**Zotter Schokoladen**

**steht für Vielfalt, Qualität, Kreativität und ist 100 % Bio + Fair**

**Zotter zählt zu den besten Chocolatiers der Welt**

»Zotter ist und bleibt an der Spitze der weltbesten Schokoladenhersteller und mit weitem Abstand der innovativste Chocolatier von allen.« (Schokolade – das Standardwerk)

Vielfalt Und Kreativität – 500 Sorten

Josef Zotter hat Schokolade neu erfunden, denn die handgeschöpfte Schokolade ist im Grunde genommen eine ganz große Praline. Mit den wunderbaren Geschmackskompositionen und dem einmaligen Art-Design sind die handgeschöpften Schokoladen Kult geworden. Gefüllte Schokowunder, die aus mehreren Schichten bestehen, die auf langen Bahnen von Hand übereinander aufgestrichen werden. So treffen Rosen auf Mandeln, Karamell auf feinen Nougat und Whisky auf Bacon. Mal klassisch, mal virtuos sind die Kombinationen von Zotter, die ein einmaliges Geschmackserlebnis bieten. Durch die virtuose Kombination der Zutaten entstehen unglaublich viele neue Sorten und Schokoladenunikate. Handgeschöpfte Schokoladen gibt es in über 100 Sorten.

Seit Beginn entwirft unser Freund und Künstler Andreas H. Gratze für jede Schokolade ein eigenes kunstvolles Design, das jede Tafel zu einem Unikat und zu einem erstklassigen Geschenk macht.

Insgesamt stellen wir rund 500 unterschiedliche Schokoladensorten her. Unser Angebot reicht von den kultigen handgeschöpften Schokoladen über pure Ursprungsschokoladen, Trinkschokolade, Nougat, Couverture bis hin zu handgemachten Bio-Pralinen. Darüber hinaus können Kunden in der Mixing-bar individuelle Wunschschokoladen aus vielen Zutaten, Formen und Füllungen zusammenstellen. Alles Bio + Fair + Bean-to-Bar.

DIE NEUE SAISON IM ZEICHEN DER NUSS

Nüsse sind voll im Trend – ganz allgemein und auch bei Zotter: die Klassiker mit wertvollen Inhaltsstoffen, die man als angesagtes „comfort food“ genießen kann. Nüsse dominieren in der neuen Kollektion und schwerpunktmäßig in der neuen *Nougat Praliné*-Serie, den *G.Nuss*-Schokoladen mit ganzen Nüssen, der *Crema*, dem Schokoaufstrich im Glas, bei den *handgeschöpften Schokoladen*, *balleros* Knabberstückchen und in der zuckeralternativen Serie *Quadratur des Kreises*.

Wir eröffnen die Saison mit 16 neuen handgeschöpften Schokoladen, echten Klassikern wie *Schokomousse*, das es in weiß, Milch und dunkel gibt. Dazu Weinklassiker wie *Weißwein* aus unseren Weingärten, *Rotwein*, *Süßwein* und *Portwein mit Feige*, gesüßt mit Ahornzucker. Auch die *Müsli + Früchte* ist zuckeralternativ und mit Ahornzucker gesüßt. Nussige Genussmomente setzen wir mit *Mandel, Maroni, Pekannüssen* und *Pinienkernmarzipan*, das wir selbst herstellen. Und die verrückteste Schokolade der Saison *Cola & Popcorn* kommt von Julia Zotter, gemixt aus österreichischem Cola, Colagelee und karamellisiertem Popcorn in Nougat.

Mit der Charity-Schokolade *SchokoBanane* unterstützen wir ein neues Projekt: 50 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das Caritas-Projekt „Schokolade macht Schule“ in Uganda. Wir möchten das Schulessen für 600 Volksschulkinder, das oft die einzige Mahlzeit der Kinder ist, den Ausbau der Schulküche und die Lehrergehälter finanzieren.

In der Labooko-Serie präsentieren wir 2 neue Kakaosorten. Westafrikanischen Inselkakao aus São Tomé und Zorzal-Kakao, der Naturschützer aus der Dominikanischen Republik, geerntet im Vogelschutzgebiet. Auch für die *70 % Nicaragua* wird der Kakao in Naturschutzgebieten geerntet. Extrem umweltbewusst ist zudem der Kakao aus Belize, den wir per Segelschiff anliefern lassen. Einen neuen Schatz haben wir mit der *100 % Maya Cacao* an Bord unserer Labooko-Serie geholt: 100 % Kakao, kein Zucker und mythischer Maya Cacao aus Belize und Guatemala.

Ganz neu im Sortiment ist die Fruchttafel. Bunte Fruchtkuvertüren mit vielen knusprigen Fruchtstücken, in 9 Sorten wie Himbeer mit Himbeerfrüchtchen, Heidelbeer mit Heidelbeerfrüchtchen oder vegane Preiselbeer mit Preiselbeeren. Alles ganz natürlich: tolle Farben, echter Fruchtgeschmack, zartschmelzend und knusprig zugleich.

Schokolade – Bean-to-Bar

In unserer Schokoladen-Manufaktur in Riegersburg stellen wir unsere Schokoladen Bean-to-Bar selbst her. Von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel alles im Haus. Das Rösten, Mahlen, Walzen und Conchieren wird in kleinen Chargen gemacht und individuell auf den Kakao abgestimmt. In Riegersburg sind rund 200 Mitarbeiter beschäftigt, die jeden Tag frische Schokolade produzieren und sich um alles kümmern, was rundum notwendig ist.

Wir verzichten seit Beginn der Schoko-Saison 2018/19 auf das Fairtrade-Siegel und setzen unser neues Fair-»Handzeichen« als Logo ein. Wir sind Mitglied bei der World Fair Trade Organization (WFTO), die das Unternehmen als Ganzes nach fairen Richtlinien prüft. Damit distanzieren wir uns von der Massenbilanzierung im Fairtrade-System. Wir setzen weiterhin zu 100 Prozent auf fairen Handel und physische Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe. Josef Zotter erklärt: »Ich halte Fairtrade ja weiter für eine gute Idee, es ist besser als gar nichts. Aber ich will, dass meine Kunden eine Schokolade bekommen, in der drin ist, was drauf steht.«

**Edelkakaoaus den besten Kakaoregionen der Welt**

Unseren Kakao kaufen wir hauptsächlich in Lateinamerika, der Heimat des Kakaos. Edelkakao beziehen wir aus vielen unterschiedlichen Ländern wie Peru, Bolivien, Nicaragua, Panama, Ecuador, Guatemala, Brasilien, Belize, Dominikanische Republik, Madagaskar, Togo, Ghana, São Tomé, Uganda und Indien. In jeder Schokolade steckt ein Kakao mit Geschichte: sei es der Maya-Kakao aus Belize und Guatemala, panamaischer und peruanischer Kakao, der von Indigenen mitten im Regenwald kultiviert wird und das traditionelle Leben der Stämme sichert oder der Kakao aus Belize, der mit dem Segelschiff angereist kam. Zum dritten Mal landete wieder ein Frachtsegler im Hamburger Hafen mit unserem Kakao an Bord, der emissionsfrei und nachhaltig von der Crew von Brigantes und Timbercoast transportiert wurde. Fair gehandelter Bio-Kakao von Kleinbauern, in Mischkultur angepflanzt, steht nicht nur für Geschmack, sondern auch für den Erhalt von Kulturen – von Menschen und Pflanzen.

Wir kaufen unseren Kakao direkt bei den Kakaobauern ein, zahlen ein Vielfaches vom Weltmarktpreis und unterstützen unsere Kakaobauern, damit sie auf Qualität und Edelkakaosorten wie Criollo, Trinitario, Nacional und Nativo setzen. Damit werden die Kakaobauern auch vom Weltmarkt unabhängig, der sich hauptsächlich für Konsumkakao interessiert. Wir reisen oft in die Anbaugebiete, um unsere Kakaobauern zu treffen, und laden sie auch in unsere Manufaktur ein. Besondere Qualität kann nur durch eine gute persönliche Zusammenarbeit entstehen. Julia Zotter war im Sommer 2019 drei Wochen lang in Belize und Guatemala unterwegs, um unsere Maya-Kakaobauern zu besuchen. Anschließend war sie auch noch in Peru, wo viele unserer Kakaolieferanten leben.

DIE ERLEBNISWELT – DAS SCHOKO-LADEN-THEATER & DER ESSBARE TIERGARTEN

In unserem Schoko-Laden-Theater bieten wir eine spannende Verkostungstour an. Die Besucher können direkt in die Produktion sehen und miterleben, wie Schokolade entsteht – von der Bohne bis zur Tafel. Mit vielen Verkostungsstationen wie dem Pralinen-Roller-Coaster, einem Roboter, der Schokos serviert, Nougatbrunnen, der kleinsten Gondelbahn der Welt, die Trinkschokolade serviert und natürlich handgeschöpften Schokohäppchen, die am Running Chocolate ihre Runden drehen.

Das Thema Ökologie und Umweltschutz begleitet den Besucher auf der gesamten Tour und im Besonderen in unserem Essbaren Tiergarten, der Bio-Erlebnis-Landwirtschaft, wo alte heimische Tierrassen artgerecht leben und regionale Obst- und Gemüsesorten gedeihen. In unserem Restaurant »Öko-Essbar« kochen wir Farm-to-Table. Wir zaubern Speisen und Getränke aus allem, was in unserer Bio-Landwirtschaft wächst und gedeiht. Bio-Essen, direkt von den eigenen Weiden und Gärten. Statt Candlelight gibt es bei uns Naturkulisse, frische Kräuter, grasende Tiere und Real Life in Bio – also alles das, was wir uns unter einem guten Restaurant vorstellen. Genießen Sie Bio-Essen, direkt von den eigenen Weiden und Gärten inmitten der Natur! Von den Vorspeisen bis zum Dessert und den Getränken ist tatsächlich alles 100 % Bio. Wir verarbeiten ausschließlich unser eigenes Bio-Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und eigener Aufzucht. Unsere Tiere leben das ganze Jahr über im Freien, haben Bewegung und sind einfach gesund. Sie grasen rund um das Restaurant (27 ha) und auf umliegenden Wechselweiden, die wir besitzen. Insgesamt bewirtschaften wir 80 ha Bio-Landwirtschaft, um dieses Restaurant zu betreiben. Es geht um die Wertschätzung, dem Fleisch und Tier gegenüber. Schau dem Essen in die Augen und entscheide dann, wie groß dein Schnitzel ist. Wir bieten kleine Fleischportionen und viele vegetarische Speisen an, denn wer weniger Fleisch isst, leistet einen großen Beitrag zum Klimaschutz. Wir kochen im Tiergarten mit Sonnenenergie. Durch die große Photovoltaikanlage und Erdwärmepumpen ist das gesamte Areal energieautark.

EINES DER NACHHALTIGSTEN UNTERNEHMEN ÖSTERREICHS

Wir verwenden nur bio und fair gehandelte Rohstoffe, weil es einfach besser für Mensch und Umwelt ist! Als Produzent ist es unsere Verantwortung, dass wir nachhaltig produzieren und Mehrwert schaffen statt großer Gewinne, die auf Kosten der Gesellschaft und Umwelt gehen. Unsere Schokoladen-Manufaktur zählt zu den nachhaltigsten Unternehmen Österreichs, und wir sind auch EMAS-zertifiziert – sprich: Externe Umweltexperten sehen sich unsere Ökobilanz und unsere Umweltschutzziele an und finden sie ziemlich vorbildlich. Unsere gesamte Produktion läuft auf Ökostrom, einen Großteil stellen wir mit unserer riesigen Photovoltaikanlage selbst her, wir nutzen Elektro-Fahrzeuge, und in unserer Kantine wird jeden Tag ein frisches Bio-Menü kostenlos für unsere Mitarbeiter gekocht. Mit vielen Zutaten aus unserem Essbaren Tiergarten, unserer Bio-Landwirtschaft, die direkt neben der Manufaktur liegt und auch für alle Besucher geöffnet ist. Rundum bio.

Familienunternehmen

Die Schokoladenmanufaktur wurde einst im Stall der Eltern gegründet und ist zu einem Kompetenzzentrum für Schokolade herangewachsen. Das Familienunternehmen wurde 1987 gegründet, dann kam die Pleite und 1999 wurde die Schokoladen Manufaktur eröffnet. Josef und Ulrike Zotter leiten gemeinsam das Unternehmen. Die vielen neuen Ideen und Sorten entwickelt Josef Zotter, gemeinsam mit seiner Tochter Julia. Sohn Michael ist der IT-Experte und die jüngste Tochter Valerie besucht derzeit die Hotelfachschule.

## ZOTTER ZÄHLT ZUR INTERNATIONALEN WELTKLASSE

**»Zotter ist und bleibt an der Spitze der weltbesten Schokoladenhersteller und mit weitem Abstand der innovativste Chocolatier von allen.«** (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 839)

Der Schokotester Georg Bernardini hat mit seinem Buch »Schokolade – das Standardwerk. Der Schokoladentester 2015« wieder ein umfangreiches Basisbuch (919 Seiten) über den internationalen Schokoladenmarkt veröffentlicht. Der Test umfasst 550 Marken, 4.000 Produkte aus 70 Ländern (Im Vergleich 2012 waren 271 Marken, 2.700 Produkte, 38 Länder im Test).

**Zotter zählt zu den Top 25 – den besten Chocolatiers der Welt**

»Zotter: Die Platzierung unter die Top 25 ist so selbstverständlich wie bei nur sehr wenigen Marken und Unternehmen, ähnlich wie bei Domori nahezu indiskutabel.« (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 849)

Die Top 25 werden mit 6 Kakao-Schoten ausgezeichnet. 6 Kakao-Schoten stehen für »Außergewöhnliche Qualität aller Produkte. Extrem seltene bis gar keine Abweichungen in der überragenden Qualität der Produkte.« (Schokolade – das Standardwerk 2015, S. 137)

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.

**Entrepreneur Of The Year 2015 & World Entrepreneur Of The Year 2016**

Josef Zotter gewinnt in der Kategorie Handel & Konsumgüter und vertritt Österreich beim World Entrepreneur Of The Year 2016 in Monte Carlo.

**2016 Zotter räumt bei dem Academy of Chocolate Award 2016 ab**.

Von 17 eingereichten Schokoladen wurden 15 prämiert. **2 x Gold, 8 x Silber und 5 x Bronze**gehen an Zotter. Ein einmaliges Ergebnis für Zotter, neben Top-Chocolatiers wie Amedei, Michel Cluizel und Demarquette.

**2016**Zotter gewinnt den **Brand Life Award 2016**, der vom European Brand Institute vergeben wird.

**2017** Zotter wird für den **Österreichischen Klimaschutzpreis 2017 nominiert**. Das Projekt »Umweltschutz als Erfolgskonzept« wurde von der Fachjury als eines der drei Besten im Bereich Betriebe ausgewählt.

**2018** Zotter wird mit dem **Energy Globe Austria Award (nationaler Gesamtsieger**) geehrt, einen der **weltweit bedeutendsten Umweltpreise** (über 2.000 eingereichte Projekte aus 182 Ländern). 

**2018** Zotter ist **nominiert für den European Business Awards for the Environment** 2018-2019 (EBAE).

**2018** Zotter wird mit dem **»Austria‘s Leading Companies (ALC)** **Sonderpreis für unternehmerische Leistungen bei der Integration von Menschen mit Behinderung«** ausgezeichnet.Josef Zotter: »Die Maximierung der Menschlichkeit ist wohl der größte Gewinn. Wir müssen die Stärkeren fordern und die Schwächeren fördern!«

**2019** **EVE Leserliebling 2019 »ButterKaramell«***.* Mehrere Tausend eve-Leserinnen und -Leser haben ihre liebsten Produkte aus dem Bio-Fachhandel gewählt: »Zotter ButterKaramell« zählt zu den 20 beliebtesten Produkten.

**2019 Tavoletta d‘Oro** – Zotter gewinnt in Italien die Goldene Tafel 2019 mit der Labooko Brasilien und mischt sich damit unter die Stars der Schokoszene wie Amedei und Domori.

**2019 Zotter eine der beliebtesten Marken.** Zotter unter den **Top-10** in Österreich Unter den zehn wichtigsten Marken in Österreich sind laut BrandAsset Valuator (BAV) 2019 die Internetriesen Google, Wikipedia, WhatsApp, Microsoft – und als süße Überraschung »Zotter« auf Rang 9.

**2019** **Josef Zotter ist der diesjährige Gewinner des »European Candy Kettle Awards 2019«.** Der Candy Kettle Award wird für außergewöhnliche Qualität, Innovation und Marktperformance vergeben. Auf der Siegerliste (seit 1973) stehen die namhaften Big Player der Branche wie Ferrero, Lindt & Sprüngli, Fazer, Katjes und Valrhona.

**2019** Josef Zotter wird das **Große Ehrenzeichen des Landes Steiermark** verliehen.

**2019**Josef Zotter wird in Würdigung seines herausragenden Beitrags zur Weiterentwicklung der großen europäischen Schokoladenkultur die **Walter Scheel Medaille 2019** zuerkannt. »Als einer der weltbesten Schokoladenhersteller beweist er, dass handwerkliche Spitzenqualität kein exklusives Elitenprojekt sein muss und dass Fairness und Nachhaltigkeit weitaus mehr sein können, als Marketingbegriffe. Mit seiner hochinnovativen Produktpalette, „bean-to-bar“ sowie ausschließlich in Bio- und Fair-Trade-Qualität, demonstriert Josef Zotter eindrucksvoll, wie erfolgreich wertegeleitetes Unternehmertum im 21. Jahrhundert sein kann.«

**2020** Josef Zotter erhält den **Steirischen Tourismuspanther** in der Kategorie »Lebenswerk« für eine der beeindruckendsten Erfolgsgeschichten, die die Steiermark zu bieten hat.

**2020** Zotter als **»Bester Arbeitgeber in der Gesamtwertung«** in der Steiermark vom market Institut ausgezeichnet.

**2020** räumt Zotter mit 15 Einreichungen **11 x Gold und 4 x Silber beim 3. Internationalen Konditorenwettbewerb**ab, veranstaltet von der Bundesinnung des Lebensmittelgewerbes.

Chronik

**Josef Zotter,** geboren am 21. Februar 1961 in Feldbach (Steiermark).

**Chocolatier, Bio-Landwirt und Andersmacher.**

Josef Zotter ist gelernter Koch und Kellner, Konditormeister, war längere Zeit Koch und Küchenchef in verschiedenen Hotels der Luxusklasse unter anderem auch in New York.

Josef Zotter ist verheiratet mit Ulrike Zotter und Vater von drei Kindern.

**1987 Gründung des Familienunternehmens Zotter**: Der 26-jährige Josef Zotter eröffnet zusammen mit seiner Frau Ulrike Zotter die Zotter Konditorei in der Glacisstraße in Graz. Die ungewöhnlichen Kreationen wie »Hanfschnitte«, »Die funny Torte« und »Käferbohnenroulade mit Koriander« erwerben regionalen Ruhm. Josef Zotter expandiert und eröffnet drei weitere Filialen.

**1992** beginnt Josef Zotter im Hinterstübchen der Grazer Konditorei **Schokoladen** zu produzieren und **erfindet die handgeschöpfte Schokolade**, eine Mischung aus Erfindungsgabe und Handarbeit, gefüllt in Schichten und Lagen. Neu ist auch das 70-g-Format und der Schokoüberzug statt dem Würfelbruchmuster. Die Sorten der ersten Stunde: Mohn-Zimt, Kürbiskrokant mit Marzipan, Hanf, Rohkost, Champagner und Grillierte Walnüsse mit Marzipan.

**1994** Schokolade und Kunst verschmelzen. **Art-Designer Andreas h. Gratze** **verwandelt die Verpackung in kleine Kunstwerke.**

**1999** entschließen sich die Zotters ganz auf Schokolade zu setzen. Im ehemaligen Stall am elterlichen Hof wird die **z o t t e r Schokoladen Manufaktur** **eröffnet**.

**2007** Erweiterung der Manufaktur zur **Bean-to-Bar-Produktion** und zum **Schoko-Laden-Theater**.

**Bean-to-Bar:** Zotter investiert 18 Millionen Euro, um Schokolade direkt von der Kakaobohne weg verarbeiten zu können. Der fair gehandelte Bio-Kakao wird direkt eingekauft, geröstet, gemahlen, gewalzt und conchiert. Damit legt Zotter den Grundstein für die Entwicklung der Manufaktur zum Kompetenzzentrum für Schokolade. Viele neuartige Schokoladen entstehen.

Insourcing statt Outsourcing: Josef Zotter ist europaweit nun einer der wenigen unabhängigen Bean-to-Bar-Produzenten und der Erste, der ausschließlich in Bio- und Fair-Qualität produziert. (Generell stellen nur mehr drei Global Player den Großteil (etwa 80 Prozent) des gesamten weltweiten Schokoladenbedarfs her.)

**Schoko-Laden-Theater:** Besucher können live in die Produktion sehen, erleben, wie Schokolade von der Bohne weg entsteht und an diversen Verkostungsstationen Zwischenprodukte wie Walzenpulver und natürlich auch die fertigen Tafeln naschen. Rund 200.000 Besucher kommen jährlich in die Manufaktur.

**2011** eröffnet Zotter den **Essbaren Tiergarten** als Open-Air-Teil des Schoko-Laden-Theaters. 27 ha Bio-Erlebnis-Landwirtschaft (insgesamt 72 ha biologisch bewirtschaftete Landwirtschaft, davon 27 ha für Besucher begehbar) mit Öko-Essbar, die Farm-to-Table kocht und den Besuchern Bio-Essen, direkt von den eigenen Weiden und Gärten serviert. Alles Bio: Vom Getränk über Eis bis hin zu den Hauptspeisen ist das gesamte Angebot Bio-zertifiziert.

**2014** eröffnet Zotter das **Schokoladen-Theater in Shanghai**, das Tochter Julia Zotter von 2014–2017 leitete. Auf 2400 Quadratmetern ist eine Schokoladen-Erlebniswelt mit Verkostungstour entstanden. Das gesamte Sortiment ist erhältlich. Produziert wird am Standort Österreich und nach China verschickt. Einzig Pralinen und individuelle Schokoladen à la Mi-Xing bar werden vor Ort in Shanghai hergestellt. Das Schokoladen-Theater wird sowohl von Expat-Europäern und Amerikanern als auch von einheimischen Chinesen gern besucht. Binnen kurzer Zeit hat sich das Schokoladen-Theater in der pulsierenden Megacity bereits als angesagte Location etablieren können. Das »Shanghai Wall Street Journal« und »Smart Shanghai« zählen es zu den Top-Ausflugszielen. Die »No Pants«-Events von Julia Zotter waren besonders beliebt. Im Herbst 2017 kehrte Julia Zotter wieder in den Stammsitz nach Riegersburg zurück, um in der Produktenwicklung mitzuarbeiten. Das Schokoladen-Theater in Shanghai wird jetzt von Amy Fang (Geschäftsführerin) geleitet.

**2015**Zotter startet im April mit **Zotter Chocolates US am US-Markt**. Das Tochterunternehmen konzertiert sich zunächst rein auf E-Commerce und den Online-Verkauf, im August wurde dann schließlich am Niederlassungsstandort in Cape Coral, Florida der Shop eröffnet.

**2016** **Ausbau des Schoko-Shops in Riegersburg.** Mit Misthaufen-Wand, die an den früheren Stall erinnert, großer Pralinentheke, wo Kunden sich eine individuelle Pralinenschachtel zusammenstellen können, Labooko-Bibliothek, begrünter Fassade und einer Low Waste-Station**,**  an der man Zotter Schokoladen ohne Verpackung, einfach nach Gewicht, einkaufen kann.

**2017 Die ersten Choco-Roboter der Welt arbeiten bei Zotter**. Industrie 4.0 bedeutet für Zotter, dass Handwerk mit Innovation verschmilzt. Dabei will Zotter zeigen, dass Roboter **keine Arbeitsplätze vernichten**, sondern lediglich andere Maschinen ersetzen und die Arbeitsplätze der Mitarbeiter in Zukunft sichern. **Die Roboter ermöglichen mehr Präzision und eine individuelle Fertigung.** Derzeit füllen die Roboter die dünnen Nashido-Täfelchen. In Zukunft will Josef Zotter die Roboter einsetzen, um individuelle Pralinen herzustellen; maßgeschneidert nach Kundenwunsch. Zukünftig werden immer individuellere Produkte gefragt sein, die dann schon wieder Unikate sind. Unikate sind auch die Choco-Roboter, die von einer Gruppe Studenten gegen den anfänglichen Widerstand älterer Ingenieure realisiert wurden – sie sind die ersten ihrer Art und passen perfekt zu Zotter, der immer auf Innovationen setzt.

**2017 feiert Zotter das 30-Jahre-Jubiläum:** 1987 eröffnete Zotter die erste Konditorei in Graz, Josef und Ulrike Zotter haben geheiratet und Julia Zotter wurde geboren. Das war der turbulente **Start des Familienunternehmens** und der Beginn der Schokoladengeschichte.

**2019** **Ausbau Schoko-Laden-Theater:**Mit dem Panorama Choco Space bekommt das Schoko-Laden-Theater 200 Quadratmeter mehr Spielfläche und **viele neue Verkostungsstationen** mit einem **Schoko-Riesenrad**, **Pralinen-Roller Coastern**, einem **Roboter, der Schokohäppche**n **und Pralinen** serviert, einfach per Touchscreen-Menü wählbar, einer **Zahnarztklinik**, wo man zuckerfreie Schokoladen kosten kann, einer **Werkstatt** für die Hammer Choco u.v.m.

**2019**Zotter reagiert auf den **Ibiza-Skandal**mit einer **»Bergl statt Ibiza«-Schokolade.** Statt Red Bull und Wodka mixt Zotter Hanfnougat und Zwetschkenschnaps, mit einer blauen Johannisbeerschicht. Natürlich hat die Schoko eine »reine« weiße Weste, also einen weißen Schokoüberzug. Die »Bergl statt Ibiza«-Schoko hat schlagartig Erfolg.

**2020** eröffnet Zotter die Saison mit **16 neuen handgeschöpften Schokoladen**, der neuen Schoko-Serie: **Fruchttafel** in 9 Sorten, 3 neuen Labookos und vielen neuen Designs.

HARD FACTS

* **Bean-to-Bar-Produzent** von Schokolade und **Erfinder der handgeschöpften Schokolade**
* **Zertifizierungen:** BIO, EMAS
* **Mitgliedschaft:** FAIR-Mitglied der WFTO (World Fair Trade Organization)
* **Kakaoländer:** Peru, Bolivien, Nicaragua, Panama, Ecuador, Guatemala, Brasilien, Belize, Dominikanische Republik, Indien, Madagaskar, Togo, Ghana, Tansania, São Tomé und Uganda
* **Produktionsmenge:** ca. 200 Tonnen Kakaobohnen und 150 Tonnen Kakaobutter werden zu 646 Tonnen Schokolade verarbeitet
* **Sortiment:** rund 500 unterschiedliche Schokoladensorten und darüber hinaus individuelle Wunschschokoladen, die Kunden selbst erfinden können
* **Zutaten:** ca. 400 unterschiedliche Bio-Zutaten
* **Umsatz 2018/19:** 24 Millionen Euro
* **Mitarbeiter:** rund 200 Mitarbeiter am Standort in Riegersburg/Steiermark, davon 7 Lehrlinge  
  20 Mitarbeiter im Tochterunternehmen Schokoladen-Theater Shanghai/China
* **Besucherzahlen Schoko-Laden-Theater:** 200.000 Besucher jährlich
* **Energieerzeugung:** Die Manufaktur ist zu 60 Prozent und der Essbare Tiergarten zu 100 Prozent energieautark, durch die Nutzung von Photovoltaikanlage, Dampfkraftwerk und Erdwärme.
* **Vertrieb:**ca. 4.000 Vertriebsstellen weltweit, 90 Prozent im deutschsprachigen Raum (D, A, CH)

KONTAKT: Susanne Luef, Tel.: +43 (0) 3152 55 54-3202, E-Mail: [susanne.luef@zotter.at](mailto:susanne.luef@zotter.at)