

GMSA INFO

03

APRIL 2024



NEU: PROTANEO GESCHNETZELTES

Ein Pflanzengeschnetzeltes aus nachhaltigem IP-SUISSE Anbau, dessen gesamte Wertschöpfungskette in der Schweiz liegt.

INHALT

APRIL

NEU Protaneo Geschnetzeltes	04
Profiköche sind begeistert	06
Signature Brote	08
Schweizer Paniermehle	10
Deklaration von Backwaren	12
Regionale Mühle im Wallis	16
UrDinkel-Kugeln	18
Unser Partnernetzwerk	19

*Wir haben bewusst auf eine geschlechtsspezifische Sprachformulierung verzichtet, um die Lesbarkeit und Verständlichkeit unserer Texte zu erleichtern. In den männlichen Formulierungen sind immer auch alle Geschlechter mitgemeint.
Die Redaktion*



04

Neu Protaneo Geschnetzeltes

Ein Pflanzengeschnetzeltes aus nachhaltigem IP-SUISSE-Anbau, mit der ganzen Wertschöpfungskette in der Schweiz.

06

Erfahrungsberichte von zwei Kochprofis

Lesen Sie wie und wo überall Protaneo bereits zur Anwendung kommt und welche Reaktionen ausgelöst werden.

08

Brote mit Charakter als Erfolgsweg

Wenn unser Brotsommelier von Signature-Broten spricht, spürt man förmlich seine Leidenschaft für das Bäckerhandwerk.



12

Deklaration vom Produktionsland

Was bei vorverpackten Backwaren bereits vorgeschrieben war, muss nun bei offen verkauften Backwaren auch umgesetzt werden. Der Konsument soll transparent informiert werden, wo seine Brötchen produziert wurden.



16

Wir investieren im Wallis in Brotkulturgut

Mit Stolz dürfen wir den Beginn des Baues der neuen Mühle in Riddes bekannt geben. In enger Zusammenarbeit mit unseren Partnern aus der Branche, insbesondere der Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP, wurde eine Mühle geplant, die Mehle aus Roggen AOP und weiteren ausgewählten, regionalen Spezialitäten auf Steinen mahlt.

10

Hochwertige, klassisch hergestellte Paniermehle

Marco Russo und sein Team backen Brot, um es anschliessend gleich wieder zu vermahlen und zu trocknen. Es entstehen feinste Schweizer Paniermehle, erhältlich in den bekannten Labels.

18

Ein Halbfabrikat für knusprige Kreationen

Erfahren Sie wie ein «Patissier créative» unsere UrDinkel-Kugeln zu einem Genussserlebnis verzauert.

19

Unser Partnernetzwerk zu Ihrem Vorteil

Die renommierte Fachschule Richemont und GMSA haben das Bäckerhandwerk im Mittelpunkt ihres Serviceangebots. Durch die gegenseitige Ergänzung unserer Leistungen können wir Synergien zum Nutzen der Bäcker anbieten.



In seiner langjährigen, erfolgreichen Tätigkeit als Kundenberater und Brotentwickler bei der GMSA hat Freddy Bau, Bäcker-Konditormeister und Brotsommelier, schon einige kreative Brotkonzepte entwickelt und umgesetzt. Mit viel Stolz vertritt er sein Handwerk und ist überzeugt, dass wir alles unternehmen müssen, damit unser Brot die verdiente Wertschätzung erhält.

Liebe Bäckermeisterinnen, liebe Bäckermeister

Mit 62 Jahren habe ich mir einen Traum erfüllt: meine eigene Mikrobäckerei Brovernissage in der Frauenfelder Vorstadt. Ich verwirkliche, was wir unseren Kunden immer raten. Das Konzept ist einfach, aber kompromisslos und deswegen wohl für die Konsumenten gut verständlich und ansprechend. Brot pur – Leidenschaft für das Brot.

Was bedeutet das?

Ich backe ertümliche Brote. Brot, so wie früher. Aromatische Brote, welche ihre Zeit brauchen, aber dafür auch eine Woche lang frisch bleiben. Mein Konzept: Klein aber fein und mit viel Wertschätzung für das Produkt, hinterlegt mit Geschichten.

Über ein Jahr entwickelte ich gemeinsam mit Experten der GMSA die «Sauerteiglösung GMSA». Sie half mir – besser zu verstehen, wie man geschickt mit Kombinationen von Sauerteigen und flüssigen Vorteigen (Polish) die Qualität der Gebäcke bezüglich Frischhaltung, Aroma und Knusprigkeit optimieren kann.

Der Praxistest war erfolgreich! Seit dem Frühling 2023 betreibe ich nun meine Mikrobäckerei. Die Kundenreaktionen waren und sind überwältigend.

Meine Überzeugung: Drücken Sie Ihren Broten Ihre Handschrift auf und heben Sie sich von der grossen Masse ab.

Freddy Bau



← www.brotvernissage.ch



NEU: PROTANEO GESCHNETZELTES

Unser feines Protaneo Gehacktes begeistert bereits viele Köche und Konsumenten. Das Angebot haben wir Anfang März mit einem Geschnetzelten ergänzt. Das Produkt basiert auf denselben Zutaten wie das authentische Pflanzenhack, ist 100% nachhaltig und 100% Schweiz.

Ein Pflanzengeschnetzeltes aus nachhaltigem IP-SUISSE-Anbau, welches die ganze Wertschöpfungskette in der Schweiz umfasst, fehlte auf dem Markt. Unser Protaneo Geschnetzeltes schliesst nun diese Lücke und ermöglicht neue, spannende Menuekreationen. Informationen über unser Sortiment sowie kulinarische Tipps und eine Auswahl an leckeren Rezepten finden Sie auf unserer Website.

Zwei begeisterte Kundenrückmeldungen

Erfahren Sie auf den folgenden zwei Seiten mehr, wie ein Küchenchef und ein Tartar-Spezialist mit Protaneo Produkten auf die Kundenbedürfnisse eingehen und welche Reaktionen sie erfuhren.



← Entdecken Sie die ganze Vielfalt der Protaneo
Rezepte auf unserer Website



“ Die Eigenschaften dieses Produktes verblüffen mich immer wieder!

Pierre-Alain Gschwend

Sind Sie mit den Ergebnissen, die Sie mit Protaneo erzielt haben, zufrieden?

Wir haben verschiedene Aspekte getestet. Die Ergebnisse waren im Geschmack, bei der Verarbeitung als auch bezüglich der Rentabilität sehr positiv. Die Eigenschaften dieses neu entdeckten Produktes verblüffen mich immer wieder!

Würden Sie die Protaneo Produkte Ihren Kollegen empfehlen und wenn ja, warum?

Ich habe Protaneo der Abteilung «Patientenservice und Hoteleinkauf» vorgestellt. Sie sind vom Produkt in allen Belangen begeistert.

Ich habe Protaneo auch bei meinen Kollegen, den Küchenchefs der Gruppe Swiss Medical Network, vorgestellt und bin überzeugt, dass es auf positive Resonanz stösst. Persönlich bin ich vollkommen überzeugt und würde dieses Produkt daher meinen Berufskollegen empfehlen.



Lab Thai



← Website vom Restaurant der Klinik Ste-Anne in Fribourg

PIERRE-ALAIN GSCHWEND

CHEFKOCH IM RESTAURANT «LE CARRÉ»
DER CLINIQUE GÉNÉRALE STE-ANNE IN FRIBOURG

Was hat Sie davon überzeugt, Protaneo auszuprobieren?

Ein Lieferant hatte mir bereits von dem Produkt erzählt, und das Konzept hat mich sofort angesprochen. Ich bin ein sehr offener und entdeckungsfreudiger Mensch, darum wollte ich Protaneo sofort ausprobieren. Im Krankenhausbereich haben viele Patienten einen besonderen Bedarf an Proteinen oder ernähren sich vegetarisch. Protaneo entsprach also all diesen Erwartungen.

Haben Sie verschiedene Rezepte ausprobiert?

Zunächst haben wir eine pflanzliche Bolognese als Tagesgericht in der Cafeteria angeboten, gefolgt von einem Thai-Lab (Foto), das sehr gut ankam.

Haben Sie vor, weitere Gerichte zu entwickeln?

Wir arbeiten derzeit an einer Kreation rund um die Idee einer Kohlwurst und eines Hachis Parmentier. Ich freue mich auch darauf, die vielfältigen Möglichkeiten zu entdecken, die die Version «Geschnetzelt» bietet.

Denken Sie an weitere Variationen?

Wir haben ein pflanzliches Tatar anlässlich des Eröffnungsaperitifs des FIFF angeboten, an dem über 450 Personen teilnahmen. Die Gäste waren überrascht und es war ein voller Erfolg - eine schöne Werbung für ihr Produkt.

STEVAN ZETZMANN

DIREKTOR L'UNIQUE TARTARE



Anhieb und auch die Mitarbeitenden, die zu einer Verkostung eingeladen wurden, konnten keinen Unterschied feststellen. Zetzmann wird nun alle Rezepte des Unique Tartare auch in einer pflanzlichen Version für seine Kunden anbieten, die den Moment der Geselligkeit und des Genusses rund um ein Tartar teilen und gleichzeitig ihren Fleischkonsum reduzieren möchten.

Die pflanzlichen Varianten sind sehr einfach umzusetzen, da sich nichts ändert ausser den Rohstoffen, die keine besondere Zubereitung erfordern. Alles wird frisch nach den Bestellungen der Kunden zubereitet.

Ausserdem wird Protaneo, das aus der Schweizer Landwirtschaft stammt, vollständig in der Region hergestellt. Dieses Argument hat die Aufmerksamkeit von Herrn Zetzmann geweckt, der grossen Wert auf Nähe, Qualität und Nachhaltigkeit legt.

Steven Zetzmann ist weiterhin sehr motiviert. Er denkt derzeit über seine Kommunikation nach, denn als Spezialist für Beef Tartare muss eine pflanzliche Positionierung seinen Kunden konsequent präsentiert werden und zum aktuellen Trend der Flexitarier-/Substitarier-Ernährung passen.

Wir danken ihm für seinen Enthusiasmus und wünschen ihm viel Erfolg mit seinem Projekt.

Es brauchte etwas Überzeugungsarbeit von unserem Berater José Luis Monteiro, damit wir Steven Zetzmann vom Protaneo Gehacktem überzeugen konnten. Es hat sich gelohnt: Zetzmann ist von der Fleischalternative begeistert.

Steven Zetzmann, Direktor der Firma L'Unique Tartare mit zwei Verkaufsstellen in Freiburg und je einer in Bulle und Martigny, ist von Natur aus neugierig. Und: Als Spezialist für Tartar, Take-away, Foodtruck und Catering war Zetzmann nach eigenen Worten bei der Verkostung des pflanzlichen Hackfleischproduktes buchstäblich verblüfft.

Er erklärte sich bereit, mit seinem Tartaresortiment auf der Grundlage der gleichen Rezepte wie auf seiner Speisekarte Tests durchzuführen. Es folgte die zweite positive Überraschung: Alle Variationen gelangen auf

“ Ich wurde bei der Verkostung buchstäblich überwältigt!

Stevan Zetzmann



← Website von L'Unique Tartare

GEBEN SIE IHREN BROTEN IHRE INDIVIDUELLE HANDSCHRIFT

Haben Sie schon von «Signature-Brot» gehört? Die Nachfrage nach hochwertigen Backwaren ist gross und wächst. Unsere Branche hat zwei wichtige Trümpfe in der Hand: Durch geschicktes Kombinieren von Zutaten, darunter Vorteige wie Poolish und Sauerteig, sowie durch die Anpassung der Teigreifungs-Prozesse entstehen unzählige Varianten von Backwaren und Aromen, die unsere Brotliebhaber begeistern.

Ein «Signature-Brot» ist ein Brot, das charakteristisch und einzigartig für eine bestimmte Bäckerei, einen Bäcker oder eine Marke ist. Es ist oft das Ergebnis eines speziellen Rezepts, einer einzigartigen Herstellungsmethode oder einer besonderen Auswahl von Zutaten. Dieses Brot repräsentiert die individuelle Handschrift oder «Signatur» des Bäckers. Es unterscheidet sich von anderen Brotvarianten durch spezielle Geschmacksprofile, Texturen oder ästhetische Merkmale. Ein Brot mit individueller Handschrift – aromatisch, besonders, unverwechselbar.

Brotsommelier Freddy Bau – Leidenschaft für Brot

Freddy ist ein leidenschaftlicher Bäcker, der sein Handwerk liebt. Um seine Ideen 1:1 in die Praxis umzusetzen, eröffnete er 2023 seine Mikrobäckerei in der Altstadt von Frauenfeld. Die kleine Showbäckerei ist nur am Freitag- und Samstagmorgen geöffnet. Da jeder Brotlaib ein Kunstwerk ist, das mit Hingabe kreiert wird und lange reift, trägt die Bäckerei den passenden Namen «Brotver-nissage». Freddy verfolgt konsequent die Idee, dass seine Brote seine individuelle Handschrift tragen. Daher gibt er ihnen aussergewöhnliche Namen wie Wilde Hilde oder Opa Friedrich.

Die Reaktionen der Kunden verblüffen und erfreuen Freddy gleichermassen:

«Kunden kommen aus der ganzen Region und kaufen gleich noch Brote für ihre Nachbarn oder für die ganze Woche ein.»

Freddy, offensichtlich trifft dein Konzept den Zeitgeist.

In meiner Einmann-Bäckerei zelebriere ich echtes Handwerk, indem ich Roggensauerteige, Lievito Madre und Vorteige verwende, um meinen Broten eine exklusive Note zu verleihen. Alles habe ich selbst angesetzt und pflege es weiter. Mit den verschiedenen Teigfestigkeiten, Temperaturen und den gesamten Fermentationsprozessen kann ich spielen und die Eigenschaften meiner Brote beeinflussen. Das macht es auch so spannend.

Weiter kommuniziere ich aktiv auf Social Media, führe Brotbackkurse durch und erhalte so den Status einer kleinen Kultbäckerei, die aus der Masse heraussticht.

Wichtig ist auch die Transparenz bezüglich Zutaten und der Herkunft der Rohstoffe. Am Ende muss die ganze Philosophie für den Konsumenten verständlich und stimmig sein.

Mit welchen Arbeitsinstrumenten setzt du dieses Konzept um?

Nebst der klassischen Infrastruktur – Knetmaschine, Kühlzelle, Ofen – benutze ich eine Sauerteiganlage der GMSA (Typ 100). Damit ist eine kontrollierte Herstellung von flüssigen Vorteigen und Sauerteigen spielend einfach.

Ich biete ausser Zimtschnecken und von einem Berufskollegen handgerollte Gipfelteiglinge keine süssen Feinbackwaren oder Snacks an. Ich konzentriere mich voll und ganz auf die Brote und den Zopf. Authentisch bleiben – weniger ist manchmal mehr.

Du bedienst einen Nischenmarkt mit zahlungskräftigen Brotfans. Welche Empfehlung gibst du dem Dorfbäcker, der auch als Grundversorger aller Backwaren wahrgenommen wird?

Auch diese Betriebe, die aufgrund der Nachfrage das gesamte Sortiment anbieten, können ihre «Signature-Brote», einzigartige Brote mit eigener Handschrift, kreieren und sich damit profilieren. Kunden, die in eine Handwerksbäckerei kommen, haben bestimmte Erwar-

tungen an die Qualität. Ihre Zahlungsbereitschaft steigt mit dem Genusslebnis und der Geschichte hinter dem Brot. Dies haben auch die grossen Anbieter bemerkt. Von Steinofenbrot bis zu Sauerteigbrot mit langen Teigreifzeiten werden auch Qualitätsbrote in einem höheren Preissegment angeboten. Je kleiner jedoch der Betrieb ist, desto flexibler kann er reagieren. Ich empfehle, den Prozess dem gewünschten Qualitätsziel anzupassen und nicht, wie so oft, den gewohnten Betriebsabläufen zu folgen. Und noch eine Überlegung: Je nach Standort kann so etwas auch als Konzeptfiliale betrieben werden.



← Entdecken Sie die Geheimnisse von Freddy im Video



“Kunden kommen aus der ganzen Region und kaufen gleich noch Brote für ihre Nachbarn oder für die ganze Woche ein.”

Freddy Bau



SCHWEIZER PANIER- MEHLE - KURZE TRANS- PORTWEGE UND HOHE FLEXIBILITÄT

Aus frischgebackenem Brot entsteht in der zur GMSA gehörenden Bonvita AG in Stein am Rhein eine breite Palette an Paniermehlen, angeboten in verschiedenen Labeln von Suisse Garantie, IP-Suisse bis Bio Suisse Knospe. Die Schweizer Herkunft, zertifiziert mit bekannten Labeln, verhelfen Ihren Produkten zu einem entscheidenden Vorteil.

Schon vor dem Gebäude der Bonvita duftet es nach frisch gebackenem Brot. In der Produktionshalle laufen die Brote vom Produktionsband, bevor sie zerkleinert und getrocknet werden. Die Einstellung des Trockners erfordert viel Fingerspitzengefühl, da die Farbe und Röstung pro Artikel genau definiert sind.

Marco Russo und sein Team stellen auf der modernen Anlage unter strengsten hygienischen Bedingungen Paniermehle mit und ohne Gewürze sowie in verschiedenen Korngrößen her. Der ausgebildete Müllereitechniker steuert gekonnt den Vermahlungsprozess inklusive Siebung nach dem Trockner, bevor die Paniermehle abgefüllt werden.

Schweizer Paniermehle von Bonvita finden Anwendung als Panade für Fleisch, Käse und immer häufiger auch für vegetarische Gerichte. Sie dienen auch als Bindemittel in Hamburgern, Döner oder gefüllten Teigwaren sowie Vegi-Bällchen oder -Burgern.



Dank hoher Flexibilität und grosser Umsetzungskraft können wir bei Trocken- und Nasspanaden auf die individuellen Wünsche unserer Partner eingehen. Gerne stehen wir für ein unverbindliches Gespräch zur Verfügung.



← Roman Stucki, unser Kundenberater für die Industriekunden, freut sich auf Ihre Anfrage.

GRÖSSERE TRANSPARENZ BEI BACKWAREN IM OFFENVERKAUF

Im Dezember 2023 hat der Bundesrat der Einführung einer Deklarationspflicht des Herkunftslandes (bzw. des Produktionslandes) für Brote, Kleinbrote, Sandwichbrote und Feinbackwaren definitiv zugestimmt. Die Deklarationspflicht gilt ab Frühjahr 2024 mit einer Übergangsfrist bis Frühjahr 2025. Die Änderung betrifft neu die Produkte im Offenverkauf, für verpackte Produkte war dies bislang schon Pflicht. Damit können sich Konsumenten beim Einkauf bewusst für einheimisches Brot entscheiden.

Die steigenden Backwarenimporte sind eine grosse Konkurrenz zur ganzen inländischen Wertschöpfungskette. Damit die Konsumenten Kenntnis davon haben, woher ihre Brötchen stammen, wenn sie im Hotel frühstücken oder im Tankstellenshop ein Sandwich kaufen, wurde dieses Gesetz verabschiedet.

"Wer Lebensmittel offen in den Verkehr bringt, muss in gleicher Weise informieren, wie über vorverpackte. Auf schriftliche Angaben kann verzichtet werden, wenn die Informationen der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet ist."

Art. 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)



Die Deklarationspflicht gilt auch für andere Feinbackwaren wie Gipfeli, Zimtschnecken, Weggli usw. Betroffen sind alle Betriebe, die Brot oder Backwaren als Ganzes oder in Stücken in Verkehr bringen (Bäckereien, Restaurants, Hotels, Detailhandel usw.).

Angabe des Produktionslandes

Die allgemeinen Bestimmungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln sind in der Lebensmittelinformationsverordnung (LIV) geregelt. Konkret geht es um den Artikel 15 *Angabe des Produktionslandes*:
«Ein Lebensmittel gilt als in einem Land produziert, wenn es in diesem Land:

- a. **vollständig erzeugt wurde; oder**
- b. **genügend bearbeitet oder verarbeitet worden ist.»**

Bezogen auf die genügende Bearbeitung gibt es unter Absatz 3 folgende Präzisierung:

«Als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in diesem Land in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es dadurch seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat.»

«Nicht als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gelten Brot und Feinbackwaren, wenn sie ihre charakteristischen Eigenschaften oder die neue Sachbezeichnung nur durch das Backen aus fertig geformten Teiglingen erlangen.»

Die Frage, was genau alles unter einer Änderung der «charakteristischen Eigenschaften» fällt, wird die Branche noch beschäftigen. Das Aufbacken eines importierten Teiglings gehört jedenfalls nicht dazu, was wir begrüssen.

Verschiedene Möglichkeiten der Deklaration von Backwaren

Marke/Label	Anforderung	Kontrolle	Mehrkosten
Gesetzeskonform mit Produktionsland	Produktionsland angeben.	Selbstkontrolle und kantonale Kontrollbehörde (Kantonschemiker)	keine
Variante Swissness 	Swissness-Mehle von GMSA beziehen (mind. 80% aus Schweizer Herkunft).	Selbstkontrolle und kantonale Kontrollbehörde (Kantonschemiker)	keine
Schweizer Brot 	Anmelden beim Verein Schweizer Brot und GMSA melden. 80% muss aus Suisse Garantie-Anbau stammen.	Selbstkontrolle und kantonale Kontrollbehörde (Kantonschemiker)	Keine, Mitgliedschaft und Verwendung Marke ist gratis.
Naturel IPS 	Anmelden beim Verein Naturel und bei GMSA melden. 100% IPS-Mehle gefordert. Naturel beschränkt sich nur auf Brote und Kleinbrote.	Audit durch anerkannte Zertifizierungsstelle	Ja, zertifizierte IP-SUISSE-Mehle sind teurer. Kosten des Audits sind im Mehlpreis enthalten.
Bio Suisse Knospe 	100% aus Bio Suisse Knospen-Mehlen • Lizenzvertrag • Pflichtenheft Bio Suisse	Audit durch anerkannte Zertifizierungsstelle	Rohstoffe in Bioqualität sind teurer. Auditkosten und 0.9% Knospenlizenzgebühren



SLOW MILLING IM WALLIS

Traditionelles Bäckerhandwerk, ausgewählte Zutaten, naturbelasene, hochwertige Produkte, authentischer Geschmack – in Riddes im Unterwallis entsteht unter dem Konzept Slow Milling («langsames, schonendes Mahlen») eine neue Steinmühle. Produziert wird ab Mitte 2025 nicht nur Mehl für das begehrte Walliser Roggenbrot AOP, sondern auch für regionale Spezialitäten aus alten Getreidesorten.

Die Groupe Minoteries SA (GMSA) und die Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP setzen einen Meilenstein für die heimische Landwirtschaft. Nach mehr als einem Jahr Projektierung startet mit dem Spatenstich für eine neue Steinmühle am 8. April 2024 in Riddes eine weitere Erfolgsgeschichte der GMSA. Die Eröffnung der Mühle ist für den Sommer 2025 vorgesehen.

Die GMSA arbeitet eng mit Walliser Landwirten zusammen, um ein traditionelles, nachhaltiges Traditionsprodukt zu pflegen, welches seit über 800 Jahren in der Walliser Kultur verankert ist. Rund 50 Produzenten und 57 Bäckereien sind am Erhalt des beliebten Roggenbrot AOP beteiligt und die GMSA wird mit der traditionellen Steinmühle, die nach altem Vorbild neu errichtet wird, ein wichtiges Bindeglied in der Wertschöpfungskette bleiben – darauf sind wir jetzt schon stolz.

Nebst dem Anbau von Roggen AOP lassen wir seit mehreren Jahren alte Sorten anbauen, um einerseits einen Beitrag an die Diversität zu leisten und andererseits den Weg für neue Brotkreationen zu ebneten.

Das schonende Mahlen auf verschiedenen Mühlsteinen ermöglicht nicht nur unterschiedliche Korngrößen des Mehls, sondern auch eine einzigartige Verteilung der

Keimnährstoffe. Dadurch entstehen aus alten Sorten Mehle mit unvergleichlichen Aromen und Charakter und somit die Basis für Brotkultur mit Genuss.

Neben der Produktion hochwertiger Mehle legt die GMSA grossen Wert auf Nachhaltigkeit. Das Projekt zielt darauf ab, die angestammte Wertschöpfung im Kanton Wallis zu bewahren, kurze Wege zwischen Landwirt, Müller und Bäcker sicherzustellen und ökologisch hergestelltes Getreide nach den Standards von AOP oder IP-Suisse zu verwenden. Der Bau wird eine geringe Grundfläche haben, vorwiegend aus regionalem oder schweizerischem Holz bestehen und von Walliser Unternehmen ausgeführt werden.



“Die rustikale Mühle, die nach altem Vorbild mit Steinmühlen errichtet wird, verspricht Mehle mit unvergleichlichen Aromen und höchster Qualität.»

Alain Raymond, CEO

Foto: Marco Schnyder für Branchenorganisation Walliser Roggenbrot AOP



WENN PROFIS UNSER HALBFABRIKAT URDINKEL-KUGELN VEREDELN

Cédric Pilloud (32), höchst erfolgreicher und weitgereister Kreativ-Pâtissier mit Boutiquen in Orbe und Chavornay, ist tagtäglich mit Leidenschaft unterwegs, um neue visuelle und geschmackliche Horizonte zu kreieren.

In seinem Sortiment bietet der junge Unternehmer seit Herbst 2023 «Mes Crousti» an: Mit einem eigenen Rezept hergestellte Schokoladenkugeln in drei Geschmacksrichtungen, basierend auf dem GMSA-Halbfabrikat UrDinkel-Kugeln.

Pilloud hat das neue GMSA-Produkt, das aus einem Urgetreide aus der Schweiz hergestellt wird, sofort überzeugt. Es ist einfach zu verarbeiten, sehr knusprig, schmackhaft und bietet zudem eine interessante Marge. Der junge Konditor plant, demnächst auch eine gesalzene Version für den Aperitif zu verkaufen.

Um seine neuen, süssen Spezialitäten bekannt zu machen, bietet Pilloud die Schokoladenkugeln sehr zur Freude seiner Kunden in einer Schale zusammen mit einem Kaffee in seinem Tea-Room an. Ein einfacher und effektiver Weg, um die eigene Produktpalette zu bewerben. Feinschmecker werden so verführt, die Genusskugeln vor dem Verlassen der Boutique als Geschenk an der Verkaufstheke zu erwerben.

Cédric Pilloud, ein Pâtissier mit hohen Auszeichnungen

Zweiter bei der regionalen Endrunde von Île-de-France beim Dessertmeisterschaften in Frankreich im Jahr 2016, Dritter mit seinem Team bei der Weltmeisterschaft der Konditorei im Jahr 2017, Halbfinalist in der Sendung «Die beste Bäckerei Frankreichs» im Jahr 2022, als Vertreter der Region Auvergne Rhône-Alpes

Cédric Pilloud, vielen Dank für das Teilen Ihrer Erfahrung mit unseren UrDinkel-Kugeln.



UNSER PARTNERNETZWERK FÜR SIE

Interview mit dem Direktor der Richemont Fachschule, Reto Fries



Seit Jahrzehnten unterstützt die GMSA die Richemont Fachschule mit Gratismehl, führt gemeinsam Kurse durch und pflegt den fachlichen Austausch. Wir sind überzeugt, die Unterstützung der «Kaderschmiede» der Bäckerbranche ist angesichts fehlender Fachkräfte wichtiger denn je. Im Gespräch mit dem Direktor, Reto Fries, erfahren Sie mehr zu den aktuellen Herausforderungen der Branche aus Sicht der Fachschule.

Reto Fries, die Bäckerbranche hat einige Herausforderungen zu bewältigen, beispielsweise höhere Kosten, Fachkräftemangel, usw. Wie unterstützt die Richemont Fachschule ihre Bäcker?

Unsere Angebote werden laufend den Bedürfnissen angepasst. Nebst den Fachkursen werden Führungsthemen und auch Beratungen und Schulungen vor Ort direkt beim Kunden immer wichtiger. Auch das Coaching von ERFA-Gruppen gehört zu unseren Leistungen. Im Juni, August und September organisieren wir neu die Richemont Bildungstage (3 x 2 Tage) mit spannenden Referenten, Podiumsgesprächen und Workshops zu unterschiedlichen, aktuellen Themen.

Unser feines Brot geniesst in der Bevölkerung ein gutes Image und ist sehr beliebt. Wie können wir in der Branche diese Wertschätzung weiter pflegen und noch bewusster machen?

Auf den Punkt gebracht: Qualität spürbar leben. Authentische, natürliche Produkte nach guter Handwerkskunst hergestellt, überzeugt die Brotgeniesser und ist die beste Werbung für unsere Branche. Dies richtig inszeniert, angeeignet mit dem aktuellen Brot-Sommelierkurs (Start 16. April), ist ein Garant für den Erfolg.

Mit welchen Massnahmen könnte aus Sicht der Richemont Fachschule die GMSA als Verarbeiter von pflanzlichen Rohstoffen und Geschäftspartner des Bäckergerwerbe noch aktiv unterstützen?

Die moderne Ernährung soll gesund und naturbelassen und wenn möglich nachhaltig sein. Als erste Verarbeitungsstufe kann die GMSA dazu beitragen, attraktive Lösungen mit Genuss anzubieten und so wertvolle Inputs an die Branche zu geben.

Stichwort nachhaltige und zeitgemässe Ernährung. Wie sieht die Richemont Fachschule den Trend zu pflanzenbasierten Alternativen? Werden im Richemont-Restaurant bereits solche Produkte angeboten und welche Schulungen bietet ihr an?

Es besteht ein Bedürfnis und wir bieten in unserem Restaurant täglich ein vegetarisches Menu an. Als Nahrungsmittelhersteller steht man auch in der Pflicht, über die begrenzten Ressourcen und die Nachhaltigkeit nachzudenken und geeignete Massnahmen zu treffen.

Wir thematisieren dies immer in einer Form in unseren Kursen oder zeigen in der Zusammenarbeit mit Proback die vegane Zubereitung von Sandwichs und Snacks. Dabei kommt das Protaneo, die pflanzliche Alternative der GMSA, ebenfalls in einigen Rezepten zum Einsatz. Es sind weitere Kurse in der Deutschschweiz und einer in der Westschweiz geplant. Die Daten werden demnächst veröffentlicht.

Die GMSA ist bestrebt, diese wertvolle Partnerschaft im Sinne der Stärkung des Bäckerhandwerkes weiterzuführen und zu intensivieren. Wir danken Reto Fries und seinem Team für die erfolgreiche Zusammenarbeit.



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

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