

z o t t e r

SCHOKOLADE UMWELTERKLÄRUNG

100 % Bio + Fair

Eigene Bio-Landwirtschaft

100 % Ökostrom

60 % Eigenenergieerzeugung

Low Waste & E-Mobilität

 **Bundesministerium**
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie



AT-000648

Registrierungsurkunde

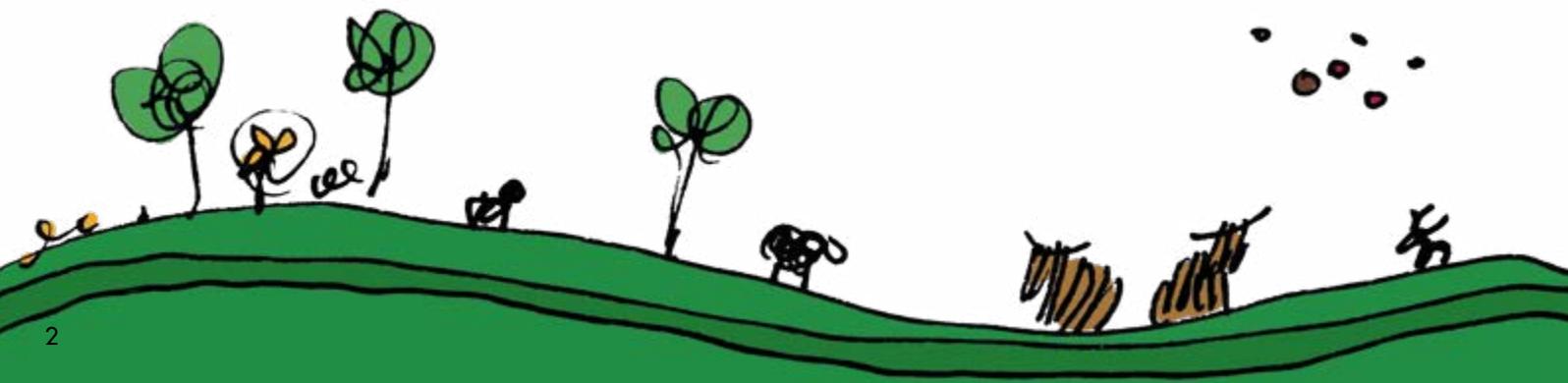
ZOTTER Schokolade GmbH

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 ihr Umweltmanagementsystem von einem zugelassenen, unabhängigen Umweltgutachter überprüfen.

Gültig bis März 2023

Bundesministerin Leonore Gewessler, BA
Wien, im Mai 2020





Bewusst wirtschaften – bewusst genießen

nicht auf Kosten der Umwelt und der Menschen,
das ist Zotters Schwerpunkt.



BEAN
to BAR

FAIR



WORLD FAIR TRADE
ORGANIZATION
MEMBER



z o t t e r Schokolade GmbH

1999 wurde die z o t t e r Schokolade GmbH mit Sitz in A-8333 Riegersburg, Bergl gegründet. Seit der Gründung sind Ulrike und Josef Zotter die Geschäftsleiter des Familienunternehmens, in dem derzeit rund 180 Mitarbeiter 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 Schokolade GmbH erfolgte die Spezialisierung auf die Produktion von Schokolade. Als besonderes Merkmal soll herausgestellt werden, dass Zotter für die Produktion bio-zertifizierte 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, aber Zotter stellt seine Schokoladen direkt am Standort selbst her. Die Kakao-bohnen werden nach Bergl, Riegersburg geliefert und verlassen die Manufaktur erst als fertige Schokoladentafel. Dadurch werden Transportwege eingespart. Die Fusion der drei Kriterien: Bio + Fair + Bean-to-Bar sind die Alleinstellungsmerkmale von Zotter. Er ist einer der

wenigen Hersteller, der von der Bohne weg komplett in Bio- und Fair Trade-Qualität produziert.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die Qualität. Zotter zählt zu den Edelchocolatiers, die hochklassige Schokoladen von besonderer Güte und 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. 337 unterschiedliche Bio-Zutaten werden für die Produktion verwendet. Darunter viele Spezialitäten wie Erdäpfelwodka aus dem Waldviertel, Aronia-Beeren 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 zum Verkosten angeboten.

Nach österreichischem Vorbild entstand 2014 ein zweites Schoko-Laden-Theater in Shanghai¹, China. Produziert wird weiterhin in Österreich, die Schokolade wird nach China exportiert und mit ihr 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.

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



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



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

¹ Noch nicht im EMAS-Geltungsbereich inkludiert.
² Noch nicht im EMAS-Geltungsbereich inkludiert.

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 können. 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 zeigt einen Ausweg aus der Massentierhaltungsindustrie und neue Wege im landwirtschaftlichen Bereich.

2015 eröffnete Zotter Chocolates US² 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.

Unsere

Auszeichnungen



Seit 2007 scannt **Greenpeace** den Konsumentenmarkt: Zotters Produkte schneiden in punkto 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 Umweltwissenschaftler 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.

2015/2016 Zotter bringt die Schokolade „**Helfen + Naschen**“ heraus und gründet einen Hilfsfonds, mit dem schnell und unbürokratisch bei Katastrophen und in Not Hilfe geleistet werden kann. Bislang wurden das Kindernothilfe-Projekt „Schulgärten“ in Bolivien, das Projekt „Schuljause für Roma-Kinder“ in Hostice (Slowakei) und das Caritas-Kinderzentrum „El Huambrillo“ in Peru unterstützt

2017 Zotter wird zum **österreichischen Klimaschutzpreis** in der Kategorie „Betriebe“ unter dem Thema „Umweltschutz als Erfolgskonzept“ **nominiert**.

2018 Zotter gewinnt den **Energy Globe Styria Award**, der vom Land Steiermark und der Energie Steiermark AG verliehen wird. Nur wenige Wochen später wird Zotter zum nationalen Gesamtsieger des mit, über 2.000 eingereichten Projekten aus 182 Ländern, weltweit bedeutendsten Umweltpreises gewählt und erhält 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**. LH Hermann Schützenhöfer überreichte die Auszeichnung, die an erfolgreiche Unternehmen vergeben wird, um ihre herausragenden Leistungen für den Wirtschaftsstandort Steiermark zu honorieren und die Dankbarkeit des Landes zu zeigen.



Josef Zoller mit Walter Scheel Medaille 2019

2018 wird **Zollers Essbarer Tiergarten** von der **Initiative Natur im Garten** ausgezeichnet. Mit dieser Auszeichnung zeigen Naturgärtner, dass in ihrem Garten die Natur Platz hat. Die Kernkriterien für die Verleihung sind: Verzicht auf Pestizide, chemisch-synthetische Düngemittel und Torf.

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

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

2019 Köpfe des Jahres 2018 – Josef Zoller erhält den Sonderpreis der Redaktion der Kleinen Zeitung für sein Lebenswerk und Wirken als Visionär und Andersmacher.

2019 Zoller eine der beliebtesten Marken. Marken-Ranking: Zoller 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 „Zoller“ auf Rang 9.

2019 Der renommierte **European Candy Award 2019** wird vom European Candy Kettle Club für außergewöhnliche Qualität und Innovation verliehen und geht 2019 an Zoller Schokoladen.

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

2019 Josef Zoller 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 Zoller eindrucksvoll, wie erfolgreich wertegeleitetes Unternehmertum im 21. Jahrhundert sein kann.“

Unsere

 Produktlinien



**Handgeschöpfte
Schokoladen**



**Handgeschöpfte
Schoko-Minis**



Trinkschokolade



**balleros
Knabberstückchen**



BASiC Edel-Couverture



BASiC Choco-Nougat



**Labooko
pure Ursprungsschokoladen**



**Nashis
pure Mini-Schokos**



**Mitzi Blue
Schokoscheibe mit Dekor**



**CHOCOshots
in Spritzen**



**BIOfekt
handgemachte Pralinen**



**Nutting Hills
Nougatriegel**



**Lollytop
Schoko-Lutscher**



Nougsus-Nougat



Quadratur des Kreises



**Mi- Xing bar
individuelle Schokoladen**



Classic Schokolade



**Blattsalat
dünne Schokoblättchen**



**Nashido
cremig gefüllte
Schoko-Minis**



**Crema
Schokoaufstrich**



Hammer Choco



Flic Floc Schokoflakes



Pop Art Corn



Kuchen im Glas



Kakaobohnen + Nibs



Eis: Flat Ice + Ice Cube



Zotter Kaffee



Bio-Limo



**DelikatESSEN
aus dem Tiergarten**

Unsere

Dienstleistungen



**Führungen
im Schoko-Laden-Theater**



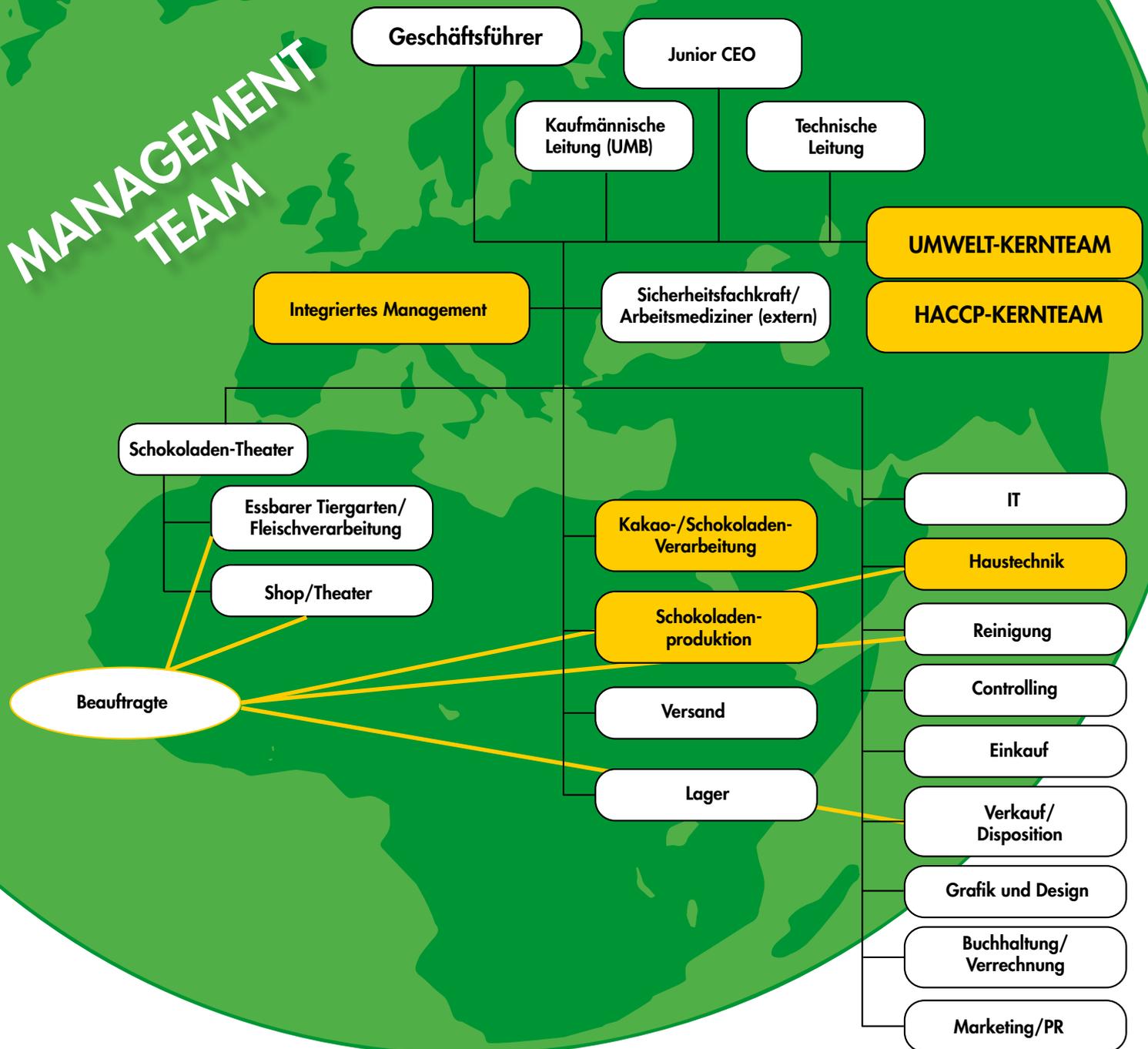
**Erleben und Verstehen
von Bio-Landwirtschaft
im „Essbaren Tiergarten“**



Unterrichtsmaterial

Das Umweltteam der Zotter Schokolade GmbH

MANAGEMENT
TEAM





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 Hirmann

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

Integriertes 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 SCHOKOLADE 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.



Qualität und Nachhaltigkeit gehören zusammen. Im Familienunternehmen Zotter arbeitet man im Team, um die Umweltziele und die Gesamtphilosophie umzusetzen.

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

Umweltmanagementsystem –

Rechtskonformität

Das Umweltmanagementsystem wurde im Zuge der Workshop-Reihe des Lebensmittelministeriums „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. Wichtige rechtliche Verpflichtungen ergeben sich aus dem Abfallwirtschaftsgesetz, der EU Bio Verordnung, Gewerbeordnung, Arbeitsmittel- und Arbeitsstätten Verordnung und dem Arbeitnehmerinnenschutzgesetz. 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. Durch dieses System ist gewährleistet, dass die rechtlichen Anforderungen und Bestimmungen eingehalten werden. Diese Einhaltung bestätigen wir hiermit.



Unsere
**UMWELT
SCHUTZ
MASSNAHMEN**
2018/19

Schritt für Schritt
zu einer
ökologischen
Wirtschaft



Kakaobauern sind unsere Partner.

FAIR TRADE- & BIO-ROHSTOFFE

direkter Umweltaspekt

KRITERIEN

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).

- 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“).
- Kakaobohnen und Rohrohrzucker beziehen wir zu hundert Prozent über den fairen Handel. Fairer Kakao wird von Kleinbauern angebaut. Kleinbauern kultivieren Kakao nicht auf Plantagen, sondern in Mischkulturen mit anderen Pflanzen gemeinsam. 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.



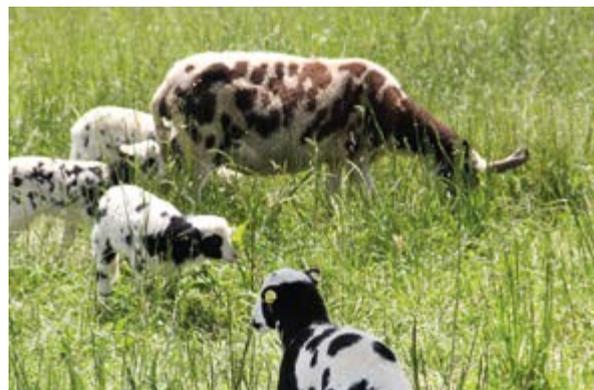
Eine Umweltbelastung durch den Einsatz von Pestiziden wird durch den Einsatz von Bio-Produkten im Vorfeld gleich ausgeschlossen. Darüber hinaus bildet die ökologische/biologische Produktion ein Gesamtsystem der landwirtschaftlichen Betriebsführung und der Lebensmittelproduktion, das beste umweltschonende 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 über 400, auch zur Artenvielfalt beiträgt, insofern seltene Rohstoffe 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.

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-51³ 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.

Bio-Kakao angebaut in Mischkulturen, Bio-Bergmilch wird per alter Seilbahn ins Tal gebracht und aus Belize kommt der Bio-Kakao emissionsfrei mit dem Segelschiff.

DER EINKAUF UND DIE PRODUKTION VON BIO-ZERTIFIZIERTEN UND FAIR GEHANDELTEN ROHSTOFFEN UND PRODUKTEN FOLGT DER LOGIK: PESTIZIDE VERMEIDEN STATT REDUZIEREN.



Unsere eigene Landwirtschaft ist 80 ha ⁴ 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.

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

Wir setzen auf artgerechte Tierhaltung. Unsere Tiere leben das ganze Jahr im Freien und können sich nach Belieben in den Stall zurückziehen. Viele unserer 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, indem 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, 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 ist für unsere eigene Umwelt, direkt vor der Tür, ist. 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.

⁴ Noch nicht im EMAS Geltungsbereich inkludiert.



EMISSIONEN

direkter Umweltaspekt

(gemäß Referenzdokument für Lebensmittel- und Getränkeindustrie Beschluss EU 2017/1508) Industrieprozesse und damit verbundene Betriebsabläufe; Emissionen in die Luft (NO_x, SO_x, flüchtige organische Verbindungen, Feinstaub)

Vor allem Stickoxyde (NO_x) sind gesundheitsgefährdend. CO₂-Emissionen tragen zur Erderwärmung bei, führen zur Versauerung von Ökosystemen und zur unerwünschten Zunahme an Nährstoffen eines Gewässers und damit verbundenem nutzlosem und schädlichem Pflanzenwachstum. Zu hohe Feinstaubkonzentrationen wirken sich negativ auf die Gesundheit der Menschen in der Umgebung aus. In den Produktionsprozessen aber auch durch den internen Verkehr (Transport und Logistik) werden Emissionen in die Luft abgegeben.

Durch den Einsatz von Elektrofahrzeugen und durch professionelle Wartung unserer Anlagen versuchen wir Emissionen zu reduzieren.

Folgende Emissionen entstehen im Betrieb:

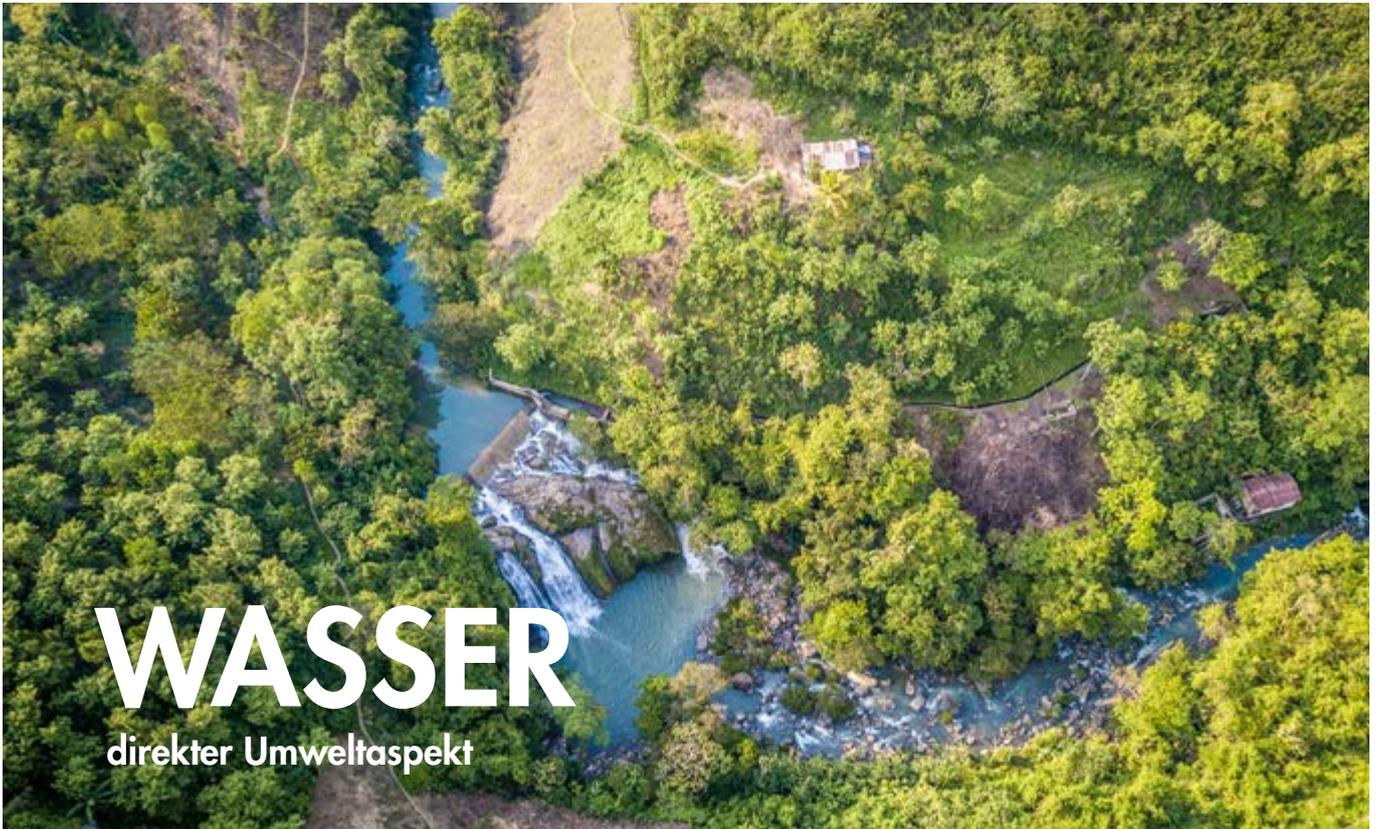
Abgase, Staub, Gerüche.

Hackschnitzel-Dampfkessel: Staub, CO, NO_x, Org. ges. C.; Kakao-/Nussröster: Org. ges. C., Staub. Räucher-
kammer, Kaffee- und Nibschröster, Lärm durch Fahrzeuge (LKW, Busse, PKW)

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

Durch die Klimaanlage können im Störfall durch Aus-treten von Kältemittel Emissionen mit Treibhausgas Po-tential freigesetzt werden.

Das Mobilitätsverhalten unserer Lieferanten, Kunden und MitarbeiterInnen wirkt sich auf die CO₂-Emissionen aus. Leider ist der Standort mit den öffentlichen Ver-kehrsmitteln kaum zu erreichen. Wir haben für unsere Kunden drei Elektrotankstellen installiert, die für Ein- und Zweispurige Fahrzeuge genutzt werden können. Im Un-ternehmen nutzen wir ein Elektrofahrzeug, einen E-Scoo-ter, ein E-Motorrad, ein „Elektro-Golf Caddy“ und sechs Elektrofahrzeuge für innerbetriebliche Wege und kurze Strecken.



(gemäß Referenzdokument für Lebensmittel- und Getränkeindustrie Beschluss EU 2017/1508) Industrieprozesse und damit verbundene Betriebsabläufe; Wasserverbrauch

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. Reinigungsprozesse verbrauchen einen hohen Anteil an Wasser.

Um den Verbrauch an wertvollem Trinkwasser auf das notwendige Ausmaß zu reduzieren, nutzen wir 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 die Essbar mit eigenem „Hofquellwasser“. 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 Tiergartens“ gesammelt und dadurch wie im natürlichen Kreislauf genutzt. Wertvolles Trinkwasser wird eingespart und damit auch die aufwendige Aufbereitung des Wassers in der Kläranlage.

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

Zur Reduktion des Wasserverbrauches und belastender Inhaltsstoffe wurden bei den Geschirreinigungsmaschinen, Bandspülern und Waschmaschinen vollautomatische Dosieranlagen installiert, dadurch wird eine optimale und umweltschonende Dosierung der Reinigungsmittel gewährleistet. Der Fettabscheider wird 3–4x jährlich (Manufaktur) und 1-2x jährlich (Fleischverarbeitung) durch einen örtlichen, autorisierten Entsorger entleert. Die Wartung erfolgt einmal jährlich.



Hammer Choco wird ohne Verpackung per Gramm verkauft.

ABFÄLLE

direkter Umweltaspekt

(gemäß Referenzdokument für Lebensmittel- und Getränkeindustrie Beschluss EU 2017/1508) Industrieprozesse und damit verbundene Betriebsabläufe; Erzeugung fester Abfälle

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. In vielen Abfällen sind gefährliche Stoffe wie Quecksilber, Kohlenwasserstoffverbindungen, Weichmacher, Lösemittel usw. enthalten. Durch unsachgemäße Verwertung oder Deponierung gelangen diese Stoffe ins Grundwasser oder in die Luft. 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 recycelt werden. Durch das Recycling von Abfällen können wieder neue Rohstoffe entstehen und wirken so einer Ressourcenverknappung entgegen.

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 als Nebenprodukt an und werden als Einzelfuttermittel an einen benachbarten Landwirt oder als Beet-Abdeckmaterial verkauft. Es erfolgt auch ein Eigenverwendung in der Landwirtschaft.

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.

ABFÄLLE VERMEIDEN RECYCELN & LOW WASTE



Low-Waste-Konzept: Wir bieten Produkte in Spendern an.



RESSOURCEN

direkter Umweltaspekt

(gemäß Referenzdokument für Lebensmittel- und Getränkeindustrie Beschluss EU 2017/1508) Kühlung; Energieverbrauch, THG Emissionen und Reinigungsprozesse; Wasserverbrauch, Abwassererzeugung, Verwendung von Chemikalien

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.

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, welche 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 einen 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 zum nächstgelegenen, kleinen Schlachtbetrieb gebracht und im 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 müssten.

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. Aktuelle sind 21 % unserer eingesetzten Hilfs- und Betriebsmittel mit zertifizierten Umweltzeichen versehen. 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.

ENERGIE

direkter Umweltaspekt

(gemäß Referenzdokument für Lebensmittel- und Getränkeindustrie Beschluss EU 2017/1508) Industrieprozesse und damit verbundene Betriebsabläufe; Energieverbrauch, THG Emissionen CO₂)

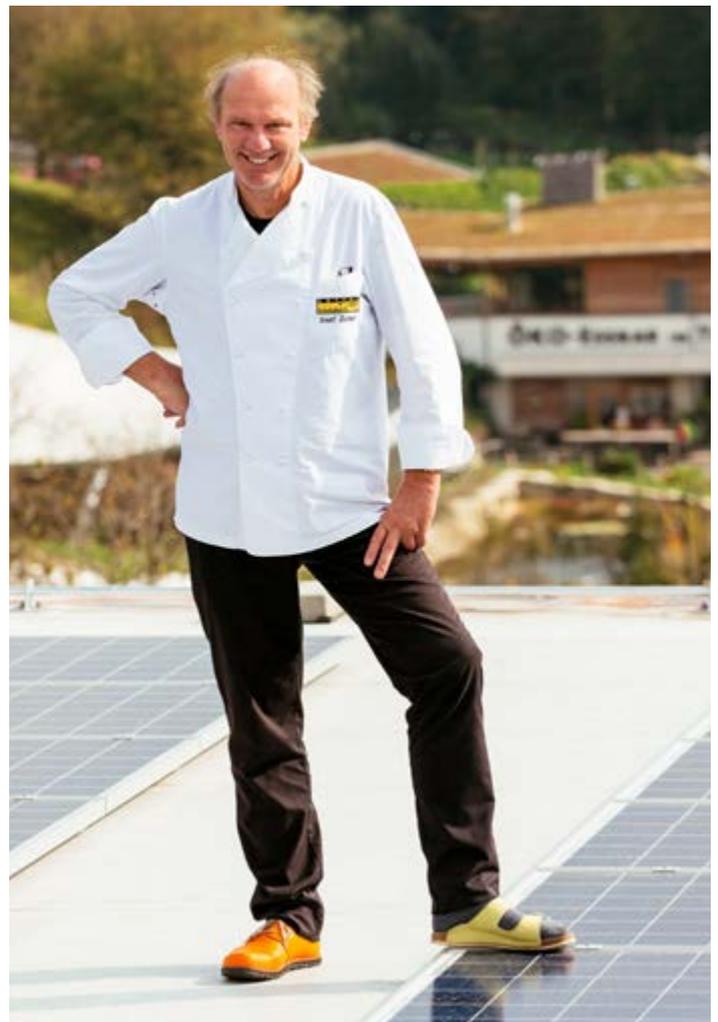
Kohlenstoffdioxid (CO₂) entsteht bei der Verbrennung kohlenstoffhaltiger Brennstoffe, z.B. der fossilen Energieträger. Ein Großteil der dabei entstehenden CO₂-Emissionen entweicht in die Atmosphäre und trägt zur globalen Erwärmung bei. Dabei kommt es nicht nur zur Belastung der Atmosphäre, welche zu SMOG oder Erkrankung der Atemwege beim Menschen, Treibhauseffekt und Ozonloch führen kann, sondern auch zu Belastung und Erwärmung der Gewässer durch Schadstoffe. Dies führt wiederum zu Sauerstoffmangel der Gewässer und in Folge zu Artensterben von Tieren und Pflanzen.

Um die Emission von Treibhausgasen zu verringern, unterstützen wir erneuerbare Energien. Wir versuchen fossile Brennstoffe zu vermeiden und Energie aus nachwachsenden Rohstoffen zu gewinnen, da diese CO₂-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 Umwandlungsanlagen: 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 und 2018 wurde der Eigenstromanteil durch die Inbetriebnahme weiterer Photovoltaikflächen gesteigert. 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.



Josef Zotter setzt auf erneuerbare Energien.

100 % ÖKOSTROM
**60 % EIGENENERGIE-
VERSORGUNG**
ZIEL =
100 % ENERGIEAUTARK



Montage neuer Photovoltaikmodule.

VERKEHR

direkter Umweltaspekt

(gemäß Referenzdokument für Lebensmittel- und Getränkeindustrie Beschluss EU 2017/1508); Transport und Logistik Energieverbrauch, Emissionen in die Luft (CO₂, CO, SO₂, NO_x, Feinstaub)

Der Verkehr verursacht eine Vielzahl von Luftschadstoffen und Treibhausgasen, die als Abgase ausgestoßen werden. Mobilität und Verkehr erzeugen CO₂-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.



WIR SETZEN AUF E-MOBILITÄT

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

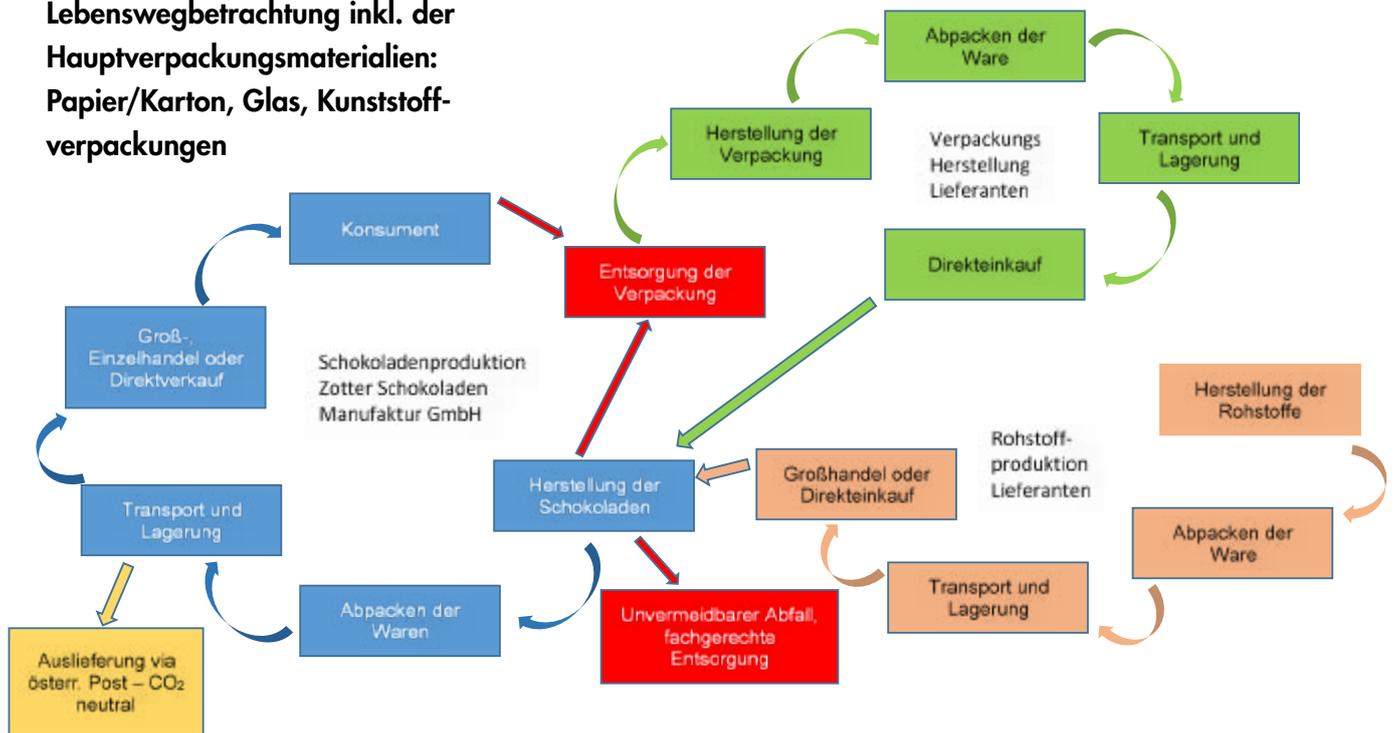
Daher setzen wir im Unternehmen auf E-Mobilität, die keine direkten Emissionen und keinen Lärm verursacht. Wir haben im Unternehmen ein Elektrofahrrad, ein E-Motorrad, einen E-Scooter und sechs Elektrofahrzeuge, die für Kurzstrecken zur Verfügung stehen. E-Mobilität ist die Zukunft, auch wenn wir derzeit noch für längere Dienstreisen auf Benzin/Diesel-Autos oder ein Hybridfahrzeug zurückgreifen müssen. Für den eigenen E-Fuhrpark stehen entsprechende E-Tankstellen/Wallboxen zur Verfügung.

PRODUKTLLEBENSWEG

indirekter Umweltaspekt

(gemäß Referenzdokument für Lebensmittel- und Getränkeindustrie Beschluss EU 2017/1508), Verpackung, THG Emissionen, Energieverbrauch, Ressourcenverknappung (Materialeinsatz) und Einzelhandel, Energieverbrauch, Erzeugung von Lebensmittelabfällen

Lebenswegbetrachtung inkl. der Hauptverpackungsmaterialien: Papier/Karton, Glas, Kunststoffverpackungen



ZERTIFIZIERTES PAPIER
BIO-PLASTIK
MAIS-FÜLLMATERIAL FÜR VERSAND
85 % VERSAND CO₂-NEUTRAL

Ein nachhaltiger Produktlebensweg unserer Produkte liegt uns am Herzen. Bei der Beschaffung achten wir auf bio und fair gehandelte Rohstoffe. Darüber hinaus versuchen wir, im Verpackungsbereich auf Kunststoffe zu verzichten. 59 % unserer eingesetzten Kunststoffe sind Bio-Kunststoffe. 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 CO₂-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 SimBim Kuchen und einigen DelikatESSEN werden Glasverpackungen verwendet. Vielfach werden Inlays und Folien aus Bio-Plastik verwendet, das aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wird und CO₂-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.

Die Lieferung unserer Produkte erfolgt über Speditionen und Paketdienst. Durch Kooperation mit der österreichischen Post und deren Umweltpolitik, verlassen 85 % unserer Lieferaufträge CO₂-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 ist unbestritten schon immer eine sehr westlich eingestellte Metropole gewesen, 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 gibt und Unternehmen, 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 naher Zukunft etwas ändern muss in China. Man spürt bereits das allgemeine Unbehagen der Chinesen über die katastrophalen Umweltauswirkungen. Mit unserer Bio & Fair Trade-Philosophie möchten wir ein Bewusstsein für nachhaltige Produkte und 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.





PR • Public Relations

indirekter Umweltaspekt

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

WIR SETZEN UNS ALS GESAMTES UNTERNEHMEN FÜR BEWUSSTSEINSBILDUNG EIN UND VERSUCHEN DIE ÖFFENTLICHKEIT FÜR UMWELTHEMEN 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 der 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 und Fair Trade erfahrbar. Während der Führung und im Kino werden die Bedeutung und die Hintergründe von bio und Fair Trade kommuniziert.

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 Homepage und in allen Druckunterlagen veröffentlicht (Bio, Verpackungen aus Umweltschutzpapier, Photovoltaik-Anlage, artgerechte Tierhaltung usw.). Auch auf Facebook und Twitter werden umweltrelevante Themen gepostet.



MOBILITÄT

indirekter Umweltaspekt

(gemäß Referenzdokument für Lebensmittel- und Getränkeindustrie Beschluss EU 2017/1508), Transport und Logistik. Energieverbrauch, THG Emissionen, Emissionen in die Luft (CO₂, CO, SO₂, NO_x, Feinstaub)

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 Umweltprobleme:

- Verkehrswege wie Autobahnen und Straßen zerschneiden Landschaften und Lebensräume von Tieren und Menschen.
- Verbrennungsmotoren verursachen Abgase und CO₂-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 krankmacht.
- Verkehr ist ein Hauptverursacher von Feinstaub und Luftschadstoffen, die für Menschen und Tiere schädlich sind.

BUS STATT AUTO & ROHSTOFFLIEFERUNG PER LKW E-TANKSTELLE FÜR BESUCHER

Durch die hohe Besucherzahl steigt die mobilitätsbedingte CO₂-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:

- 2x Typ2 Ladeleitung (E-CAR) 400V/16A (11kW)
- 3 x Schuko (E-BIKE) 230 V/6 A (je 1,4 kW)



BESCHAFFUNG

indirekter Umweltaspekt

(gemäß Referenzdokument für Lebensmittel- und Getränkeindustrie Beschluss EU 2017/1508), Lieferantenmanagement, THG Emissionen, Energieverbrauch, Wasserverbrauch, Emissionen in die Luft und Landwirtschaft, THG Emissionen (CO₂, CH₄) Biodiversitätsverlust, Emissionen in die Luft, Eutrophierung, Wasserverbrauch



Ein unbedachtes Beschaffungswesen kann sich negativ auf unser gesamtes öko-soziales 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 Schadstoff-Emissionen, Verringerung des Treibhausgasausstoßes, Risikominimierung, Erhöhung regionalen Wertschöpfung, faire Arbeitsbedingungen und Einkommen und vieles mehr.

**Bei Beschaffung und Einkauf entscheidet 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 Bereichsleiter/innen 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 werden auf Papier aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern mit umweltfreundlichen Farben auf Pflanzenbasis bedruckt und sind „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 eigener Photovoltaikanlage erzeugt.
- Das Druckerpapier ist FSC-zertifiziert. Das Briefpapier ist Recyclingpapier und wird mit umweltfreundlichen Farben auf Pflanzenbasis bedruckt.

UMWELTASPEKTE

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

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



INPUT

OUTPUT

ANALYSE

INPUT Geschäftsjahr 2017/2018 und 2018/2019 – für die wichtigsten Einsatzstoffe

Roh-, Hilfs, Betriebsstoffe	Menge / 2017/18	Menge / 2018/19
Zutaten ⁵	822.625 kg	872 272 kg
Verpackung	173.096 kg	156 892 kg
Reinigungsmittel	5.015 kg	6.124 kg
Kleber	12 kg	630 kg
Schmiermittel	222 kg	220 kg

Frischwasser	m ³ / 2018	m ³ / 2019
Ortswasser	6.769	6.144
Brunnenwasser	49	105
Brauchwasser	759	1.407
Ortswasser Auersbach	178	214

Energie	Menge / 2017/18	Menge / 2018/19
Ökostrom	2.625.347 kWh	2.699.986 kWh
Ökostrom Auersbach	62.429 kWh	62.150 kWh
Eigener Ökostrom	204.257 kWh	265.696 kWh
Flüssiggas ⁶	31.103 kWh	43.277 kWh
Hackschnitzel	2.886.960 kWh	2.934.800 kWh
Heizöl Extralight	11.883 ⁷ kWh	0

Treibstoffe	Liter / 2017/18	Liter / 2018/19
Benzin	988	879
Diesel	14.749	12.144

⁵ Wie z.B. Kakaobohnen Zucker, Milchpulver, Trockenfrüchte, Nüsse, Gewürze, Fleisch aus dem Tiergarten usw.

⁶ <http://www.flaga.at/de/ueber-fluessiggas/was-ist-fluessiggas.html> ; 2kg/m³=12,87 kWh/kg

⁷ Wartungsarbeiten Dampfkesselhaus – Überbrückung mit mobilem Heizwerk; 1l=11,86kWh

⁸ Lt. Rechnungskennzeichnung des Energielieferanten

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



OUTPUT Geschäftsjahr 2017/2018 und 2018/2019 – für die wichtigsten Kerngrößen

Dienstleistungen/ Produkte	Menge / 2017/18	Menge / 2018/19
Verkaufte, verpackte Produkte	680.241 kg	720.830 kg
Führungen / Besucher	209.206 Personen	234.131 Personen
Abfälle	Menge 2017/18	Menge 2018/19
Fettabscheider Inhalt	23 t	39 to
Papier- und Karton-verpackung, Papier	40,3 t	37,8 to
Kunststoffverpackung	7,7 t	7,3 to
Bioabfall	11,9 t	11,1 to
Glas	11,1 t	9,1 to
Restmüll	33,5 to	17,0 to
Metallverpackung	1,8 to	1,5 to
Altöle gem. AWG	0,5 to	0,2 to
Gemischte sonstige gefährliche Abfälle	0,1 to	0,6 to
Eisen/Metallabfälle	1,6 to	1,5 to
Speisereste	0,9 to	0,7 to
Speisefette	1,9 to	1,9 to
Tierkörperverwertung	2,3 to	3.1 to
Abwasser	m³ /2018	m³ /2019
Abwasser -Kommunal	6.769	6.144
CO₂-Emis. Fuhrpark	t / 2017/18	t / 2018/19
Benzin	3	3
Diesel	45	38
weitere CO₂-Emis.	t / 2017/18	t / 2018/19
Ökostrom ⁸	0	0
Flüssiggas ⁹	10	14
Hackschnitzel ¹⁰	0 (Holz)	0 (Holz)
Heizöl ¹¹	3	0
Kältemittel ¹²	149	0

¹⁰ Quelle: <http://www5.umweltbundesamt.at/emas/co2mon/co2mon.html>

¹¹ mobiles Heizwerk, Quelle: <http://www5.umweltbundesamt.at/emas/co2mon/co2mon.html>

¹² <https://www.umweltbundesamt.de/themen/wirtschaft-konsum/produkte/fluorierte-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 SCHOKOLADE GMBH IST ES, DIE UMWELTLEISTUNG KONTINUIERLICH ZU VERBESSERN. Mit unseren festgelegten Leistungsindikatoren können wir die Entwicklung verfolgen und neue Ziele und Maßnahmen daraus ableiten. Kernindikatoren nach EMAS III sind für folgende direkte, bedeutende Umweltaspekte zu bilden: Energieeffizienz, Materialeffizienz, Wasser, Abfall, biologische Vielfalt und Emissionen; Definition der Indikatoren lt. Referenzdokument für die Lebens- und Getränkeindustrie Beschluss EU 2017/1508.

Unsere Umwelleistungsindikatoren 2015/2016 bis 2018/2019

ENERGIEEFFIZIENZ Einheiten/Bezugsgrößen gemäß I 32	Indikator 2015/16	Indikator 2016/17	Indikator 2017/18	Indikator 2018/19
Energieverbrauch für Strom und Wärme (gesamt)				
MWh pro Jahr	4.823	5.409	5.822	6.005
MWh/produzierte Produkte (t)	8,1	8,4	8,6	8,5
MWh/MitarbeiterIn	28,7	32,0	32,3	29,3
Stromverbrauch				
MWh pro Jahr	2.825	2.894	2.892	3.027
MWh/produzierte Produkte (t)	4,8	4,5	4,3	4,3
MWh/MitarbeiterIn	16,8	17,1	16,1	14,8
Energieverbrauch für Wärme				
MWh pro Jahr	1.998	2.516	2.929 ¹³	2.978
MWh/produzierte Produkte (t)	3,4	3,9	4,3	4,2
MWh/MitarbeiterIn	11,9	14,9	16,3	14,5
Erneuerbare Energie für Strom und Wärme (gesamt: Ökostrom, Photovoltaikanlage, Biomasse-Dampfkessel)				
MWh pro Jahr	2.825	2.894	2.892	3.027
Anteil Energie aus erneuerbaren Energiequellen am Gesamtverbrauch in %	100 %	100 %	100 %	100 %
MATERIALEFFIZIENZ Einheiten/Bezugsgrößen gemäß I 17	Indikator 2015/16	Indikator 2016/17	Indikator 2017/18	Indikator 2018/19
Jährlicher gesamter Input:				
Zutaten t pro Jahr	725	798	822	872
t/produzierte Produkte (t)	1,2	1,2	1,2	1,2
t/MitarbeiterIn	4,3	4,7	4,6	4,3
Jährlicher gesamter Input:				
Verpackung t pro Jahr	158	145	173	156
t/produzierte Produkte (t)	0,3	0,2	0,3	0,2
t/MitarbeiterIn	0,9	0,9	0,9	0,8
Jährlicher gesamter Input:				
Betriebs- und Hilfsstoffe t pro Jahr	6,3	6,5	5,2	6,9
t/produzierte Produkte (t)	0,011	0,010	0,008	0,01
t/MitarbeiterIn	0,038	0,038	0,029	0,033

¹³ Durch Verbesserung der Qualität der Datenerfassung

WASSER Einheiten/Bezugsgrößen gemäß I-13	Indikator 2015/16	Indikator 2016/17	Indikator 2017/18	Indikator 2018/19
Wasserverbrauch gesamt: Ortswasser, Trinkwasser				
m ³ pro Jahr	5.658	6.729 ¹⁴	6.996	6.463
m ³ /produzierte Produkte (t)	9,6	10,4	10,3	9,0
m ³ /MitarbeiterIn	33,7	39	38,9	31,5
Wasserverbrauch gesamt: Brauchwasser				
m ³ pro Jahr	3.045	1.902	759 ¹⁵	1.407
m ³ /produzierte Produkte (t)	5,2	2,9	1,1	2,0
m ³ /MitarbeiterIn	18,1	11,3	4,2	6,9

ABFÄLLE Einheiten/Bezugsgrößen gemäß I-41	Indikator 2015/16	Indikator 2016/17	Indikator 2017/18	Indikator 2018/19
Darstellung des Gesamtabfallaufkommens (nicht gefährliche und gefährliche Abfälle)				
t pro Jahr	121,53	135,65 ¹⁶	128,74	147,95
t/produzierte Produkte (t)	0,21	0,21	0,2	0,21
t/MitarbeiterIn	0,72	0,80	0,7	0,72
Restmüll				
Gesamtmenge t	31,2	35,7	33,5	37,0
Fettabscheiderinhalte				
Gesamtmenge t	34	36	23	39
Papier- und Kartonverpackung				
Gesamtmenge t	29,6	31,1	40,3	37,8
Gefährliche Abfälle				
Gesamtmenge in t	0,39	0 ¹⁷	0,6	0,8
t/produzierte Produkte (t)	0,0006	0	0,0008	0,001
t/MitarbeiterIn	0,002	0	0,003	0,004

EMISSIONEN Einheiten/Bezugsgrößen gemäß I - 7	Indikator 2015/16	Indikator 2016/17	Indikator 2017/18	Indikator 2018/19
Verursachte Treibhausgase (CO ₂): Flüssiggas				
t CO ₂ -Äquivalent gesamt pro Jahr	9	39	10	14
produzierte Produkte (t)	0,015	0,06	0,014	0,019
t CO ₂ -Äquivalent/MitarbeiterIn	0,054	0,23	0,056	0,068
Verursachte Treibhausgase (CO ₂): Diesel und Benzin (Fuhrpark)				
t CO ₂ -Äquivalent gesamt pro Jahr	40	45	48	40
produzierte Produkte (t)	0,07	0,07	0,07	0,06
t CO ₂ -Äquivalent/MitarbeiterIn	0,24	0,27	0,27	0,19
Verursachte Treibhausgase (CO ₂): Kältemittel				
t CO ₂ -Äquivalent gesamt pro Jahr	149 ¹⁸	149	149	0
produzierte Produkte (t)	0,25	0,23	0,22	0
t CO ₂ -Äquivalent/MitarbeiterIn	0,89	6,7	0,83	0

BIODIVERSITÄT – Auswirkungen auf die biologische Vielfalt

Einheiten/Bezugsgrößen	Indikator 2015/16	Indikator 2016/17	Indikator 2017/18	Indikator 2018/19
Bebaute Fläche in m ² ¹⁹				
Bebaute Fläche in m ²	3.464	3.619	3.619	3.619
Unbebaute Fläche in m ²	23.844	23.689	23.689	23.689

¹⁴ Aufgrund von technischen Problemen musste in den Sommermonaten Juni-September, alle Brauchwasserentnahmen über das Ortswasser versorgt werden.

¹⁵ Aufgrund von technischen Problemen musste in den Sommermonaten Juni-September, alle Brauchwasserentnahmen über das Ortswasser versorgt werden.

¹⁶ Aufgrund der Lagerumstrukturierungen wurden die Lager in Bergl und Auersbach entrümpelt, zusätzliche Mengen von 12 t an Gewerbeabfall. Abfallmenge reduziert: 123,65 t

¹⁷ Keine Getriebeölwechsel im Zuge der Instandhaltungszeitraum im betreffenden Wirtschaftsjahr

¹⁸ Kältemittelaustritt auf Grund einer Leckage der Kältemaschine

¹⁹ Bezogen auf GSt Nr. 1137/1

UNSERE UMWELTZIELE

Nr.	Ziele	Maßnahmen	Termin	Zuständig	Zielerreichung Anmerkungen
Strategisches Ziel: Energieautarke Produktion					
1	Reduktion des Energieverbrauchs um 2% im Vergleich ab 2017/18	Installation weitere PV Anlage 26,5 kWp / Dach Bürogebäude	2. Qu 18	A. Hödl	In Bearbeitung
2		Austausch auf LED Beleuchtung in EG Produktion und Versand	4. Qu 19	A. Hödl	In Bearbeitung
3		Installation einer zentralen Lichtschalteinrichtung im Haupteingangsbereich	2. Qu 20	A. Hödl	in Bearbeitung
4		Optimierung der Lichtschaltfrequenzen (Abendbeleuchtung) nach Fertigstellung der zentralen Lichteinheit	4. Qu 20	A. Hödl	aufgenommen
5		Installation einer Luftwärmepumpe im Produktionsbereich der Chocolatrie. Wärmerückgewinnung aus der Umgebungsluft	3. Qu 20	Ch. Bierbaum	umgesetzt
6		Umstellung der Steuerung Dampfkesselheizung – Automatische Nacht- und Wochenendabsenkung des Dampfes	3. Qu 19	A. Hödl	umgesetzt
Strategisches Ziel: Reduktion der Abfallmengen und Abfallentsorgungskosten					
7	Reduktion der Abfallmengen um 3% im Vergleich ab 2017/18	Optimierung der Abfalltrennung durch Überprüf-ung und Schulung der Mitarbeiter	Laufend	J. Hirman	eingeleitet
8		Aufbereitung der Abfalltrennung mit Bildern, zum besseren Verständnis	2. Qu 20	Ch. Bierbaum	eingeleitet
9		Umstellung von Einweg- auf Mehrweggeschirr im Würstlstand	3. Qu 19	J. Jud	umgesetzt
10		Umstellung der Haselnusslieferungen von Kraft/Kunststoffsäcken à 20kg auf BigBag	2. Qu 20	W. Brenner	In Bearbeitung
Strategisches Ziel: Optimierung des Lieferkettenmanagements					
11	Steigerung der CO2 neutralen Zustellung auf 90% der Bestellaufträge	Weitere Partner suchen	Ab 2018	M. Leitgeb	In Umsetzung

UMWELTPROGRAMM

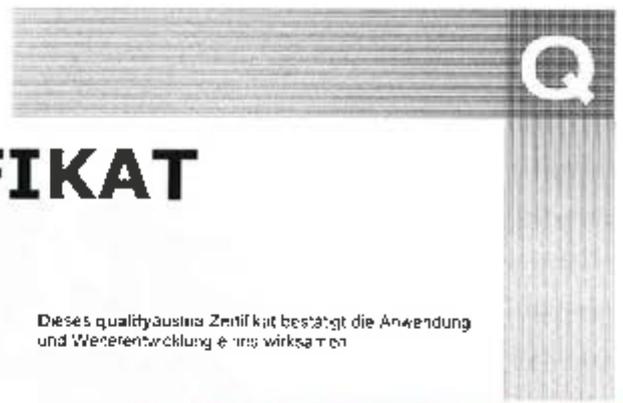
Nr.	Ziele	Maßnahmen	Termin	Zuständig	Zielerreichung Anmerkungen
12	CO2 Fußabdruckberechnung für ausgewählte Rohstoffe	Berechnung des CO2 Fußabdrucks in Zusammenarbeit mit der BOKU für die Hauptzutat Rohrohrzucker	Ab 2. Qu 20	Ch. Bierbaum	In Bearbeitung
13	Steigerung der Hilfs-Betriebsmittel mit Umweltzeichen von 21% auf 25% bis 2023	Zertifizierte Betriebsmittel als Ersatz suchen	Ab 2. Qu 20	G. Meier	In Bearbeitung
	Steigerung des Anteils an biologischem Kunststoff (Bio Plastik) von 59% auf 62% bis 2023	Alternative Bio Kunststoffe suchen	Ab 2. Qu 20	G. Meier	In Bearbeitung
Strategisches Ziel: Steigerung der Mitarbeiterbindung					
14	Erhöhung der Mitarbeiterzufriedenheit	Evaluierung der Arbeitsplätze auf psychische Belastung am Arbeitsplatz im Jahr 2015. Nachevaluierung 2016, 2018, 2020	Ab 1. Qu. 2015	Ch. Bierbaum SFK, AM Arbeitspsychologin	laufend
		Installierung einer eigenen Personalabteilung / Personalverantwortlichen	April 20	J. Zotter	eingeleitet
Strategisches Ziel: Etablierung Bio- und Fair Trade-Gedanke am internationalen Märkten (chinesischer Markt und USA Markt) – Evaluierung der Wirksamkeit wurde durchgeführt – keine weiteren Potenziale erkennbar.					
Strategisches Ziel: Erhöhung der Kundenbindung					
15	Erhöhung Kundeninformation	Veröffentlichung der Zusammenfassung des jeweiligen Umweltberichtes/Umwelterklärung auf der Homepage	Feb. 18	Y. Quella	eingeleitet
		Information über Umweltaktivitäten beim Tag der offenen Tür	jeweils im Herbst	S. Luef	eingeleitet
		Behörden über die Umweltaktivitäten des		Ch. Bierbaum	laufend

UNSERE UMWELTZIELE

Nr.	Ziele	Maßnahmen	Termin	Zuständig	Zielerreichung Anmerkungen
15	Erhöhung Kundeninformation	Unternehmens regelmäßig (mind. 1x jährlich) informieren	Jeweils 1. Qu		
		Schwerpunkte in der externen Kommunikation setzen: Kakao, Verpackung usw.	Ab 1. Qu 18	Y. Quella	eingeleitet
		Durchgängige Erfassung der Social Media Postings zum Thema Umwelt	Ab 4. Qu 16	F. Figl	laufend
		Bewerbung bzw. Nominierung zu nationalen und internationalen Awards zum Thema Umweltschutz und Nachhaltigkeit	laufend	S. Luef Ch. Bierbaum	laufend

Unser

ISO 14001 Zertifikat



ZERTIFIKAT

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

Dieses qualityaustria Zertifikat bestätigt die Anwendung und Weiterentwicklung eines wirksamen

Schokolade Zotter Schokolade GmbH
Bergl 56, 8333 Regensburg

UMWELTMANAGEMENTSYSTEMS
entsprechend den Forderungen der
ISO 14001:2015

Schokolade & essbare Tiergärten
Fleischwerkstatt

Registrierenummer: 02380-0
Erstausstellung: 20. März 2014
Gültig bis: 19. März 2023



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

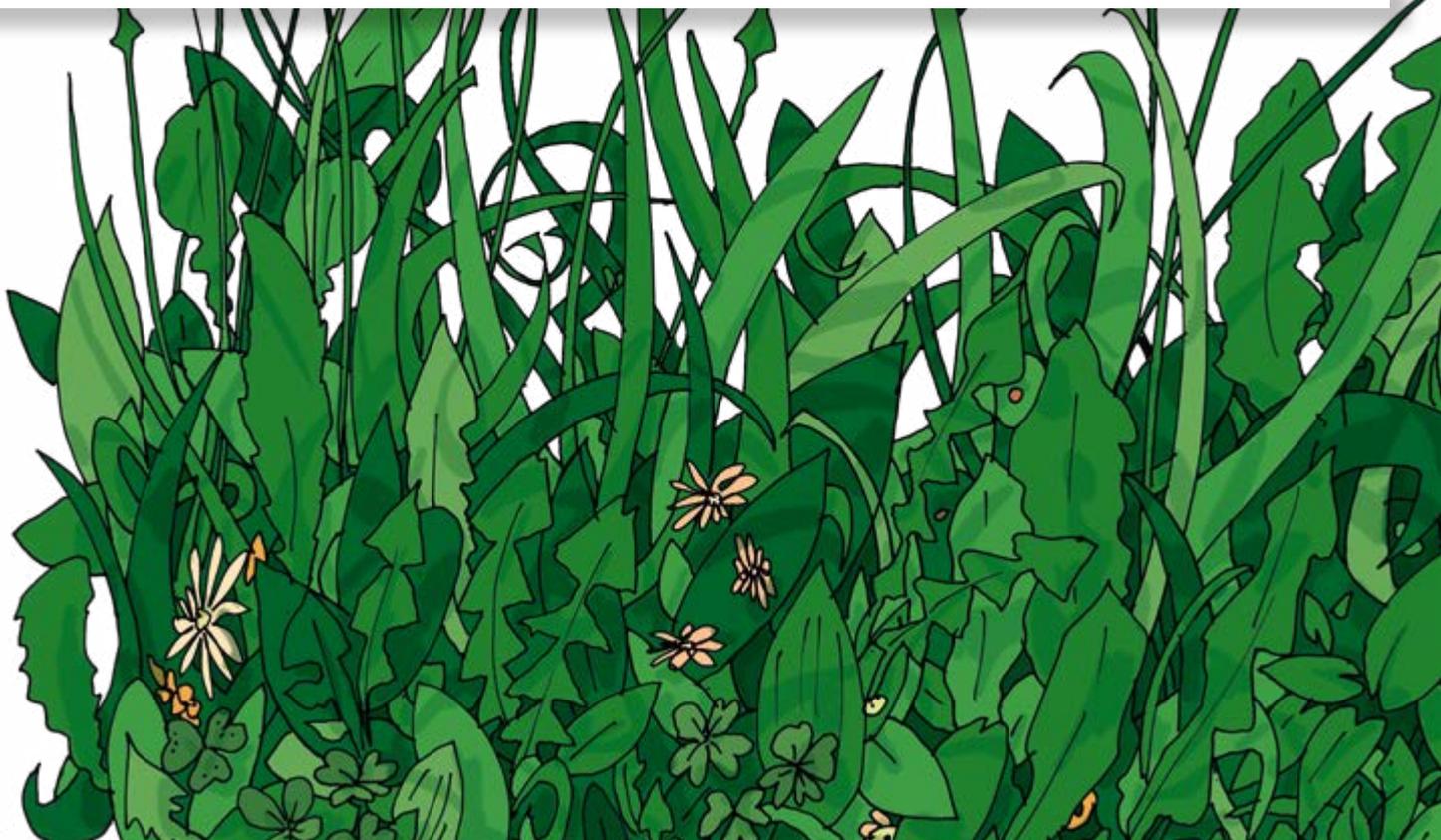
Wien, am 17. März 2020

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH
A-11010 Wien, Zentralkasse 10/5

Scheiber
Konrad Scheiber
Geschäftsführer

D. Axel Döck
D. Axel Döck MSz
Fachbeauftragter

Die aktuelle Gültigkeit des Zertifikates ist ausschließlich im Internet unter
<http://www.qualityaustria.com/qa-cert-dokumentation> EAC 3 3 1 30



Gültigkeitserklärung

Die vorliegende Umwelterklärung der **Zotter Schokolade 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

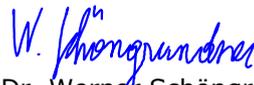
geprüft.

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 und der Verordnung (EU) 2018/2026 vom 19. Dezember 2018, übereinstimmt und erklärt die relevanten Inhalte der aktualisierten Umwelterklärung nach Anhang IV, für gültig.

Riegersburg, 13.3.2020



Mag. Martin Nohava
Leitender Umweltgutachter



Dr. Werner Schöngrundner
Leitender Umweltgutachter

z o t t e r SCHOKOLADE

z o t t e r Schokolade 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



IMPRESSUM

Eigentümer, Verleger & Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH., Bergl 56, 8333 Riegersburg

Inhalt: Christa Bierbaum

Konzeption und Umsetzung: Christa Bierbaum

Grundlayout: Yvonne Quella

Fotos: Zotter Schokolade

Die Umwelterklärung 2020 wurde mit dem Datenmaterial von 2018/2019 (Wirtschaftsjahr Juli bis August) erstellt. Sie ist im Internet auf der Seite der Zotter Schokolade GmbH. www.zotter.at einzusehen und kann per E-Mail an schokolade@zotter.at angefordert werden.