

GMSA INFO

05

APRIL 2025



UNSER NACHHALTIGES ENGAGEMENT FÜR DIE SCHWEIZER GETREIDE- WERTSCHÖPFUNGSKETTE KEIMEN LASSEN

Die Erde bewahren und aus Nebenprodukten Innovationen entwickeln - GMSA Nachhaltigkeitslösungen versprechen mehr Genuss und Geschmack.

140 Jahre im Dienst unserer Kunden	04
Mühlentradiation wiederbelebt	06
NEU: Unsere Nachhaltigkeits-Lösung	08
Gestärkte Partnerschaften	12
Neue Zertifizierung für Protaneo	16
Neuigkeiten in der GMSApp	17
Erfolgsgeschichte mit unserer Sauerteiglösung	18
Unsere Lizenzprodukte	20

Um die Lesbarkeit und Verständlichkeit unserer Texte zu erleichtern, haben wir bewusst auf die geschlechtsspezifische Sprachformulierung verzichtet. Unsere Formulierungen in der männlichen Form beziehen stets alle Geschlechter mit ein.



04

140 Jahre im Dienst unserer Kunden

Seit 140 Jahren stehen wir für Tradition, Innovation und Exzellenz. Anlässlich unseres Jubiläums legen wir den Fokus auf Nachhaltigkeit und Erneuerung und setzen damit einen neuen Meilenstein in unserer Geschichte.

Die «Moulin de Sion SA» im Jahr 1919



140 Jahre Tradition und Innovation

Liebe Kunden, liebe Partner,

Dieses Jahr ist ein besonderes Jahr für unser Unternehmen: Wir feiern mit Stolz unser 140 jähriges Bestehen.

Seit unserer Gründung im Jahr 1885 mit der Schaffung der Minoteries de Plainpalais SA in Genf, am Ufer der Arve, haben wir einen Weg voller Herausforderungen, Innovationen und vor allem von vertrauensvollen Beziehungen zu Ihnen, unseren geschätzten Kunden und Partnern, zurückgelegt.

Diese 140 Jahre Geschichte wären ohne Ihre Treue und Ihr Engagement an unserer Seite nicht möglich gewesen. Gemeinsam sind wir gewachsen, haben uns weiterentwickelt und ein einzigartiges Abenteuer aufgebaut, getragen von starken Werten: Exzellenz, Leidenschaft und Engagement.

Mit dieser Ausgabe laden wir Sie ein, die wichtigen Meilensteine unserer Reise sowie unsere Ambitionen für die Zukunft neu zu entdecken. Denn obwohl wir dieses Erbe feiern, blicken wir ebenso entschlossen in die Zukunft, mit dem Willen, weiterhin mit nachhaltigen Lösungen zu innovieren und Ihnen die besten Produkte und Dienstleistungen auf dem Markt zu bieten.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre Treue. Die Geschichte geht weiter... mit Ihnen!

Alain Raymond
CEO

06

Mühlentradiation wiederbelebt

Unser Projekt wird mit der Inbetriebnahme unserer Steinmühle in Riddes, im Herzen des Wallis, Wirklichkeit. Das traditionelle Mahlverfahren auf Naturmahlsteinen ermöglicht es uns, verschiedene Mehlsorten herzustellen, darunter auch helle Mehle – eine echte Neuheit in der Schweiz!

08

NEU: Unsere nachhaltige Lösung

Entdecken Sie unsere Vision für eine verantwortungsvolle Zukunft durch unsere drei Säulen: Nähe, Umweltschutz und die Gewährleistung wirtschaftlicher Nachhaltigkeit durch innovative Produkte.



17

Neuigkeiten in der GMSApp!

Nach der Integration zahlreicher Funktionen, die Ihnen Ihre Bestellungen erleichtern, freuen wir uns, Ihnen die neuen Möglichkeiten unserer GMSApp vorzustellen.

18

Erfolgsgeschichte mit unserer Sauerteiglösung

Die schnelle und effiziente Umsetzung unserer Sauerteiglösung, ohne lange Testphasen, überzeugt immer mehr Kunden. Marco Mezzadri von der Bäckerei Moos in Luzern zeigte sich überrascht von der Geschwindigkeit und Einfachheit, mit der das GMSA-Team die Sauerteiglösung implementierte.

12

Gestärkte Partnerschaften

GMSA investiert aktiv in die Bäckereibranche und stärkt seine Partnerschaften zum Wohle des gesamten Gewerbes. Erfahren Sie mehr über die Herausforderungen, denen wir uns stellen, und die Massnahmen, die wir ergreifen, um Bäcker und Confisereure zu unterstützen.



16

Neue Zertifizierung für Protaneo

Unsere beiden Protaneo-Produkte wurden von der Schweizer Stiftung für Ernährung und Gesundheit (SNHF) für die Qualität ihres Proteins ausgezeichnet – eine einzigartige Anerkennung für eine pflanzliche Proteinquelle, die vollständig in der Schweiz produziert wird und zudem vom Körper besonders gut aufgenommen werden kann.



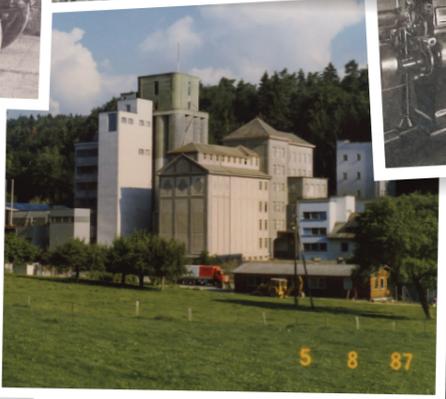
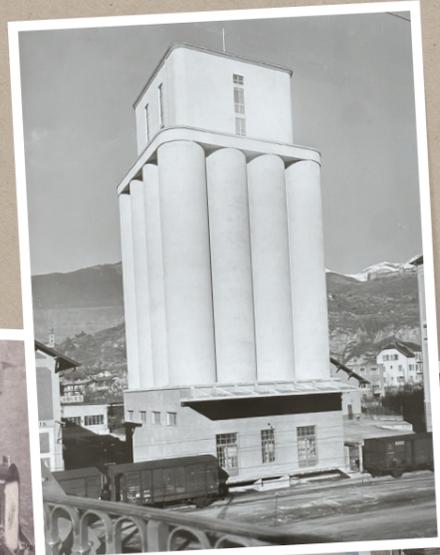
20

Unsere Lizenzprodukte

Drei Brote, drei Geschichten, eine Leidenschaft: Markenprodukte unter Lizenz, die begeistern und das Engagement von GMSA für echtes Bäckerhandwerk unterstreichen.

140 JAHRE TRADITION UND INNOVATION

Das Getreidesilo von Sion im Jahr 1935



Die neue Mühle von Riddes/VS im Bau

1885 - 2025

«Minoteries de Plainpalais SA» im Jahr 1899



140
JAHRE

Seit fast 140 Jahren verkörpert die Groupe Minoteries SA die Verbindung von Tradition, Innovation und Leidenschaft.

Wir feiern dieses Jubiläum mit dem Bewusstsein, dass unser Erfolg auf dem Engagement und der Leidenschaft unseres gesamten Teams – sowohl heute als auch in der Vergangenheit – sowie auf der Treue unserer Kunden beruht.

Im Laufe der Jahrzehnte hat die Groupe Minoteries SA viele Herausforderungen gemeistert. Von einer kleinen Mühle haben wir uns zu einem unverzichtbaren Akteur in unserer Wertschöpfungskette entwickelt und tragen mit Stolz zum kulinarischen Erbe unseres Landes bei.

Getreu unseren schweizerischen Werten und unserem Engagement für Nachhaltigkeit (siehe Artikel auf Seite 8) blicken wir mit Zuversicht in die Zukunft und setzen alles daran, unsere Geschichte mit Begeisterung weiterzuschreiben.

Die Sicherstellung der Nachhaltigkeit unseres Unternehmens hatte für uns stets oberste Priorität. Durch strategische Akquisitionen konnten wir uns diversifizieren, neue Synergien nutzen und unsere Präsenz in der Romandie sowie in der Deutschschweiz stärken.

Innovation als Teil unserer DNA
Innovation bleibt ein zentraler Bestandteil unserer Identität. Mit der Gründung von Protaneo SA im Jahr 2022 haben wir einen weiteren Schritt nach vorne gemacht, indem wir pflanzliche, proteinreiche Alternativen aus regionalem Anbau von Erbsen und Ackerbohnen entwickelt haben. Dieses Projekt folgt dem Ansatz einen Mehrwert zu bieten und fördert eine verantwortungsbewusste Landwirtschaft gemäss den IP-SUISSE-Richtlinien.

2025: Ein Jahr des Wandels

Zu unserem Jubiläum setzen wir mehr denn je auf Nachhaltigkeit und eine Rückbesinnung auf die grundlegenden Werte, die unsere Identität ausmachen. Die Eröffnung unserer neuen Mühle in Riddes/VS am 1. Juli 2025 (siehe Artikel auf Seite 6) wird einen bedeutenden Wendepunkt darstellen. Im Laufe des Jahres wird dieses Ereignis durch verschiedene Aktivitäten gefeiert, über die wir Sie gerne auf dem Laufenden halten.

Gemeinsam die Zukunft gestalten

Dieses Jubiläum ist weit mehr als nur eine Feier – es symbolisiert unser Engagement, eine noch nachhaltigere, innovativere und traditionsbewusste Zukunft zu gestalten. Mehr denn je bleiben wir unserer Mission treu: Fachwissen mit Moderne zu verbinden, um den Erwartungen unserer Kunden gerecht zu werden und die Herausforderungen von morgen zu meistern.

Wir sind überzeugt, dass wir nur gemeinsam – mit unseren Mitarbeitern, Partnern und Kunden – weiterhin erfolgreich sein und die Herausforderungen der kommenden Jahrzehnte bewältigen können.

Danke, dass Sie Teil dieses grossartigen Abenteuers sind. Wir freuen uns darauf, die Zukunft mit Ihnen zu teilen!



← Entdecken Sie unsere Geschichte und unser Erbe, die uns zu dem gemacht haben, was wir heute sind.

MÜHLEN- TRADITION WIEDERBELEBT



Mit ursprünglichem Mahlverfahren zu innovativen Produkten

Am Anfang suchten wir eine Lösung, um eine 800 Jahre alte Brotkultur, nämlich das Walliser Roggenbrot AOP, zu retten. Mit einer umfassenderen Marktanalyse reifte das Projekt Steinmühle heran und der Entscheid wurde gefällt: In Riddes, mitten im Wallis und nahe bei wichtigen Getreideanbauflächen, wird eine Mühle nach traditionellem Vorbild mit Natur-Mahlsteinen aufgebaut.

Die schonende Vermahlung ausgewählter Getreide, einschliesslich der «alten» Getreidesorten, ermöglicht die Herstellung von verschiedenen «Slow Milling Mehlen». Eine absolute Neuheit in der Schweiz: Wir werden in der Lage sein, auch helle Mehle auf Steinen herzustellen.

Ein neues Kapitel beginnt

38 Walliser Roggenproduzenten sowie 38 zertifizierte Bäckereien für das Walliser Roggenbrot AOP warten gespannt auf die Eröffnung unserer neuen Mühle in Riddes.

Das Gebäude steht und wir befinden uns mitten in der technischen Installationsphase. Die ersten Mahlversuche

sind für Juni geplant – das bedeutet, dass das Walliser Roggenmehl AOP sowie Walliser Regiomehle ab Sommer auf Steinen gemahlen werden. Ein ausgewähltes Mehlsortiment aus UrDinkel, Emmer und alten Landsorten wird bis im Herbst verfügbar sein.

Es bleibt spannend – wir halten Sie auf dem Laufenden.

Ein Jubiläumsjahr voller besonderer Ereignisse

Das Jahr 2025 markiert für uns einen aussergewöhnlichen Meilenstein: 140 Jahre Bestehen, Geschichte, Know-how und Leidenschaft für das Müllerhandwerk. Und wie könnte man dieses Jubiläum besser feiern, als Innovation mit Tradition zu verbinden?

Zu diesem Anlass haben wir eine Reihe von Veranstaltungen geplant, um unsere neue Mühle, die bald ihre Türen öffnen wird, ins Rampenlicht zu rücken:

- **Offizielle Einweihung der Mühle am 1. Juli 2025**
- **Verschiedene Aktionen rund um unsere neue Mühle, über die wir Sie auf dem Laufenden halten werden**

Vielen Dank für Ihr Vertrauen – wir freuen uns darauf, dieses Jubiläumsjahr gemeinsam mit Ihnen zu feiern!



HERVORRAGENDER TRIUMPH DES GMSA - NACHWUCHSES

MühlenMasters, der renommierte Fachwettbewerb für junge Müller, fand am 8. November 2024 in Deutschland statt.

Wir sind stolz darauf, dass das GMSA - Nachwuchstalent Hermann-Jakob Gütler den Sieg errungen hat – ein Triumph, der ihm den inoffiziellen Titel des «Europameisters der Müller» einbringt!

Herzliche Gratulation, Hermann!



← Scannen Sie den QR-Code, um mehr zu erfahren.

UNSER NACHHALTIGKEITS- ANGEBOT: INNOVATIVE PRODUKTE ZUM VORTEIL UNSERER KUNDEN

Die drei Nachhaltigkeits-Säulen der GMSA

1. Nähe:

- Wir engagieren uns für die Förderung lokaler Produkte.

2. Umwelt:

- Wir bevorzugen zertifizierte Rohstoffe.



3. Ökonomische Nachhaltigkeit:

- Wir arbeiten aktiv an der Wertschöpfung unserer Nebenprodukte.
- Wir unterstützen das kontinuierliche Wachstum unserer Kunden.

“ Mit unserem Angebot schaffen wir einen echten Mehrwert für unsere Kunden und für die Umwelt.

Vom Korn bis zum Bäckerladen - auf dem Weg zu einer lokalen und nachhaltigen Lieferkette

Die Herstellung von Getreideprodukten hat einen erheblichen Einfluss auf die Umwelt. Wir sind uns dessen bewusst und nehmen unsere Verantwortung auch in diesem Bereich wahr. Deshalb setzen wir uns aktiv für eine intakte Umwelt ein und arbeiten mit Respekt vor den natürlichen Ressourcen.

Drei strategische Schwerpunkte weisen uns den Weg: Nähe, Umweltschutz mit ressourcenschonender Produktion und die Sicherstellung ökonomischer Nachhaltigkeit sowohl für die GMSA als auch für unsere Partner durch innovative Produkte.

Die Herausforderungen für unsere Branche sind immens: Klimawandel, Ressourcenknappheit und steigende Kundenerwartungen verlangen nach mutigen Lösungen. Bereits in der letzten Ausgabe unserer Kundenzeitung GMSA Info haben wir über unsere umfassende Nachhaltigkeitsstrategie berichtet.



Gaetan Schmid

Verantwortlich für Nachhaltigkeit bei der GMSA

Erreichen Sie Ihre Nachhaltigkeitsziele mit unserem Drei-Säulen-Modell



1. Nähe

Engagement in der Wertschöpfung lokaler Produkte. Wir beziehen überwiegend lokale landwirtschaftliche Rohstoffe. Tatsächlich werden 83.4% unseres Brotkorns in der Schweiz angebaut, weniger als 100 km von unseren Produktionsstätten entfernt.

a. Suisse Garantie erfüllt die Anforderungen von Pain Suisse

b. Aus der Region FR (Gebiet FR, AOP), VS (AOP Roggen), GE, VD (Vaud+), Ost, GR



2. Umwelt

Wir bevorzugen nach Möglichkeit zertifizierte Rohstoffe, sodass 66% von ihnen aus biologischer oder extensiver Landwirtschaft stammen und damit zur Erhaltung der Böden und der Biodiversität beitragen.

a. Ökologische und nachhaltige Engagements. CO₂-Reduktion mit der AgrolImpact-Initiative für nachhaltigen Getreideanbau.

b. Nachhaltiges Engagement durch naturnahe Labels wie Demeter, Bio Suisse Knospe, Bio Knospe, IP-SUISSE.



3. Ökonomische Nachhaltigkeit

Unsere Innovationsabteilung entwickelte drei neue Produkte zur vollständigen Verwertung von Weizenkleie, Biertreber sowie den Co-Produkten der Erbsen- und Ackerbohnenprotein-Konzentrat.

a. Förderung des nachhaltigen Wachstums bei unseren Kunden durch Produkte und Konzepte, die einen Marktvorteil bieten.

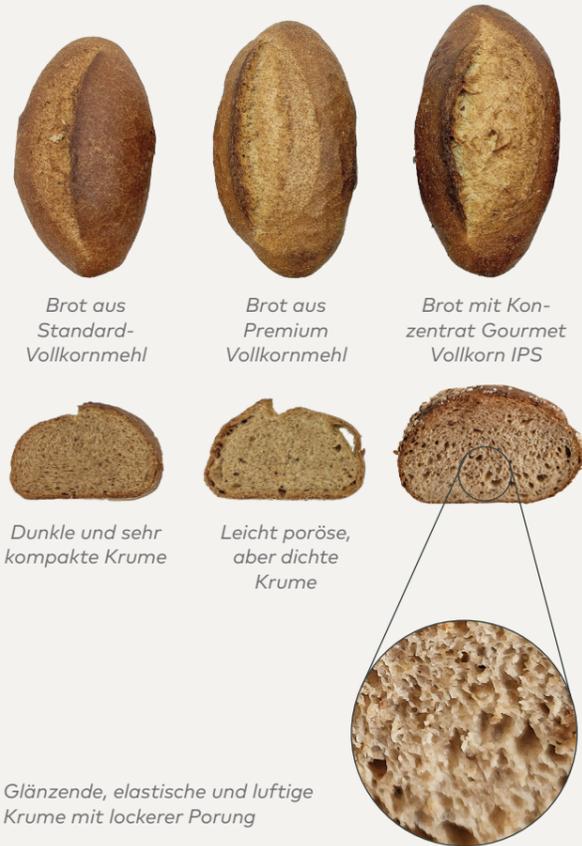
b. Qualität und Innovation mit unseren neuen nachhaltigen Lösungen: Ein Mehrwert für unsere Kunden.

Konzentrat Gourmet Vollkorn IPS

Produkte für Wohlbefinden und Genuss aus speziell veredelter Kleie

- Ein Konzentrat für mehrere Produkte
- Höhere Wasseraufnahmefähigkeit
- Für Brote aus Halbweiss- und Ruchmehlen, die als Vollkornbrote deklariert werden können

-  Nahrungsfaserreich
-  Schönes Volumen
-  Ausgeprägter Riss
-  Knusprige Kruste
-  Luftige, schmackhafte und leichte Krume
-  Mit längerer Frischhaltung

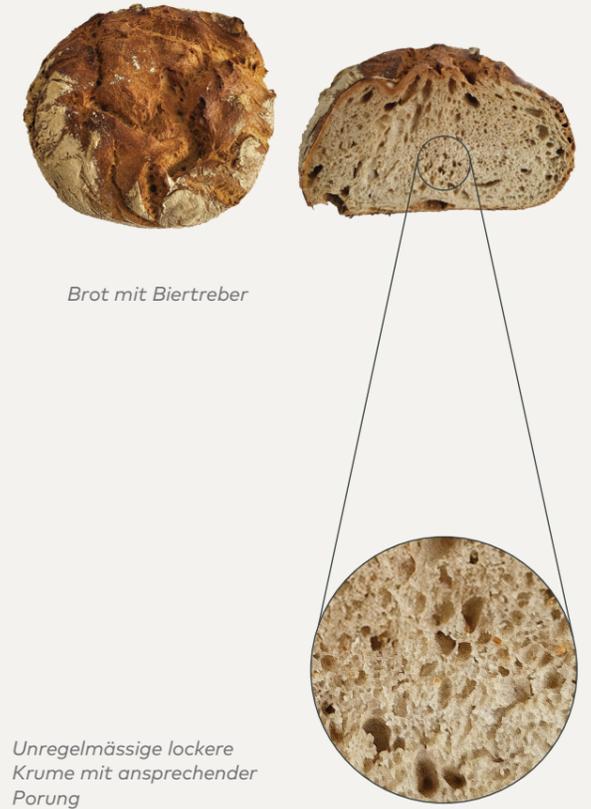


Assemblage Braumeister SN

Ethische (Upcycling) und genussvolle Produkte

- Wertschöpfung von Biertreber durch innovative Technologie und die Zusammenarbeit mit dem Start-up ProSeed
- Für Brote, Baguettes, Zöpfe oder andere Gebäcke

-  Schmackhafter
-  Quelle an Nahrungsfasern
-  Reich an Proteinen
-  Feuchte Krume
-  Mit längerer Frischhaltung

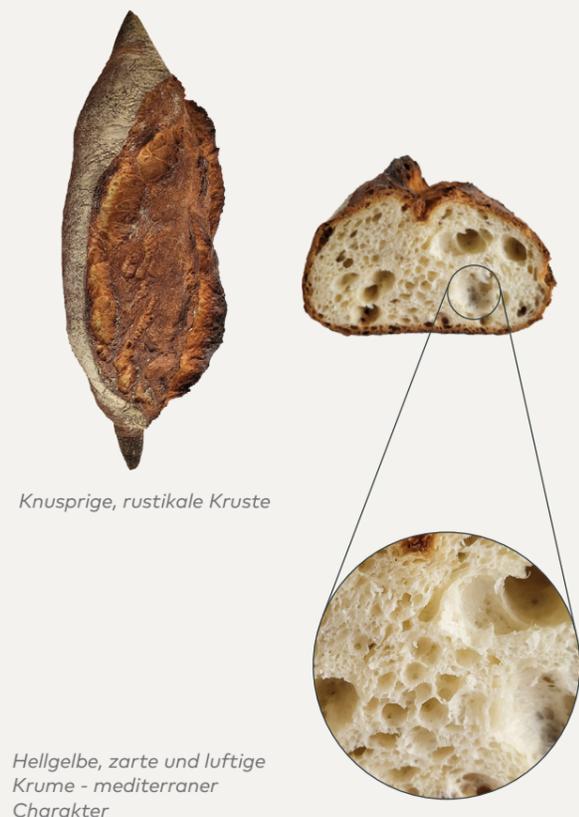


Granulat Erbse IPS

Innovative und nachhaltige Produkte

- Höhere Teigausbeute und gute Gärstabilität
- Verbesserung der Backprozesse ohne Zusatzstoffe (Clean Label)
- Einfach zu verwenden
- Quellstück als Brühstückersatz
- Alternative zu Milch oder Reduktion von Butter für Zöpfe, Brioches und Milchbrote, ohne die Produktqualität zu beeinträchtigen

-  Milder Geschmack
-  Weichere Krume
-  Knusprige Kruste
-  Mit längerer Frischhaltung



Vorteile für unsere Kunden

Unsere Kunden aus der Backwarenindustrie, Convenience-Herstellung und Pastaproduktion sowie gewerbliche Bäckereien profitieren gleich mehrfach:

- **Technologische Vorteile:** Nachhaltige und innovative Rohstoffe verbessern die Qualität Ihrer Produkte und erleichtern gleichzeitig Ihre Herstellungsprozesse.
- **Transparenz gegenüber Endkonsumenten:** Klare Herkunftsangaben und nachhaltige Labels stärken das Vertrauen der Kunden und erleichtern die Deklaration der verwendeten Rohstoffe.
- **Wettbewerbsvorteil sichern:** Genuss, Nachhaltigkeit und wertvolle Inhaltsstoffe spielen eine entscheidende Rolle bei der Kaufentscheidung. Mit unseren Produkten können Sie sich als Vorreiter in Ihrem Marktsegment positionieren.
- **Nachhaltigkeitsziele erreichen:** Mit unseren zertifizierten Produkten können Unternehmen ihre eigene CO₂-Bilanz verbessern und sich als nachhaltige Partner positionieren.

Gemeinsam eine nachhaltige Zukunft gestalten

Die Transformation zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion können wir nur gemeinsam erreichen. Als GMSA sehen wir uns dabei als Ihr Partner – mit konkreten Lösungen statt leeren Worten. Denn Nachhaltigkeit zeigt sich nicht in Absichtserklärungen, sondern in Taten und Produkten.

Seien Sie Teil dieser Veränderung! Kontaktieren Sie unser Verkaufsteam und erfahren Sie mehr über unser neues Nachhaltigkeitsortiment.



← Unser Verkaufsteam berät Sie gerne. Kontaktieren Sie uns!

GEMEINSAM FÜR EINE AKTIVE NACHWUCHSFÖRDERUNG



Die Groupe Minoterie SA ist neu eine der Hauptpartnerinnen im «Sponsorenclub for Future» des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes SBC. Im Fokus steht für die GMSA die Förderung des Images des Bäckerei-Confiserie-Handwerkes und die Unterstützung von Kampagnen für angehende Lernende.



Neuer Geschäftsentwickler - GMSA investiert in das Bäckergewerbe

Mit dem aktuell grossem Strukturwandel im Bäckerei-Confiserie-Handwerk ist das Ziel der GMSA, sowohl Betriebe mit unseren Lösungen und unseren Netzwerkpartnern zu noch mehr Erfolg zu verhelfen, als auch spannende Betriebe ohne Nachfolger an Jungunternehmer zu vermitteln.

Marcel Wächter, mit seiner langjährigen Branchenerfahrung, hat hierzu per 1. Januar 2025 die Leitung der «Geschäftsentwicklung Bäckereien» übernommen.

In seiner neuen Aufgabe ist Marcel Wächter verantwortlich für Geschäftsvermittlungen, Weiterentwicklung von Lösungen, dem

Netzwerk und Partnerschaften, wie zum Beispiel mit dem SBC und der Proback. Zudem wird er sämtliche Dossiers der Westschweiz von Pascal Favre übernehmen, der Ende Juni 2025 in Pension geht. Als GMSA-Verantwortlicher für Verbände und Branchenorganisationen verknüpft er die verschiedenen Interessen und sorgt für einen gezielten Einsatz der Unterstützungsbeiträge der GMSA. Im Zentrum steht dabei die essenzielle und wichtige Nachwuchsförderung.

Die GMSA geht noch einen Schritt weiter und ist Hauptpartner des Sponsorenclubs For Future des SBC neben ihrem langjährigen Engagement als Förderforumpartner der Proback.

Partnerschaft stärken zum Wohle der Branche

Erfahren Sie, welche Herausforderungen die drei Branchenpartner beschäftigen und mit welchen Massnahmen sie die Situation verbessern wollen.



Silvan Hotz, Präsident SBC

Silvan Hotz (Präsident SBC), Peter Schumacher (Proback AG) und Marcel Wächter (GMSA) im Gespräch:

Silvan Hotz, was bedeutet diese Unterstützung der GMSA für den Verband?

Silvan Hotz: Wir sind froh, mit der GMSA eine weitere kompetente Partnerin gefunden zu haben. Das hilft uns, unseren Nachwuchs noch intensiver zu fördern und für unsere Berufe zu begeistern. Ein Dankeschön im Namen der gesamten Branche an die GMSA für ihr Engagement.

Marcel Wächter: Wir sind auch mächtig stolz darauf, dass das Schweizer Team in Zukunft für die SwissSkills und die WorldSkills mit

unseren hochwertigen Produkten trainiert und damit an den Wettkämpfen teilnimmt.

Dies ist nicht das einzige Engagement in der Bäckerei-Confiserie-Branche der GMSA...

Marcel Wächter: Wir möchten unsere Verbundenheit mit dem Bäcker-Confiseur-Gewerbe aktiv unterstreichen – durch Beiträge an Kantonalversammlungen, die Teilnahme an Brotmärkten, den Chevalliers du Bon Pain und mehr. Zudem werden wir unsere Unterstützung in der Nachwuchsförderung noch gezielter einsetzen.

Weiter liefern wir den Fachschulen Richemont in Luzern und Yverdon kostenlos Mehl und sind einer der Hauptsponsoren der Swiss Bakery Trophy.

Welche Herausforderungen sehen Sie aktuell für die Bäckerei-Confiserie-Branche?

Silvan Hotz: Der Preisdruck in unserer Branche ist enorm. Viele Kundinnen und Kunden sind leider nicht mehr bereit, einen fairen Preis für gutes, handwerklich hergestelltes Brot zu bezahlen. Damit einhergeht, dass es jedes Jahr weniger produzierende Betriebe gibt – das bereitet mir durchaus Kopfzerbrechen.

Peter Schumacher: Wir beobachten ein verändertes Konsumverhalten und steigende Kundenanforderungen an Auswahl und Qualität. Vor allem für kleine und mittlere Betriebe stellt dies in Kombination mit dem aktuellen Fachkräftemangel eine grosse Herausforderung dar. Hinzu kommt der starke Konkurrenzdruck durch Grossverteiler und Discounter bei gleichzeitig steigenden Kosten für Mitarbeiter, Rohstoffe und Energie. Dies führt zu sinkenden Renditen, wodurch eigentlich nötige Investitionen aufgeschoben bzw. nicht getätigt werden. Zudem erfordert die zunehmende Regulierungsdichte einen hohen administrativen Aufwand. Desweiteren wird es schwieriger jüngere Leute zu begeistern, einen Bäcker-Confiserie-Betrieb zu übernehmen.

Marcel Wächter: Viele unserer Kunden erreichen das Rentenalter und beschäftigen sich mit der Geschäftsübergabe. Einen geeigneten Nachfolger zu finden, ist jedoch nicht immer einfach. Dabei wollen wir Unterstützung bieten.

Und wie beurteilen Sie die Zukunft?

Silvan Hotz: Gegessen wird immer. Es muss uns gelingen, den Wert des Brotes stärker in den Vordergrund zu rücken – nicht nur bei den Kundinnen und Kunden, sondern auch bei den Banken. Diese spielen eine entscheidende Rolle bei Geschäftsübernahmen und müssen aktiv in junge Berufsleute investieren, damit sie den Schritt in die Selbstständigkeit meistern können.

Regelmässig erleben wir, dass junge Fachleute erfolgreich einen Betrieb übernehmen. Das stimmt mich wiederum optimistisch.

Peter Schumacher: Die Zukunft der Branche und der Unternehmen hängt stark von ihrer Fähigkeit ab, sich an veränderte Marktbedingungen anzupassen und innovative Konzepte zu entwickeln. Persönlichkeit und Kundennähe sind dabei entscheidende Erfolgsfaktoren. Ebenso muss die Ertragskraft sichergestellt werden, um langfristigen Erfolg zu gewährleisten.

Dabei spielt die Unternehmensgrösse eine untergeordnete Rolle – allerdings werden es zu kleine Betriebe, die alle Sortimentsbereiche anbieten, in Zukunft schwerer haben.

Marcel Wächter: Viele Konsumenten sind neugierig auf neue Genusserlebnisse. Brot mit besonderem Charakter und einer Geschichte oder transparenter Herkunft liegt im Trend und bietet Handwerksbäckereien eine grosse Chance.

Erfolgsfaktoren sind eine klare Positionierung, bei der die Konsumenten erkennen, wofür ein Betrieb steht, sowie der Fokus auf ausgewählte Hausspezialitäten, mit denen eine Exklusivität aufgebaut werden kann.

In der Nachfolgeplanung gibt es noch viel zu tun – insbesondere geht es darum, begeisterte junge Fachleute für die Rolle als Unternehmer zu gewinnen. Wenn wir gemeinsam

Die Zukunft der Branche und der Unternehmen hängt stark von ihrer Fähigkeit ab, sich an veränderte Marktbedingungen anzupassen und innovative Konzepte zu entwickeln.

Peter Schumacher



Peter Schumacher, Geschäftsführer Proback



Marcel Wächter, Leiter Geschäftsentwicklung Bäckereien GMSA

neue Geschäftsgründungen ermöglichen, bleibt die Branche lebendig und geht einer erfolgreichen Zukunft entgegen.

Die GMSA arbeitet branchenübergreifend mit Partnern zusammen, um den Bäckerei-Confiserie-Bereich zu stärken, beispielsweise mit der Proback AG. Wofür setzen Sie sich gemeinsam ein?

Peter Schumacher: Mit unseren ergänzenden Beratungsdienstleistungen tragen wir dazu bei, für möglichst viele Betriebe eine Nachfolge zu sichern und die am Markt aktiven

Unternehmen zu unterstützen und zu fördern. Dazu entwickeln wir laufend neue Dienstleistungen, die den aktuellen Bedürfnissen der Branche entsprechen und deren Erfolgsfaktoren gezielt stärken.

Unsere Dienstleistungen sollen einer möglichst breiten Kundenschicht zu Verfügung stehen. Dank Förderforumpartnern wie die GMSA wird uns dies ermöglicht.

Marcel Wächter: Unsere Kompetenzen und unser Netzwerk ergänzen sich, sodass wir unseren Kunden einen noch umfassenderen Ser-

vice bieten können. Eine optimale Unterstützung ist uns ein wichtiges Anliegen – und gemeinsam mit dem Proback-Team gelingt uns dies.

Welchen Wunsch haben Sie an die Stakeholder in unserer Branche?

Silvan Hotz: Es bringt nichts, nur zu jammern – wir müssen gemeinsam anpacken und die Stärken unserer Branche überzeugend vermitteln. Dafür braucht es alle in der Branche, denn nur zusammen sind wir stark.

Peter Schumacher: Die gesamte Wunschliste würde den Rahmen dieses Interviews sprengen. Grundsätzlich könnten sich die Stakeholder jedoch politisch in der parlamentarischen Gruppe «Brot und Confiserie» engagieren oder die Verbände sowie Proback finanziell und durch aktive Mitarbeit unterstützen – etwa durch die Unterstützung von Dienstleistungen zum Erhalt und zur Weiterentwicklung der Mitglieder sowie ihrer und unserer gemeinsamen Kunden.

Marcel Wächter: Es wäre sehr positiv, wenn sich die Bäcker und Konditoren ihrer Rolle als Botschafter ihres Berufs noch stärker bewusst werden und offen für Anpassungen in ihren Produktionsprozessen sind, um attraktivere Arbeitsmodelle zu schaffen. Auf diese Weise würde man erstens aktiv junge Talente für das Handwerk begeistern und zweitens deren langfristigen Verbleib im Beruf sichern.



Steht bei Ihnen demnächst eine Nachfolgeregelung an? Oder möchten Sie den Schritt in die Selbstständigkeit wagen und sind auf der Suche nach einem geeigneten Betrieb?



← Melden Sie sich – wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihre schokoladig knusprige Spezialität mit unseren UrDinkelkugeln

Sie kennen sicherlich unsere köstlichen UrDinkelkugeln, hatten aber vielleicht noch nicht die Gelegenheit, unsere raffinierten Rezepte zu entdecken, die von dem Confiseur Jürg Kaufmann, Swiss Bakery Champion 2022/2023, kreiert wurden – sei es aufgrund fehlender Ausrüstung, eines fehlenden Confiserie-Bereichs in Ihrer Produktion oder einfach wegen Zeitmangel.

Heute bieten wir Ihnen eine schlüsselfertige Lösung, um diese knusprigen Köstlichkeiten Ihrer Kundschaft anzubieten.

Für Betriebe ohne eigene Confiserie-Kompetenz bieten wir neu eine verkaufsfertige Lösung: La Conditoria Sedrun-Schweiz von Reto Schmid übernimmt die Produktion für Sie. Wählen Sie aus verschiedenen Sorten: Milkschokolade, dunkel oder weisse Schokolade, Himbeere und viele weitere Geschmacksrichtungen auf Anfrage. Die Verpackung erfolgt entweder in den Originalbeuteln der Bäckerei oder individuell mit Ihrem Branding.

Jetzt mehr erfahren! Melden Sie sich für eine individuelle Beratung bei unserem Aussendienst oder fordern Sie direkt ein Angebot bei der La Conditoria Sedrun-Schweiz, Reto Schmid, an – massgeschneidert für Ihr Geschäft!



← Laden Sie den Flyer für weitere Informationen herunter



Wir haben die SNHf-Zertifizierung für die Proteinqualität unseres Protaneo erhalten!

Wir sind stolz darauf, bekannt zu geben, dass unsere beiden Protaneo-Produkte - das Pflanzenhack und das Pflanzengeschnetzelte - von der Schweizerischen Stiftung für Ernährung und Gesundheit (SNHf <https://nutritionhealthfoundation.ch/de/>) für ihre Proteinqualität zertifiziert wurden. Diese Auszeichnung bestätigt die ernährungsphysiologische Qualität unserer Produkte und unterstreicht unser Engagement für eine gesunde und ausgewogene Ernährung.

Was bedeutet dies für Sie?

Die Verleihung der SNHf-Zertifizierung bedeutet,

dass Sie unsere Protaneo-Produkte mit vollem Vertrauen in ihre Proteinqualität geniessen können. Diese Auszeichnung hebt Protaneo von vielen anderen Produkten ab, die sich lediglich auf die Angabe der Proteinmenge beschränken, ohne die entscheidende Proteinqualität zu berücksichtigen - ein Aspekt, der nun von der unabhängigen SNHf gemessen und bestätigt wurde. Protaneo ist somit eine pflanzliche Proteinquelle, die vollständig in der Schweiz hergestellt wird und vom Körper besonders gut verwertet werden kann.



← Erfahren Sie mehr über die SNHf-Zertifizierung

Neuigkeiten in der GMSApp!

GMSApp: Ihre Bestellungen immer griffbereit!

Nach der Integration zahlreicher Funktionen zur Erleichterung Ihrer Bestellungen, freuen wir uns, Ihnen ein brandneues Update anzukündigen.

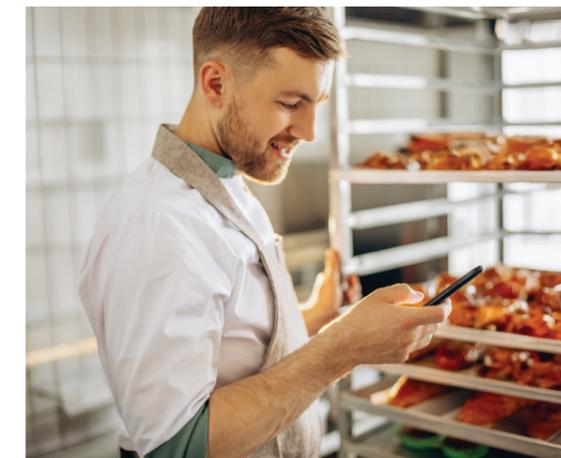
Entdecken Sie unsere neuen Funktionen:

- Rezepte und Videos zum Download: Greifen Sie auf eine Vielzahl von Rezepten und Videos zur Zubereitung Ihrer Brotkreationen zu.
- Plakate und Produktfotos: Laden Sie visuelle Werbehilfen herunter. Nutzen Sie diese neuen Möglichkeiten, um Ihre Kommunikation zu optimieren und Ihre Sichtbarkeit zu steigern. Sie können alle Werbematerialien individuell anzupassen, indem Sie Ihre Farben und Ihr Logo hinzufügen.

Sie haben unsere App noch nicht installiert?

Mit der GMSApp sparen Sie wertvolle Zeit und erleichtern die Verwaltung Ihrer Bestellungen mit nur wenigen Klicks.

Zögern Sie nicht und nutzen Sie dieses unverzichtbare Tool und vereinfachen Sie Ihren Alltag mit einer Lösung, die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater, um die GMSApp auf Ihrem Computer, Tablet oder Smartphone zu installieren.





SAUERTEIGKONZEPT SCHNELL UND EFFIZIENT UMGESETZT



Marco Mezzadri war positiv überrascht, wie schnell und unkompliziert das Team der GMSA das Sauerteig-Poolish-Konzept einführte.

Seit 2015 wird die Bäckerei Moos in Luzern und der Agglomeration mit sechs Verkaufsstellen von der jüngsten Tochter, Fabienne Mezzadri-Moos, und ihrem Ehemann, Marco Mezzadri, als Familienbetrieb geführt. Die beiden Geschwister Claudio und Manuela Moos sind in der Backstube tätig und leiten die Bereiche Bäckerei sowie Konditorei-Confiserie.

Sauerteig als Teil einer Qualitätsstrategie

Die Familie ist überzeugt, dass Sauerteigbrote einem Trend entsprechen und ein wachsendes Bedürfnis darstellen. Dieses Thema fügt sich perfekt in die Philosophie ihres Betriebs ein – nämlich die Profilierung über Qualität und «echte Handwerksbrote».

In einem Vorgespräch mit den Spezialisten der GMSA wurde zunächst ermittelt, bei welchen Backwaren Poolish und Sauerteig eingesetzt werden, um anschliessend die benötigten Mengen und die passende Anlagengrösse

zu berechnen. In Absprache mit der Produktionsleitung wurden die Rezepte angepasst – alles war bereit. Marco Mezzadri schätzt besonders, dass individuelle Wünsche im GMSA-Konzept berücksichtigt werden können.

Rasche Inbetriebnahme

Im Juli 2024 hat das Team der GMSA die gelieferte Anlage installiert und noch am selben Tag mit einer vollen Charge in Betrieb genommen. Marco Mezzadri war beeindruckt, dass dies ohne vorherige Testläufe auf Anhieb in die Produktion integriert werden konnte – und alles funktionierte einwandfrei. Dazu trug sicher auch die aktive Mithilfe des Backstubenteams bei, das von Anfang an hinter dieser Sauerteiglösung stand.

Überzeugendes Resultat

Und wie war das Ergebnis? Marco Mezzadri und sein Team stellten einen intensiveren Geschmack mit einem ausgewogenen Aroma und

einer milden Säurenote fest. Ziel war eine dezente Optimierung von Geschmack und Frischhaltung – genau so, wie es die Kundschaft wünscht.

Einfach in der Anwendung:

Ein wichtiger Punkt für das Team war die einfache Bedienung der Anlage. Dank der elektronischen Prozesssteuerung sowie des Pumpen-Waagesystems lässt sich der gesamte Ablauf gut kontrollieren. Die Qualität der Backwaren bleibt konstant hoch. Marco Mezzadri erklärt, dass der Sauerteig täglich aufgefrischt und die Anlage so programmiert wird, dass er in der Nacht zum richtigen Zeitpunkt für die Teigherstellung bereit ist.

Bisher trat erst einmal eine technische Störung auf. Die wurde mit Hilfe von Anweisungen über die Hotline des Herstellers umgehend behoben.

Tue Gutes und sprich darüber

Das Team der Bäckerei Moos wollte zunächst die Prozesse sicher beherrschen und hat deshalb die Kommunikation bewusst verzögert. Nun sind Informationen in den Verkaufsstellen geplant – mittels Brotsprache. Dank unserem Brotsommelier Freddy Bau können wir hier unterstützend zur Seite stehen. Zudem erhält das Verkaufspersonal eine Schulung zum Thema Sauerteige.



Fabienne Mezzadri-Moos und Marco Mezzadri

Inspiziert Sie diese Erfahrung? Fragen Sie sich, ob dieses Konzept auch für Sie in Frage kommt? Unsere Spezialisten stehen Ihnen zur Verfügung.



← Kontaktieren Sie uns jetzt, um mehr zu erfahren!



DREI BROTE, DREI GESCHICHTEN, EINE LEIDENSCHAFT

Pain Paillasse® – Il Pane di Sant'Abbondio® – Urigsbrot®



Michèle Novak-Moser – General Manager Paillasse Marketing



Renato Gobbi – Créateur de Il Pane di Sant'Abbondio®



Simone Sutter – Verantwortliche Marketing bei Sutter Begg

Markenprodukte, die begeistern

Es sind mehr als nur Rezepturen – es sind Geschichten von Innovation, Tradition und echtem Bäckerhandwerk. Drei besondere Brote haben sich als Lizenzprodukte von GMSA etabliert: Das luftig-knusprige Pain Paillasse® aus Genf, das kräftig-dunkle Il Pane di Sant'Abbondio® aus dem Tessin und das rustikale Urigsbrot® aus Basel. Jedes dieser Brote erzählt seine eigene Geschichte und bereichert auf seine Art das Sortiment ausgewählter Schweizer Bäckereien.

Ein Teig macht sich's bequem



raturen seinen unverwechselbaren Geschmack entwickelt.»

«Genauso hatte ich es aus meiner Kindheit in Erinnerung

Michèle Novak-Moser - Paillasse Marketing

Manchmal braucht es einen glücklichen Zufall – und einen Bäcker, der daraus eine Tugend macht. Als Aimé Pouly 1993 in seiner Genfer Backstube einen vergessenen Vorteig entdeckte, ahnte er nicht, dass dieser Fund eine Erfolgsgeschichte einläuten würde. Der Teig hatte einen Tag im Kühler verbracht und entwickelte ein aussergewöhnliches Aroma. Während der Teig seine wohlverdiente Ruhezeit genoss – quasi auf seinem «Paillasse» (französisch für Strohsack) – entstand ein Brot von einzigartigem Charakter: aussen knusprig verdreht, innen luftig-feucht und von besonderer Bekömmlichkeit.

«Genauso hatte ich es aus meiner Kindheit in Erinnerung», erzählt Michèle Novak-Moser, Pain Paillasse Marketing. «Ein Brot, das mit wenig Hefe auskommt und durch die lange Teigreifung bei tiefen Tempe-

In der Panetteria Bignasca in Sonvico wird das Pain Paillasse® seit 1999 gebacken. «Als mein Vater es auf der FBK entdeckte, war er sofort begeistert», erinnert sich Moreno Bignasca. «Die luftige Textur, die knusprige Kruste, seine besondere Form – das war damals revolutionär.

Die Einführung war zwar herausfordernd, aber die Schulung in Genf und die kontinuierliche Unterstützung halfen uns sehr. Heute ist es aus unserem Sortiment nicht mehr wegzudenken.»



Moreno Bignasca

Pain Paillasse®

- **Basis:** Spezielle Mehlmischung (Weizen), wenig Hefe, lange Gärzeit bei tiefen Temperaturen (24h)
- **Charakteristik:** Aussen knusprig, innen luftig-feucht
- **Grundsorten:** Hell, Dunkel, Rustick, Urdinkel und Celtic
- **Saisonale Variationen:** Chili, Kürbis, Marroni, Nüsse, Feige etc.

Wo Tessiner Tradition auf Deutschschweizer Geschmack trifft



Ein Brot, das mehr ist als die Summe seiner Zutaten – es ist eine Geschichte von Familie, Tradition und der Liebe zum Handwerk. In Sant'Abbondio, einem malerischen Dorf am Lago Maggiore, entwickelte Bäckermeister Renato Gobbi Mitte der 80er Jahre ein besonderes Brot. Die Inspiration kam von seinen Deutschschweizer Gästen, die sich ein kräftiges, dunkles Brot wünschten. Was daraus entstand, wurde zu einem Familienvermächtnis.

«Für mich war es wie ein Märchen», erinnert sich Sohn Stefano Gobbi, der damals zehn Jahre alt war. «Wenn mein Vater von seinem Brot, seinen Teigen und den zufriedenen Kunden erzählte, war ich fasziniert – vor allem von der Art, wie er sprach. Er vermittelte mir einen tiefen Respekt für das Brot, das ihn 40 Jahre lang begleitet hat.»



Stefano Gobbi

“ Unser Brot besteht aus Wasser, Mehl, Salz und Hefe – aber vor allem aus ganz viel Liebe. ”

Stefano Gobbi

Die Entwicklung war durchdacht: Eine Ernährungsberaterin trug zur Auswahl der Zutaten bei, die von einem Tessiner Ernährungsarzt aufgrund ihrer gesundheitlichen Vorteile validiert wurden. «Nach dem Gewinn der Goldmedaille an der Swiss Bakery Trophy, in Bulle – als erstes Tessiner Brot überhaupt – begann die Zusammenarbeit mit GMSA. Heute führt Stefano Gobbi das Vermächtnis seines Vaters weiter:

«Wenn ich morgens den Laden öffne und meine Kunden – längst Freunde – aus allen Ecken kommen, spüre ich: Das Märchen geht weiter. Unser Brot besteht aus Wasser, Mehl, Salz und Hefe – aber vor allem aus ganz viel Liebe.»

Steve Rougemont aus Nyon erkannte 2005 das Potenzial dieses besonderen Brotes. «Der Name war anfangs eine Herausforderung», schmunzelt er. «Aber genau diese Geschichte aus dem Tessin macht das Brot so interessant. Unsere Gastronomen schätzen besonders die lange Haltbarkeit und den charakteristischen Geschmack.

Mittlerweile ist es eines unserer Signature-Brote.»



Steve Rougemont

Il Pane di Sant'Abbondio®

- **Basis:** Weizen- und Roggenmehl, Körner (Lein, Kürbis, Sonnenblumen), Schrot (Weizen, Roggen), Haferflocken, Roggenmalzmehl, Weizenmalzflocken
- **Charakteristik:** Reichhaltiges, dunkles Körnerbrot, kräftiges Malzaroma
- **Form:** Traditionell rund, mit Haferflocken bestreut
- **Besonderheit:** Lange Haltbarkeit, reich an Ballaststoffen



Ein Basler Original mit Alpencharakter



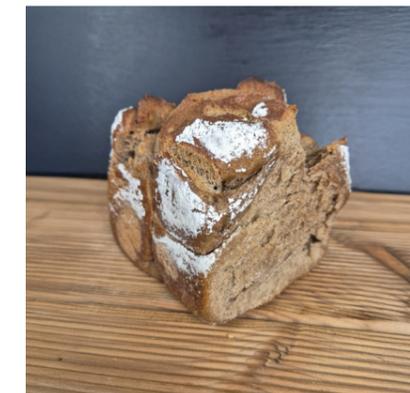
Wenn gute Ideen weitergegeben werden, entstehen manchmal kleine Traditionen. So geschehen in Basel, wo die Bäckerei Gaiser ein besonderes Frühstücksbrot entwickelt hatte: saftig in der Krume, kräftig im Geschmack – eine Alternative zu den üblichen hellen Broten. Als die Bäckerei 1992 an Sutter Begg überging, wurde auch das Erfolgsrezept weitergereicht und verfeinert.

“ Wir wollten ein Brot, das nach Heimat schmeckt ”

Simone Sutter

«Wir wollten ein Brot, das nach Heimat schmeckt», erklärt Simone Sutter. «Die feuchte Krume und der intensive Geschmack erinnern an die Alpengräser, die spitzen Zipfel der Kruste an Berggipfel. So bringen wir ein Stück Bergwelt nach Basel.» Der Name Urigs war da nur die logische Konsequenz.

Arsim Totaj, Inhaber und Geschäftsführer der Bäckerei E. und F. Känzig AG in Kilchberg schätzt genau diese Authentizität: «Es hebt sich vom Standardsortiment ab, ohne kompliziert zu sein. Die Kunden lieben den kräftigen Geschmack und die saftige Krume. Es ist ein ehrliches Handwerksbrot, das sich treu geblieben ist.»



Arsim Totaj

Urigsbrot®

- **Basis:** Weizen- und Roggenmehl, Weizen- und Roggensauerteig
- **Charakteristik:** Kräftiger Geschmack, feine dichte Krume, rustikale Kruste
- **Form:** In Form gebacken, oben schon gerissen mit charakteristischen, spitzen „Zipfeln“
- **Besonderheit:** Wenig Hefe, lange Stockgare bei Raumtemperatur

Drei Brote – Ein Bekenntnis zum Handwerk

So unterschiedlich die drei Lizenzbrote auch sind – sie alle stehen für das Bekenntnis der GMSA zu echtem Bäckerhandwerk. Ob das verdrehte Pain Paillasse®, das kulturverbindende Il Pane di Sant'Abbondio® oder das heimatverbundene Urigsbrot® – jedes dieser Brote bereichert das Sortiment ausgewählter Bäckereien auf seine eigene Art. Sie alle verbindet die sorgfältige Herstellung, die lange Teigführung und der unverwechselbare Charakter.

«Diese Lizenzprodukte sind mehr als nur Rezepturen», betont Freddy Bau, Brotsommelier, GMSA. «Sie sind das Ergebnis leidenschaftlicher Bäckermeister, die ihr Hand-

werk lieben und perfektioniert haben. Als GMSA sind wir stolz darauf, diese Tradition weiterzutragen und gemeinsam mit unseren Partnern die Vielfalt der Schweizer Brotkultur zu pflegen.»



← Interessiert an einer Lizenz?
Unser Verkaufsteam berät Sie gerne!



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

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