

GMSA INFO

MARS 2023

01

VOTRE RÉGION, NOTRE VISAGE

Le marché vegan: une opportunité
Pane Maggia PurEpeautre Intenso
Solution Levain GMSA

SOMMAIRE

FÉVRIER

Le marché vegan: une opportunité	04
Votre région, notre visage	05
Nouvelle Direction des ventes	06
Pane Maggia PurEpeautre Intenso	08
Solution Levain	10



04

Le marché vegan : une opportunité

Une part croissante de consommateurs renonce systématiquement ou occasionnellement à la viande et aux produits d'origine animale.



08

Pane Maggia PurEpeautre Intenso

Un pain très apprécié aujourd'hui disponible en version encore plus aromatique.



10

Solution Levain GMSA

Un concept global pour optimiser la qualité de votre pain.



Thomas Portmann, un professionnel de la vente expérimenté, reprend la responsabilité des ventes pour le secteur des artisans boulangers de toute la Suisse. Durant les dix dernières années, il était responsable des ventes de notre filiale Steiner Mühle AG pour les spécialités Bio et Demeter. Il connaît donc parfaitement les préoccupations des artisans boulangers, du commerce de détail et des transformateurs industriels du secteur alimentaire.

Chères Clientes, Chers Clients

Dans ma nouvelle fonction de responsable des ventes Suisse pour notre clientèle de boulangers-pâtisseries-confiseurs, je me réjouis de vous rencontrer pour des échanges passionnants et inspirants. Ces derniers mois, nous avons pu renforcer notre équipe de vente avec de nouveaux collaborateurs et sommes convaincus de pouvoir vous offrir une plus-value tangible grâce à nos compétences professionnelles. Outre le thème principal du levain, nous allons développer d'autres solutions attrayantes et innovantes et sommes enthousiastes de pouvoir répondre à vos attentes dans un partenariat à long terme.

Avec mes meilleures salutations

Thomas Portmann

06

Nouvelle Direction des ventes

Focus sur les besoins des clients, la proximité et une offre élargie: des arguments convaincants pour l'optimisation de notre organisation commerciale.

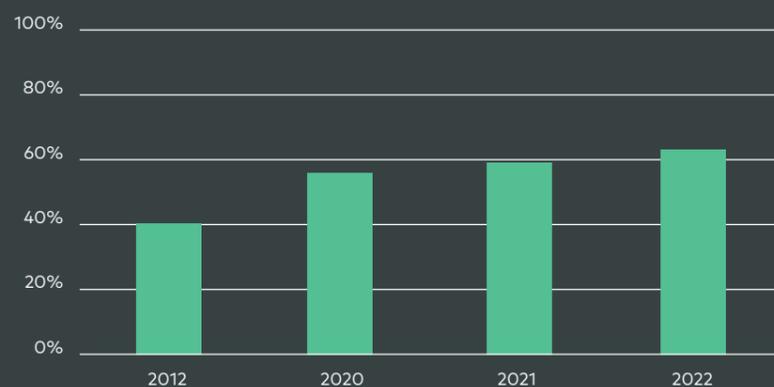


LE MARCHÉ VEGAN: UNE OPPORTUNITÉ

La part croissante de consommateurs qui renoncent systématiquement ou occasionnellement à la viande et aux produits d'origine animale anime le marché VEGAN en constante augmentation.

63%

de la population suisse est aujourd'hui flexitarienne, contre 40 % en 2012



Les motivations des personnes qui ont modifié leur alimentation. (source : Rapport sur l'alimentation végétane en Suisse 2023)

65%

Parce que c'est bon pour l'environnement

52%

Parce que c'est bon pour ma santé

51%

Pour protéger les animaux

45%

Pas envie de manger de la viande

Le nombre de Suisses qui renoncent aux aliments d'origine animale a doublé en l'espace d'un an (étude OFAG de 2021). Les acteurs du commerce de détail se sont orientés en conséquence en élargissant considérablement leur assortiment de produits vegan et de substituts de viande.

L'ARTISAN BOULANGER: TRANSFORMATEUR DE CÉRÉALES

«végétal» est spontanément associé à sain, trendy et durable.

(Rapport sur l'alimentation végétane en Suisse 2023)

Les produits issus des céréales, associés avec des légumineuses, des graines ou des fèves offrent une large palette pour la création de snacks végétariens et végétaliens innovants. C'est surtout dans les régions urbaines que la tendance est perceptible et qu'il existe un potentiel de marché intéressant.

Pour vous soutenir dans ce trend, nous vous proposons un cours de cuisine axé sur le snacking avec LE «pionnier» en matière d'alimentation végétarienne: l'Académie de cuisine Hiltl à Zurich.

Compétence et enthousiasme

De succulentes garnitures pour une alimentation saine et digeste avec des ingrédients adaptés à nos spécialités de pain vous seront prochainement proposées sur la base des recettes Hiltl. Les préparatifs pour l'élaboration des cours promettent déjà un event avec des échanges d'expériences riches et instructifs. Outre notre maître boulanger, José Luis Monteiro, qui nous présentera les pains supports et préparera les recettes véganes uniques d'Hiltl, notre sommelier du pain, Freddy Bau, vous parlera de foodpairing. Ces présentations seront enrichies par l'expérience d'un boulanger aguerri qui propose une offre élargie de snacks et de catering végétariens et végétaliens à ses clients et qui nous sensibilisera aux éléments auxquels il faut être attentif lors de la réalisation de tels snacks.

Les inscriptions aux cours vous seront transmises dans le courant du mois de mars.

VOTRE RÉGION, NOTRE VISAGE

Afin de mieux répondre aux différents besoins de la boulangerie, de l'industrie, du commerce de détail et de la gastronomie ainsi que d'éviter à nos clients d'avoir plusieurs interlocuteurs, nous nous sommes orientés vers les segments de clientèle et un conseil sur l'ensemble de l'assortiment GMSA pour leur apporter une plus-value significative.

Un suivi personnalisé de nos clients dans toute la Suisse est un point central pour GMSA. Nos conseillers de vente pour le segment de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale vivent et travaillent au cœur des différentes régions de notre pays. Ils sont donc tous proches de nos clients et connaisseurs du marché local dans lequel ils sont actifs.

De plus, pour soutenir les équipes de vente nouvellement formées, nous avons regroupé le marketing et le product management sous la direction de Marcel Wächter, avec Marielle Pillonel pour le segment « Artisans boulangers » et Sandra Marti pour l'industrie et le Retail.

Focus sur les besoins des clients, la proximité et une offre élargie : des arguments convaincants pour l'optimisation de notre organisation commerciale.

GMSA, actif sur tout le territoire suisse, est né de fusions et de rachats de divers moulins dans le but d'assurer une continuité à nos clients. C'est de là que sont apparues nos différentes unités d'affaires, telles que vous les connaissez. Au fil des années, nos sites se sont rapprochés et reconnus au travers de notre vision et de nos valeurs pour ne former plus qu'une seule marque: GMSA.

Découvrez le visage de votre région



NOUVELLE DIRECTION DES VENTES

Fabiano D'Amico

Nous avons engagé Fabiano D'Amico au poste de Directeur des ventes. Ses compétences et son excellente connaissance de la boulangerie artisanale feront de lui un interlocuteur de choix pour notre clientèle.

Boulangier-pâtissier de formation, titulaire d'un Bachelor of Science ZFH en technologie alimentaire et d'un Master of Business, il dispose des connaissances nécessaires pour diriger notre team de ventes et mener des discussions techniques intéressantes avec nos partenaires et nos clients. Nous nous réjouissons de pouvoir l'accueillir chez nous dès le 1^{er} mars 2023.



NOUVELLE FONCTION



CLIENTS INDUSTRIELS

Roman Stucki

Ancien conseiller de vente pour les artisans boulangers et les clients de Bonvita SA pour les panures, Roman Stucki assume désormais la fonction de Responsable des ventes pour le secteur industriel. Il a déjà eu l'occasion de rencontrer de nombreux clients, de faire leur connaissance et d'avoir un aperçu de leurs diverses activités et de leurs projets passionnants.

Il se réjouit de pouvoir mettre à profit ses années d'expérience ainsi que ses connaissances de nos produits et des différents secteurs d'activités.

CLIENTS ARTISANS BOULANGERS

Thomas Portmann

Thomas Portmann, auparavant Responsable des ventes de Steiner Mühle AG pendant 10 ans, dirige désormais les deux équipes de vente de Suisse alémanique et de Suisse latine pour l'artisanat.

Nos nouveaux conseillers de vente, José Luis Monteiro, Rafael Wotzko et Fredy Bachmann, sont artisans boulangers et mettent leurs compétences professionnelles à votre service. Ils vous conseilleront et vous soutiendront de manière simple, rapide et efficace: notre préoccupation constante pour mieux répondre à vos attentes.



d.g. à d. : José Luis Monteiro, Fredy Bachmann, Rafael Wotzko, Thomas Portmann

AU REVOIR



AU REVOIR ET UN GRAND MERCI

Après 34 ans d'activité fructueuse chez GMSA en tant que Directeur des ventes pour la Suisse latine, Jacques Yerly quitte l'entreprise pour prendre une retraite bien méritée. Ceux qui le connaissent le savent : le cœur de Jacques Yerly a toujours battu pour les artisans boulangers. Il est fier de cette profession dans laquelle il a commencé son activité et sa passion pour les produits de boulangerie est restée intacte. De plus, le contact avec les clients lui procurait un immense plaisir.

Nous avons pu compter sur les fidèles services de Roland Düring, Directeur de Steiner Mühle à Zollbrück ainsi que des clients industriels, au cours des 11 dernières années. Roland Düring s'apprête à relever un nouveau défi en Suisse centrale. En plus de son excellent réseau dans la branche et de sa ténacité, il a toujours rencontré nos clients avec sa cordialité «Ämmitaloise» tant appréciée.

Nous remercions chaleureusement Jacques et Roland pour leur formidable engagement et leur excellent travail durant toutes ces années. Nous leur souhaitons bonne chance, une excellente santé et beaucoup de satisfactions.



PANE MAGGIA PUREPEAUTRE INTENSO

Un pain très apprécié aujourd'hui disponible
en version encore plus aromatique

Est-ce pour son aspect rustique, sa mie fine ou sa croûte croustillante qu'il fait l'unanimité ? Le fait est que notre Pane Maggia PurEpeautre IPS jouit d'une très grande popularité. Pour renforcer son caractère rustique, nous avons créé une nouvelle variante «intenso» que nous vous proposons depuis le début du mois de février.

De fins arômes grillés-toastés réjouissent nez et palais - le meilleur argument de vente pour un produit de boulangerie raffiné. En effet, du PurEpeautre torréfié au feu de bois a été ajouté à notre nouvelle déclinaison Pane Maggia PurEpeautre intenso IPS.



Nous pouvons compter sur la longue expérience de la famille Von Allmen. Ils torréfient des cafés et des céréales dans l'atelier de torréfaction Cretti à Auw, de manière traditionnelle au feu de bois.



“Après plus de 24 heures, on obtient une harmonie d'arômes et un goût inimitable.”

Freddy Bau

Une profusion d'arômes pour un plaisir parfait

Notre sommelier du pain, Freddy Bau, décrit la nouvelle déclinaison de notre Pane Maggia PurEpeautre intenso IPS ainsi:

La croûte tendrement craquelée et croustillante s'accorde parfaitement avec les arômes puissants et fumés de la mie. On ressent la force sauvage de la Maggia à chaque bouchée, comme si elle dévalait la vallée pour ensuite plonger doucement dans le lac Majeur. Une partie des grains de PurEpeautre est torréfiée au feu de bois. C'est ainsi que se forment les arômes de torréfaction et de café qui confèrent au pain tout son caractère.

Si l'on ajoute à cela le savoir-faire de nos boulangers et le long temps de repos des pâtes dans des chambres de pousse pendant plus de 24 heures, on obtient une harmonie d'arômes et un goût inimitable.

Une tranche de Pane Maggia PurEpeautre intenso IPS, accompagnée d'une compote de prunes fraîches, peut être combinée à un fromage de montagne tessinois épicié. Le tout s'accorde parfaitement à un verre de Merlot des coteaux ensoleillés du Tessin, aux notes de baies et à l'acidité discrète, qui complète à merveille l'expérience gustative.



Vous ressentez déjà le plaisir gustatif et vos papilles sont en éveil ? N'hésitez pas à nous contacter. Notre équipe de vente se tient à votre disposition pour tout renseignement.

Désignation: Pane Maggia PurEpeautre intenso IPS
Numéro d'article: 1509725

SOLUTION LEVAIN

UN CONCEPT GLOBAL POUR OPTIMISER LA QUALITÉ DE VOTRE PAIN

Les poolishs et les levains associés à de longues fermentations permettent d'obtenir des produits de qualité supérieure. Cependant, le temps pour la mise en œuvre d'un tel projet manque souvent, l'activité quotidienne en laboratoire étant intense. Nous avons la solution !



Vidéo de Kreativbeck, notre premier client pour lequel nous avons mis deux installations en service.

Après environ deux ans de développement et les premiers lancements réussis chez plusieurs clients, nous sommes aujourd'hui plus que jamais convaincus que notre solution levain, avec son concept global clé en main, est la réponse idéale pour les artisans boulangers.

La mise en œuvre rapide et le process que nous vous proposons pour la maîtrise d'une qualité constante sauront vous convaincre. Outre la programmation de l'installation simple, notre soutien pour l'adaptation individuelle et personnalisée de vos recettes, notre offre unique comprend également la formation de votre personnel en laboratoire et de vente pour valoriser les produits au levain auprès de votre clientèle.

Notre contrat de location-vente vous permet de ne pas prendre de risques financiers, préservant ainsi vos liquidités. Nous vous proposons des installations Hematronic de haute qualité, fabriquées en Allemagne et distribuées par le professionnel du levain, Monsieur Adalbert Bartenschlager qui a 30 ans d'expérience dans le domaine, une garantie pour la mise en œuvre de ce concept.

À qui s'adresse notre solution levain?

Les calculs montrent qu'une consommation de farine d'un minimum de 55 tonnes par an est idéale pour atteindre les quantités de remplissage nécessaires de l'installation. Pour les clients traitant des quantités moindres, des installations plus adaptées sont actuellement à l'étude. Nous leur recommandons en attendant les levains secs, les levains liquides prêts à l'emploi ou des cultures pour la préparation de levains. Néanmoins, l'entretien et le maintien constant d'un levain sur une longue période sont très exigeants sans une telle installation programmable. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller sur les solutions possibles.



Expérience d'un client

Plus croustillant, plus frais, processus plus constant

La Landbäckerei Sammelplatz à Appenzell a déjà fait une belle expérience avec notre concept. Nous avons pu poser quelques questions à Hansueli Fässler, qui dirige la boulangerie-pâtisserie depuis 35 ans avec son épouse, Jacqueline Fässler, avec succès et passion:

Hansueli Fässler avec du pain au maïs (à gauche) et des pains Handbürlü (à droite). En arrière-plan, à sa droite, l'installation BRSSF 100.

Hansueli Fässler, comment avez-vous vécu l'installation de notre concept ?

C'était très simple. Les recettes ont été rapidement adaptées avec l'aide experte de Freddy Bau (GMSA) et la mise en œuvre dans mon processus de production a été très rapide. J'ai également apprécié le soutien d'Adalbert Bartenschlager (Hematronic) pour l'utilisation de l'installation. Une fois, je lui ai même téléphoné un dimanche soir pour un petit problème que nous avons rapidement pu résoudre.

Avez-vous rencontré des difficultés ?

Nous devons encore procéder à quelques réglages pour affiner la programmation. Pour cela, les deux spécialistes viendront me voir une nouvelle fois.

Pour quels produits de boulangerie utilisez-vous la solution levain ?

Pour presque tout l'assortiment de pains, c'est-à-dire les petits pains, les grands pains et les pains spéciaux. Nous utilisons de manière ciblée les poolishs ou le levain liquide de seigle.

Quels sont les changements que vous constatez ?

Un croustillant amélioré avec une bonne conservation des pains. Les variations de production dues à des influences extérieures peuvent être compensées et les processus se déroulent de manière plus constante.

Comment allez-vous développer le concept ?

Après les premiers mois de formation empirique, nous souhaitons adapter notre communication. Les connaissances du sommelier du pain Freddy Bau en matière de langage du pain nous seront utiles. Nous serons ensuite certainement plus actifs dans la communication en magasin afin de faire prendre conscience aux clients de cette valeur ajoutée à nos produits.

LE PLAISIR



Prenez le temps de découvrir l'harmonie parfaite

Après avoir vendu et mis en service 7 installations en fin d'année passée et en avoir déjà commandé 2 nouvelles pour les deux premiers mois de cette année, nous pouvons partager d'autres témoignages de succès et d'expériences autour de ce thème. Fidèles à la devise : artisanat et passion pour des moments de plaisir gustatif, nous vous suggérons également de découvrir l'entretien entre notre sommelier du pain Freddy Bau et une œnologue à succès, Larissa Kuonen.



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