggas/was-ist-fluessiggas.html> 2kg/m³=12,87 kWh/kg

<sup>6</sup> Wartungsarbeiten Dampfkesselhaus – Überbrückung mit mobilem Heizwerk; 1l=11,86kWh





## OUTPUT Geschäftsjahr 2016/2017 und 2017/2018 – für die wichtigsten Kerngrößen

Dienstleistungen / Produkte	Menge / 2016/17	Menge / 2017/18
Verkaufte, verpackte Produkte	646.350 kg	680.241 kg
Führungen / Besucher	228.021 Personen	229.113 Personen
<b>Abfälle</b>	<b>t / 2016/17</b>	<b>t / 2017/18</b>
Fettabscheider Inhalt	36	23
Papier- und Kartonverpackung, Papier	31,1	40,3
Kunststoffverpackung	8,4	7,7
Bioabfall	8,0	11,9
Glas	9,6	11,1
Restmüll	35,7	33,5
Metallverpackung	2,1	1,8
Altöle gem. AWG	1,0	0,5
Gemischte sonstige gefährliche Abfälle	0	0,1
Eisen/Metallabfälle	1,0	1,6
Speisereste	1	0,9
Speisefette	1,7	1,9
Tierkörperverwertung	2	2,3
<b>Abwasser</b>	<b>m³ / 2017</b>	<b>m³ / 2018</b>
Abwasser - Kommunal	6.519	6.769
<b>CO<sub>2</sub>-Emis. Fuhrpark</b>	<b>t / 2016/17</b>	<b>t / 2017/18</b>
Benzin	3	3
Diesel	42	45
<b>weitere CO<sub>2</sub>-Emis.</b>	<b>t / 2016/17</b>	<b>t / 2017/18</b>
Ökostrom <sup>7</sup>	0	0
Flüssiggas <sup>8</sup>	39	10
Hackschnitzel <sup>9</sup>	0 (Holz)	0 (Holz)
Heizöl <sup>10</sup>	0	3
Kältemittel <sup>11</sup>	149	149

<sup>7</sup> Lt. Rechnungskennzeichnung des Energielieferanten

<sup>8</sup> Quelle: <http://www5.umweltbundesamt.at/emas/co2mon/co2mon.html>

<sup>9</sup> Quelle: <http://www5.umweltbundesamt.at/emas/co2mon/co2mon.html>

<sup>10</sup> mobiles Heizwerk, Quelle: <http://www5.umweltbundesamt.at/emas/co2mon/co2mon.html>

<sup>11</sup> <https://www.umweltbundesamt.de/themen/wirtschaft-konsum/produkte/fluorierete-treibhausgase-fckw/rechtliche-regelungen/haeufig-gestellte-fragen-zu-f-gas-verordnung/abschnitt-2-dichtheitskontrollen#textpart-2>: Leck bei der Kälteanlage: 84,4 kg Kältemittel (R407c) ausgetreten

# Unsere Leistungsindikatoren



**EIN WESENTLICHES ZIEL DER ZOTTER SCHOKOLADEN MANUFAKTUR GMBH IST ES, DIE UMWELTLEISTUNG KONTINUIERLICH ZU VERBESSERN.** Mit unseren festgelegten Leistungsindikatoren können wir die Entwicklung verfolgen und neue Ziele und Maßnahmen daraus ableiten.

## Unsere Umweltleistungsindikatoren 2014/2015 bis 2017/2018

<b>ENERGIEEFFIZIENZ Einheiten/Bezugsgrößen</b>	<b>Indikator 2014/15</b>	<b>Indikator 2015/16</b>	<b>Indikator 2016/17</b>	<b>Indikator 2017/18</b>
Energieverbrauch für Strom und Wärme (gesamt)				
MWh pro Jahr	4.644	4.784	5.410	5.816
MWh/produzierte Produkte (t)	7,9	8,1	8,4	8,6
MWh/MitarbeiterIn	28	28,5	32	32,3
Stromverbrauch				
MWh pro Jahr	2.694	2.825	2.894	2.892
MWh/produzierte Produkte (t)	4,6	4,8	4,5	4,3
MWh/MitarbeiterIn	16	16,8	17,1	16,1
Energieverbrauch für Wärme				
MWh pro Jahr	1.950	1.959	2.398	2.887
MWh/produzierte Produkte (t)	3,3	3,3	3,7	4,3
MWh/MitarbeiterIn	11,8	11,7	14,2	16
Erneuerbare Energie für Strom und Wärme (gesamt: Ökostrom, Photovoltaikanlage, Biomasse-Dampfkessel)				
MWh pro Jahr	4.644	4.784	5.292	5.774
Anteil Energie aus erneuerbaren Energiequellen am Gesamtverbrauch in %	99,6	99,9	97,8	99,3
<b>MATERIALEFFIZIENZ Einheiten/Bezugsgrößen</b>	<b>Indikator 2014/15</b>	<b>Indikator 2015/16</b>	<b>Indikator 2016/17</b>	<b>Indikator 2017/18</b>
Jährlicher gesamter Input:				
Zutaten t pro Jahr	758	725	803	832
t/produzierte Produkte (t)	1,3	1,2	1,2	1,2
t/MitarbeiterIn	4,6	4,3	4,8	4,6
Jährlicher gesamter Input:				
Verpackung t pro Jahr	177	158	145	173
t/produzierte Produkte (t)	0,3	0,3	0,2	0,3
t/MitarbeiterIn	1,1	0,9	0,9	0,9
Jährlicher gesamter Input:				
Betriebs- und Hilfsstoffe t pro Jahr	7,3	6,3	6,5	5,2
t/produzierte Produkte (t)	0,012	0,011	0,010	0,008
t/MitarbeiterIn	0,044	0,038	0,038	0,029

<b>WASSER Einheiten/Bezugsgrößen</b>	<b>Indikator 2014/15</b>	<b>Indikator 2015/16</b>	<b>Indikator 2016/17</b>	<b>Indikator 2017/18</b>
Wasserverbrauch gesamt: Ortswasser, Trinkwasser				
m <sup>3</sup> pro Jahr	6.991 <sup>12</sup>	5.658	6.729 <sup>13</sup>	7.005
m <sup>3</sup> /produzierte Produkte (t)	12	9,6	10,4	10,3
m <sup>3</sup> /MitarbeiterIn	42,1	33,7	39	38,3
Wasserverbrauch gesamt: Brauchwasser				
m <sup>3</sup> pro Jahr	2.877	3.045	1.902	759 <sup>14</sup>
m <sup>3</sup> /produzierte Produkte (t)	5,2	5,2	2,9	1,1
m <sup>3</sup> /MitarbeiterIn	17,3	18,1	11,3	4,2
<b>ABFÄLLE Einheiten/Bezugsgrößen</b>	<b>Indikator 2014/15</b>	<b>Indikator 2015/16</b>	<b>Indikator 2016/17</b>	<b>Indikator 2017/18</b>
Darstellung des Gesamtabfallaufkommens (nicht gefährliche und gefährliche Abfälle)				
t pro Jahr	130,38	121,53	135,65 <sup>15</sup>	128,74
t/produzierte Produkte (t)	0,22	0,21	0,21	0,2
t/MitarbeiterIn	0,78	0,72	0,8	0,7
Restmüll				
Gesamtmenge t	34,69	31,2	35,7	33,5
Fettabscheiderinhalte				
Gesamtmenge t	24 <sup>16</sup>	34	36	23
Papier- und Kartonverpackung				
Gesamtmenge t	42,15	29,6	31,1	40,3
Gefährliche Abfälle				
Gesamtmenge in t	0,18	0,39	0 <sup>17</sup>	0,6
t/produzierte Produkte (t)	0,0003	0,0006	0	0,0008
t/MitarbeiterIn	0,001	0,002	0	0,003
<b>EMISSIONEN Einheiten/Bezugsgrößen</b>	<b>Indikator 2014/15</b>	<b>Indikator 2015/16</b>	<b>Indikator 2016/17</b>	<b>Indikator 2017/18</b>
Verursachte Treibhausgase (CO <sub>2</sub> ): Flüssiggas				
t CO <sub>2</sub> -Äquivalent gesamt pro Jahr	4	9	39	10
produzierte Produkte (t)	0,007	0,015	0,06	0,014
t CO <sub>2</sub> -Äquivalent/MitarbeiterIn	0,024	0,054	0,23	0,056
Verursachte Treibhausgase (CO <sub>2</sub> ): Diesel und Benzin (Fuhrpark)				
t CO <sub>2</sub> -Äquivalent gesamt pro Jahr	47	42	45	51
produzierte Produkte (t)	0,07	0,07	0,07	0,07
t CO <sub>2</sub> -Äquivalent/MitarbeiterIn	0,25	0,24	0,27	0,27
Verursachte Treibhausgase (CO <sub>2</sub> ): Kältemittel				
t CO <sub>2</sub> -Äquivalent gesamt pro Jahr	0	149 <sup>18</sup>	149	149
produzierte Produkte (t)	0	0,25	0,23	0,22
t CO <sub>2</sub> -Äquivalent/MitarbeiterIn	0	0,89	0,88	0,83
<b>BIODIVERSITÄT – Auswirkungen auf die biologische Vielfalt</b>	<b>Indikator 2014/15</b>	<b>Indikator 2015/16</b>	<b>Indikator 2016/17</b>	<b>Indikator 2017/18</b>
Einheiten/Bezugsgrößen				
Bebaute Fläche in m <sup>2</sup> <sup>19</sup>				
Bebaute Fläche in m <sup>2</sup>	3.384	3.464	3.619	3.619
Unbebaute Fläche in m <sup>2</sup>	23.924	23.844	23.689	23.689

12 Ab 2014/15 inkl. Fleischverarbeitung in Auersbach

13 Auf Grund von technischen Problemen mussten in den Sommermonaten Juni-September, alle Brauchwasserentnahmen über das Ortswasser versorgt werden.

14 Auf Grund von technischen Problemen mussten in den Sommermonaten Juni-September, alle Brauchwasserentnahmen über das Ortswasser versorgt werden.

15 Auf Grund der Lagerumstrukturierungen wurden die Lager in Bergl und Auersbach entrümpelt, Zusätzliche Mengen von 12 t an Gewerbeabfall. Abfallmenge reduziert: 123,65 t

16 Ab 2014/15 inkl. Fleischverarbeitung in Auersbach

17 Keine Getriebeölwechsel im Zuge der Instandhaltungszeitraum im betreffenden Wirtschaftsjahr

18 Kältemittelaustritt auf Grund von mehrmaligen Leckagen an der Kältemaschine. Austausch der Maschine im Sommer 2018.

19 Bezogen auf GSt Nr. 1137/1



# UNSERE UMWELTZIELE

Nr.	Ziele	Maßnahmen	Termin	Zuständig	Ziel- erreichung Anmerkungen
Strategisches Ziel: Energieautarke Produktion					
1	Reduktion des Energieverbrauchs um 5 % ab 2017/18 im Vergleich zu 2016/17	Neue Klimaanlage Raumklimatisierung (Bau 2007)	1. Qu. 2018	Ch. Bierbaum	umgesetzt
2		Installation weitere PV-Anlage	2. Qu. 2018	A. Hödl	umgesetzt
3		Austausch auf LED Beleuchtung in UG Produktion	3. Qu. 2018	A. Hödl	umgesetzt
4		Installation einer zentralen Licht- schalt-einrichtung im Hauptein- gangsbereich	1. Qu. 2019	A. Hödl	in Bearbeitung
5		Optimierung der Lichtschalt- frequenzen (Abendbeleuchtung) nach Fertigstellung der zentralen Lichteinheit	3. Qu. 2019	A. Hödl	in Bearbeitung
6		Installation einer Luftwärmepumpe im Produktionsbereich der Chocolatrie. Wärmerückgewinnung aus der Umgebungsluft	3. Qu. 2019	Ch. Bierbaum	eingeleitet
Strategisches Ziel: Reduktion der Abfallmengen und Abfallentsorgungskosten					
7	Reduktion der Abfallmengen um 5 % ab 2017/18 im Vergleich zu 2016/17	Optimierung der Abfalltrennung durch Überprüfung der Abfalltrennung und Schulung der Mitarbeiter	laufend	J. Hirmann Ch. Bierbaum	laufend
8		Umstellung von Einweg- auf Mehrweggeschirr im Würstelstand	2. Qu. 2019	W. Brenner	in Bearbeitung
Strategisches Ziel: E-Mobilität – CO <sub>2</sub> neutrale Zustellung					
9	Klima-Schutz-Papier	Umstellung im Shop von bisher verwen- deten Kühlakkus in den Sommermonaten auf dünnes recyceltes Zeitungspapier als Schutz vor Hitze beim Heimtransport	Ab 2. Qu. 2018	J. Zotter	umgesetzt
10	Steigerung des internen E-Mobilitätsanteils auf 20 %	Austausch bzw. Anschaffung von E-Au- tos (Zukauf von 3 weiteren Fahrzeugen)	Ab 3. Qu. 2017	Ch. Bierbaum	umgesetzt
11	Erweiterung E-Tankstellen	Weitere E-Tankstellen für den eigenen Fuhrpark	1. Qu. 2018	A. Hödl	umgesetzt
		Umbau der bestehenden öffentlichen E-Tankstelle und Betrieb durch Energielieferanten	2. Qu. 2018	Ch. Bierbaum	umgesetzt
12	Steigerung der CO <sub>2</sub> - neutralen Zustellung auf 90 % der Bestell- aufträge	Weitere Partner suchen	Ab 2018	M. Leitgeb	in Bearbeitung
Strategisches Ziel: Steigerung der Mitarbeiterbindung					
13	Erhöhung der Mitarbeiterzufriedenheit	Evaluierung der Arbeitsplätze auf psychische Belastung am Arbeitsplatz im Jahr 2015. Nachevaluierung 2016 und 2018	Ab 1. Qu. 2015	Ch. Bierbaum SFK, AM Arbeits- psychologin	laufend
		Errichtung eines überdachten Fahrradparkplatzes für die MitarbeiterInnenfahrräder	3. Qu. 2018	Ch. Bierbaum	umgesetzt

# UMWELTPROGRAMM

Nr.	Ziele	Maßnahmen	Termin	Zuständig	Ziel- erreichung Anmerkungen
Strategisches Ziel: Steigerung der Mitarbeiterbindung					
14	Steigerung Mitarbeitermotivation	Information der Mitarbeiter über Aktivitäten und Ergebnisse im Mitarbeiterinformationsblatt und Aushang in den Sozialräumen	Ab 4. Qu . 2013	Ch. Bierbaum	laufend
		Aufnahme Schwerpunkt Umwelt, Energie und Abfallwirtschaft in Mitarbeiterinformationsmappe	Ab 1. Qu. 2014	Ch. Bierbaum	laufend
		Information neuer Mitarbeiter bei Erst-Einschulung über das Integrierte Management und den erwarteten Beitrag der MitarbeiterInnen	Ab 3. Qu. 2013	Ch. Bierbaum	laufend
		Umwelterklärung auflegen	Jeweils 2. Qu.	Ch. Bierbaum	laufend
		Glasfaser-Internet und WLAN-Verbindung	4. Qu.2017	M.Zotter	umgesetzt
Strategisches Ziel: Etablierung Bio- und Fair Trade-Gedanken am internationalen Markt (China und USA)					
15	Etablierung des Bio- und Fair Trade-Gedankens am chinesischen Markt	Durchführung von Schokoladenführungen und Informationen der Kunden über Firmenphilosophie Öffentlichkeitsarbeit in China Teilnahme an Messen und Präsentationen	Seit Mai 2014	J. Zotter A. Fang	umgesetzt
16	Etablierung des Bio- und Fair Trade-Gedankens am USA-Markt	Online-Shop, Messen, Pop-Up Store	Seit April 2015	J.Zotter	umgesetzt
Strategisches Ziel: Erhöhung der Kundenbindung					
17	Erhöhung Kundeninformation	Veröffentlichung der Zusammenfassung des jeweiligen Umweltberichtes/ Umwelterklärung auf der Homepage	Feb. 2018	Y. Quella	eingeleitet
		Information über Umweltaktivitäten beim Tag der offenen Tür	Jeweils im Herbst	S. Luef	eingeleitet
		Behörden über die Umweltaktivitäten des Unternehmens regelmäßig (mind. 1x jährlich) informieren	Jeweils 1. Qu.	Ch. Bierbaum	laufend
		Schwerpunkte in der externen Kommunikation setzen: Kakao, Verpackung usw.	Ab 1. Qu. 2018	Y. Quella	eingeleitet
		Durchgängige Erfassung der Social Media Postings zum Thema Umwelt	Ab 4. Qu. 2016	F. Figl	laufend
		Bewerbung bzw. Nominierung zu nationalen und internationalen Awards zum Thema Umweltschutz und Nachhaltigkeit	laufend	S. Luef Ch. Bierbaum	laufend

## **Gültigkeitserklärung**

Die vorliegende Umwelterklärung der

**Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH**

wurde im Rahmen einer Begutachtung nach EMAS-VO von der

**Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH**  
**Zelinkagasse 10/3, 1010 Wien**  
**AT-V-0004**

geprüft.

Der leitende Gutachter der Quality Austria Trainings-, Zertifizierungs- und Begutachtungs GmbH bestätigt hiermit, dass die Umweltpolitik, das Umweltprogramm, das Umweltmanagementsystem, die Umweltprüfung und das Umweltbetriebsprüfungsverfahren der Organisation mit der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 vom 25. November 2009 (EMAS-VO), unter Berücksichtigung der Verordnung (EG) 2017/1505 vom 28. August 2017, übereinstimmt und erklärt die relevanten Inhalte der Umwelterklärung nach Anhang IV, Abschnitt B, Buchstaben a – h, für gültig.

Riegersburg, am 11. März 2019



Mag. Martin Nohava  
Leitender Umweltgutachter



# Unser ISO 14001 Zertifikat



**qualityaustria**  
Erfolg mit Qualität

## ZERTIFIKAT

Die Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH stellt folgender Organisation ein qualityaustria Zertifikat aus:

Dieses qualityaustria Zertifikat bestätigt die Anwendung und Weiterentwicklung eines wirksamen

Quality Austria - Trainings,  
Zertifizierungs und  
Begutachtungs GmbH ist  
gemäß dem  
österreichischen  
Werkstattnutzungs-  
gesetz (WZG) Nr. 25/2012 durch  
die BAW 177  
@Kernkompetenz für  
Werkstätten, Forschung  
und Wirtschaft  
gegründet.



**zotter**  
**Schokoladen Manufaktur GmbH**  
AT-8333 Kornberg bei Riegersburg, Bergl 56

inkl. Standort  
AT-8330 Feldbach, Aversbach 130

Schokolade & essbarer Tiergärten  
Feischwerkskatt

Die Gültigkeit dieses qualityaustria Zertifikates  
wird durch jährliche Überwachungsaudits und  
dreijährliche Verlängerungsaudits aufrechterhalten.

**UMWELTMANAGEMENTSYSTEMS**  
entsprechend den Forderungen der  
**ISO 14001:2015**

Registrierenummer: 0238670  
Erlausstellung: 20. März 2014  
Gültig bis: 19. März 2020



qualityaustria



Wien, am 17. Februar 2017

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH,  
AT-1010 Wien, Zerkagasse 10/3

*Konrad Scheiber*

Konrad Scheiber  
Geschäftsführer

*Dr. Axel D. M. MSc*

Dr. Axel D. M. MSc  
Fachbeauftragter

Die aktuelle Gültigkeit des Zertifikates ist ausschließlich im Internet unter:  
<http://www.qualityaustria.com/dokumentation> EAC: 3, 29



**z o t t e r Schokoladen Manufaktur GmbH**

Bergl 56 • 8333 Riegersburg • Austria

Tel.: +43 - (0)3152 - 55 54 • Fax: +43 - (0)3152 - 55 54 - 3222

schokolade@zotter.at

**www.zotter.at**

FirmenbuchNr.: Landesgericht ZRS Graz, FN 220619s

UID-Nr.: ATU 53816900

Nutzen Sie für den Dialog und Austausch  
unsere Social-Media-Präsenz



Wenn ich mir das Erfolgsgeheimnis von Zotter  
sehr im Nachhinein überlege, dann ist es  
das, dass wir genau die Dinge gemacht haben,  
von denen wir überzeugt waren. Das ist der Punkt.  
Ich habe die Wahrheit ja auch nicht mit dem  
Löffel gegessen. Wir waren bloß immer ehrlich.

*Sepp Zotter*