

z o t t e r
SCHOKOLADE



***Vom Fax zum
Onlineshop***

Ulrike und Michael Zotter erzählen, wie die Pakete bei Zotter laufen lernten

***Weihnachts-
highlights***

Wir starten in die besinnliche Zeit des Jahres

***Weihnachts-
kekse***

Rezepte von Josef und Julia Zotter



Auf Mamas PC begann bei uns die Digitalisierung

Ulrike und Michael Zotter erzählen wie die Pakete bei Zotter laufen lernten und warum WhatsApp auch für die Generation 70 plus eine Alternative zum Onlineshop darstellen kann.

Michael Zotter ist einer der „ältesten“ Mitarbeiter im Unternehmen, wie er sich gerne bezeichnet, da er schon als Kind in das Unternehmen hineingewachsen ist und den Aufbau des Familienbusiness selbst miterlebt hat. Die Leidenschaft zu digitalen Lösungen hat ihn schon früh erfasst, mit Mamas PC. Den hat er zerlegt, stundenlang darauf Computerspiele gezockt und wie er schmunzelnd zugibt – auch einige Male kaputt gemacht. Heute ist er Leiter der Zotter-IT-Abteilung, verantwortlich für den Online-Shop, die gesamte computergesteuerte Infrastruktur und so ziemlich alles, was im Unternehmen ein Kabel hat. Inzwischen ist er selbst Vater und hat größtes Verständnis, wenn sein kleiner Sohn mit Begeisterung nach Papas Smartphone greift.

Michael: Dass wir heute im Unternehmen einen so hohen Digitalisierungsgrad haben, verdanken wir der Mama, sie hat das schon früh vorangetrieben.

„Ja, man möchte es kaum glauben, aber sie war jahrelang die Einzige im Unternehmen, die einen PC hatte und die immer um eine Optimierung der Abläufe bemüht war.“

Unseren ersten Onlineshop hatten wir schon 1999, von einer Wiener Agentur, die haben unsere Schokolade nach Amerika verkauft und für uns die Mails abgerufen. Wenn eine Bestellung reinkam, haben sie diese ausgedruckt und zu uns nach Graz gefaxt. Kurz darauf hat diese Agentur auch unsere erste Webseite gebaut. Da hatten wir ungefähr 20 Produkte im Sortiment. Dann haben wir fünf PCs installiert und eine neue Software gekauft und das eigentlich nur, damit wir mit dem Steuerberater schneller und einfacher Daten austauschen können. Dass dafür ein einheitliches Programm gewählt wurde, lag auf der Hand. Zu dem Zeitpunkt hatte Papa noch gar keinen PC, das kann man sich gar nicht vorstellen. Heute arbeiten wir immer

noch mit dem gleichen Datenprogramm im Hintergrund und der Online-Shop wird immer noch von den Programmierern unserer ersten Webseite betreut. Die Aufgaben sind heute sehr viel anspruchsvoller, aber wir haben in den letzten Jahren auch enorm viel dazu gelernt. In der IT haben wir mittlerweile drei Mitarbeiter, mit mir sind wir zu viert, plus unseren Programmierern.

Ulrike: Vor 15 Jahren war mein PC der Hauptcomputer im Haus und dann ist es sukzessive gewachsen. Die Digitalisierung ist der Überbegriff, dem viele Prozesse unterliegen.

„Auch hier ist Insourcing wirklich wichtig.“

Das betrifft ja nicht nur den Produktionsbereich, sondern es geht ja auch um die Infrastruktur im Haus. Fast nichts ist mehr ohne Digitalisierung möglich. Und natürlich gibt es da oder dort mal einen sprichwörtlichen „Knoten in der Leitung“ und so ein Problem muss dann ganz schnell behoben werden. Das können natürlich die am besten, die die Infrastruktur im Unternehmen aufgebaut haben und quasi jeden Stecker kennen und die Schnittstellen der Systeme intus haben. Das macht uns sehr flexibel und unabhängig.

Michael: Die Technik soll schlussendlich unterstützen und helfen – und nicht umgekehrt. Sie knechtet nicht, sondern schafft Möglichkeiten auch wenn es mehr Arbeit bedeutet. So entstehen daraus neue Arbeitsbereiche und das erspart viel unnötige Arbeiten, weil schon automatisch dokumentiert wird, damit werden auch viele Fehlerquellen von vornherein ausgeschlossen. Große Strukturen sind angreifbar, wenn dort eine Störung im Ablauf passiert. Die Systeme werden von Menschen bedient und nicht umgekehrt, damit kreative Lösungen zum Ziel führen.

„Die Technik treibt uns an oder wir treiben die Technik voran.“

Dieses Wechselspiel darf nie aufhören, denn das ist der Fortschritt und ermöglicht Innovationen. Aber im Lockdown haben wir auch in diesem Bereich viel dazu gelernt. Einige 70 plus-Kunden haben angerufen und wollten Schokolade bestellen. Üblicherweise wird das nur über den Onlineshop abgewickelt. Diese Kunden haben damit keine Erfahrung, aber sie konnten WhatsApp bedienen. Da haben wir Bestellungen eben über WhatsApp angenommen und ins System eingepflegt. Sie haben Fotos von ihrem Warenkorb geschickt

und so konnten die Osterbestellungen an die Enkerl doch noch verschickt werden. So außergewöhnliche Lösungen gibt es nur, wenn man sein System gut kennt und auch weiß, wo es kreative Lösungen zulässt, wenn diese erforderlich sind. Einige unserer Händler haben zu Ostern auch neue Vertriebswege probiert. Sie haben einfach ein PDF mit ihrem Sortiment online gestellt und Bestellungen telefonisch angenommen. Die möchten gar keinen Onlineshop eröffnen und Kunden in einer anderen Stadt beliefern. Sie möchten nur alternative Lösungen anbieten, wenn Kunden nicht ins Geschäft kommen können. Sie haben dann in ihrer Stadt die Bestellungen selbst zugestellt – und einer hat sogar 4.000 Osterhasen verkauft, die hätte er sonst im Lockdown nie verkauft. Sowas ist prima, weil man Alternativen anbieten kann, falls eine Tür zu ist und man nach einer anderen Lösung suchen muss. Da entstehen ganz neue Möglichkeiten. Wir freuen uns sehr über solche Ideen.

Ulrike: Für das Weihnachtsgeschäft sind wir zuversichtlich. Wir haben im Sommer die Zeit genützt und unsere Versandabteilung komplett ausgeräumt und jeden Palettenplatz neu geplant, damit es wirklich optimal läuft. Bestellungen können bei uns fast immer am nächsten Tag an einen Lieferdienst übergeben werden. Aber dort können neue Risiken in der Lieferkette auftreten. Da kann es sein, dass Pakete innerhalb von 2-3 Tagen in der einen Stadt zugestellt werden, so wie das die Kunden auch erwarten. Aber es kann auch passieren, dass in einer anderen Stadt Probleme in einem Logistikzentrum auftreten und die Pakete dadurch aus dem System fallen und dann mit viel Verspätung zugestellt werden. Das ist leider nicht kalkulierbar und auch nicht planbar – für uns nicht und auch für die Kunden nicht. Wir haben ausreichend Kapazität, aber die Zustellung birgt aufgrund der Pandemie ein gewisses Zeitrisko. Die Erfahrungswerte vom letzten Jahr gelten heuer nicht mehr. Aber wir werden auf kurzfristige Aufgaben flexibel reagieren.

**Unser Rat an alle:
Hamstert Schokolade! Wer weiß,
ob der Schlitten vom Weihnachtsmann heuer fährt!**



Weihnachts-

*Zotters neue Weihnachtskollektion
..damit es heuer ganz besonders wird!*



Handgeschöpfte

Weihnachtsschokoladen, mit neuen
Sorten und lustigen Motiven

Labooko

pure Weihnachtsschokoladen,
zwei verschiedene Tafeln in einer
Verpackung, der pure Genuss!



Trinkschokolade

Heiße Drinks für kalte Tage, mit hohem
Kakaoanteil, feurig mit Chili oder süß
mit Zimt und Honig. 19 Sorten für jeden
Geschmack.

highlights



Adventkalender

Das Warten auf Weihnachten versüßen wir mit insgesamt sieben himmlischen Adventkalendern, gefüllt mit allem was das Herz begehrt.



Mitzi Blue

Wenn sich Schneeflocken in Kokosflocken verwandeln und auf weißer Schokolade landen, dann stehen die Chancen sehr gut für weiße Weihnachten!



#Weihnachten früher

Meine Mutter Rosa hat das Haus vor Weihnachten besonders gründlich geputzt und der Duft von Chlor hat das Haus dezent erfüllt und meine Schwester und ich waren ganz aufgeregt. Ich habe immer gehofft, dass es in diesem Jahr mit den so sehnsüchtig gewünschten Ski endlich klappen würde. Ich wäre so gerne damit hinter dem Haus über das Feld gebrettert und hab' mir schon Abenteuer ausgemalt, wie ich mich von der Riegersburg über den verschneiten Burghang schwinge und als erster eine Schneise in den Hang ziehe. Aber leider blieb mein Wunsch unerfüllt und es gab mal wieder eine neue Lederhose, weil ich aus der alten rausgewachsen bin. Heute schwinge ich mich immer noch gerne über verschneite Pisten, wenn auch nicht von der Riegersburg – und an die Lederhose denke ich immer zu Weihnachten.



Online shoppen für Weihnachten.
www.zotter.at/online-shop

Geschenkideen für

*Viele neue Präsenteboxen gefüllt mit neuen Sorten,
für Familie, Freunde oder Kunden, denen Sie gerne
DANKE sagen möchten!*



Geschenksets

„Himmliche Weihnachten“
+ „Fröhliche Weihnachten“



Handgeschöpfte Minis Kollektion 24 Sorten

Handgeschöpfte Schokoladen im Mini-Format
in 20-g-Tafeln, das Beste vom Besten!

Freunde, Familie...



Endorphine

Für den perfekten Glücksmoment!



Wir haben es:

Das perfekt Geschenk!
Handgemachte Bio-Pralinen, mit vier
köstlichen Tafelschokoladen zaubern ein
Lächeln in jedes Gesicht!



#Weihnachten heute

Ich kann mir noch gar nicht wirklich vorstellen, wie Weihnachten heuer wird. Anders. Ich habe immer Freunde eingeladen. Letztes Jahr hatten wir Gäste aus den USA, einen Freund aus China und Südamerika. Wir sind lange durch den Wald spaziert und haben dann im Haus meiner Eltern alle zusammen gekocht und die geselligen Stunden genossen. Heuer wird das nicht möglich sein. Aber unsere Familie ist gewachsen, heuer wird mein kleiner Neffe um den Weihnachtsbaum dösen und wir freuen uns schon sehr auf seine leuchtenden Augen, wenn die Kerzen am Baum brennen! Er ist heuer unser Christkind.



Mi-Xing

Schokolade selbstgemacht! Ganz einfach per Mausclick eine eigene Schokolade kreieren und verschenken. Unendliche Varianten sind möglich.





Nusszwieback

(ca 40 Stk)

Zwiebackteig:

1 Ei (ca 50g)
50g Staubzucker
72g glattes Mehl
60g gemischte Trockenfrüchte
(zB.: Süß- und Sauerkirschen)
125g gemischte geröstete Nüsse,
ganz oder grob gehackt:
Cashews, Mandeln, Haselnüsse,
Pistazien;
30g Zotter Choco Nibs „Himbeer“
Salz



Kuvertüre zum Tunken:

Zotter Glühbirnchen Weiße
Schoko oder Himbeer

Trockenfrüchte, Nüsse und Choco Nibs vermischen. Ei, Staubzucker, Mehl und Salz glatt verrühren. Alles mischen. Mit angefeuchteten Händen lange Stangerl auf Backpapier formen (ca. 2-3 cm Durchmesser). Bei 180 Grad Umluft ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit dem Brotmesser in Scheiben schneiden. Kuvertüre temperieren (siehe www.zotter.at/temperieren) und den Nusszwieback darin eintauchen (ca. 1/3 tunken).



Crema Zimt Nougat

Streichfeines, nussiges Zimtnougat, aufs Frühstücksbrot, für die Weihnachtsbäckerei oder zum Löffeln für Naschkatzen, die reinste Gaumenfreude!

Nougatkekse

Nussmürbteig:

180g Butter (kalt)
66g Staubzucker
76g geriebene Mandeln
272g Mehl, glatt
80g Ei
Salz, Vanille, Zitronenschale

Füllung:

Zotter Crema: Schoko, Zimt
Nougat, Erdnussbutter (je nach Vorliebe)

Dekoration:

fein gehackte Nüsse, Kokosraspeln, Staubzucker, Zotter Choco Flakes, Trockenfrüchte

Butter würfeln, mit Staubzucker, Mandeln, Mehl und Würzstoffe vermischen, bis eine sandig-krümelige Konsistenz entsteht. Mit dem Ei glatt kneten. Zu einem flachen Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank für ca. 2 Stunden rasten lassen.

Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder auch auf Backpapier dünn ausrollen und gewünschte Formen (Boden und Deckel) ausstechen. Deckel mit einem Loch versehen. Bei 180 Grad ca. 8 Minuten golden backen.

Crema auf Zimmertemperatur bringen, oder ggf. kurz im Wasserbad erwärmen, durchrühren, so dass eine dressierfähige (aber nicht zu flüssige) Konsistenz entsteht. Crema in einen Dressiersack füllen.



Die Keksdeckel zuerst verzieren: entweder nur mit Staubzucker anzuckern oder kurz mit der Oberseite in die Crema tunken und danach gleich auf die fein gehackten Nüsse/Kokosraspeln drücken.

Die gewünschte Crema auf den Keksboden dressieren. Den Deckel draufsetzen, leicht andrücken. Eventuell noch mit einem Choco Flake verzieren, mit der Crema einen Spitz dressieren oder mit Trockenfrüchte/Nüsse dekorieren.

Beispiel Kombination:

- Füllung und Deckel Crema Schoko + fein gehackte Haselnüsse.
- Füllung und Deckel Crema Zimt Nougat + Kokosraspeln und Choco Flakes Himbeer.
- Füllung Crema Erdnussbutter, Staubzucker auf dem Deckel, Trockenfrucht ins Loch gesetzt.

