|  |  |
| --- | --- |
| Zotter Schokoladen Manufaktur GmbHJosef Zotter  | www.zotter.at |

**Der Entrepreneur und sein Unternehmen**

Josef Zotter hat eine Lehre zum Koch/Kellner und Konditor abgeschlossen. Sein Ziel war jedoch schon immer die Selbstständigkeit. 1987 eröffnet Josef Zotter zusammen mit seiner Frau Ulrike Zotter die Zotter Konditorei in der Glacisstraße in Graz und gründete damit das Familienunternehmen Zotter. 1992 kam Josef Zotter auf die Idee, handgeschöpfte Schokoladen herzustellen. Das Unternehmen expandierte am Anfang stark, musste aber 1996 Insolvenz anmelden. Josef Zotter nutzte die Erfahrungen aus dieser Zeit für einen Neubeginn. 1999 stieg er wieder in das Geschäft ein und eröffnete im ehemaligen Stall am elterlichen Hof in Riegersburg die Zotter Schokoladen Manufaktur. 2007 erweiterte er die Manufaktur zur Bean-to-Bar-Produktion und zum Schoko-Laden-Theater. Zotter investierte 18 Millionen Euro, um Schokolade direkt von der Kakaobohne weg verarbeiten zu können. Bei diesem Verfahren wird der fair gehandelte Bio-Kakao direkt eingekauft, geröstet, gemahlen, gewalzt und conchiert. Heute ist Josef Zotter europaweit einer der wenigen unabhängigen Bean-to-Bar-Produzenten und der Einzige, der ausschließlich in Bio und Fair Qualität produziert. Mit dem Schoko-Laden-Theater legte Josef Zotter den Grundstein für die Erlebniswelt, die die Manufaktur zu einem beliebten Ausflugsziel gemacht hat. Mittlerweile zählt diese jährlich rund 265.000 Besucher. 2014 eröffnet Zotter das Schokoladen-Theater in Shanghai, das von Tochter Julia Zotter geleitet wird. Im April 2015 eröffnete er einen Web-shop in den USA mit Auslieferungslager in Florida und im August wurde dort der erste Pop-up-store errichtet. Zotter zählt heute zu den besten Chocolatiers der Welt. Die Manufaktur am Standort Bergl mit handgeschöpfter Schokolade ist in Österreich und im Ausland als Marke mit Kultstatus etabliert. Zotter engagiert sich stark für Nachhaltigkeit und Fairness. Sämtliche Schokoladenzutaten sind bio und fair gehandelt. Das Unternehmen arbeitet eng mit regionalen Bio-Bauern und der gesamten Bio-Szene zusammen. Zahlreiche Projekte z. B. mit dem WWF, der Caritas, der Austrian Development Agency (ADA) und der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit unterstreichen das soziale und ökologische Engagement von Zotter. Zotter zählt zu den nachhaltigsten Unternehmen Österreichs (ISO 1400 und EMAS zertifiziert).

**Geschäftsentwicklung**

1999 Gründung der Zotter Schokoladen Manufaktur als 2-Mann-Betrieb

2002 Ausbau des Betriebs in eine topmoderne Manufaktur mit einer „Running Chocolate“-Verkostungsstation für Besucher

2007 Start der Bean-to Bar-Produktion (Stichwort: Insourcing statt Outsourcing), Entwicklung der Manufaktur zum Kompetenzzentrum für Schokolade

2007 Eröffnung des Schoko-Laden-Theater (Erlebniswelt)

2011 Eröffnung des Essbaren Tiergartens (Bio-Erlebnis-Landwirtschaft mit Restaurant Öko-Essbar)

2014 Eröffnung des Schoko-Laden-Theaters Shanghai unter der Leitung von Tochter Julia Zotter

2015 Gründung von Zotter in den USA, Online-Shop-Vertrieb mit Pop-up-store

Heute bietet Zotter 365 Schokoladensorten, und beschäftigt 160 Mitarbeiter in der Manufaktur in Bergl und 20 Mitarbeiter im Tochterunternehmen in Shanghai. Der Vertrieb erfolgt weltweit, der Schwerpunkt liegt auf dem deutschsprachigen Raum. Mit 265.000 Besuchern pro Jahr zählt die Manufaktur mit der Erlebniswelt zu einem der beliebtesten Ausflugsziele der Steiermark. 2014 erwirtschaftete Zotter einen Netto-Umsatz von rund 20 Millionen Euro.

**Innovationskraft und Mitarbeiterführung**

Zotter hat es sich zum Ziel gemacht, Schokolade neu zu definieren. Dazu gehören neue Formate ebenso wie die laufende Entwicklung neuer Sorten. Dabei arbeitet Zotter nach dem Motto „Frag nie den Markt!“. Zotter entwickelt Produkte nicht auf Basis von Marktanalysen. Ungewöhnliche Sorten wie Bergkäse oder Schweinsgrammeln finden ihr Publikum und treiben das Marketing. Die gläserne Fabrik und dadurch die Öffnung der Manufaktur für ein breites Publikum machen Schokolade zum Erlebnis. Innovationskraft und öko-soziales Engagement kombiniert mit außergewöhnlichem Design und dem Bean-to-Bar Konzept machen Zotter zum Trendsetter. Für Josef Zotter bedeutet Mitarbeiterführung Vorbild zu sein, zu inspirieren, Freiräume zu lassen, Eigenverantwortung zu fördern und einen offenen und sehr persönlichen Kontakt zuzulassen.

**Zukunftsfähigkeit**

Josef Zotter sieht es als seine Mission, die Vielfalt von Schokolade zu zeigen, Neues zu entwickeln, weiter zu forschen und zu zeigen, dass öko-soziales, verantwortungsbewusstes Wirtschaften erfolgreich sein kann. Zotter hat es sich zum Ziel gesetzt, den Standort Bergl komplett energieautark zu machen – derzeit ist der Essbare Tiergarten energieautark, in der Manufaktur kauft Zotter Ökostrom dazu. Das Tochterunternehmen in China soll gestärkt und der Vertrieb ausgebaut werden. Neben der laufenden Entwicklung neuer Innovationen wie der neuen Vegan-Linie oder Insekten-Schokos legt Zotter in Zukunft den Fokus auch stärker auf die Individualisierung der Produkte. Dabei wird die Schokolade je nach Wunsch des Kunden gefüllt und dekoriert. Für Zotter ist Unabhängigkeit wichtiger als Wachstum: Um wettbewerbsfähig zu bleiben, wird das Unternehmen weiterhin stark in Forschung und Entwicklung investieren.