

KUNDENZEITUNG GROUPE MINOTERIES SA

GMSA INFO

MÄRZ 2023

01

IHRE REGION, UNSER GESICHT

Vegi-Markt als Chance
UrDinkel-Pane Maggia intenso
Sauerteiglösung GMSA

Vegi-Markt als Chance	04
Ihre Region, unser Gesicht	05
Neuausrichtung der Verkaufsorganisation	06
UrDinkel-Pane Maggia intenso	08
Sauerteiglösung GMSA	10



04

Vegi-Markt als Chance, Kochkurs als Angebot

Immer mehr Menschen verzichten konsequent oder gelegentlich auf Fleisch und tierische Erzeugnisse.



08

UrDinkel-Pane Maggia intenso

Ein beliebtes Brot wird noch aromatischer



10

Sauerteiglösung GMSA

Einzigartige Gesamtlösung für perfekte Qualitätsbrote.



Mit Thomas Portmann übernimmt ein erfahrener Profi die Verkaufsleitung für den Bereich der gewerblichen Bäcker. Er führte in den vergangenen zehn Jahren den Verkauf unserer Tochterfirma Steiner Mühle AG mit Bio- und Demeterspezialitäten und kennt daher die Anliegen der handwerklichen Bäcker, des Retail und der industriellen Verarbeiter in der Lebensmittelbranche sehr gut.

Liebe Kundinnen, liebe Kunden

In meiner neuen Funktion als Verkaufsleiter für unsere Bäcker-Confiseur-Kundschaft freue ich mich auf spannende und inspirierende Begegnungen mit Ihnen. Wir durften in den letzten Monaten mit neuen Mitarbeitern unser Verkaufsteam verstärken und sind überzeugt, Ihnen mit Fachkompetenz einen spürbaren Mehrwert zu bieten. Nebst dem Top-Thema Sauerteig werden wir weitere attraktive Lösungen entwickeln und sind voller Tatendrang, Ihre Erwartungen an eine langjährige Geschäftspartnerschaft zu erfüllen.

Mit freundlichen Grüßen

Thomas Portmann

06

Neue Verkaufsleitung

Den Fokus auf Kundenbedürfnisse, Kundennähe und ein breites Angebot setzen, waren überzeugende Argumente die Verkaufsorganisation zu optimieren.

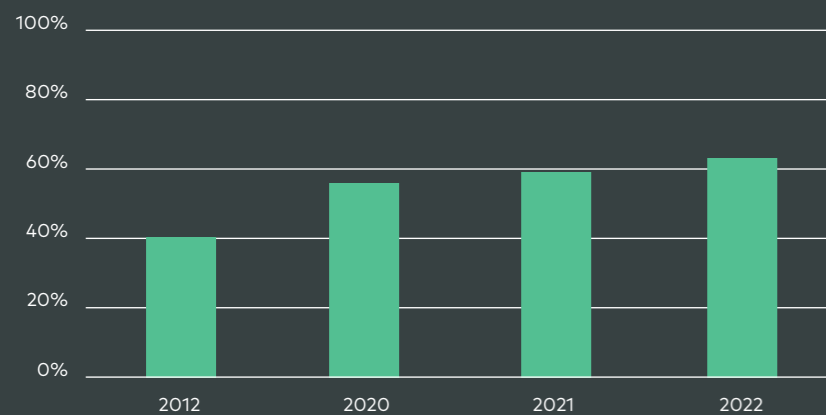


VEGI-MARKT ALS CHANCE, KOCH- KURS ALS ANGEBOT

Ein steigender Anteil von Konsumentinnen und Konsumenten, die konsequent oder gelegentlich auf Fleisch und tierische Erzeugnisse verzichten, befeuert den Vegi-Markt, welcher mit einem stetigen Wachstum glänzt.



der Schweizer Bevölkerung ernähren sich heute flexitarisch, 2012 waren es lediglich 40%.



Motivation zur Ernährungsumstellung.
Planted Food Report 2023 Link Institut



Die Zahl der Schweizerinnen und Schweizer, die auf tierische Nahrungsmittel verzichten, hat sich innert eines Jahres verdoppelt (Studie von BLW 2021). Detailhändler rüsten auf und haben ihr Sortiment an veganen und Fleischersatz-Produkten stark ausgebaut.

DER BÄCKER ALS GETREIDEVER- EDLER

«Pflanzenbasiert» wird spontan mit gesund, trendig und nachhaltig assoziiert.

(Plant Based Food Report 2023)

Getreideprodukte, kombiniert mit Hülsenfrüchten, Saaten und Bohnen, bieten eine breite Basis für innovative, vegetarische und vegane Snacks. Vor allem in urbanen Regionen ist der Trend spürbar und es besteht ein interessantes Marktpotential.

Kochkurs in der Hiltl Kochakademie

Um Sie in diesem Trend zu unterstützen, bieten wir einen Snack-Kochkurs beim schweizweit bekanntesten «Vegi-Pionier» Hiltl an. Gemäss Guinness World Records ist Hiltl das älteste vegetarische Unternehmen der Welt. 1898 als «Vegetarierheim & Abstinenzcafé» gegründet, begeistert Hiltl seine Gäste heute in der 4. Generation.

Die Kurse finden in der Kochakademie Hiltl in Zürich statt. Lernen Sie feine Brotaufstriche und Zutaten passend und abgestimmt auf gluschtige Brotspezialitäten kennen, welche eine gesunde und bekömmliche Ernährung unterstützen.

Die Vorbereitungen für die geplanten Kurse versprechen einen lehrreichen Event und Erfahrungsaustausch. Nebst dem Brotsommelier Freddy Bau, der uns die Brote vorstellt und über Foodpairing spricht, wird das Team von der Hiltl Kochakademie einzigartige Rezepte vorkochen. Aus der Sicht eines Bäckers, der bereits grosse Erfahrung hat mit vegetarischen und veganen Snack- und Catering-Angeboten, erfahren wir zudem, auf was man bei der Umsetzung achten muss.

Die Ausschreibung für die Kurse folgt im März 2023.

IHRE REGION, UNSER GESICHT

woraus sich die verschiedenen, bekannten GMSA-Geschäftseinheiten ergaben. Unsere Standorte sind in den letzten Jahren stetig zusammengewachsen. Innerhalb der GMSA verfolgen wir die gleichen Visionen und die gleichen Werte.

Um den unterschiedlichen Kundenbedürfnissen gerecht zu werden, haben wir die Betreuung von Bäcker-Gewerbe, Industrie und Retail/Grossisten neu aufgeteilt. Die Ausrichtung auf die Kundensegmente und eine Beratung über das ganze GMSA-Sortiment bringen den Kunden einen spürbaren Mehrwert.

Fokus auf Kundenbedürfnisse, Kundennähe und ein breiteres Angebot waren überzeugende Argumente, um unsere Verkaufsorganisation zu optimieren.

Die in der ganzen Schweiz tätige GMSA wuchs durch Zusammenschlüsse und Übernahmen von Mühlen. Im Vordergrund stand dabei vor allem die Gewährleistung der Kontinuität für unsere Kunden,

Zentral für uns bleibt die persönliche Betreuung unserer Kunden in allen Regionen der Schweiz. Unser Verkaufsteam für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe lebt und arbeitet verteilt auf die verschiedenen Regionen. Ganz nach dem Motto: Nahe beim Kunden und Kenner von den örtlichen Marktverhältnissen und Konsumgewohnheiten.

Damit die neu gebildeten Verkaufsteams gut koordiniert das gesamte Sortiment anbieten können, haben wir das Marketing und das Product Management unter der Leitung von Marcel Wächter und unterstützt von Marielle Pillonel (Bäcker-Gewerbe) und Sandra Marti (Industrie/Retail) zusammengelegt.

Entdecken Sie das Gesicht Ihrer Region



NEUE VERKAUFSLEITUNG

Fabiano D'Amico

Mit Fabiano D'Amico konnten wir für die Aufgabe als Verkaufsleiter einen sehr kompetenten und gut vernetzten Kenner der Backwarenbranche gewinnen.

Als gelernter Bäcker-Konditor mit Abschlüssen Bachelor of Science ZFH in Lebensmitteltechnologie sowie einen Master of Business verfügt er über beste Voraussetzungen für seine neue Tätigkeit. Wir freuen uns, ihn per 1. März 2023 bei uns begrüßen zu dürfen.



NEUE FUNKTION



INDUSTRIEKUNDEN

Roman Stucki

Als bisheriger Verkaufsberater für die gewerblichen Bäcker und die Paniermehlkunden der Bonvita AG übernimmt Roman Stucki neu die Aufgabe als Verkaufsleiter für den Bereich Industriekunden. Viele Kunden durfte er bereits persönlich kennen lernen und schon einen Einblick in die vielseitigen und spannenden Projekte gewinnen. Er freut sich das über die letzten Jahre aufgebaute Produkt- und Branchenwissen anzuwenden.

BÄCKERKUNDEN

Thomas Portmann

Thomas Portmann, vorher während 10 Jahren Verkaufsleiter der Steiner Mühle AG, leitet neu das Verkaufsteam für das Gewerbe.

Mit den neuen Verkaufsberatern Rafael Wotzko, Fredy Bachmann und José Luis Monteiro setzen wir wiederum auf Fachkompetenz für eine unkomplizierte, rasche und kompetente Beratung nahe bei unseren Kundinnen und Kunden.

v.l.n.r. José Luis Monteiro, Fredy Bachmann, Rafael Wotzko, Thomas Portmann



“ Wenn Leidenschaft und Kundennähe dem Brot seinen besten Geschmack verleihen.

AUF WIEDERSEHEN



AUF WIEDERSEHEN UND VIELEN DANK

Nach 34 Jahren erfolgreicher Tätigkeit bei der GMSA als Verkaufsdirektor der lateinischen Schweiz verlässt Jacques Yerly die Firma und geht in den wohlverdienten Ruhestand. Wer ihn kannte, wusste es: Das Herz von Jacques Yerly schlug immer für das Bäckerhandwerk. Sein Berufsstolz und seine Leidenschaft fürs Bäckergewerbe waren stets spürbar. Der Kontakt mit den Kunden bereitete ihm immer grosse Freude.

Auf die treuen Dienste von Roland Düring, verantwortlich für die Steiner Mühle in Zollbrück sowie Industriekunden, konnten wir uns in den letzten 11 Jahren verlassen. Roland Düring tritt in der Zentralschweiz eine neue Herausforderung an. Nebst seiner vorzüglichen Vernetzung in der Branche und seiner Hartnäckigkeit begegnete er unseren Kunden immer mit seiner «Ämmitauer Härzlichkeit».

Wir danken Jacques und Roland ganz herzlich für ihren tollen Einsatz und ihre hervorragende Arbeit in all den Jahren. Wir wünschen ihnen beste Gesundheit und Zufriedenheit auf ihrem weiteren Weg.



URDINKEL-PANE MAGGIA INTENSO

Ein beliebtes Brot wird
noch aromatischer

Ist es das urchige Aussehen, die feine Krume oder die knusprige Kruste? Fakt ist, unser UrDinkel-Pane Maggia erfreut sich sehr grosser Beliebtheit. Um den rustikalen Charakter dieses Brotes nochmals zu verstärken, haben wir eine neue Variante «intenso» entwickelt.

Feine Röstaromen erfreuen Nase und Gaumen – das beste Verkaufsargument für die geschmackvollen Backwaren. Die neu ausgetüftelte Mischung UrDinkel-Pane Maggia intenso IPS enthält auf dem offenen Feuer geröstete UrDinkel.



Auf die langjährige Erfahrung von Vater und Sohn von Allmen der Rösterei Cretti in Auw ist Verlass. Gekonnt rösteten sie in ihrer traditionellen Anlage Kaffee und Getreide auf dem offenen Feuer.



“ Nach mehr als 24 Stunden ergibt dies eine Harmonie der Düfte und einen unverkennbaren Geschmack.

Freddy Bau

Eine Fülle von Aromen für den perfekten Genuss

Unser Brotsommelier, Freddy Bau, beschreibt die neue Variante wie folgt:

«Die zartsplittrige, krosse Kruste korrespondiert hervorragend mit den kräftig rauchigen Aromen der Krume. Man spürt förmlich die wilde Kraft der Maggia mit jedem Biss, wie sie ungebündelt das Tal hinunterstürzt, um dann sanft in den Lago Maggiore einzutauchen.»

Ein Teil des UrDinkels wird über dem offenen Feuer geröstet. Dabei werden die unverkennbaren Röst- und Kaffeearomen gebildet, welche dem Brot seinen einzigartigen Charakter verleihen.

Zusammen mit der Handwerkskunst unserer Bäcker und der langen Ruhezeit der Teige in Aromakammern während mehr als 24 Stunden, ergibt dies eine Harmonie der Düfte und einen unverkennbaren Geschmack.

Eine Scheibe UrDinkel-Pane Maggia, dazu frisches Pflaumenkompott, kombiniert mit einem würzigen Tessiner Bergkäse und einem Glas Merlot von den Sonnenhängen des Tessins mit seinen beerigen Noten und einer zurückhaltenden Säure, vollenden das Geschmackserlebnis.



Ahnen Sie das Genusserlebnis schon? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Unser Verkaufsteam steht Ihnen für Auskünfte gerne zur Verfügung.

Artikelbezeichnung: UrDinkel-Pane Maggia intenso
IPS Artikelnummer: 1509725

SAUERTEIG-LÖSUNG

EINZIGARTIGE GESAMTLÖSUNG FÜR PERFEKTE QUALITÄTSBROTE

Flüssige Vorteige kombiniert mit Sauerteig und langen Reifezeiten ergeben eine top Brotqualität. Profibäcker wissen das. Nur: Neben dem hektischen Tagesgeschäft fehlt oftmals die Zeit zur Umsetzung. Wir haben eine attraktive Lösung.



Video von Kreativbeck, welcher als erster Kunde zwei Anlagen in Betrieb genommen hat.

Nach rund zwei Jahren Entwicklungszeit und ersten, erfolgreichen Markteinführungen bei Kunden sind wir von unserer GMSA-Sauerteiglösung als Gesamtkonzept überzeugt. Die rasche Umsetzung, der steuerbare Prozess auf einer hochwertigen Anlage, der eine konstante Qualität sichert, und umfassende Beratungsdienstleistungen zeichnen diese neue, einzigartige Gesamtlösung aus. Wir unterstützen die Bäcker bei der Programmierung der geeigneten Anlage, beim gemeinsamen Anpassen der individuellen Rezepte sowie bei der Schulung der Mitarbeitenden in der Backstube und im Verkauf, um mittels «Brotsprache» die herausragende Brotqualität entsprechend anzupreisen.

Qualitativ hochwertige Hematronic-Anlagen, hergestellt in Deutschland und vertrieben durch den Sauerteigprofi Adalbert Bartenschlager mit seiner 30-jährigen Erfahrung, garantieren für ein marktreifes Konzept. Durch die Kaufmiete, die kündbar ist, übernimmt der Kunde kein finanzielles Risiko und die liquiden Mittel werden geschont.

Für wen eignet sich die Anlage?

Die Berechnungen zeigen, dass ein Mehlverbrauch ab 55 Tonnen pro Jahr ideal ist, um die nötigen Füllmengen in der Anlage zu erreichen. Anlagen für geringere Mengen prüfen wir zur Zeit.

Vorerst empfehlen wir für Kundinnen und Kunden mit geringeren Verarbeitungsmengen fertige, getrocknete Vor- und Sauerteige, Flüssigsauerteige oder Kulturen, um Sauerteige anzusetzen. Das Pflegen und das Konstanthalten eines eigenen Sauerteiges über längere Zeit ist ohne eine programmierbare Anlage und ohne Beratung und Schulung sehr anspruchsvoll. Gerne beraten wir Sie über mögliche Lösungen.



Kundenerfahrung

Knuspriger, länger frisch, konstantere Prozesse

Erste, sehr positive Erfahrungen hat die Landbäckerei Sammelplatz in Appenzell gemacht. Wir durften Hans Ueli Fässler, welcher die Bäckerei-Konditorei seit 35 Jahren mit seiner Frau Jacqueline Fässler erfolgreich und mit Herzblut führt, ein paar Fragen stellen:

Hansueli Fässler mit Ribelmaisbrot (links) und Handbühlbroten (rechts) Im Hintergrund rechts von ihm die Hematronic-Anlage BRSSF 100

Hansueli Fässler, wie haben Sie die Einführung erlebt?

Sehr unkompliziert. Die Rezepte waren unter der fachkundigen Unterstützung von Freddy Bau (GMSA) rasch umgeschrieben. Die Umsetzung im Produktionsprozess erfolgte sehr kompetent. Erfreulich war auch die kompetente und äusserst zuvorkommende Unterstützung bei der Anlagebedienung durch Adalbert Bartenschlager (Hematronic). Einmal konnte ich wegen eines kleinen Problems sogar an einem Sonntagabend mit ihm telefonieren.

Gab es auch Schwierigkeiten?

Wir wollen noch ein paar Feineinstellungen an der Programmierung vornehmen. Dazu kommen die beiden Fachleute nochmals zu mir.

Bei welchen Backwaren wird die GMSA-Sauerteiggesamtlösung eingesetzt?

Fast beim ganzen Brotsortiment, also bei Klein- und Grossbroten sowie Spezialbroten. Wir setzen gezielt die flüssigen Vorteige und Sauerteig aus Roggen ein.

Welches ist der Effekt, den Sie feststellen?

Eine verbesserte Knusprigkeit bei guter Frischhaltung der Brote. Produktionsschwankungen durch äussere Einflüsse können ausgeglichen werden, die Prozesse verlaufen konstanter.

Wie entwickeln Sie das Konzept weiter?

Nach den ersten Monaten der Erfahrungsbildung möchten wir als weiteren Schritt die Kommunikation anpassen. Die Kenntnisse von Brotsommelier Freddy Bau in der Brotsprache werden uns dabei helfen. Wir werden sicher in der Kommunikation aktiver, um diesen gewonnen Mehrwert ins Bewusstsein der Kundinnen und Kunden zu rücken.

GENUSS



Nehmen Sie sich die Zeit, um die perfekte Harmonie zu entdecken

Die neue GMSA-Sauerteiggesamtlösung für Qualitätsbrote ist ein Erfolg: Sieben verkaufte und seit Jahresbeginn zwei neu bestellte Anlagen. Wir werden Sie gerne über weitere Erfolgsgeschichten und Erfahrungen rund um dieses Thema informieren. Ganz nach dem Motto: Handwerk und Leidenschaft für Genussmomente! Siehe dazu auch das Gespräch zwischen unserem Brotsommelier Freddy Bau und einer erfolgreichen Oenologin Larissa Kuonen.



Groupe Minoteries SA
Route des Moulins 31
1523 Granges-près-Marnand
gmsa.ch