

GMSA INFO

02

NOVEMBER 2023



HOCHWERTIGE PFLANZLICHE PROTEINE AUS DER SCHWEIZ

Protaneo, der erste nachhaltige
Pflanzenhack IP-SUISSE

Ernte und Kosten	04
Pflanzliche Proteine aus der Schweiz	06
Interview mit Erbsen-Landwirt	08
Sauerteiglösung GMSA	10
UrDinkel-Knusperkugeln	12
Neuer Verkaufsleiter für Einzel- und Grosshandel	14
GMSApp mit noch mehr Funktionen	15

04

Ernte und Kosten

Die Beurteilung der Ernte wird getrübt durch tiefere Protein- und Glutengehalte. Gefreut haben wir uns über die erste grosse Ernte an Erbsen und Ackerbohnen aus dem Schweizer Boden.



06

Pflanzliche Proteine aus der Schweiz

Ein Pflanzenhack und Mehle aus Hülsenfrüchten bereichern unser Angebot. Erfahren Sie, wie wir bei diesem spannenden Projekt vorankommen.

08

Interview mit Erbsen-Landwirt

Innovative Landwirte sind bereit, in Zusammenarbeit mit IP-SUISSE, Hülsenfrüchte für die menschliche Ernährung anzubauen. Welche Herausforderungen sind zu bewältigen?

14-15

Neuer Verkaufsleiter für Einzel- und Grosshandel

Zoltan Juhasz ist der neue Ansprechpartner für unsere geschätzte Kundschaft im Handel. Lesen Sie mehr zu seiner Person.

GMSApp

Unsere beliebte Bestell-App erhält neue Funktionen für einen optimierten Service.



10

Sauerteiglösung GMSA

Wieso setzt Philipp Fuchs auf das fertige Sauerteigkonzept der GMSA und welche Erfahrungen machte er.

12

UrDinkel-Knusperkugeln

Ein Halbprodukt, welches einfach und kreativ zu einem beliebten Knuspernsnack veredelt werden kann.



In ihrer Funktion als Innovationsmanagerin spielte Valérie Vincent die Hauptrolle bei der Erweiterung unseres Produktangebots auf der Basis von gelben Erbsen und Ackerbohnen.

Dank ihrer großen Erfahrung sowie ihres weitreichenden Netzwerks in der Industrie und in Instituten für Lebensmittelforschung und -entwicklung wurde innerhalb von zwei Jahren ein Konzept von der Beschaffung bis zum fertigen Produkt umgesetzt.

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

Dieses Projekt ist spannend und einzigartig, weil es alle Stufen dieser neuen Schweizer Wertschöpfungskette betrifft, vom Feld bis auf den Teller. Ich habe das Glück, in alle Tätigkeitsbereiche involviert zu sein: die Auswahl der zu säenden Sorten, die Einführung der neuen Kulturen mit den Produzentenorganisationen, die Integration neuer Verarbeitungstechnologien in unsere Räumlichkeiten mit Hilfe unseres technischen Teams, der Bauingenieurbüros und der Maschinenhersteller, der Produktentwicklung mit Unterstützung von Partnern, die im Bereich der pflanzlichen Proteine aktiv sind.

All diese Aktivitäten waren mit zahlreichen Herausforderungen verbunden. Umso mehr freue ich mich, dass die Montage der Anlagen beendet ist und die Inbetriebnahme läuft.

Ab November 2023 ist die GMSA in der Lage, Hülsenfrüchte zu verschiedenen Mehlen mit spezifischen Eigenschaften zu verarbeiten – sowohl proteinkonzentrierte als auch stärkehaltige Mehle. Unser Team und ich sind besonders stolz auf das erste Protaneo-Produkt. Dieses «Pflanzenhack», das im Rahmen eines Joint Ventures mit IP-SUISSE und Feldkost Food AG entwickelt wurde, bietet mehrere Vorteile (siehe Bericht) und ist eine besonders nachhaltige pflanzliche Alternative. Wir sind überzeugt, dass wir mit diesem neuartigen, lokalen Produkt ein grosses Bedürfnis des Marktes befriedigen.

Freundliche Grüsse

Valérie Vincent

BESCHAFFUNGS - UND KOSTENSITUATION

Ausreichende Lagerbestände, aber eine für die Müller herausfordernde Qualität und steigende Kosten prägen das Bild.

Aktuelle Vermarktung von Getreide

Inland: Im ersten Halbjahr 2023 wurden 20'000 Tonnen vom Importkontingent (fix 70'000 Tonnen Brotgetreide) vom zweiten ins erste Halbjahr vorverlegt, um genügend Ware in allen Qualitäten bis zur Ernte 2023 zu haben. Obwohl die geschätzten Erntemengen nun 5 bis 15% unter den Vorjahresmengen liegen, verfügen wir aktuell über ausreichende Lagerbestände.

Die Anbaufläche an Brotgetreide ging nach Angaben von Swissgranum leicht zurück. Es zeigt sich, dass der vermehrte Anbau von anderen Kulturen, zum Beispiel Hülsenfrüchten, der in der Fruchtfolge für die Böden wertvoll ist, den Wert von gutem Ackerland steigert.

Ausland: Die sehr schlechte Ernte in Österreich und in Deutschland erhöht die Nachfrage nach Hochproteinweizen, entsprechend steigen die Preise. Wir verarbeiten zu rund 90% Schweizer Getreide, benötigen jedoch zur gezielten Korrektur gewisser starken Mehlmischungen auch sogenannten Hochproteinweizen aus Deutschland oder Österreich. Somit hat diese Preiserhöhung einen Einfluss auf unsere Kalkulation.

Weniger Protein und Gluten

Automatisierungen in den Backstuben, weichere Teige und längere Teigreifeweiten verlangen nach stabilen Teiggerüsten. Die Erwartungen an die gewohnt hohe Qualität der Mehle wollen wir erfüllen, der Rohstoff dazu zeigt aber Schwächen auf (siehe auch unsere detailliertere Information «Backqualität der Ernte 2023»). Auch die festgestellten Hektolitergewichte sind leicht tiefer als im guten Vorjahr.

Kostensituation

Aufgrund der gleichen Richtpreise für die Landwirte bleiben die Schweizer Getreidepreise stabil. Die Landwirte sind, wie die ganze Wertschöpfungskette, nach wie vor mit hohen Kosten konfrontiert. Zu erwähnen sind zudem die geringeren Flächenerträge.

Auf Stufe Mühle werden wir, wie erwähnt, mit Mehrkosten konfrontiert aufgrund der Korrektur der Qualität, sei es über die Getreidemischung oder durch die zusätzliche Beigabe von teurem Gluten. Zusätzlich werden die leicht tieferen Hektolitergewichte einen negativen Einfluss auf die Mehlausbeute haben. Die Energiekosten bleiben auf hohem Niveau, zusätzlich werden neu Abgaben für die Finanzierung der Winterreserve auf dem elektrischen Strom abgerechnet. Die Inflation bringt einen allgemeinen Druck auf die Unternehmen, die Löhne anzupassen. Auch bei den Logistikkosten ist keine Entspannung in Sicht.

Hülsenfrüchte

Besonders gespannt waren wir auf die erste grosse Ernte von Erbsen und Ackerbohnen, welche in unserem Auftrag angebaut wurden. Lesen Sie zu diesem Thema das interessante Interview mit einem Landwirt.

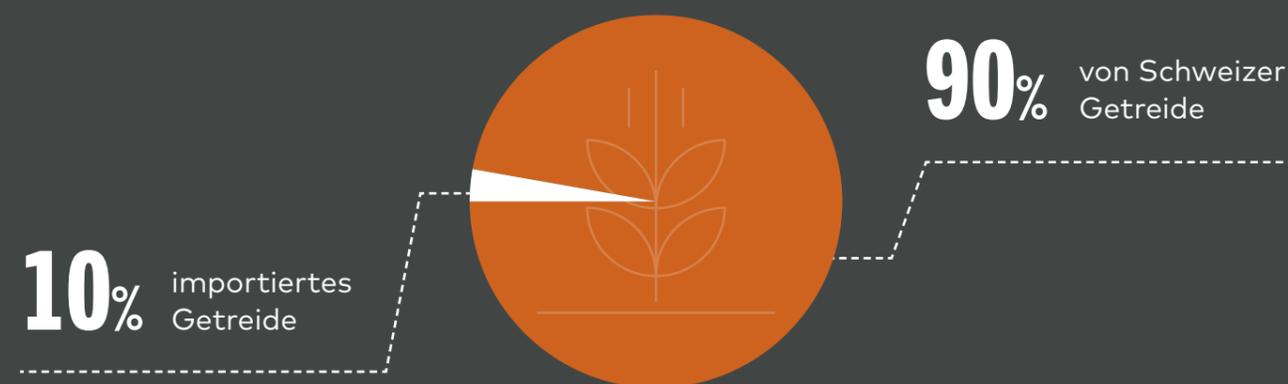


Lesen Sie unser ausführlicheres Informationsblatt «Backqualität der Ernte 2023».

Geschätzte Erntemenge 2023



Zusammensetzung der GMSA-Produkte 2023



Das Rohmaterial weist Schwächen auf



HOCHWERTIGE PFLANZLICHE PROTEINE AUS DER SCHWEIZ

Die GMSA schliesst die Lücke zwischen Landwirt und Verarbeiter und ist in der Lage, qualitativ hochwertiges Mehl aus Hülsenfrüchten mit funktionellen Eigenschaften, je nach Anwendung, herzustellen.

Unser Partnerin für dieses Projekt, die IP-SUISSE, konnte mit interessierten Landwirten Anbauverträge für Erbsen und Ackerbohnen abschliessen. Die beiden Hülsenfrüchte, auch bekannt unter der Bezeichnung Leguminosen, sind äusserst nahrhaft und enthalten unter anderem viel Protein.

Auf 350 Hektaren wurden Gelberbsen und auf 50 Hektaren Ackerbohnen geerntet. Lesen Sie dazu auch das Interview mit dem Landwirt Nicolas Pavillard auf Seite 8.



Ausbau unserer Kompetenz

An unserem Standort in Granges-près-Marnand sind die Montagen abgeschlossen und die Inbetriebnahme einer schweizweit neuen Anlage läuft.

So individuell wie die Ansprüche unserer Kundschaft, so vielfältig sind die Möglichkeiten verschiedene Produkte

aus diesen wertvollen Schweizer Rohstoffen herzustellen.

Über verschiedene Prozessschritte wie Reinigung, Schälung, Vermahlung, Windsichtung und Extrusion erhalten wir stärkereiche und proteinreiche Mehle und Extrudate.

Mehle und -Extrudate mit funktionellen Eigenschaften

Wollen Sie eine Zutat ersetzen oder eine Rezeptur mit einer natürlichen Zutat, zertifiziert nach den IP-SUISSE-Richtlinien, optimieren? Unsere Mehle aus Erbsen- und Ackerbohnen können vielfältig angewendet werden, sei es in der Bäckerei, in der industriellen Nahrungsmittelherstellung oder in der Küche.

Dank der Kompetenz unserer Bäckermeister und einem Chefkoch setzen wir Ihre Anfragen gerne in Lösungen um.

Wir erfüllen zudem auch Wünsche im Bereich extrudierter Snacks und Frühstückscerealien.

Profitieren und testen Sie unser Pflanzenhack. Unser Verkauf steht Ihnen für Muster und eine Beratung gerne zur Verfügung.



Protaneo - ein echt nachhaltiges Produkt

Aus einem Teil der proteinreichen Mehle stellen wir im Extrusionsverfahren einen pflanzenbasierten Hack her, welcher als Alternative in der vegetarischen Küche verwendet werden kann. Dieser «Pflanzenhack» wurde entwickelt im Rahmen unseres Joint Ventures mit der Feldkost Food AG und IP-SUISSE. Das Produkt wird unter dem Namen Protaneo verkauft.

Pflanzenbasierte Nahrungsmittel erfreuen sich wachsender Beliebtheit (siehe auch GMSA INFO vom März 2023). Um dem Aspekt einer nachhaltigen Ernährung - ein Bedürfnis derjenigen Konsumenten, die solche Produkte konsumieren - besser nachzukommen, haben wir die Wertschöpfungskette in der Schweiz aufgebaut und erschlossen. Protaneo, bestehend aus Erbsen, Ackerbohnen und wertvollen Nebenprodukten der Kürbiskernen- und Sonnenblumenöhlherstellung, erfüllt somit vollständig die Kriterien für eine nachhaltige Alternative zu tierischen Produkten.

Wir sind besonders stolz darauf, dass wir auf der ECO-SCORE® by Beelong - Skala mit A+ bewertet wurden.



Entdecken Sie Protaneo



Das Produkt «Protaneo Pflanzenhack IP-SUISSE» erhielt den Preis «Promarca* Explorer of the Year 2023».

*Promarca, der Verband, der die Schweizer Markenartikelunternehmen vertritt, fördert die Innovation und zeichnet das überraschendste und innovativste Produkt des Jahres aus.



Interview mit Nicolas Pavillard

ALTERNATIVE ANBAU-MÖGLICHKEITEN - CHANCEN UND HERAUSFORDERUNGEN

Nicolas Pavillard (40), der gemeinsam mit den Landwirten David Brand (30) und Sébastien Wenger (30) zusammenarbeitet, berichtet uns über seine Erfahrungen mit der Erbsenkampagne der GMSA für pflanzliche Proteine.

Pavillards Hauptmotivation ist sein Interesse an neuen, alternativen Anbaumöglichkeiten in einem nachfrageorientierten Markt. Sein Ziel: Rohstoffe nicht zu importieren, wenn man sie in der Schweiz herstellen kann. Produkte mit hoher Wertschöpfung müssen seiner Meinung nach der Schweizer Landwirtschaft vorbehalten sein. Dies hat auch für die GMSA Priorität.

Was hat Sie dazu veranlasst, Erbsen anzubauen?

Meine Partner und ich haben eine Betriebsgemeinschaft gegründet. Dadurch verfügen wir über grosse

Anbauflächen, die es uns erlauben, uns zu diversifizieren. Wir arbeiten bei verschiedenen Projekten eng mit IP-Suisse zusammen, denn dank der grossen Anbauflächen, die wir bewirtschaften, haben wir die Flexibilität, neue Kulturen zu testen.

Was sind Ihre ersten Erfahrungen mit dieser Kultur?

Wir bauten bereits Erbsen als Futtermittel an (17 Hektaren Extensio). Dieses Jahr verlief bereits zufriedenstellend, der Ertrag war durchschnittlich bis gut. Wir verwenden diese Kultur seit mehreren Jahren als Futter für unserer Schweine

und haben 2023 den Versuch mit drei Hektaren für IP-Suisse gewagt. Dies bedeutete somit keine grosse technische Herausforderung für uns. Wir kannten diese Sorte bereits.

Was sind die Unterschiede zu einer Getreidekultur?

Der Zeitpunkt der Aussaat ist entscheidend: relativ früh im Frühling, aber nicht zu früh, da die Erbsen allzu feuchte Böden nicht lieben, und wiederum auch nicht zu spät, da dies auf Kosten des Ertrags gehen würde. Die Aussaat erfolgt unter lange dauernder Abdeckung mit Mulch oder durch Pflügen, was

schneller geht. Während der Blütezeit gilt es, aufmerksam zu sein: Wenn die Kultur zu wenig Wasser hat, gibt es nur wenige Schoten! Das ist der Parameter, der die Produktion schwanken lassen kann. Wenn es über drei Wochen Regen- und Temperaturschwankungen gibt, wird dies für den Ertrag problematisch.

Jäten und die Krankheitsbeobachtung sind Arbeiten, die regelmässig anfallen.

Wichtig: Es braucht sieben Jahre zwischen zwei Erbsenkulturen, damit keine Krankheiten auftreten, während andere Kulturen wie Raps oder Rüben alle vier Jahre und Weizen alle zwei Jahre angebaut werden können. Und: Erbsen sind unbeständiger als Weizen.

Die Erntezeit ist Mitte Juli, so wie beim frühesten Weizen. Die einzige Schwierigkeit liegt in den eingeebneten Feldern wegen Krankheitsanfälligkeit oder Regen – eine Herausforderung für die Arbeit mit Maschinen. Die Ernte dieses Jahr war gut, obwohl das Wetter zur Blütezeit ein wenig zu trocken war, was den Ertrag verringert hat (3 t pro Hektar dieses Jahr gegenüber 4 t bei einer sehr guten Ernte und 2 t, wenn die Ernte schlecht ist).

Für die Erbsenproduktion verwendet man die gleichen Maschinen wie für Weizen. Das ist optimal, da keine zusätzlichen Investitionen notwendig sind. Diese Kultur ist also perfekt für die Fruchtfolge, obwohl sie in Bezug auf die Vergütung nicht sehr attraktiv ist. Dank des Projekts mit IP-Suisse ist es etwas lukrativer, kann aber nicht mit Weizen mithalten.

Werden Sie den Anbau von Erbsen in den kommenden Jahren beibehalten oder eher wieder aufgeben?

Die Erbse ist eine gute Vorauspflanze für Folgekulturen, denn dadurch, dass die Erbsen den Stickstoff aus der Luft binden, es ist nicht notwendig, die Böden zu

düngen. Ausserdem interessant für Folgekulturen ist, dass das Stroh, das man bei der Ernte auf dem Boden liegen lässt, diesen mit Mineralien und Stickstoff versorgt.

Wir möchten somit diesen Anbau fortsetzen, denn es ist eine gute Alternative, die in der Landwirtschaft vermehrt genutzt werden sollte, unter der Voraussetzung natürlich, dass die Vergütung attraktiv ist.

Die begrüssenswerte Initiative von IP-Suisse und der GMSA für pflanzliche Proteine aus Schweizer Herkunft konkurrenziert die Importprodukte, und das ist immer positiv für die Landwirtschaft. Dennoch: Um zu zeigen, dass ein Produkt aus der Schweiz stammt - was ein beträchtlicher Mehrwert ist - müssen alle Beteiligten mitspielen und bereit sein, den Preis für Nachhaltigkeit und Nähe zu bezahlen, auch die Konsumenten!

Hatten Sie schon Gelegenheit, Pro-taneo zu probieren?

Nein, leider hat man mir dies nicht angeboten (lacht), aber es wäre interessant das Endprodukt zu sehen und zu probieren - aus reiner Neugier!

Was halten Sie als Landwirt von diesen Produkten?

Ich habe mich bisher nicht unbedingt Fleischersatzprodukten zugewandt, aber ich denke, dass es beides braucht: lokalen und vernünftigen Fleischkonsum sowie alternative Produkte aus pflanzlichen Proteinen für diejenigen, die dies wünschen, um den Konsum tierischer Produkte zu reduzieren.

Dessen ungeachtet bin ich als Fleischproduzent und Konsument, der gern genießt, für eine nachhaltige und ökologische Landwirtschaft, und zwar mit Tieren! Man muss den Konsumenten beibringen, alles zu essen, nicht nur die guten Stücke. Auch das gehört zu einem nachhaltigen Konsum!

Denken Sie an weitere alternative Möglichkeiten im Bereich der Hülsenfrüchte?

Wir hatten Versuche mit Futterbohnen gemacht, aber das hat sich nicht ausgezahlt und war nicht für Futterzwecke geeignet. Diese Kultur ist komplizierter als Erbsen, jedoch haben wir es nicht für die menschliche Ernährung versucht. Nischenkulturen müssen genügend attraktive Mengen garantieren können, damit sie rentabel sind. Man muss mit mindestens drei Hektaren rechnen, um eine angemessene Überwachung zu gewährleisten und um wirtschaftlich zu sein.

Wir versuchen dennoch, offen für Neues zu sein und aktiv an Forschungsprojekten teilzunehmen:

1. ResOSème-Versuche

mit Promoterre und 40 Betrieben aus der Waadt und dem Unterwallis für alternative Saatgutbehandlung von Weizen und Erbsen ohne synthetische Moleküle (mit Wasserdampf)

<https://www.prometerre.ch/prestations/projets-et-acquisitions-de-references/res0sem>

2. Streifenweise Ernte für Analysen

3. Versuche für Pestired mit Agroscope zur Verringerung von Pestiziden und unter Beibehaltung angemessener Erträge: 10% Rückgang erlaubt

<https://pestired.ch/>



TRADITIONSBÄCKEREI SETZT MIT ERFOLG AUF HOHE BROTKUALITÄT

Mit bereits zwei Sauerteiganlagen gibt das Backstübenteam der Bäckerei Fuchs in Zermatt ihren Backwaren den letzten Schliff. Ganz nach der Betriebsphilosophie «mit Liebe zum Handwerk» und «Bäcker aus Leidenschaft».

Seit 1965 versteht es die Familienbäckerei in zweiter Generation bestens, die Erwartungen der anspruchsvollen Kundschaft an diesem berühmten Ferienort vollends zu erfüllen.

In Zusammenarbeit mit dem GMSA Brotsommelier Freddy Bau wurde die erste und nun seit August die zweite Sauerteiganlage erfolgreich in Betrieb genommen.

Die Investition in die Qualität zeigte schon erste Früchte: Im Mai durfte Philipp Fuchs stolz eine Auszeichnung mit 99 von möglichen 100 Punkten bei einer Brotprüfung im Kanton Wallis für das Walliser Roggenbrot entgegennehmen.

Philipp Fuchs, hattest Du neben der Auszeichnung für Deine Brote andere positive Rückmeldungen, seitdem Ihr Eure Rezepte mit flüssigem Vorteig und Sauerteig optimiert?

Wir haben die Kunden zu Beginn bewusst nicht über den Rezeptwechsel informiert. Einige haben mich persön-

lich angesprochen und gesagt, dass das Brot besser geworden ist. Neben den üblichen Vorteilen wie längerer Frischhaltung und dem intensiveren Aroma ist unser Brot auch knuspriger geworden, und der Schnitt reisst richtig schön.

Welches waren Deine Beweggründe, auf diese Technologie zu setzen?

Aus oben genannten Gründen. Ein weiterer Vorteil ist, dass es ausser für die TK-Lagerung keine Backmittel braucht. Unserer Erfahrung zeigt: Die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Broten ist gross!

Dank der Sauerteiganlage gelingt es, die gleichmässige Qualität der Brote zu gewährleisten. Ohne Anlage wagte ich das Thema Sauerteig vorher nicht umzusetzen. Ganz wichtig für mich war auch die kompetente, fachliche Unterstützung und Instruktion durch Freddy Bau und Adalbert Bartenschlager und die hervorragende Qualität der Anlage.

Mittlerweile bietest Du neben dem beliebten «Süürteigbrot» zehn weitere Brotsorten und Brötchen mit Sauerteig an.

Überall wo wir die Qualität steigern können, tun wir das auch.

Du führst auf Deiner Website fünf Argumente für die Brotherstellung mit Sauerteig auf: verbesserte Haltbarkeit/natürliche Konservierung, erhöhte Nährstoffaufnahme, bessere Verdaulichkeit, aromatischer Geschmack, weniger Abhängigkeit von Hefe. Wie reagieren Deine Kunden auf diese Kommunikation?

Wie erwähnt, auf die Brotqualität haben einige Kunden sehr positiv reagiert. Auf die Angaben der Website hatte ich bisher keine Rückmeldung. Trotzdem: Ich bin überzeugt, dass eine verständliche, erklärende Kommunikation viel zum Erfolg unserer Qualitätsbrote beiträgt.

“ Ich bin rundum zufrieden mit der Investition.

Philipp Fuchs



Interessiert, Ihre Brotqualität über einen kontrollierbaren Prozess zu optimieren? Unser Verkaufsteam steht Ihnen gerne für eine Beratung zur Verfügung.



Kontaktieren Sie uns

KNUSPERERLEB- NIS VOM BÄCKER- CONFISEUR

Wer kennt sie nicht, die Schokokugeln mit dem knusprigen Kern! Statt industriell hergestellt ist das Genusserelebnis jetzt beim Bäcker-Confiseur als Handwerksprodukt erhältlich. Unsere Lösung für Sie: Ein knuspriges Halbfabrikat, hergestellt aus beliebtem UrDinkel, welches vom Bäcker-Confiseur mit verschiedenen Zutaten überzogen und veredelt wird.

Auf der Suche nach den perfekten Rezepten stiessen wir auf den leidenschaftlichen Chocolatier-Pâtissier Jürg Kaufmann aus Buchs (AG). Zusammen mit seiner Frau Nadine führt er seit 9 Jahren eine Bäckerei-Konditorei mit nun zwei Verkaufsstellen. Sie durften vor einem Jahr stolz den Titel Swiss Bakery Champion 2022/23 entgegennehmen.

Mit viel Leidenschaft entwickelte der innovative Bäcker-Confiseur vier Rezepte für Schokokugeln in bester Qualität in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen:



Der Schokoladenprofi am Werk.

Einfach umzusetzen

Sie erhalten bei Bestellung der UrDinkelkugeln die Rezepte inkl. Kalkulation. Jürg Kaufmann verkauft die Schachtel à 100 Gramm für Fr. 13.60. Seit dem Verkaufsstart im Juni hat er eine gute Preisakzeptanz erfahren.

Selbstverständlich werden die Kugeln entsprechend attraktiv und hochwertig verpackt.



Ob als Geschenk oder zum Selbernaschen – pure Genussmomente für Ihre Kundschaft sind garantiert.

Wir empfehlen diese Verpackung, die in 2 Grössen bei PAWI erhältlich ist.

Art. Nr.	Beschreibung	Inhalt	Grösse mm	VPE
44004	Turm 85	125g - 150g	60 x 60 x 85	50
44005	Turm 115	200g - 225g	60 x 60 x 115	50

NEUER ANSPRECH- PARTNER FÜR RETAIL UND GROSSISTEN



Zoltan Juhasz

Unsere geschätzten Kunden im Bereich Retail und Grossisten dürfen ab sofort auf unseren neuen, kompetenten und erfahrenen Verkaufsleiter Zoltan Juhasz als Kontaktperson zählen.

Wir freuen uns sehr und sind stolz, den ausgebildeten Betriebswirt in unserem Verkaufsteam begrüßen zu dürfen.

Zoltan kennt unsere Firma bereits bestens. Von 2001 bis 2011 baute

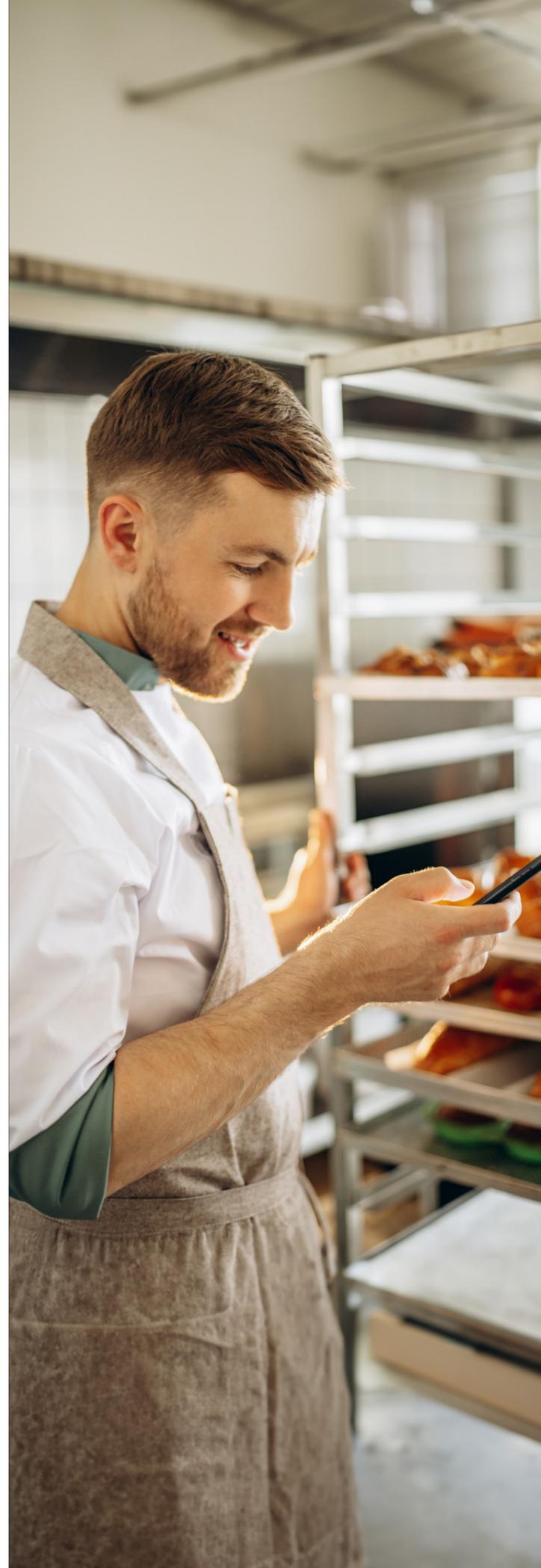
er als Exportmanager bei der inzwischen verkauften Tochterfirma Biomill SA das Exportgeschäft auf. Seine grosse Berufserfahrung in der Kundenbetreuung gewann er u.a. bei Firmen wie Nestlé und Pepsi Co.

Zoltan ist verheiratet und glücklicher Vater eines Sohnes und leidenschaftlicher Fahrradfahrer.

Telefon: +41 79 319 55 49
E-mail: zoltan.juhasz@gmsa.ch



“**Mein Motto: Eine durch Partnerschaft geprägte Zusammenarbeit mit der Leidenschaft am gemeinsamen Schaffen.**“



NOCH MEHR FUNKTIONEN BEI UNSERER GMSAPP

Unsere beliebte Bestell- und Informations-App erhält ein Update und neue Funktionen. Ob auf dem Smartphone, Tablet oder auf dem PC – der exklusive Service der GMSA erfreut alle Nutzer.

Die GMSApp – die ideale Bestelllösung für die Hosentasche mit zahlreichen neuen Funktionen:

- Übersicht über das ganze Sortiment
- Auswahl des Wunschproduktes via Filter in drei Sprachen
- Artikelbestellung via Scannen vom EAN-Code möglich
- Informationen über Neuheiten und Aktionen

Die neue Version, basierend auf einer Internetlösung, muss nicht mehr über einen App-Store heruntergeladen und aktualisiert werden. Es genügt die Internetadresse zu hinterlegen.

Bleiben Sie am Ball! Mit unseren Neuigkeiten über Monatsaktionen und Produktneuheiten bleiben Sie brandaktuell informiert. Der Service wird im Laufe des 2024 noch um weitere hilfreiche Funktionen erweitert.

Wollen Sie von diesem Service profitieren? Ihr Verkaufsberater steht Ihnen für ein Login zur Verfügung.



Groupe Minoteries SA
Route des Moulins 31
Postfach 68
1523 Granges-près-Marnand

Telefon: +41 26 668 51 11
E-mail: groupe@gmsa.ch