**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 große Praline. Mit den wunderbaren Geschmackskompositionen und dem einmaligen Art-Design sind die handgeschöpften Schokoladen Kult geworden. Gefüllte Schokowunder, die aus bis zu sieben Schichten bestehen, die auf langen Bahnen von Hand übereinander aufgetragen werden. So treffen Rosen auf Mandeln, Karamell auf feinen Nougat und Whisky auf Bacon. Durch die virtuose Kombination der Zutaten entstehen unglaublich viele neue Sorten und unerwartete Geschmackserlebnisse. Handgeschöpfte Schokoladen gibt es in über 100 Sorten von klassisch bis schräg, in vielen veganen Sorten und einige mit trendigen Zuckeralternativen.

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, Kuvertüre 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 FRUCHT

Alles fruchtig! Fruchtige Füllungen, fruchtiger Marzipan, Früchte als Süßungsmittel und Früchte, die in unseren neuen Schoko-Linien einmal mit Schokolade und einmal mit Nougat verschmelzen. Viele neue Fruchtwunder, die neue Geschmacksakzente setzen und mit bunten Farben verführen.

Wir eröffnen die Saison mit **12 neuen handgeschöpften Schokoladen**, die allesamt fruchtige Füllungen haben: von reinen Fruchtganachen mit Brombeeren oder Erdbeeren über die erste rein vegane Fruchtfüllung mit Preiselbeeren bis hin zu fruchtigen Marzipanfüllungen mit Beerenmarzipan oder Herzkirschen & Kürbismarzipan. Außerdem haben wir einige neue Kreationen, die mit Früchten gesüßt werden wie die Pflaume & Haselnuss und die Dattel & Cashew, die beide zudem vegan sind.

In der **Quadratur des Kreises** präsentieren wir gleich zwei neue Schokoladen, die mit trendigem Dattelzucker, sprich gemahlenen Dattelfrüchten, gesüßt werden. Erstmals gibt es auch eine zuckeralternative **Trinkschokolade**, Cashewnougat, gesüßt mit Dattelzucker.

In der Labooko-Serie bringen wir mit 72% Opus 5, gleich fünf Edelkakaos zusammen, die ein sehr fruchtiges Aroma besitzen. Wenn es um Früchte geht, dürfen natürlich die neuen **Fruchttafeln** nicht fehlen: Neu im Programm Sauerkirschen mit feinen Sauerkirschstücken und weiße Zitronenkuvertüre mit knusprigen Orangenfruchtstücken.

Bei den **balleros** kommen sechs neue Sorten wie der Knusperfrüchtchen-Mix aus Erdbeeren, Maracuja und Heidelbeeren, Trauben-Nüsse, der Haselnuss-und-Rosinen-Mix, süß-saure Physalis in erfrischender Zitronenkuvertüre und viele mehr. Natürlich fruchtig mit einem Schwerpunkt auf Mischungen, weil Kunden die bunte Vielfalt lieben.

Zudem haben wir auch noch vier neue Produktlinien entwickelt**. In•Fusion** **– Schokoladen** veredelt mit Fruchtkuvertüren. Die Basis sind Schokoklassiker – fünf dunkle Schokoladen und eine Milchschokolade, die mit Himbeeren, Zitrone, Sauerkirschen und mehr verschmelzen. Kakao besitzt von Natur aus sehr viele Fruchtaromen, durch die Infusion von Fruchtkuvertüren in Schokoklassiker wird dieser Fruchtgeschmack für jeden erlebbar. Die neuen Klassiker mit Fruchtgenuss!

In der **drunter & drüber-Serie** kombinieren wir Fruchtkuvertüren mit zart schmelzenden Nougats, die mit knackigen Nussstückchen verfeinert werden. Himbeer & Mandelnougat, Heidelbeer & Haselnussnougat, Erdbeer & Cashewnougat und einige mehr. Drunter & drüber – das zart schmelzende Duo aus Früchten und Nougat mit Nussstückchen.

Ganz neu im Sortiment sind die **Nougatriegel:** Selbst gemachter, softer Nougat mit kleinen knackigen Nussstücken, überzogen mit Schokolade. Mit tierisch süßen Motiven und perfekt portioniert als kleine Nascherei für kleine und große Nussfans. Mandel Nougatriegel, Haselnuss Nougatriegel und Cashew Nougatriegel – Nougatriegel sind süße Kassen- schlager, die wir inklusive Thekendisplay liefern. **Labooko Mini** – die kleinen Labookos – 10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive einer Videoverkostung mit Julia Zotter, die man jederzeit mittels des QR-Codes auf der Verpackung ansehen kann. Ein interaktives Naschvergnügen.

Schokolade – Bean-to-Bar

In unserer Schokofabrik in Riegersburg stellen wir unsere Schokoladen Bean-to-Bar selbst her. Von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel haben wir alle Verarbeitungsschritte im Haus. Das Rösten, Mahlen, Walzen und Conchieren wird in kleinen Chargen gemacht und individuell auf den Kakao abgestimmt. In Riegersburg sind rund 220 engagierte Mitarbeiter\*innen beschäftigt.

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 draufsteht.«

**Edelkakao aus 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 anreist. Zum vierten Mal landete bereits 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 bewirtschaften keine eigenen Plantagen, reisen aber oft in die Anbaugebiete, um Kakaobauern zu treffen und laden sie auch zu uns ins Werk ein. Besondere Qualität kann nur durch eine gute persönliche Zusammenarbeit entstehen. Julia Zotter war im Sommer 2019 drei Wochen in Belize und Guatemala unterwegs, um Maya-Kakaobauern zu besuchen. Anschließend war sie auch noch in Peru, wo viele unserer Kakaolieferanten leben. Wir bezahlen ein Vielfaches des Weltmarktpreises für Bio-Kakao und sind immer auf der Suche nach alten, raren Sorten, die leider nur noch selten kultiviert werden.

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 Glühbirnchen 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. 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 90 ha Bio-Landwirtschaft, um dieses Restaurant, unseren Würstelstand sowie unsere Mitarbeiterkantine 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 Schokofabrik zählt zu den nachhaltigsten Unternehmen Österreichs und wir sind auch EMAS-zertifiziert – sprich: externe Umweltexperten prüfen unsere Ökobilanz und unsere Umweltschutzziele. Das soziale und ökologische Engagement des Unternehmens wurde auch schon mehrfach ausgezeichnet. 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\*innen gekocht. Mit vielen Zutaten aus unserem Essbaren Tiergarten, der Bio-Landwirtschaft direkt neben der Schokofabrik. Rundum bio.

Familienunternehmen

Die Schokofabrik wurde einst im Stall von Josef Zotters Eltern gegründet und ist zu einem Kompetenzzentrum für Schokolade herangewachsen. Das Familienunternehmen wurde 1987 gegründet, dann kam die Pleite und 1999 wurde die Schokofabrik eröffnet. Josef und Ulrike Zotter leiten das Unternehmen zusammen mit Tochter Julia und Sohn Michael. 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 noch 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.

**2021** gewann Zotter im Markttest »Schokolade 2021« den Quality Award des Market Instituts. Unter 31 Marken wie Milka, Lindt, Ritter Sport, Ferrero und Co. kletterte Zotter in Österreich auf Platz drei als eine der stärksten Marken der Branche.

**2021** erhielt Zotter den Nachhaltigkeitspreis AUSTRIAN SDG AWARD in der Kategorie Unternehmen.

**2021** erhielt Zotter zum zweiten Mal in Folge den Quality Award des Market Instituts als Testsieger in der Gesamtwertung »Bester Arbeitgeber Steiermark«.

**2022** wird Zotter als »Beliebte österreichische Marke 2022« im Bereich Snacks & Süßigkeiten vom KURIER und dem IMWF Institut für Management- und Wirtschaftsforschung ausgezeichnet.

Chronik

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

**Schokofabrikant, 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 bis zur Tafel 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 Schokofabrik 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 produzierte. (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 bis zur Tafel entsteht und an diversen Verkostungsstationen Zwischenprodukte wie Walzenpulver und natürlich auch die fertigen Tafeln naschen. Rund 160.000 Besucher kommen jährlich in die Erlebniswelt.

**2011** eröffnet Zotter den **Essbaren Tiergarten** als Open-Air-Teil der Erlebniswelt. 27 ha Bio-Erlebnis-Landwirtschaft (insgesamt 90 ha biologisch bewirtschaftete Landwirtschaft, davon 27 ha für Besucher zugänglich) mit Restaurant Öko-Essbar, wo Farm-to-Table kocht und den Besuchern Bio-Essen, direkt von den eigenen Weiden und Gärten serviert wird. 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, mit Zutaten aus Österreich. 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.

**2017 Die ersten Choco-Roboter der Welt arbeiten bei Zotter**. Industrie 4.0 bedeutet für Zotter, das 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.** Roboter füllen dünne Nashido-Täfelchen. In Zukunft will Josef Zotter Roboter einsetzen, um individuelle Pralinen herzustellen; maßgeschneidert nach Kundenwunsch. Zukünftig werden individuellere Produkte immer mehr 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 Choco Catwalk bekommt das Schoko-Laden-Theater 200 Quadratmeter mehr Spielfläche und **viele neue Verkostungsstationen** mit einem **Schoko-Riesenrad**, **Pralinen-Roller Coastern**, zwei **Robotern, die Pralinen** servieren, einfach per Touchscreen-Menü wählbar, einem **Booster** für Schokoladen mit Zuckeralternativen 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.

**2021** steht das Sortiment ganz im Zeichen der Frucht, mit 12 neuen handgeschöpften Sorten, mit fruchtigen Füllungen und zwei ganz neuen Schokolinien: drunter&drüber, vereint Frucht und Nougat und der Serie In\*fusion, wo sich Kakao mit Früchten vergnügt.

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 2021:** 29 Millionen Euro
* **Mitarbeiter:** rund 220 Mitarbeiter am Standort in Riegersburg/Steiermark, davon 7 Lehrlinge  
  20 Mitarbeiter im Tochterunternehmen Schokoladen-Theater Shanghai/China
* **Besucherzahlen Schoko-Laden-Theater:** 160.000 Besucher jährlich
* **Energieerzeugung:** Das Unternehmen 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)