



## Zotter wird EMAS-zertifiziert

Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH steht für Qualität, Vielfalt, Innovation und Nachhaltigkeit. Mit der EMAS-Zertifizierung setzt das Unternehmen ein klares Zeichen für den Umweltschutz und strebt eine zukünftige Energieautarkie an.

"Für mich persönlich ist es eine totale Bereicherung, in einem umweltbewussten Unternehmen zu arbeiten. Für mich gehören Qualitätsmanagement und Umweltschutz eindeutig zusammen. Denn Umweltschutz ist eine wichtige Qualitätserkenntnis, eine Wertehaltung und unsere Verantwortung, die wir über Generationen tragen."

Christa Bierbaum, Qualitäts- und Umweltmanagerin bei Zotter

Das Familienunternehmen Zotter setzt mit einem Umweltmanagement nach EMAS und ISO-14001 neue Maßstäbe. Ein Jahr lang hat sich die Qualitäts- und Umweltmanagerin Christa Bierbaum mit der Implementierung des Umweltmanagements befasst. Mithilfe der Workshop-Reihe "EMAS – gemeinsam umsetzen!" konnte das ehrgeizige Ziel erreicht werden.

## Die Unternehmensphilosophie

Der sorgsame Umgang mit natürlichen Ressourcen spielt in der Schokoladenmanufaktur eine wesentliche Rolle. Von der Bohne bis zum fertigen Endprodukt, alles durchläuft strengsten Qualitätskontrollen und wird vor Ort produziert. Mit den drei Kriterien "Bio, Fairtrade und Bean-to-Bar" ist Zotter der einzige Hersteller in Europa, der in Fairtrade-Qualität produziert.

Das Familienunternehmen ist ein spannendes Ausflugsziel für Schokoladenliebhaber. Die gesamte Manufaktur, die gesamte Produktionsstätte ist für Besucher einsehbar. Die gläsernen Gänge erlauben einen Einblick in die Welt der Schokoladenerzeugung und machen Lust auf süße Köstlichkeiten. Im Schoko-Laden-Theater stehen Kostproben vom Zwischenprodukt bis zur fertigen Schokoladentafel bereit. Ein Publikumsmagnet ist der "Essbare Tiergarten". Es handelt sich hier um eine Bio-Erlebnis-Landwirtschaft,

in der vom Aussterben bedrohte Nutztierrassen leben. Im Fokus steht die Frage, woher unsere Lebensmittel eigentlich kommen. Im Anschluss können sich die Besucher in der Öko-Essbar stärken.



Die Übergabe der EMAS Urkunde im Oktober 2014 in Graz durch den Bundesminister. 

\*\*BMLFUW/Fritz Jamnia\*\*



## Umweltaspekte

Die Schokoladenmanufaktur Zotter setzt seit 2012 als Pilotfirma das neue Abfallwirtschaftskonzept der Steiermärkischen Landesregierung um. Trotz steigender Besucherzahlen konnten 27% der Abfälle, beim Restmüll sogar 36%, eingespart werden. "Wir versuchen einerseits Abfälle zu verringern und andererseits dafür zu sorgen, dass Abfälle erst gar nicht anfallen", so Zotter.

Im Zuge der EMAS-Zertifizierung wurden die Bereiche Emissionen, Wasser, Abfälle, Ressourcen, Energie, Verkehr, Fairtrade-Rohstoffe sowie Verpackung bewertet. Der bereits im Vorfeld sorgsame Umgang mit natürlichen Ressourcen zeigte sich in der Ist-Analyse. Schon vor der EMAS-Zertifizierung gab es in keinem Bereich hohe Umweltbelastungen.



Ein schönes Schattenplätzchen für die Lamas, Schafe und Ziegen unter der Photovoltaik-Anlage.

## Umweltmaßnahmen

Zotter bezieht jährlich 1.500 Kubikmeter Wasser aus eigener Quelle, nutzt Brunnen- sowie Regenwasser. Mithilfe von Prozessoptimierungen konnten Verunreinigungen des Abwassers um 60% verringert werden. Im Verpackungsbereich wird darauf geachtet, Plastik vehement zu vermeiden und Verpackungen aus Papier, Karton oder zum Teil Bio-Plastik zu verwenden. Neben CO<sub>2</sub> schonendem Verpackungsmaterial stellt Zotter auf E-Mobilität um. Im Unternehmen stehen Elektrofahrräder, E-Motorrad, E-Golf-Caddys sowie Elektrofahrzeuge bereit.

Besonders positiv wird die artgerechte Tierhaltung beurteilt. Auf 72 ha Weidegrund werden vom Aussterben bedrohte einheimische Tierrassen gehalten. Diese heimischen Nutztierrassen stammen vorwiegend aus dem Arche-Austria-Programm und können sich das ganze Jahr am Grundstück frei bewegen.

Ein großes Anliegen ist die Verbesserung des Energiehaushalts der Manufaktur. Hierfür wurde mit den Produktionsabteilungen ein Umweltkernteam gebildet. 60% der Energie wird selbst erzeugt, das Dampfkesselhaus deckt 100% des Wärmebedarfs ab und die dafür benötigten Hackschnitzel werden aus der Umgebung bezogen. Die eigene Photovoltaikanlage produziert 99.000 kWh pro Jahr und versorgt die Bereiche "Essbarer Tiergarten" sowie das Restaurant. Das gemeinsame Ziel ist klar: Ein komplett energieautarkes Unternehmen.



ZOTTER Schokoladen Manufaktur GmbH Christa Bierbaum Bergl 56A | 8333 Riegersburg Tel.: +43 3152 / 5554 - 1029 E-Mail: christa.Bierbaum@zotter.at http://www.zotter.at



Workshop-Leiterin
Mag. Hermine Dimitroff-Regatschnig
Nikolaiplatz 4/II | 8020 Graz
Tel.: +43 316 / 72 08 15 | 0664/266 38 53
E-Mail: office@dimitroff-unternehmensberatung.at
http://www.dimitroff-unternehmensberatung.at

