



z o t t e r
SCHOKOLADE

UMWELTERKLÄRUNG

100 % Bio + Fair

Eigene Bio-Landwirtschaft

100 % Ökostrom

99 % Wärmeenergie aus Biomasse

60 % Eigenenergieerzeugung

87 % biogene Verpackungen

E-Mobilität

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



AT-000648

Registrierungsurkunde

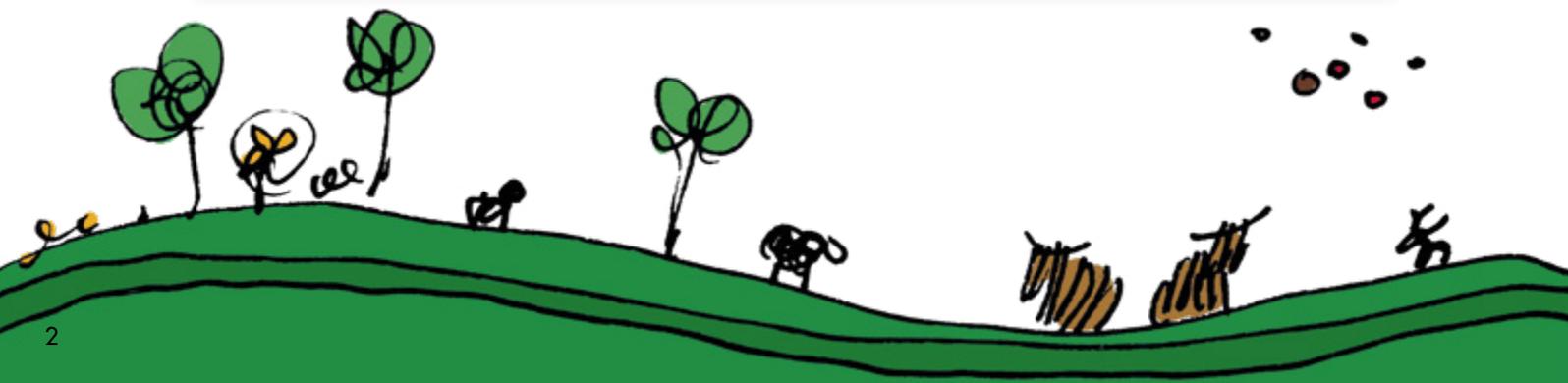
ZOTTER Schokolade GmbH

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 2026

Bundesministerin Leonore Gewessler, BA
Wien, im April 2023





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 220 Mitarbeiter*innen beschäftigt sind. Die handgeschöpften Schokoladen erfand Josef Zotter bereits 1992. Bis zur Gründung der Schokofabrik 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 Kakaobohnen werden nach Bergl, Riegersburg geliefert und verlassen die Schokofabrik erst als fertige Schokoladentafel. Dadurch werden Transportwege eingespart. Die Fusion der drei Kriterien: Bio + Fair + Bean-to-Bar ist das Grundfundament von Zotter. Er war der Erste und ist bis heute 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 ein Pionier, der sehr langem, ausschließlich nach Bio- und Fair Trade-Standards produziert.

Zotter steht für Vielfalt. Über 500 unterschiedliche Schokoladen sind im Programm. 337 unterschiedliche Bio-Zutaten werden für die Produktion verwendet. Darunter viele Spezialitäten wie Indianerbananen aus Südtirol, Whisky und Weißwein 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 Kund*innen die Möglichkeit sich eigene Schokoladen zu kreieren.

Die Schokofabrik ist vollkommen transparent und für Besucher*innen geöffnet. Das Schokoladen-Theater wurde in die Schokofabrik integriert. Besucher*innen 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 Schokoladen-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 war. In China möchte Zotter ein Zeichen für Umweltschutz und Menschenrechte setzen. Das Schokoladen-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 Schokoladen-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 und neue Nutztierassen, die artgerecht auf Weiden mit viel Platz gehalten werden. Der Essbare Tiergarten setzt auf artgerechte Tierhaltung, Bio-Vegetation, einen geschlossenen Biozyklus und das Farm-to-Table-Konzept im Restaurant „Öko-Essbar“.



Besucher*innen im Schokoladen-Theater können miterleben, wie Schokolade entsteht und dabei naschen.

In der Fleischwerkstatt 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*innen 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 Schokoladen-Theater auf Transparenz, Nachhaltigkeit und Innovation, zeigt einen Ausweg aus der Massentierhaltungsindustrie und neue Wege im landwirtschaftlichen Bereich.

Durch die Orientierung an den SDGs in unserem wirtschaftlichen Handeln tragen wir dazu bei, die wirtschaftliche, soziale und ökologische Nachhaltigkeit zu fördern.

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.



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

¹ Nicht im EMAS-Geltungsbereich inkludiert.

² Noch nicht im EMAS-Geltungsbereich inkludiert.

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 **Lieferant*innen 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 % Bio und Fair Trade über Ökostrom bis hin zur Erlebniswelt reicht.



Josef Zotter mit Walter Scheel Medaille, 2019

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.

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

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

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

2019 Zotter eine der beliebtesten Marken. Marken-Ranking: 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 Der renommierte **European Candy Award 2019** wird vom European Candy Kettle Club für außergewöhnliche Qualität und Innovation verliehen und geht 2019 an Zotter Schokoladen.

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.“



Josef Zotter freut sich über den **AUSTRIAN SDG AWARD**.



Julia Zotter nahm den Innovationspreis 2022 entgegen.

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 wird Zotter mit dem **Top of Styria Award** als einer der besten Unternehmer des Landes ausgezeichnet. Die 300-köpfige Expertenjury aus Wirtschaft, Wissenschaft und Wirtschaftsjournalismus hat die TOPs of Styria 2020 gewählt. Josef Zotter wurde für sein Lebenswerk mit einem Award ausgezeichnet und freut sich über die begehrte Trophäe: ein Stück vom Dachstein, das symbolisch zu Gipfelstürmern passt.

2021 wird Zotter mit dem **Nachhaltigkeitspreis AUSTRIAN SDG AWARD 2020** in der Kategorie Unternehmen ausgezeichnet.

2021 gewinnt Zotter den **Trigos Steiermark** für die Zotter Erlebniswelt als vorbildliches, ganzheitliches CSR-Projekt.

2021 belegt Zotter zum zweiten Mal in Folge den ersten Platz in der Gesamtwertung als „**Bester Arbeitgeber in der Steiermark**“ in der Marktstudie vom Market Institut/Linz.

2021 wird Zotter von der zivilgesellschaftliche, unabhängige Initiative „Lobby der Mitte“ zum „**Mittelstandshero**“ ernannt.

2022 Josef Zotter wird für sein Lebenswerk mit der „**Goldenen Uhr**“ von **Sweets Global Network** in Hamburg geehrt. Die Auszeichnung gilt als eine der wichtigsten Auszeichnungen der Süßwarenbranche.

2022 belegt Zotter zum dritten Mal in Folge den ersten Platz in der Gesamtwertung als „**Bester Arbeitgeber in der Steiermark**“ in der Marktstudie vom Market Institut/Linz.

Unsere Produktlinien



handgeschöpfte
Schokoladen



Trinkschokolade



balleros
Knabberstückchen



Edel-Kuvertüre



Choco Nougat



Labooko
pure Ursprungsschokoladen



Labooko Mini
pure Mini-Schokos



Mitzi Blue
Schokoscheibe mit Dekor



handgeschöpfte
Schoko-Minis



BIOfekt
handgemachte Pralinen



Nougatriegel



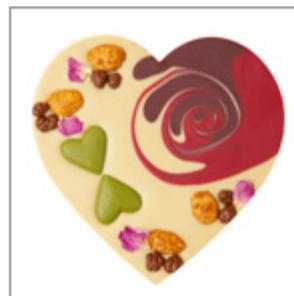
Choco Lolly



Nougat Praliné



Quadratur des Kreises



Mi- Xing bar
individuelle Schokoladen



Nutting Hill



drunter & drüber



In • Fusion



Classic Schokolade



G.Nuss



Nashido – gefüllte Schoko-Minis



Crema Schokoauflauf



Hammer Choco



Choco Flakes



Pop Art Corn



Blattsalat



Kakaobohnen + Nibs



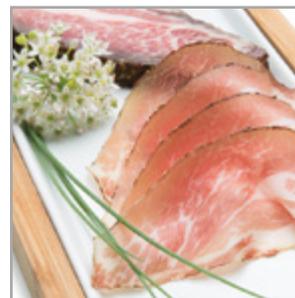
Eis: Flat Ice + Ice Cube



Zotter Kaffee



Kuchen im Glas



Essbarer Tiergarten Delikatessen



Säfte

Unsere Dienstleistungen



Führungen im Schokoladen-Theater



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



Unterrichtsmaterial

Das Umweltteam der Zotter Schokolade GmbH

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



WOFÜR WIR STEHEN

Unsere
Unternehmenspolitik



Julia und Josef Zotter setzen auf Qualität und Nachhaltigkeit, um die Umweltziele zu erreichen.

QUALITÄT, INNOVATION, FAIRNESS UND NACHHALTIGKEIT STEHEN BEI UNS AN ERSTER STELLE.

Dies sind für uns nicht nur Versprechen, sondern Werte, die in unserer täglichen Arbeit umgesetzt werden und das zeigen wir auch gerne her. Wir machen keinen Unterschied bei Arbeitsbedingungen unserer eigenen Mitarbeiter*innen oder unserer Lieferant*innen. Wir tragen Verantwortung für alle Beteiligten. Dabei legen wir großen Wert auf Qualität und diese wird fair entlohnt. Bei uns im eigenen Unternehmen gibt es faire Löhne – egal ob Mann oder Frau – und auch alle Lieferant*innen aus nah und fern werden fair bezahlt. Der Fokus liegt auch hier auf Qualität und nicht dem günstigsten Preis. Auch Lebensmittel- und Hygienesicherheit beginnen bereits im Ursprungsland unserer Bio-Rohstoffe und ziehen sich bis zur Lieferung an den Kunden durch. Als Familienunternehmen ermöglichen wir unseren Mitarbeiter*innen, durch ein hohes Maß an Eigenverantwortung, ein integraler Bestandteil des Unternehmens zu werden und unsere Philosophie aktiv mitzutragen. Familie und Beruf lassen sich durch flexible Arbeitszeitmodelle und eine gratis Kinderbetreuung in den Ferien gut vereinbaren und an individuelle Lebensmodelle anpassen. Auch bieten wir ein altersgerechtes Arbeitsumfeld für jene, die in den wohlverdienten Ruhestand wechseln. In der Rohstoffbeschaffung setzen wir auf 100 % Bio,

alle Zutaten aus dem globalen Süden stammen aus fairem Handel und eine langfristige Zusammenarbeit mit Lieferant*innen ist uns ebenso wichtig, wie hohe Qualitätsstandards, Liefersicherheit und ökologische Aspekte des Transports. So nutzen wir bereits die Möglichkeit von klimafreundlichem Frachttransport per Segelschiff. Hier am Produktionsstandort in der Steiermark setzen wir auf alternative Energieformen und haben bereits in den letzten Jahren investiert in Photovoltaikanlagen, ein Heizkraftwerk, das mit Hackgut, unter anderem aus der eigenen Forstwirtschaft, betrieben wird, Luftwärmepumpen zur Nutzung der Abwärme von Produktionsmaschinen und ein Regenwasser-Bewässerungssystem für unsere Landwirtschaft. Fossile Brennstoffe kommen nur mehr in vereinzelt Bereichen zum Einsatz und der benötigte Strom wird als Öko-Strom zugekauft. Ein Großteil der Fahrzeugflotte wurde bereits auf E-Mobilität umgestellt. Es ist nicht nur unser Ziel Standards oder verbindende Verpflichtungen einzuhalten, darüber hinaus streben wir ein Maximum an ressourcenschonendem Umgang mit Rohstoffen, Energie und Arbeitskraft an, weit über gesetzliche Richtlinien hinaus und investieren auch zukünftig in innovative Konzepte, um uns stetig zu verbessern und eine 100 % Energieautarkie zu erreichen. Damit soll das Unternehmen wettbewerbsfit für zukünftige Herausforderungen sein. Als Familienunternehmen denken wir in die Zukunft, denn die Maximierung der Menschlichkeit ist wohl unser größter Gewinn!

Sepp Zotter

Julia Zotter

Ulrike Zotter

Michael Zotter

Valerie Zotter

Unser Umwelt- management- system

Rechtskonformität

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

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

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

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

Das Rechtsregister wird als Excel-Datei geführt und umfasst alle für den Betrieb relevanten Rechtsvorschriften und umweltrelevanten Auflagen. 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**
2022/23

Schritt für Schritt
zu einer
ökologischen
Wirtschaft



Kakaobäuerinnen und -bauern sind unsere Partner.

BIO & FAIR TRADE ROHSTOFFE

direkter Umweltaspekt



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 Bereichsleiter*innen an den Einkauf. Diese/r regelt den gesamten Anlieferablauf (Menge, Termin, Transport).

KRITERIEN

- Sämtliche Rohstoffe/Zutaten werden ausschließlich aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft bezogen.
- Wenn möglich stammen die Rohstoffe von regionalen Anbietern. (z.B. Rohmilch für das Milchpulver stammt von den Tiroler Bio-Bergbauern „Bio vom Berg“).
- Kakaobohnen und Rohrohrzucker beziehen wir zu hundert Prozent über den fairen Handel. Wir kaufen unseren Kakao von Kakaobauern und -bäuerinnen, die Kakao nicht auf Plantagen, sondern in Mischkulturen mit anderen Pflanzen gemeinsam kultivieren. 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.

³ Unsere Umweltaspekte stehen in Verbindung mit den SDGs. Nähere Informationen dazu finden Sie unter: sdgs.un.org



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-Lieferant*innen 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-51⁴ 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 und Bio-Bergmilch, die per alter Seilbahn ins Tal gebracht.

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

⁴ Technischer Name



Unsere eigene Landwirtschaft ist 95 ha⁵ groß und besteht aus dem „Essbaren Tiergarten“ direkt bei der Schokoladenfabrik sowie weiteren Flächen in der Nachbarschaft, die wir als Wechselweiden verwenden.

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

MIT UNSERER „ESSBAREN TIERGARTEN“-LANDWIRTSCHAFT VERFOLGEN WIR DIE VISION EINER STARKEN, AUTONOMEN LANDWIRTSCHAFT, DIE MIT DER DAZUGEHÖRIGEN GASTRONOMIE KOMPLETT BIO-ZERTIFIZIERT IST.

Wir setzen auf artgerechte Tierhaltung. Unsere Tiere leben in Weidehaltung und können sich nach Belieben in den Stall zurückziehen. Einige unserer Tiere stammen aus dem Arche-Austria-Programm. Es sind alte einheimische Tierrassen wie Sulmtaler Hühner 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.

5 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 Nibs- röster, 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 Rauchfang- kehler. Der Dampfkessel wird 1 x 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- potential freigesetzt werden.

Das Mobilitätsverhalten unserer Lieferant*innen, Kund*innen und Mitarbeiter*innen wirkt sich auf die CO₂-Emissionen aus. Leider ist der Standort mit den öffentlichen Verkehrsmitteln kaum zu erreichen. Wir haben für unsere Kund*innen drei Elektrotankstellen installiert, die für Ein- und Zweispurige Fahrzeuge ge- nutzt werden können. Im Unternehmen nutzen wir Elektrofahräder und Elektrofahrzeuge für innerbetrieb- liche 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.

In den letzten beiden Jahren mussten wir einen Rückgang der Brauchwasserverfügbarkeit feststellen. Aus diesem Grund haben wir die Erweiterung des Brauchwassersystem, im Speziellen die Erweiterung der Regenwasserspeicher, durchgeführt.

Die betrieblichen Abwässer (Schokofabrik 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 (Schokofabrik) und 1–2x jährlich (Fleischverarbeitung) durch einen örtlichen, autorisierten Entsorger entleert. Die Wartung erfolgt einmal jährlich.



ABFÄLLE

direkter Umweltaspekt



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

ABFÄLLE VERMEIDEN VIELE BIOGENE VERPACKUNGEN 75 % RECYCLING

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 Mitarbeiter*innen, 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.

Durch den hohen Einsatz von biogenen Verpackungsmaterialien gelangt weniger umweltschädliches Mikroplastik in die Umwelt und unsere Meere.

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. Rund 75 % unsere Abfälle werden einer stofflichen Verwertung (Recycling) zurückgeführt. Bei den verbleibenden 25 % erfolgt nach einer Sortierung auf verbleibenden stofflich verwertbaren Inhaltsstoffen eine thermische Verwertung.



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-Lieferant*innen, 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. Aktuell 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)

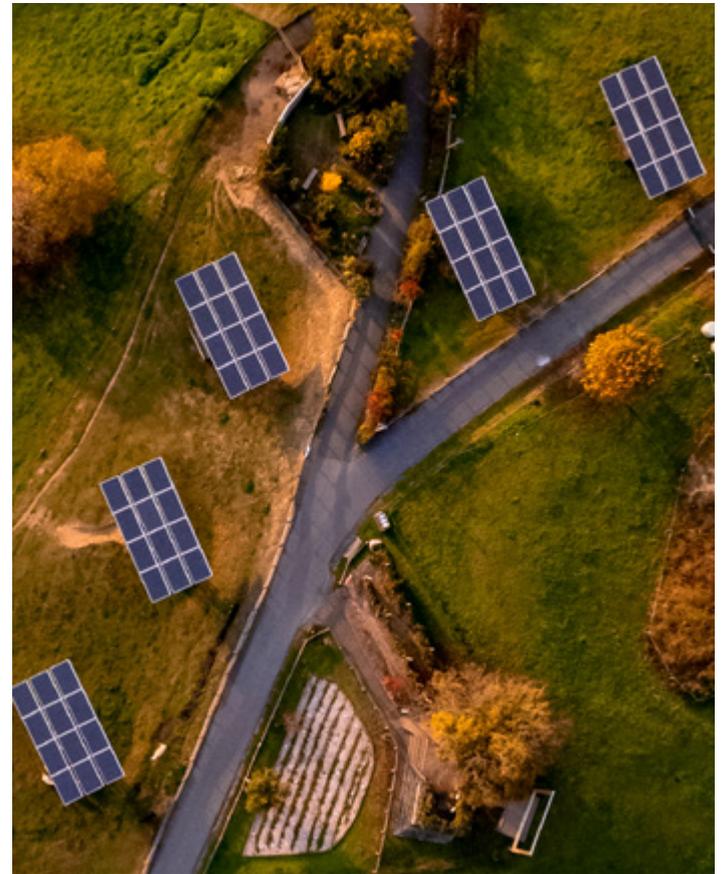
Kohlenstoffdioxid (CO₂) entsteht bei der Verbrennung kohlenstoffhaltiger Brennstoffe, z.B. der fossilen Energieträger. Ein Großteil der dabei entstehenden CO₂-Emissionen entweicht in die Atmosphäre und trägt zur globalen Erwärmung bei. Dabei kommt es nicht nur zur Belastung der Atmosphäre, welche zu 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 im Jahr 2012 mit 9 Movern (Leistung 76,5 kWp) wurden bereits erste Energieeffizienzmaßnahmen eingeleitet. Laufend wurde der Eigenstromanteil durch die Inbetriebnahme weiterer Photovoltaikflächen gesteigert. 2021 wurden im Bereich der Landwirtschaft weitere Photovoltaikmodule mit einer Leistung von 199 kWp in Betrieb genommen, sodass mittlerweile ein Eigenstrom mit einer Leistung von rund 500 kWp erzeugt wird. Unsere Landwirtschaft und Gastronomie im „Essbaren Tiergarten“ sind dank der Photovoltaikanlage energieautark. Unseren Reststrombedarf decken wir über einen Öko-Stromanbieter (mit österreichischem Umweltzeichen) ab.

Die gesamte Beleuchtung wurde mit LED-Leuchtmitteln ausgestattet. Bei der Errichtung der Kakaorösterei und Schokoladenverarbeitung wurden Teile der Anlagen mit



Zotter setzt auf erneuerbare Energien.

Wärmerückgewinnung ausgestattet. Alle technischen Anlagen wie, z.B. Kälteanlagen werden regelmäßig gewartet.

Dadurch werden pro Jahr beim Stromverbrauch rund 650⁶ t CO₂ im Vergleich zur herkömmlichen Stromerzeugung Österreich und beim Wärmeverbrauch rund 780⁷ t CO₂ im Vergleich zu Erdgas eingespart.

Durch ständige Prozessoptimierungen konnte der Energiebedarf in den letzten Jahren laufend reduziert werden. So konnte der Stromverbrauch pro Produktionsmenge in den letzten 5 Jahren im Durchschnitt um 2 % reduziert werden.

100 % ÖKOSTROM
60 % EIGENENERGIEVERSORGUNG
99 % WÄRMEENERGIE AUS BIOMASSE
ZIEL = 100 % ENERGIEAUTARK

6 Quelle: <https://secure.umweltbundesamt.at/co2mon/co2mon.html>
7 Quelle: <https://secure.umweltbundesamt.at/co2mon/co2mon.html>

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. Fünf weitere Elektrofahrzeuge und zwei Elektro-Lastenräder kamen 2021 hinzu. 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.

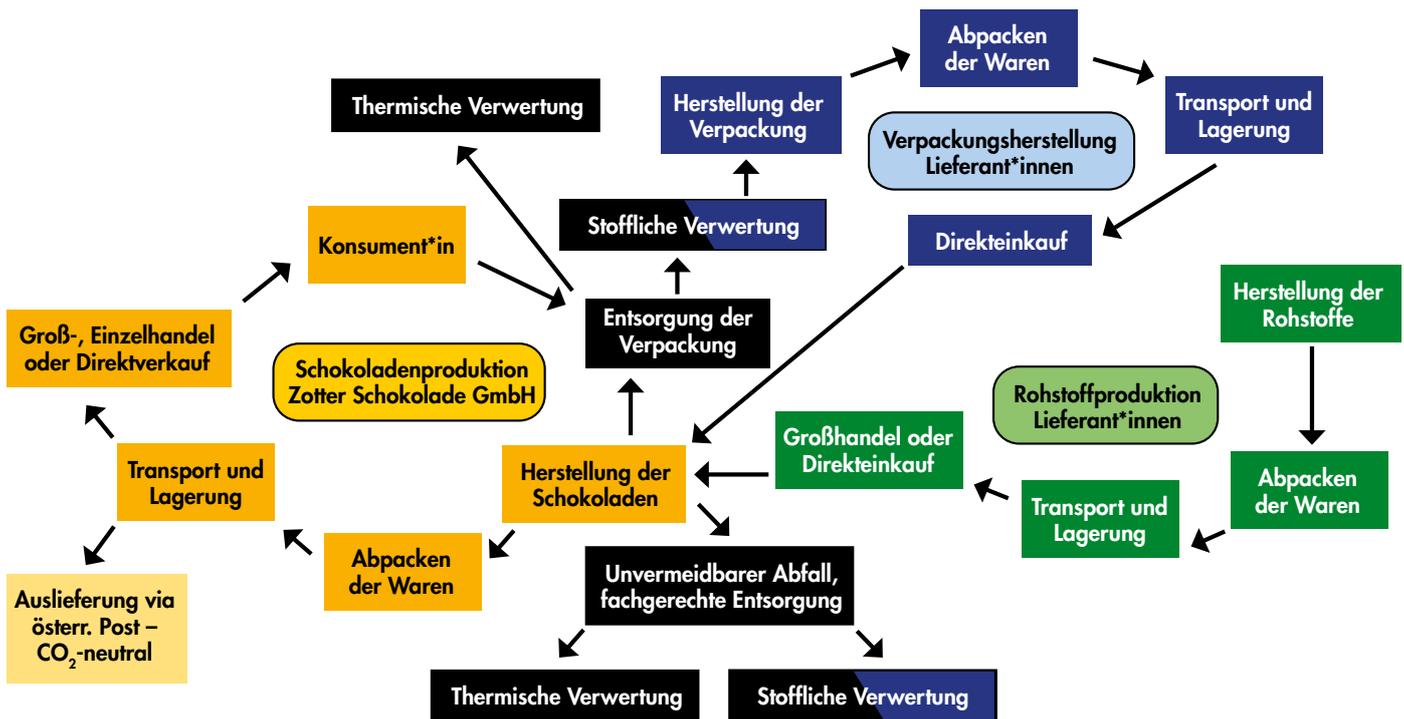
PRODUKTLEBENSWEG

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



**87 % VERPACKUNG
AUS NACHWACHSENDEN ROHSTOFFEN
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. Denn für die Herstellung von Kunststoff werden fossile Rohstoffe verwendet, die bei der Entsorgung das Klima belasten. 59 % unserer eingesetzten Kunststoffe sind Bio-Kunststoffe. Somit werden bei unseren Verpackungen bereits zu 87 % aus nachwachsenden biogenen Rohstoffen eingesetzt. 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 Kuchen und einige Produkte aus dem Essbaren Tiergarten werden Glasverpackungen verwendet. Vielfach werden Inlays und Folien aus Bio-Plastik verwendet, dass 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. Dadurch wurden 2021 46,7 t CO₂ eingespart.

GESUNDHEIT UND WOHLBEFINDEN DURCH GESUNDE (ARBEITS-) UMWELT

indirekter Umweltaspekt



Die Zotter Schokolade GmbH besteht aus verschiedenen Unternehmensbereichen. Derzeit arbeiten rund 220 engagierte Mitarbeiter*innen im Unternehmen und geben stets ihr Bestes. Respekt gegenüber dem Gast/Besucher*innen, den Kolleg*innen und der eigenen Arbeit sind bei uns selbstverständlich.

Wir achten besonders auf die Sicherheit und Gesundheit unserer Mitarbeiter*innen.

Die Sicherheit und Gesundheit unserer Mitarbeiter*innen werden in vielfältiger Weise gefördert, wobei größter Wert auf Vorbeugung und Vermeidung von Unfällen gelegt wird. Regelmäßige Sicherheitsbegehungen helfen Verbesserungspotentiale zu erkennen und Bewusstsein bei den Mitarbeiter*innen zu schaffen.

Ausbildungsbetrieb & Weiterbildung **Flexible Arbeitszeitmodelle** **Gratis Bio-Frühstück & Bio-Mittagessen** **Gratis Sommer-Kinderbetreuung**

Regelmäßige interne Schulungen bringen unsere Mitarbeiter*innen in Sachen nachhaltiges Wirtschaften, Umweltschutz, Arbeitssicherheit, Lebensmittelsicherheit und Hygiene auf den aktuellen Stand.

Darüber hinaus gibt es ein Qualifizierungs- und Weiterbildungsprogramm, um individuellen Entwicklungsziele voranzutreiben.

Regelmäßige Mitarbeiter*innengespräche helfen diese individuelle Entwicklung zu besprechen und zu evaluieren und beinhalten auch Inputs und Vorschläge

für Verbesserungen. Dazu wurde auch ein betriebsinternes transparentes Gehaltssystem auf Basis der geltenden Kollektivverträge weiterentwickelt. Ab dem zweiten Dienstjahr wird für jede*n Mitarbeiter*in eine freiwillige Pensionsvorsorge abgeschlossen und monatlich einbezahlt.

Wir sind ein Ausbildungsbetrieb für die Lehrberufe Chocolatier, Lebensmitteltechniker*innen und Betriebslogistikkaufmann/-frau. Aber auch individuelle Bedürfnisse wie Bildungskarenzen werden unterstützt oder flexible Arbeitszeiten und Elternteilzeitregelungen ermöglicht.

Dazu gibt es viele Initiativen zur Förderung der körperlichen und psychischen Gesundheit der Mitarbeiter*innen wie Rückenschule, Beratung durch Ergotherapie, Kommunikationstraining, Führungskräfte- und Leadershiptraining und vieles mehr.

Bio + Fair, weil es uns nicht egal ist, wie es den Menschen hinter unseren Produkten geht. Ein leerer Bauch arbeitet nicht gerne, daher bieten wir schon in der Morgenpause ein gratis Bio-Frühstück mit selbst gebackenem Brot und verschiedenen Aufstrichen, auch Kaffee und Getränke gibt es in unserer Mitarbeiterkantine kostenlos. Mittags gibt es dort ein gratis Bio-Mittagessen, täglich frisch gekocht, mit Suppe, Salatbuffet und einer warmen Hauptmahlzeit, wahlweise auch vegetarisch. Auch Naschen im Dienst ist natürlich erlaubt.

In den Sommerferien steht allen Mitarbeiter*innen eine kostenfreie Kinderbetreuung durch qualifiziertes Personal zur Verfügung.



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

PR Public Relations



indirekter Umweltaspekt

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

Schließlich kommt es auf jeden Einzelnen an. Alle Veränderungen gehen von der Basis aus, von einer starken Sozialgesellschaft, in der sich jeder seiner Stimme und seiner Verantwortung bewusst ist. Jeder einzelne Mensch macht den Unterschied, gestaltet und wirkt durch sein Tun wieder auf andere. In unserer gesamten Unternehmensausrichtung geht es um den Menschen, aber nicht als isolierte Machfigur, 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 und Julia Zotter setzen sich medial für den Umweltschutz ein. Sie sind Verfechter der Nachhaltigkeit und treiben den öffentlichen Diskurs zu umweltrelevanten und sozialen Themen gern an.

Informationen über Projekte im Betrieb oder mit Kooperationspartner*innen werden über die Marketing-Verantwortliche kommuniziert. Im Schokoladen-Theater wird für Kund*innen 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*innen im „Essbaren Tiergarten“ erleben, wie Bio real funktioniert und welche Vorteile eine naturnahe Landwirtschaft für Produzenten, Konsumenten, Tiere, Pflanzen und die Umwelt hat.



Aktuelles Projekt:

Schokolade macht Schule

Eine Schokolade,
die Kindern schmeckt und Kindern hilft.

Schulessen & Bildung
für Kinder auf Madagaskar.

Das öffentliche Bildungssystem auf Madagaskar ist unterfinanziert. Manche Kinder besuchen keine Schule oder brechen die Volksschule (Grundschule) frühzeitig ab, um zum Familieneinkommen beizutragen. Dabei ist Bildung der Ausweg aus der Armut. In den Projekt-Schulen in Ijely und Antoby bekommen 770 Schüler*innen an jedem Schultag eine warme Mahlzeit. Denn wenn die Kinder in der Schule ein Essen bekommen, ist das für viele Eltern der wichtigste Grund, um sie in die Schule zu schicken. Die Kinder werden satt und bekommen auch noch eine Schulbildung, die ihnen eine bessere Zukunft eröffnet. Auch das pädagogische Lehrmaterial für Lehrer*innen und Schüler*innen wird zur Verfügung gestellt, damit es nicht an Heften und Stiften mangelt.



Durch den Kauf der „Schokolade macht Schule“ werden die Aktion sowie die Kinder in Madagaskar unterstützt! Gemeinsam können wir etwas bewegen und den Kindern in Madagaskar Zugang zu Nahrung und Bildung ermöglichen. Ein Essen am Tag ist essenziell, wichtig und überhaupt das Mindeste, was Kinder bekommen sollten. Von der Schokotafel zur Schultafel, gemeinsam können wir vielen Kindern helfen!

Information über Umweltaktivitäten werden auf der Homepage und in allen Druckunterlagen veröffentlicht (Bio, Verpackungen aus Umweltschutzpapier, Photovoltaik-Anlage, artgerechte Tierhaltung usw.). Auch auf unseren Social Media-Kanälen werden umweltrelevante Themen gepostet.



**BUS STATT AUTO
ROHSTOFFLIEFERUNG PER LKW
KAKAOLIEFERUNG PER SEGELSCHIFF
FIRMENRAD-LEASING**

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 krank macht.
- Verkehr ist ein Hauptverursacher von Feinstaub und Luftschadstoffen, die für Menschen und Tiere schädlich sind.

Durch die hohe Besucherzahl steigt die mobilitätsbedingte CO₂-Belastung durch Kund*innen. Doch bereits die Hälfte der Besucher*innen reist in Bussen an, was natürlich im Hinblick auf die Umwelt wesentlich sinnvoller ist. Leider ist der Standort mit den öffentlichen Verkehrsmitteln schwer zu erreichen. Wir haben für unsere Kund*innen drei Elektrotankstellen installiert, die für ein- und zweispurige Fahrzeuge genutzt werden können.



Da der Betriebsstandort öffentlich nur sehr schwer erreichbar ist, nutzen die Mitarbeiter*innen weiterhin das Auto, um zur Arbeit zu fahren. Im Sommer 2022 starteten wir eine Initiative zum Firmenrad-Leasing und hoffen dadurch den einen oder anderen Mitarbeiter überzeugen zu können mit dem Rad bzw. E-Bike zur Arbeit zu kommen.

Auch die Rohstoffe werden überwiegend mittels LKW, in seltenen Fällen auch mittels PKW, angeliefert. Da die Rohstoffe in kleineren Mengen bezogen werden, erfolgt die Anlieferung teilweise häufiger.

Als Alternative zum herkömmlichen Transport unserer Kakaobohnen per Containerschiff wurde das Projekt: „Ahoi! Emissionsfreier Segelkakao“ gestartet.

Unser Kakao reist emissionsfrei mit dem Segelschiff. Schon zum fünften Mal ist unser Kakao an Bord, zuerst aus Nicaragua und nun zum zweiten Mal aus Belize „Sail Shipped Cacao“. Im Heimathafen bei Hamburg wurde die Ware im Vorjahr sogar per Hand und Flaschenzug gelöscht. Um den ökologischen Seetransport und die „Mission Zero“ finanzieren zu können, verkauft die Avontuur-Crew jetzt ganz piratenmäßig ihren eigenen Avontuur Sail Rum. Die Idee schlägt Wellen und nun ist auch die österreichische Brigantes, mit denen wir auch kooperieren, seetüchtig und bereit die Segel zu setzen. Auf zu ökologischen Seetransporten!



BESCHAFFUNG

indirekter Umweltaspekt

(gemäß Referenzdokument für Lebensmittel- und Getränkeindustrie Beschluss EU 2017/1508), Lieferant*innenmanagement, 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 „Blauer Engel“ und „Eco-label“ zertifiziert.
- Der Anteil biogener Verpackungen beträgt aktuell rund 90 %.

Bewertung der

UMWELTASPEKTE

| 3.2.5 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 Rohstoffe | Produktlebensweg | Gesundheit u. Wohlbefinden | PR | Mobilität | Beschaffung | | |
| ●: sehr hohe Priorität ●: hohe Priorität ●: mittlere Priorität ●: geringe Priorität ●: nicht relevant | | | | | | | | | | | | | | |
| Schokoladenproduktion und Schokoladen-Theater | | | | | | | | | | | | | | |
| Rohwarenlager / Kakaolager / Außenlager | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Kakao/Schokoladen Verarbeitung | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Schokoladenproduktion | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Verpackung | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Eis- und Kuchenwerkstatt | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Versand | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Verwaltungsbüros | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Mitarbeiterküche | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Personalaräume/Sanitär (Produktion und Essbarer Tiergarten) | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Instandhaltung | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Außenanlage / Dampfkessel | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Klimaanlagen | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Erweiterung (geplant Produktion, Logistik) | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

| 3.2.5 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 Rohstoffe | Produktlebensweg | Gesundheit u. Wohlbefinden | PR | Mobilität | Beschaffung | | |
| ●: sehr hohe Priorität ●: hohe Priorität ●: mittlere Priorität ●: geringe Priorität ●: nicht relevant | | | | | | | | | | | | | | |
| Essbarer Tiergarten | | | | | | | | | | | | | | |
| Shop / Theater | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Kundensanitär (Schokoladen Theater und essbarer Tiergarten) | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Fuhrpark | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Zentraler Abfallplatz | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Lager (Tiergarten) | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Küche / Ausgabe / <u>Würststand</u> | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| <u>Cafe</u> / Bistro | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Instandhaltung Tiergarten | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Tiergarten | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Ställe <u>Krennach</u> ⁸ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Fleischverarbeitung <u>Auersbach</u> | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Lager <u>Auersbach</u> | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Schlachtung (geplant) | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

⁸ Ställe Krennach – Nicht im EMAS Geltungsbereich inkludiert



INPUT

OUTPUT

ANALYSE

INPUT Geschäftsjahr 2020/2021 und 2021/2022 – für die wichtigsten Einsatzstoffe

| Roh-, Hilfs, Betriebsstoffe | Menge / 2020/21 | Menge / 2021/22 |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Zutaten ⁹ | 1.101.897 kg | 1.058.461 kg |
| Verpackung | 247.300 kg | 299.546 kg |
| Reinigungsmittel | 6.292 kg | 8.108 kg |
| Kleber | 436 kg | 700 kg |
| Schmiermittel | 464 kg | 153 kg |

| Frischwasser | m ³ / 2021 | m ³ / 2022 |
|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Ortswasser | 9.734 | 10.174 |
| Brunnenwasser | 74 | 112 |
| Brauchwasser | 814 | 2500 |
| Ortswasser Auersbach | 277 | 167 |

| Energie | Menge / 2020/21 | Menge / 2021/22 |
|--------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Ökostrom | 2.874.051 kWh | 3.114.791 kWh |
| Ökostrom Auersbach | 71.091 kWh | 79.329 kWh |
| Eigener Ökostrom | 271.388 kWh | 354.819 kWh |
| Flüssiggas ¹⁰ | 32.142 kWh | 22.217 kWh |
| Hackschnitzel | 3.008.400 kWh | 3.554.880 kWh |
| Heizöl Extralight | 10.090 ¹¹ kWh | 7.810 ¹² kWh |

| Treibstoffe | Liter / 2020/21 | Liter / 2021/22 |
|-------------|-----------------|-----------------|
| Benzin | 665 | 612 |
| Diesel | 11.164 | 15.702 |

⁹ Wie z.B. Kakaobohnen Zucker, Milchpulver, Trockenfrüchte, Nüsse, Gewürze, Fleisch aus dem Tiergarten usw.

¹⁰ <http://www.flaga.at/de/ueber-fluessiggas/was-ist-fluessiggas.html>; 2kg/m³=12,87 kWh/kg

¹¹ Wartungsarbeiten Dampfkesselhaus – Überbrückung mit mobilem Heizwerk; 1l=10 kWh

¹² Wartungsarbeiten Dampfkesselhaus – Überbrückung mit mobilem Heizwerk; 1l=10 kWh



OUTPUT Geschäftsjahr 2020/2021 und 2021/2022 – für die wichtigsten Kerngrößen

| Dienstleistungen/ Produkte | Menge / 2020/21 | Menge / 2021/22 |
|--------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Verkaufte, verpackte Produkte | 854.514 kg | 920.538 kg |
| Führungen / Besucher | 110.383 Personen | 195.336 Personen |
| Abfälle | Menge 2021 | Menge 2022 |
| Fettabscheider Inhalt | 30 t | 27,5 t |
| Papier- und Kartonverpackung, Papier | 45,1 t | 40,32 t |
| Kunststoffverpackung | 10,7 t | 12,7 t |
| Bioabfall | 5,3 t | 8,45 t |
| Glas | 2,04 t | 6,61 t |
| Restmüll | 39,8 t | 41,22 t |
| Metallverpackung | 1,7 t | 0,82 t |
| gefährliche Abfälle | 6,89 t | 1,31 t |
| Eisen/Metallabfälle | 3,75 t | 3,9 t |
| Speisereste | 1,5 t | 2,04 t |
| Speisefette | 2,0 t | 2,77 t |
| Tierkörperverwertung | 2,9 t | 2,42 t |
| Abwasser | m ³ /2021 | m ³ /2022 |
| Abwasser - Kommunal | 9.734 | 10.174 |
| CO ₂ -Emis. Fuhrpark | t / 2020/21 | t / 2021/22 |
| Benzin | 2 | 1,7 |
| Diesel | 35 | 49 |
| weitere CO ₂ -Emis. | t / 2020/21 | t / 2021/22 |
| Ökostrom | 41 | 44,7 |
| Flüssiggas ¹³ | 11 | 7,26 |
| Hackschnitzel ¹⁴ | 37 (Holz) | 45 (Holz) |
| Heizöl ¹⁵ | 3 | 2,6 |

¹³ Quelle: <https://secure.umweltbundesamt.at/co2mon/co2mon.html>

¹⁴ Quelle: <https://secure.umweltbundesamt.at/co2mon/co2mon.html>

¹⁵ Mobiles Heizwerk, Quelle: <https://secure.umweltbundesamt.at/co2mon/co2mon.html>

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 Umweltleistungsindikatoren 2018/2019 bis 2021/2022

| ENERGIEEFFIZIENZ Einheiten/Bezugsgrößen gemäß I 32 | Indikator 2018/19 | Indikator 2019/20 | Indikator 2020/21 | Indikator 2021/22 |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Energieverbrauch für Strom und Wärme (gesamt) | | | | |
| MWh pro Jahr | 6.005 | 6.048 | 6.204 | 7.134 |
| MWh/produzierte Produkte (t) | 8,5 | 8,3 | 7,3 | 7,8 |
| MWh/Mitarbeiter*in | 29,3 | 29,3 | 29,7 | 32,4 |
| Stromverbrauch | | | | |
| MWh pro Jahr | 3.027 | 2.792 | 3.154 | 3.549 |
| MWh/produzierte Produkte (t) | 4,3 | 3,8 | 3,7 | 3,9 |
| MWh/Mitarbeiter*in | 14,8 | 13,6 | 15,1 | 16,1 |
| Energieverbrauch für Wärme | | | | |
| MWh pro Jahr | 2.978 | 3.255 | 3.051 | 3.585 |
| MWh/produzierte Produkte (t) | 4,2 | 4,5 | 3,6 | 3,9 |
| MWh/Mitarbeiter*in | 14,5 | 15,8 | 14,6 | 16,3 |
| Erneuerbare Energie für Strom (gesamt: Ökostrom, Photovoltaikanlage) | | | | |
| MWh pro Jahr | 3.027 | 2.792 | 3.154 | 3.549 |
| Anteil Energie aus erneuerbaren Energiequellen am Gesamtverbrauch in % | 100 % | 100 % | 100 % | 100 % |
| Erneuerbare Energie für Wärme (Biomasse-Dampfkessel) | | | | |
| MWh pro Jahr | 2.934 | 3.255 | 3.211 | 3.555 |
| Anteil Energie aus erneuerbaren Energiequellen am Gesamtverbrauch in % | 99 % | 99 % | 99 % | 99 % |
| MATERIALEFFIZIENZ Einheiten/Bezugsgrößen gemäß I 17 | Indikator 2018/19 | Indikator 2019/20 | Indikator 2020/21 | Indikator 2021/22 |
| Jährlicher gesamter Input: | | | | |
| Zutaten t pro Jahr | 872 | 843 | 1.102 | 1.058 |
| t/produzierte Produkte (t) | 1,2 | 1,7 | 1,3 | 1,2 |
| t/Mitarbeiter*in | 4,3 | 4,1 | 5,3 | 4,8 |
| Jährlicher gesamter Input: | | | | |
| Verpackung t pro Jahr | 156 | 153 | 247 | 300 |
| t/produzierte Produkte (t) | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| t/Mitarbeiter*in | 0,8 | 0,7 | 1,2 | 1,4 |
| Jährlicher gesamter Input: | | | | |
| Betriebs- und Hilfsstoffe t pro Jahr | 6,9 | 5,6 | 6,8 | 8,9 |
| t/produzierte Produkte (t) | 0,01 | 0,008 | 0,008 | 0,01 |
| t/Mitarbeiter*in | 0,033 | 0,027 | 0,033 | 0,04 |

Unsere

Leistungsindikatoren

| WASSER Einheiten/Bezugsgrößen gemäß I-13 | Indikator 2018/19 | Indikator 2019/20 | Indikator 2020/21 | Indikator 2021/22 |
|---|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Wasserverbrauch gesamt: Ortswasser, Trinkwasser | | | | |
| m ³ pro Jahr | 6.463 | 6.166 | 10.010 | 10.453 |
| m ³ /produzierte Produkte (t) | 9,0 | 8,5 | 11,7 | 11,4 |
| m ³ /Mitarbeiter*in | 31,5 | 29,9 | 47,9 | 47,6 |
| Wasserverbrauch gesamt: Brauchwasser | | | | |
| m ³ pro Jahr | 1.407 | 685 | 814 | 2.500 |
| m ³ /produzierte Produkte (t) | 1,1 | 0,9 | 1,0 | 2,7 |
| m ³ /Mitarbeiter*in | 6,9 | 3,3 | 3,9 | 11,1 |

| ABFÄLLE Einheiten/Bezugsgrößen gemäß I-41 | Indikator 2018/19 | Indikator 2019/20 | Indikator 2020/21 | Indikator 2021/22 |
|---|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Darstellung des Gesamtabfallaufkommens (nicht gefährliche und gefährliche Abfälle) | | | | |
| t pro Jahr | 147,95 | 151,8 | 189,96 | 147,7 |
| t/produzierte Produkte (t) | 0,21 | 0,21 | 0,22 | 0,16 |
| t/Mitarbeiter*in | 0,72 | 0,72 | 0,72 | 0,67 |
| Restmüll | | | | |
| Gesamtmenge t | 37,0 | 42,8 | 39,8 | 41,3 |
| Fettabscheiderinhalte | | | | |
| Gesamtmenge t | 39 | 30 | 30 | 27,5 |
| Papier- und Kartonverpackung | | | | |
| Gesamtmenge t | 37,8 | 37,7 | 45,1 | 40,3 |
| Gefährliche Abfälle | | | | |
| Gesamtmenge in t | 0,8 | 7,1 | 6,89 | 1,77 |
| t/produzierte Produkte (t) | 0,001 | 0,01 | 0,008 | 0,002 |
| t/Mitarbeiter*in | 0,004 | 0,03 | 0,03 | 0,008 |

Unsere

Leistungsindikatoren

| EMISSIONEN Einheiten/Bezugsgrößen gemäß I - 7 | Indikator 2018/19 | Indikator 2019/20 | Indikator 2020/21 | Indikator 2021/22 |
|--|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Verursachte Treibhausgase (CO ₂): Flüssiggas | | | | |
| † CO ₂ -Äquivalent gesamt pro Jahr | 14 | 13 | 10,1 | 7,26 |
| produzierte Produkte (t) | 0,019 | 0,018 | 0,012 | 0,01 |
| † CO ₂ -Äquivalent/Mitarbeiter*in | 0,068 | 0,063 | 0,05 | 0,03 |
| Verursachte Treibhausgase (CO ₂): Diesel und Benzin (Fuhrpark) | | | | |
| † CO ₂ -Äquivalent gesamt pro Jahr | 40 | 43 | 37 | 50,7 |
| produzierte Produkte (t) | 0,06 | 0,06 | 0,04 | 0,06 |
| † CO ₂ -Äquivalent/Mitarbeiter*in | 0,19 | 0,21 | 0,18 | 0,23 |
| Verursachte Treibhausgase (CO ₂): Kältemittel | | | | |
| † CO ₂ -Äquivalent gesamt pro Jahr | 0 | 0 | 0 | 8,7 |
| produzierte Produkte (t) | 0 | 0 | 0 | 0,01 |
| † CO ₂ -Äquivalent/Mitarbeiter*in | 0 | 0 | 0 | 0,04 |
| Verursachte Treibhausgase (CO ₂): Biomasse (Holz) | | | | |
| † CO ₂ -Äquivalent gesamt pro Jahr | 36 | 39 | 37 | 44 |
| produzierte Produkte (t) | 0,05 | 0,05 | 0,04 | 0,05 |
| † CO ₂ -Äquivalent/Mitarbeiter*in | 0,17 | 0,19 | 0,17 | 0,2 |
| Verursachte Treibhausgase (CO ₂): Umweltzeichen »Grüner Strom« | | | | |
| † CO ₂ -Äquivalent gesamt pro Jahr | 41,5 | 40,2 | 44,1 | 49,7 |
| produzierte Produkte (t) | 0,06 | 0,06 | 0,05 | 0,05 |
| † CO ₂ -Äquivalent/Mitarbeiter*in | 0,2 | 0,19 | 0,21 | 0,22 |

BIODIVERSITÄT – Auswirkungen auf die biologische Vielfalt

| Einheiten/Bezugsgrößen | Indikator 2018/19 | Indikator 2019/20 | Indikator 2020/21 | Indikator 2021/22 |
|--|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Bebaute Fläche in m² ¹⁶ | | | | |
| Bebaute Fläche in m ² | 3.619 | 3.619 | 3.619 | 3.786 |
| Unbebaute Fläche in m ² | 23.689 | 23.689 | 23.689 | 23.524 |

¹⁶ Bezogen auf GST Nr. 1137/1

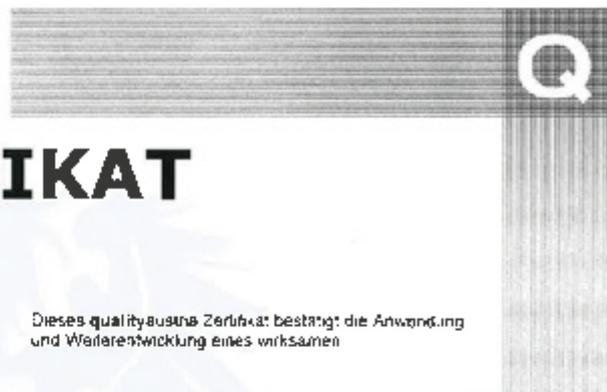
UNSERE UMWELTZIELE

| Nr. | Ziele | Maßnahmen | Termin | Zuständig | Zielerreichung Anmerkungen |
|--|---|--|-------------|----------------------------|-------------------------------|
| Strategisches Ziel: Energieautarke Produktion | | | | | |
| 1 | Reduktion des Energieverbrauchs um 2 % im 5-Jahresvergleich | Optimierung der Lichtschaltfrequenzen (Abendbeleuchtung) nach Fertigstellung der zentralen Lichteinheit | 1. Qu 23 | A. Hödl | in Umsetzung |
| 2 | | Erweiterung PV-Anlage in Bergl (Dach Produktion alt und Hofgrillerei) | 2023 | A. Hödl | In Umsetzung |
| 3 | | Schulung Biomasse Wareneingangsprüfung: Feuchtigkeit und Laborprüfung Hackgut-Qualität | 3. Qu 21 | A. Hödl | eingeleitet |
| 4 | | Aufnahme Biomasse Wareneingangs-Qualitätsprüfung: Feuchtigkeit und Laborprüfung Hackgut-Qualität | 1. Qu 23 | A. Hödl | in Umsetzung |
| 5 | | Trafo-Energiemessung Vernetzung mit Haustechniksteuerung | 2023 | A. Hödl | eingeleitet |
| 6 | | Krennach: Messung der Energie (je Stall getrennt) und Wasserverbrauch (Orts- und Nutzwasser gesamt) | 1. Qu 23 | A. Hödl | In Umsetzung |
| 7 | | Einbau Wärmemengenzähler zur IST-Erfassung und Optimierung Wärmerückgewinnung aus den Produktionsanlagen | 2. Qu 23 | A. Hödl | eingeleitet |
| 8 | | Erweiterung PV-Anlage Landwirtschaft | 1. Qu 23 | A. Hödl | In Umsetzung |
| Strategisches Ziel: Reduktion der Abfallmengen und Abfallentsorgungskosten | | | | | |
| 9 | Reduktion der Abfallmengen um 2 % im 5-Jahresvergleich | Optimierung der Abfalltrennung durch Überprüfung und Schulung der Mitarbeiter | Laufend | M. Krampfl Ch. Bierbaum | eingeleitet |
| 10 | | Aufnahme der Kontrolltätigkeit der Abfalltrennung in der Produktion in die Stellenbeschreibung | 2. Qu 23 | Ch. Wolf Ch. Bierbaum | In Umsetzung |
| Strategisches Ziel: Optimierung Ressourcenverbrauch | | | | | |
| 11 | Steigerung der Eigenversorgung mit Brauchwasser um 20 % im 5-Jahresvergleich | Installation von 144m ³ Brauchwasserzisterne | 4. Qu 22 | A. Hödl | In Umsetzung |
| 12 | | Nutzwassermähler digital für Überwachung der Nutzwasserverfügbarkeit | 1. Qu 23 | A. Hödl | In Umsetzung |
| Strategisches Ziel: Verringerung des CO₂ Ausstoßes entlang der Lieferkette | | | | | |
| 13 | Steigerung der CO ₂ neutralen Zustellung auf 90 % der Bestellaufträge bis 2025 | Weitere Partner suchen | Ab 2018 | M. Leitgeb | In Umsetzung |
| 14 | Steigerung der Hilfs-Betriebsmittel mit Umweltzeichen von 21 % auf 25 % bis 2023 | Zertifizierte Betriebsmittel als Ersatz suchen | Ab 2. Qu 20 | G. Meier | In Umsetzung |

UMWELTPROGRAMM

| Nr. | Ziele | Maßnahmen | Termin | Zuständig | Zielerreichung Anmerkungen |
|--|--|---|-------------------|--|-------------------------------|
| 15 | 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 Umsetzung |
| 16 | Kakaobohnenlieferung per Segelschiff | Anlieferung von ausgewählten Kakaolieferungen per Segelschiff | Ab 2018 | T. Linshalm | In Umsetzung |
| 17 | Angebot des Firmenfahrrad-Leasing für alle MitarbeiterInnen | Firmenfahrrad-Leasing anbieten | Ab Sommer 22 | Ch. Bierbaum | In Umsetzung |
| 18 | CO ₂ neutrale Entpflichtung der Verpackungen | Umstellung auf Tarif CO ₂ neutrale Entpflichtung | Ab 2023 | G. Meier | In Umsetzung |
| 19 | Erhebung der CO ₂ -Belastung der Besucher-Mobilität | CO ₂ -Ausstoß berechnen | Ab WJ 22/23 | Ch. Bierbaum | In Umsetzung |
| Strategisches Ziel: Steigerung der Mitarbeiterbindung | | | | | |
| 20 | Erhöhung der Mitarbeiterzufriedenheit | Evaluierung der Arbeitsplätze auf psychische Belastung, nächste Nachevaluierung 2023 | Ab 1. Qu. 2015 | Ch. Bierbaum Arbeits- psychologe | laufend |
| 21 | | Erstellung eines Willkommensfolders für alle neue MA, die wichtigsten Informationen kompakt zusammengefasst | Aug 23 | Ch. Wolf S. Luef | In Umsetzung |
| Strategisches Ziel: Erhöhung der Kundenbindung | | | | | |
| 22 | Erhöhung Kundeninformation | Veröffentlichung der Zusammenfassung des jeweiligen Umweltberichtes/Umwelterklärung auf der Homepage | Feb. 18 | Y. Quella | laufend |
| | | Information über Umweltaktivitäten beim Tag der offenen Tür | jeweils im Herbst | S. Luef | laufend |
| | | Behörden über die Umweltaktivitäten des Unternehmens regelmäßig (mind. 1x jährlich) informieren | Jeweils 1. Qu | Ch. Bierbaum | laufend |
| | | Schwerpunkte in der externen Kommunikation setzen: Kakao, Verpackung usw. | Ab 1. Qu 18 | Y. Quella | laufend |
| | | 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 folgender Organisation ein qualityaustria Zertifikat aus

Dieses qualityaustria Zertifikat bestätigt die Anwendung und Weiterentwicklung eines wirksamen

SCHOKOLADE Zotter Schokolade GmbH
Bergl 56, 8333 Riegersburg

UMWELTMANAGEMENTSYSTEMS
entsprechend den Forderungen der
ISO 14001:2015

Schokolade & essbarer Tiergarten
Fleischwerkstatt

Registernummer: U-02386-0
Erstausstellung: 20. März 2014
Gültig bis: 19. März 2026



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

Wien, am 22. März 2023

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH
AT-1010 Wien, Zentralkasse 13/3

Manuel

W. Paar

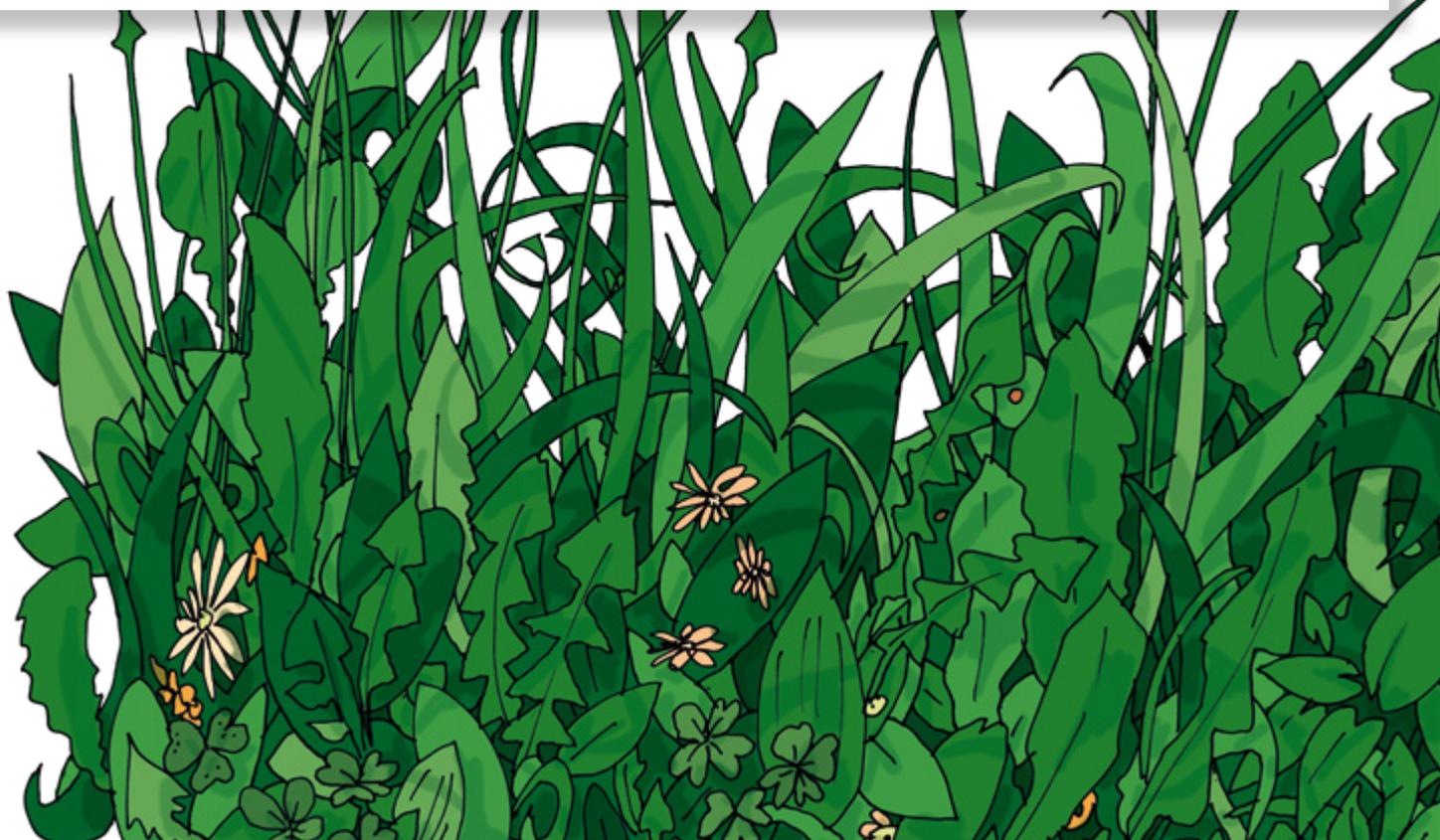
Di. Dick

Mag. Christoph Nowak
Geschäftsführer

Mag. Dr. Werner Paar
Geschäftsführer

Dr. Axel Dick, MSc
Fachbeauftragter

Die aktuelle Gültigkeit des Zertifikates ist ausschließlich im Internet unter
<http://www.qualityaustria.com/iso14001-dokumentiert>



ERKLÄRUNG DES UMWELTGUTACHTERS ZU DEN BEGUTACHTUNGS- UND VALIDIERUNGSTÄTIGKEITEN

Der Unterzeichnende, Martin Nohava,
Mitglied der EMAS-Umweltgutachterorganisation mit der Registrierungsnummer AT-V-0004,
akkreditiert oder zugelassen für den Bereich C 10.82 (NACE-Code)
bestätigt, begutachtet zu haben, ob die gesamte Organisation,
wie in der Umwelterklärung/~~der aktualisierten Umwelterklärung~~ der Organisation

Zotter Schokolade GmbH

mit der Registrierungsnummer AT-000648

angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS), unter Berücksichtigung der Verordnung (EU) 2017/1505 vom 28. August 2017 und der Verordnung (EU) 2018/2026 vom 19. Dezember 2018, erfüllt/erfüllen.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 durchgeführt wurden,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben ~~der Umwelterklärung~~/der aktualisierten Umwelterklärung (*) der Organisation ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Riegersburg, 9.3.2023



(*) Nichtzutreffendes streichen



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 unsere Social-Media-Präsenz
für den Dialog und Austausch



IMPRESSUM

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

Inhalt: Christa Bierbaum

Konzeption und Umsetzung: Christa Bierbaum

Layout: Yvonne Quella

Fotos: © Zotter Schokolade

Die Umwelterklärung 2023 wurde mit dem Datenmaterial von 2021/2022 (Wirtschaftsjahr Juli bis August) erstellt.
Sie ist im Internet auf der Seite der Zotter Schokolade GmbH www.zotter.at einzusehen.