

GMSA INFO

06

OKTOBER 2025

ERSTE VERMAHLUNGEN IN DER MOULIN DU VALAIS SA

Aus unseren ersten Mehlen entstehen
in den Händen unserer Kunden
einzigartige Kreationen.

Erste Vermahlungen in der Moulin du Valais SA	04
Ernte 2025: Eine Ernte mit zwei Gesichtern	09
Seit 1885 – eine Vision im Wandel	10
Wenn Nachhaltigkeit das Handwerk inspiriert	12
Lokales unterstützen ist einfach	17
Unser Partnernetzwerk	18
Pflanzliche Schweizer Lösungen für eine verantwortungsvolle Ernährung	20
Stéphane Baud setzt auf pflanzlich – eine Überzeugungssache	22
Eine Karriere im Dienst des Bäckerhandwerks	23

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.

10

Seit 1885 – eine Vision im Wandel

Im Jahr 2025 erreicht GMSA einen bedeutenden Meilenstein: mit der Stärkung ihrer regionalen Verankerung, dem Ausbau neuer Synergien und der konsequenten Verfolgung ihrer Vision einer pflanzenbasierten, gesunden und nachhaltigen Ernährung für die Zukunft.

12

Wenn Nachhaltigkeit das Handwerk inspiriert

Drei leidenschaftliche Handwerksprofis erzählen, wie sie mit innovativen, mutigen Zutaten und einem überzeugten Engagement neue Wege für eine nachhaltigere Ernährung einschlagen.

17

Lokales unterstützen ist einfach

Unsere regionalen Mehle warten darauf, das Know-how der lokalen Produzenten hervorzuheben.

18

Unser Partnernetzwerk

Die Cuchaule AOP: Wenn Handwerker und Produzenten ihr Können vereinen, wird eine regionale Spezialität zum Symbol für Identität, Qualität und Anerkennung.

20

Pflanzliche Schweizer Lösungen für eine verantwortungsvolle Ernährung

Erfahren Sie, wie GMSA IP-SUISSE-Erbisen nutzt, um innovative, lokale und umweltfreundliche pflanzliche Lösungen zu entwickeln – und dabei den ökologischen Fussabdruck der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette reduziert.



22

Stéphane Baud setzt auf pflanzlich – eine Überzeugungssache

Als engagierter Bäcker für eine lokale, kompromisslose Backkultur teilt Stéphane Baud seine Erfahrung mit den pflanzlichen Protaneo-Produkten – eine natürlich-feine Schweizer Alternative, die sowohl Fachleute als auch Konsument:innen überzeugt.



23

Eine Karriere im Dienst des Bäckerhandwerks

Ende Juni trat Pascal Favre offiziell in den Ruhestand. Danke Pascal!



04

Erste Vermahlungen in der Moulin du Valais SA

Die ersten Mehle tragen in sich die Kraft des Terroirs, die Verbundenheit zur Tradition und die Zukunft des Walliser Roggenbrots AOP

09

Ernte 2025: Eine Ernte mit zwei Gesichtern

Kontrastreiche Wetterbedingungen prägten die Ernte 2025: Zunächst herrschten ausgezeichnete Aussichten, welche zum Ende der Ernte etwas getrübt wurden.



Ein neuer Aufschwung der Tradition

Seit Juli 2025 befindet sich unsere Moulin du Valais SA in Riddes in der Testphase. Für mich als CEO ist dies nicht nur ein technischer Schritt, sondern ein entscheidender Moment, der eine Wende für die gesamte Branche des Walliser Roggenbrots AOP markiert.

In nur 14 Monaten gebaut, dank einer Investition von über 6 Millionen Franken, erfüllt diese in der Schweiz einzigartige Mühle eine essenzielle Notwendigkeit: Sie stellt sicher, dass die Roggenmehlproduktion im Wallis bleibt, nachdem der Standort in Naters geschlossen wurde.

Dieses Projekt ist Teil einer Rückbesinnung auf unsere Wurzeln. Ihre Granitmahlsteine ermöglichen eine langsame und schonende Vermahlung, die der Tradition treu bleibt. Jährlich werden hier 320 Tonnen AOP-Roggenmehl produziert – und gleichzeitig erhalten alte Getreidesorten eine neue Wertschätzung.

Warum uns dieses Projekt stolz macht

Eine gesicherte Wertschöpfungskette: AOP ist garantiert, die Zukunft des Walliser Roggenbrots ist gesichert.

Ein bewahrtes Know-how: Das Mahlen auf Steinmehlsteinen respektiert den Geschmack und die Authentizität des Produktes.

Eine kollektive Dynamik: Dieser Erfolg ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen Produzenten, Bäckern, Behörden und GMSA.

Dieses Projekt geht weit über den Bau einer neuen Anlage hinaus. Es verkörpert die Kraft unserer Gegend, den Wert unserer Traditionen und den Stolz, die Prozesse mit unserem heutigen Wissen weiterzuentwickeln. Mit dieser Mühle schreiben wir ein neues Kapitel der Walliser Geschichte, indem wir vergessenen Getreiden und altem Wissen neues Leben einhauchen.

Ich freue mich darauf zu sehen, wie die Kreativität und das Talent unserer Kunden diese einzigartigen Rohstoffe in Ausnahmeprodukte verwandeln werden.

Alain Raymond
CEO

EIN NEUES ABENTEUER:

BERUFE DANK DER STEINMÜHLE NEU ENTDECKEN

Zwischen handwerklichem Erbe und moderner Technologie erfindet die Moulin du Valais SA mit ihrem in der Schweiz einzigartigen Vermahlungsprozess in sechs Steinmahlgängen die Kunst des Mahlens neu und eröffnet neue Perspektiven für Müller wie auch für Bäcker.

Erfahrungsbericht von Cédric Defferrard (CD), Projektleiter und verantwortlich für die Inbetriebnahme unserer neuen Moulin du Valais SA in Riddes.

CD: Als ich den Auftrag annahm, unsere neue industrielle Steinmühle in Betrieb zu nehmen, wusste ich, dass dies eine anspruchsvolle, aber faszinierende Erfahrung werden würde. Nach vielen Jahren Berufserfahrung mit Walzenstühlen musste ich einen Teil meines Berufs neu erlernen.

Das Mahlen auf Stein ist zugleich eine Rückkehr zu den Ursprüngen und eine Öffnung hin zu neuen Perspektiven. Es erfordert ein anderes Tempo, andere Einstellungen und einen sensibleren Umgang mit dem Korn.

Während Walzenstühle eine mechanische Regelmässigkeit garantieren, verlangt die Steinmühle erhöhte Aufmerksamkeit, ein sensibles Ohr für das Reiben der Steine und ein präzises Fingerspitzengefühl, um das Mehl während des Mahlens zu beurteilen.

Die Unterschiede beim Mahlen

Beim Walzenstuhl erfolgt die Verarbeitung in mehreren aufeinanderfolgenden Schritten, bei denen das Mehl getrennt und wieder zusammengesetzt wird. Das traditionell gängige Steinmahlen hingegen zermahlt das Korn in seiner Gesamtheit und ergibt ein Vollkornmehl, reich an Mineralstoffen und Aromen.

Unsere in der Schweiz einzigartige Mühle ermöglicht mit ihren sechs Steinen hingegen mehrere Mahlgänge, um Mehle verschiedener Typen zu gewinnen: helle, dunkle oder Vollkorn. Diese Vielseitigkeit eröffnet neue Möglichkeiten. Sie zwang mich, eine ständige Aufmerksamkeit zu entwickeln und einen gewissen Anteil an Unvorhersehbarkeit zu akzeptieren.

Eindrücke und Lernprozesse

Das Arbeiten mit der Steinmühle bedeutet, intensivere und lebendigere Sinneseindrücke neu zu entdecken:

- **Die Wärme** des Steins, die es optimal zu temperieren gilt, um das Korn und seine Eigenschaften zu bewahren.
- **Der Duft** der Mehle, intensiver und allgegenwärtig, der die Mühle bei jedem Mahlgang erfüllt.

- **Das Gefühl**, denn unter den Fingern offenbart das Mehl sofort seine Feinheit und sein Potenzial.

Diese Erfahrung lehrte mich, bedachter zu werden, zu beobachten und dem Getreide zuzuhören. Es ist eine Schule der Demut, die uns daran erinnert, dass Korn, Natur und Menschenhand gemeinsam wirken müssen, um das Beste hervorzu-bringen.

Ein kollektives und vielversprechendes Abenteuer

Über die Erfahrung unserer Müller hinaus, denen wir hier – namentlich Cédric Defferrard, Mathieu Dubuis und Pablo Bader-Cortes – für ihr besonderes persönliches Engagement in diesem Projekt herzlich danken möchten, kommt eine ganze Wertschöpfungskette in Bewegung.

Die ersten Backversuche, durchgeführt in unserer Versuchsbäckerei in Granges, sind mehr als vielversprechend und haben unser gesamtes Team überzeugt.

Wir haben unsere ersten Mahlergebnisse auch Kunden aus der Wallis anvertraut, insbesondere für das Walliser Roggenbrot AOP. Ihr Urteil war eindeutig: Auch sie waren begeistert von der aromatischen Vielfalt und der Authentizität dieser Mehle.

Nachfolgend ihr Erfahrungsbericht:



Von links nach rechts: Cédric Defferrard, Mathieu Dubuis (abwesend: Pablo Bader-Cortes)

WO 800JÄHRIGE TRADITION AUF DAS WALLISER TERROIR TRIFFT UND EIN EINZIGARTIGES GESCHMACKS-ERLEBNIS ENTSTEHT

Die Vereinigung Walliser Roggenbrot ist die Verbindung zwischen Produzenten, Mühlen, Bäckern, dem Kontrollorgan, und auch der Walliser Landwirtschaftskammer, der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP sowie Valais Wallis Promotion. Sie übernimmt die Interessenvertretung ihrer Mitglieder sowie die Verkaufsförderung und Vermarktung des Walliser Roggenbrotes AOP.

Interview mit Brigitte Gabbut, Geschäftsführerin des Vereins

Das Walliser Roggenbrot AOP ist nicht nur ein Produkt geprägt vom Charakter der Region, sondern ein kulturelles und kulinarisches Erbe, unterstützt von einem engagierten Verband. Dieser wurde gegründet, um diese einzigartige Spezialität zu bewahren und zu fördern. Seine Aufgabe ist es, die Einhaltung des Pflichtenhefts zu garantieren, eine einwandfreie Qualität sicherzustellen und dieses charakterische Brot

weit über die Grenzen des Wallis hinausstrahlen zu lassen.

Der Verband verpflichtet sich auf mehreren Ebenen. Er achtet darauf, dass jedes Brot mit AOP-Label strenge Kriterien erfüllt:

- Eine garantierte Herkunft des Walliser Roggenbrots AOP – vom Anbau des Roggens über den Müller bis zum Bäcker: die gesamte Produktionskette muss im Wallis stattfinden



- Traditionelles Herstellungsverfahren
- Typischer, leicht säuerlicher Geschmack, der das Brot so bekannt macht: Einer der zahlreichen Punkte, die jedes Jahr von den Prüfern der Branche kontrolliert werden

Die Verpflichtungen gehen jedoch über den Genuss hinaus: Sie beinhalten auch den Schutz der Umwelt. Der Entscheid, Roggen ohne Pestizide anzubauen und auf einer traditionellen Steinmühle zu vermahlen, unterstreicht den Willen, Biodiversität, Konsumentengesundheit und das alte Müllerhandwerk zu bewahren.

Aktive Förderung und starke Partnerschaften

Um dieses Brot bekannter zu machen, setzt der Verband verschiedene Initiativen um:

- Teilnahme an Messen und Märkten in der Region
- Organisation von Degustationen und Veranstaltungen zur Bekanntmachung
- Kommunikationskampagnen, die die ernährungsphysiologischen Vorteile und den kulturellen Reichtum hervorheben
- Förderung des Walliser Terroirs in Zusammenarbeit mit Partnern.

Ein Beispiel: Im vergangenen Sommer wurden Sets mit Walliser Roggenbrot AOP und Aprikosenkonfitüre verteilt, begleitet von einer regionalen Kampagne und unterstützt durch die zertifizierten Bäcker. Diese Aktionen stärken die Bekanntheit des Produkts und schaffen einen echten regionalen Stolz.

2025: ein entscheidender Schritt

Ab Herbst stammen alle unsere Getreide aus pestizidfreiem Anbau und werden in der neuen Moulin du Valais SA in Riddes traditionell auf Steinmühlen vermahlen.

Das Mahlen auf Steinmühlen passt ideal zur jahrhundertealten Tradition des Walliser Roggenbrots AOP. Es verleiht dem Produkt einen besonderen Mehrwert, der seine tiefe Verbundenheit mit der Geschichte unterstreicht – ein weiterer Schritt zu noch mehr Authentizität.

Dank dem Engagement von GMSA und unseren Partnern entsteht so ein Brot, das für Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und Transparenz steht.

Damit die Konsumenten den Mehrwert wahrnehmen, sind die neuen Brotbeutel mit wissenswertem rund um Steinmühle, Umweltschutz und Qualität bedruckt.



← Entdecken Sie die Moulin du Valais

URSPRÜNGLICHE VERMAHLUNGSTECHNIK WIEDERENTDECKT FÜR EIN AUSSERGEWÖHNLICHES BROT

In einer Welt, in der Spitzenbäckerei oft auf die Gleichmässigkeit moderner Mehle setzt, hat die Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP beschlossen, zum Ursprung des Handwerks zurückzukehren: Statt auf Zylindermühlen gemahlenes Roggenmehl wird nun eine authentischere Variante aus der Steinmühle verwendet. Zwischen sensorischer Wiederentdeckung, technischen Herausforderungen und geschmacklichen Offenbarungen zeigen Erfahrungsberichte, wie sehr die Kunst des Brotbackens bereichert wird, wenn man den Mut hat, sich wieder mit der Tradition zu verbinden.

Robert Zurgilgen von der Bäckerei Zurgilgen Gommer Backkunst in Fiesch hat sich bereit erklärt, unsere ersten Steinmühllemehle zu testen. Hier ist seine Erfahrung:



«Ich kenne den Roggen seit Jahrzehnten und ich dachte, alle seine

Nuancen zu kennen. Doch dieses Mehl hat mich schon beim Öffnen des Sacks mit seiner aromatischen Intensität und seiner etwas dunkleren Farbe überrascht.

Das Gefühl des Teigs ist etwas anders. Er nimmt etwas mehr Wasser auf als mein Referenzmehl,

das etwas feiner ist, aber das hat uns nicht gestört. Wir mussten uns ein wenig anpassen, um die richtige Geschmeidigkeit zu finden und den Teig sich entfalten zu lassen. Wir sind mit diesen Ergebnissen sehr zufrieden. Die Brote sind dem traditionellen Walliser Roggenbrot AOP in Bezug auf Volumen und Farbe sehr ähnlich, und die Anpassungen im Prozess sind wirklich minimal.»

Auch die Bäckerei Zenhäusern in Sitten und die Bäckerei Michellod in Sembrancher haben an den Backtests mit den ersten Mahlversuchen teilgenommen. Nach einigen Anpassungen des Mehls in Absprache mit unserem Müller sind die Backergebnisse überzeugend: Dicke, knusprig Krusten und eine farbige, duftende Krume – ganz im Sinne eines hervorragenden Walliser Roggenbrots AOP!

Die Steinmühle ist kein Rückschritt, sie ist ein deutlicher Schritt nach vorne

Brigitte Gabbud

Exzellenz durch Authentizität

Sowohl für die Bäckermeister, Spezialisten des Walliser Roggenbrots AOP, als auch Brigitte Gabbud (BG) Geschäftsführerin vom Verein des Walliser Roggenbrots AOP, freuen sich über den neuen Mehrwert:

BG «Die Steinmühle ist kein Rückschritt, sie ist ein deutlicher Schritt nach vorne – hin zu mehr Authentizität im Brot. In einer Zeit, in der wir nach gesunden und natürlichen Produkten suchen, bietet sie uns einen weiteren Vorteil.



Foto: Marco Schnyder für die Branchenorganisation Walliser Roggenbrot AOP.

ERNTE 2025: EINE ERNTE MIT ZWEI GESICHTERN



Kontrastreiche Wetterbedingungen prägten die Ernte 2025: Zunächst herrschten ausgezeichnete Ernteaussichten, welche durch das schlechte Wetter zum Ende der Vegetationszeit etwas getrübt wurden.

Insgesamt gute Ergebnisse für die meisten Getreidearten

Das im Juli 2025 geerntete Brotgetreide (rund 85–90% der Gesamternte) weist insgesamt gute Qualitäten auf. Hektolitergewichte, Fallzahlen und Proteingehalte erreichen zufriedenstellende bis gute Werte, allerdings mit einer sehr heterogenen Ausprägung. Die Erträge liegen im Durchschnitt oder sogar leicht darüber.

Dieses Ergebnis ist sowohl den günstigen Wetterbedingungen im Frühjahr, die das Pflanzenwachstum förderten, als auch dem heissen und trockenen Sommer zuzuschreiben, der das Risiko von Mykotoxinen deutlich verringerte.

Verschlechterte Bedingungen am Ende der Vegetationszeit

In den letzten beiden Juliwochen 2025 verschlechterte sich jedoch die Situation deutlich. Regen und niedrigere Temperaturen führten zu Qualitätsverlusten bei den später geernteten Partien. Zahlreiche Chargen mussten aufgrund zu niedriger Fallzahlen oder zu hoher Mykotoxinbelastungen abgestuft werden.

Rückläufige Mengen trotz guter Erträge

Im Gegensatz zu dem, was wir vor der Ernte geschrieben hatten, haben die Anbauflächen für Brotgetreide seit 2024 nicht abgenommen. Swissgranum hat uns diesen Sommer darüber informiert, dass die Flä-



BACKQUALITÄT DER ERNTE 2025

Alle Details zur Backqualität der Ernte 2025 finden Sie auf dem Blog unserer Website www.gmsa.ch oder direkt durch Scannen dieses QR-Codes



← Laden Sie die detaillierten Informationen zur Backqualität und die technischen Tipps herunter

chenstatistiken fehlerhaft waren. Es ist für uns eine Erleichterung festzustellen, dass die Attraktivität für die Landwirte nicht nachgelassen hat und die Anbauflächen letztlich stabil geblieben sind.

Die geernteten Mengen sollten ausreichen, um alle Kunden bis zur nächsten Ernte zu versorgen.



2025: IST EIN MEILENSTEIN FÜR DIE GROUPE MINOTERIES SA

Unser 140-jähriges Jubiläumsjahr ist nicht nur ein symbolischer Festakt – 2025 ist für uns ein Jahr der Stabilisierung, Weiterentwicklung und Ausrichtung auf die Zukunft. Unser Jubiläum ist weit mehr als ein Rückblick: Es ist eine konsequente Fortführung unserer Vision, pflanzliche Produkte und Dienstleistungen herzustellen, und stetig weiterzuentwickeln, die das Leben tagtäglich gesünder, einfacher und nachhaltiger machen.

Seit 1885 wird unsere Geschichte von vielen Akteuren geschrieben – von regionalen Mühlen, die ihre Kräfte und ihr Know-how vereint haben, um wegweisend in der Schweizer Mühlenlandschaft zu werden.

In diesem Jahr wurde unsere Kompetenz durch entscheidende Partnerschaften und Zusammenschlüsse aktiv weiter ausgebaut.

Moulin du Valais SA

Unser neues Moulin du Valais SA, ein bedeutendes Etappenziel, dessen Details Sie auf Seite 4 nachlesen können, hat unser Jubiläum geprägt. Dieses symbolträchtige Projekt verkörpert die Verbindung von Tradition und Moderne und stärkt unsere regionale Verankerung weiter.



← Entdecken Sie weitere ausführliche Informationen auf unserem Blog

Die Übernahme der Schweizerischen Schälzmühle E. Zwicky AG steht exemplarisch für unsere Dynamik. Mit dem Beitritt zur GMSA bringt das Unternehmen neue Stärken, ergänzendes Fachwissen und eine gemeinsame Zukunftsvision mit. Diese Zusammenführung ist mehr als nur externes Wachstum – sie ist die Umsetzung eines gemeinschaftlichen Projekts, das auf Qualität, Produktvielfalt und Ergänzung basiert.



Schweizerische Schälzmühle E. Zwicky AG

Molino Maroggia SA



In diesem Sinne vertiefen wir auch die Zusammenarbeit mit der Molino Maroggia SA. Durch die Bündelung unserer Kräfte können wir unsere Logistik optimieren und gezielter auf die spezifischen Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden eingehen. Zwei Mühlen, eine gemeinsame Zusammenarbeit: Eine Mühlengruppe mit menschlichem Charakter – agiler, reaktionsfähiger, stärker im Verbund.

In dieselbe Richtung weist auch die Neugestaltung unserer Verpackungen. Zum Jubiläum haben wir unsere 25-kg-Säcke – ob Standardmehle, regionale Linien, Assemblage oder Steinmühlenprodukte – komplett überarbeitet. Es handelt sich nicht nur um ein neues Design, sondern um ein klares Bekenntnis zu Übersichtlichkeit und Kohärenz – im Einklang mit dem Bild, das wir gegenüber unseren Partnern vertreten.



Die neuen Verpackungen

Dieses Jubiläumsjahr wurde von unseren Mitarbeitenden, unseren Kundinnen und Kunden sowie unseren Partnern mitgestaltet. Durch ihr Engagement konnten wir die Grundlage für unsere Weiterentwicklung legen – ohne den roten Faden unserer Geschichte zu verlieren.

Denn 140 Jahre zu feiern, bedeutet weit mehr als nur Kerzen ausblasen. Es bedeutet, den Wert der Kontinuität zu würdigen und gleichzeitig den Willen zur Weiterentwicklung zu bekräftigen. Es bedeutet, dem hohen Anspruch unserer Kunden gerecht zu werden, Innovationsgeist zu pflegen und

einem Beruf voller Leidenschaft treu zu bleiben.

Ein herzliches Dankeschön für das entgegengebrachte Vertrauen – denn nur gemeinsam gestalten wir das Morgen!

EINE SCHWEIZER ZUTAT FÜR EINE VERANTWORTUNGSVOLLERE BÄCKEREI

Dank eines innovativen Verfahrens entwickelt, eröffnen die IP-SUISSE-Erbsengranulate neue Perspektiven für das Bäckerhandwerk. Dieses in der Schweiz einzigartige Produkt überzeugt durch Geschmack, Vielseitigkeit und technische Funktionalität. Es lässt sich sowohl als Ersatz für Brühstücke als auch für das Bestreuen von Backwaren einsetzen und kann mühelos in zahlreiche Rezepte integriert werden.

Auf der Suche nach Innovationen im Dienst von Qualität und Nachhaltigkeit testen immer mehr engagierte Fachleute neue Rohstoffe. Stéphane Baud von der Bäckerei Aux Pains Sans Peines in Aigle, auch bekannt als „der Mann, der mit seinem Brot spricht“ – ist begeistert von diesem pflanzlichen, lokalen und überraschenden Produkt.

Ein authentischer und vielversprechender Erfahrungsbericht.

Der Auslöser? Ganz klar: Regionalität!

Was Stéphane Baud sofort überzeugte, war die Herkunft des Produkts:

«Es ist ein Schweizer Produkt – und genau das ist mir wichtig. Unabhängig vom Trend ist es eine persönliche Überzeugung: die lokale Landwirtschaft zu fördern und Zutaten aus der Region in meine Kreationen einzubinden.»

Seine ersten Tests führte er mit Broten durch – mit überzeugendem Ergebnis:



«Ich habe drei oder vier Tests mit Brot gemacht – es hat gut funktioniert. Das Granulat lässt sich leicht in den Teig einarbeiten, ergibt eine angenehme Textur und ein tolles Endergebnis. Das Brot hebt sich klar vom klassischen Halbweissbrot ab.»

Und morgen? Neue Rezepte sind geplant

Was Stéphane Baud besonders begeistert, ist die Vielseitigkeit des Produkts – es ist nicht auf ein einziges Rezept beschränkt, sondern eröffnet neue kreative Möglichkeiten:

«Bisher verkaufen wir nur das Brot gebacken mit Erbsengranulat, aber es gibt bereits viele weitere Ideen. Ich werde das Granulat auch in Zöpfen und Croissants testen.»

Konkrete Vorteile – in der Produktion und im Verkauf

Sowohl in der Backstube als auch im Laden sind die Vorteile spürbar. Die Eigenschaften überzeugen: Das Brot bleibt länger frisch. Und vor allem:

Es kommt gut bei den Kund:innen an. Diese dezente, aber sichtbare Differenzierung spricht ein neugieriges Publikum an, das nach Authentizität sucht.

«Die Kundschaft schätzt es, dass es kein klassisches Halbweissbrot ist.»

Unabhängig vom Trend ist es eine persönliche Überzeugung

Stéphane Baud

Klare, einfache Kommunikation

Auch die Produktkommunikation ist bewusst schlicht gehalten: Eine natürliche Alternative, von Schweizer Bauern hergestellt – und das zu einem fairen Preis. Keine komplizier-

ten Erklärungen, sondern transparente Aussagen, die ankommen:

«Wir stellen es als lokale Alternative vor – ein durchdachtes Produkt zu einem erschwinglichen Preis.»

Die Konsument:innen sind anfangs oft neugierig – und danach überzeugt. Das Feedback ist eindeutig: positiv überrascht. Das bestätigen auch die Verkäuferinnen.

«Es ist nach wie vor ein Nischenprodukt, aber es verkauft sich gut. Die Kunden mögen es.»

Eine Empfehlung ohne Zögern

Natürlich, lokal, einfach zu verarbeiten und von den Kund:innen geschätzt – für diesen Handwerksbäcker ist das Erbsengranulat eine klare Sache:

«Ja, ich empfehle es weiter – vor allem wegen seiner Natürlichkeit und der guten Haltbarkeit.»



EIN NEUER AN- SPRUCH AN VOLLKORNBROT



Mit dem Gourmet Vollkorn Konzentrat steht dem Bäckerhandwerk endlich eine Lösung zur Verfügung, um ein schmackhaftes, saftiges und vollwertiges Vollkornbrot anzubieten – ohne Kompromisse bei der Qualität oder Frische. Das Konzentrat wurde speziell entwickelt, um den Erwartungen einer anspruchsvollen Kundschaft gerecht zu werden. Es ermöglicht die Herstellung dunkler Brote mit lockerer, weicher Textur, gutem Ofentrieb und optimierter Frischhaltung. Eine ideale Basis, um Vollkorn- oder Ruchbrote im Bäckereialltag neu zu interpretieren.

**Erfahrungsbericht von Herrn
Godineau von der Bäckerei
Au Pain Gourmand in Penthalaz**

Was uns am Gourmet Vollkorn Konzentrat besonders angesprochen hat, war, dass uns genau ein dunkleres Vollkornbrot mit guten Backeigenschaften und einer weichen, saftigen Krume in unserem Sortiment gefehlt hat.

Wir hatten bereits versucht, Vollkornbrot selbst zu backen, aber das Ergebnis war oft etwas trocken, mit einer kompakten Krume. Der grosse Vorteil dieses Konzentrats ist, dass das Brot gut aufgeht, im Ofen schön «aufreisst», und dabei eine angenehme Feuchtigkeit und eine sehr ansprechende Krume behält.

Die Tests, die wir durchgeführt haben, liefen sehr gut. Wir haben das Rezept angepasst, indem wir einen Sauerteig auf Basis des Konzentrats hinzugefügt haben. Aktuell bieten wir das Brot in klassischer Form sowie als kleine Brötchen an.

Nach den Sommerferien haben wir zusätzlich, eine Sandwich-Linie mit diesem Brot eingeführt.

“**Das Brot hat ausserdem ein schönes Volumen und einen ausgezeichneten Geschmack.**“

M. Godineau

Die Vorteile liegen klar auf der Hand: eine feuchte, sehr weiche Krume, die auch am nächsten Tag frisch bleibt. Es ist kein trockenes Brot – was unsere Kundschaft besonders schätzt. Das Brot hat ausserdem ein schönes Volumen und einen ausgezeichneten Geschmack.

Bei der Einführung haben wir uns die Zeit genommen, es unsere Konsument:innen probieren zu lassen und

das Konzept gut zu erklären. Wir haben ihnen erzählt, dass genau dieses Brot in unserem Sortiment gefehlt hat: ein dunkles Vollkornbrot auf Basis dunkler Mehle. Die Rückmeldungen sind durchweg positiv – die Kund:innen sind angenehm überrascht, weil sie bei einem Vollkornbrot nicht mit so einer weichen Krume rechnen. Meist sind diese Brote sehr kompakt und bereits am Folgetag trocken – dieses hier bleibt frisch.

Auch das Verkaufsteam ist begeistert: Es ist ein Produkt, das sie mögen – und dadurch viel einfacher zu verkaufen. Sie erzählen sogar ihren Kolleg:innen davon, was ein gutes Zeichen ist. Ich persönlich bin sehr zufrieden mit dem Ergebnis.

Und ich denke, man kann mit diesem Produkt noch weiter gehen: Man könnte es mit etwas Weissmehl mischen oder es als geschnittenes Brot oder Ruchbrot weiterentwickeln.

Kurz gesagt: ein vielseitiges Produkt mit echtem Potenzial.





ASSEMBLAGE BRAUMEISTER

Dank der innovativen Technologie von ProSeed® und der Verwendung von hochwertigem Biertreber eignet sich die Assemblage Braumeister SN für die Herstellung von Brot, Baguettes, Zöpfen und anderen Backwaren.

Erfahrung der Bäckerei Suter (Supronto Back AG, Egolzwil)

Was hat Sie besonders angesprochen?

Mich hat vor allem die Idee begeistert, die Wertschöpfung des Biertreibers optimal zu nutzen. Aus einem Nebenprodukt ein hochwertiges Lebensmittel herzustellen und das noch in Kombination mit zwei Dingen, die ich persönlich schätze: gutes Brot und gutes Bier. Das Braumeister verbindet für mich Handwerk, Kreativität und Nachhaltigkeit auf sehr stimmige Weise.

Was hat Ihre Aufmerksamkeit auf den Braumeister Assemblage gelenkt?

Wir wurden gezielt vom Start-up ProSeed angefragt, ob wir uns vorstellen könnten, ein Brot in Kombination mit der GMSA zu entwickeln. Die Anfrage kam genau zum richtigen Zeitpunkt, da wir immer auf der Suche nach innovativen Produkten sind, die eine spannende Geschichte mitbringen. Wir haben sofort erkannt, dass hier Potenzial steckt, und haben das Braumeister als vielversprechende Ergänzung in unser Sortiment aufgenommen.

Welche Argumente waren für Sie am überzeugendsten?

Zum einen die Nachhaltigkeit also der Gedanke, ein Nebenprodukt sinnvoll weiterzuverarbeiten. Zum ande-

ren die Möglichkeit, unseren Kundinnen und Kunden ein geschmacklich besonderes Brot anbieten zu können, dass gleichzeitig eine Geschichte erzählt.

Welche Verkaufsargumente haben am meisten überzeugt?

Die Kombination aus Regionalität, Nachhaltigkeit und einer spannenden Geschmacksnote. Das Braumeister ist nicht nur ein Brot, es ist ein Gesprächsanlass und genau das macht es für uns so interessant.

Wie sind die Versuche verlaufen? War es einfach, dieses neue Rezept umzusetzen?

Dank der einwandfreien Rezeptvorlage von der GMSA konnten die Muster ohne grosse Schwierigkeiten umgesetzt werden. Die Zusammenarbeit lief sehr unkompliziert und



Links: Henry Suter, Geschäftsführer Supronto Back AG in Egolzwil.
Rechts Tobias Vogel von ProSeed.

zielorientiert. Sogar individuelle Muster für B2B Kunden konnten umgesetzt werden.

Was sind für Sie die Vorteile: Qualität, Frische, Geschmack, Upcycling?

Für uns spielt vor allem das Upcycling eine grosse Rolle, also der nachhaltige Umgang mit Ressourcen. Dazu kommen der vollmundige Geschmack, die Frische und die besondere Storyline, die hinter diesem Brot steht.

Kommunizieren Sie gegenüber den Konsumenten? Wenn ja, wie?

Wir stehen in engem Austausch mit ProSeed und der GMSA, um stetig neue Impulse zu setzen. Zusätzlich führen wir im Unternehmen regelmässige Degustationen durch, im Laden und bei Events, um das Thema Upcycling direkt erlebbar zu machen.

Gab es Rückmeldungen von den Kunden?

Ja, die gab es. Manche Kundinnen und Kunden sind noch etwas zögerlich, was wohl am ungewohnten Namen oder an der Unsicherheit bezüglich des Geschmacks liegt. Deshalb setzen wir auf Degustationen, um die Hemmschwelle zu senken. Daher ist das Braumeister bei Veranstaltungen immer mit dabei.

Diejenigen, die das Brot probiert haben, waren positiv überrascht. Sowohl die Idee als auch der Geschmack wurden als etwas Besonderes und Bereicherndes wahrgenommen.



Foto von links nach rechts: Yann Charmillot, Produktionsleiter - Anaïs Charmillot, Leiterin Verkauf und Kundendienst - Jean-Philippe Croft, Produktionsleiter

Der Chef-Bäcker Herr Jean-Philippe Croft von der Bäckerei Charmillot (Les Brenets – Le Locle – Les Ponts-de-Martel – La Chaux-de-Fonds) berichtet begeistert von seinen Erfahrungen mit der einzigartigen Assemblage «Braumeister»

Im Juli wagten wir etwas Neues: Unser «Braumeisterbrot» stand im Mittelpunkt der Monatsaktion – und wurde sofort zum Erfolg! Die Rückmeldungen unserer Kundschaft waren so positiv, dass wir die Aktion im August gleich fortsetzten. Diesmal überraschten wir mit einer neuen Form: nicht als runder Brotlaib, sondern als knuspriges Baguette. Die Kombination aus originellen, gesunden Zutaten und abwechslungsreicher Präsentation fand grossen Anklang.

Jeden Monat stellen wir ein Spezialbrot ins Rampenlicht. Doch das «Braumeisterbrot» hat uns und unsere Kunden besonders überzeugt – durch seine köstliche, raffinierte Zusammensetzung und seinen unverwechselbaren Geschmack.

Und weil uns der Erfolg beflügelte, gingen wir noch einen Schritt weiter: Aus dem gleichen Teig entstand ein unwiderstehliches Sandwich – mit fein schmelzender Salzbutter und herzhaftem Bauernschinken. Eine Kombination, die unsere Kundschaft regelrecht begeistert hat.

Das Feedback ist eindeutig: Ob als Brot oder Sandwich – das «Braumeisterbrot» hat die Herzen und Gaumen erobert.

Noch gehört es nicht fest zu unserem Standardsortiment. Aber die Nachfrage wächst – und wer weiss: vielleicht bekommt es bald einen festen Platz in unseren Regalen.

Wir produzierten rund 50 Baguettes pro Tag – ein schöner Beweis für die Beliebtheit dieser innovativen Kreation.



VAUD+ DAS REGIONALE MEHL, DAS DEN UNTERSCHIED MACHT!

Bei der Groupe Minoteries SA legen wir grossen Wert auf Nähe und Regionalität.

Mit Vaud+ bieten wir Ihnen mehrere Sorten 100% regionaler Mehle an, hergestellt aus Weizen, der im Kanton Waadt angebaut wird – ein echtes Bekenntnis zum Know-how unserer lokalen Produzenten.

Eine regionale Versorgung mit kurzen Transportwegen ist der Schlüssel zu mehr Nachhaltigkeit. Deshalb unterstützen wir eine verantwortungsvolle und regionale Landwirtschaft und produzieren eine breite Auswahl an regionalen Schweizer Mehlen, die jeweils die Authentizität und den Reichtum unserer Böden widerspiegeln.

Lokales unterstützen leicht gemacht: Unsere regionalen Mehle warten auf Sie!



UNSER PARTNER- NETZWERK ZU IHREN DIENSTEN

Die Cuchaule AOP: Wenn Freiburger Bäckertradition mit Leidenschaft und Erfolg einhergeht

Im Jahr 2018 erhielt die Freiburger Safran-Brioche – die Cuchaule – das renommierte AOP-Label und wurde damit offiziell als kulinarisches Kulturerbe anerkannt. Dieses Label garantiert, dass jeder Schritt – vom Anbau der Rohstoffe bis zur Fertigstellung des Endprodukts – ausschliesslich in der Ursprungsregion erfolgt. Seit dieser Anerkennung ist das Rezept dieser zart duftenden Spezialität im AOP-Lastenheft fest verankert – ein echtes Siegel für Authentizität und Qualität.

Um diese Auszeichnung zu erhalten, müssen die Produzenten nicht nur das Pflichtenheft strikt einhalten, sondern auch ein strenges Zertifizierungsverfahren bei ProCert durchlaufen. Heute zählt der Kanton fast fünfzig zertifizierte Bäcker und Produzenten – 2018 waren es erst vierundzwanzig. Diese Entwicklung zeigt eindrücklich die Dynamik rund um die Cuchaule, deren Bekanntheit und Verkaufszahlen seither stark gestiegen sind.

Der Erfolg beruht jedoch nicht allein auf der Produktqualität: Eine aktive Marketingkommission sorgt dafür, dass die Cuchaule regelmässig im

Rampenlicht steht. Ihre Präsenz an der Gastromesse Goûts & Terroirs in Bulle oder ihr Einzug in die Speisekarten renommierter Restaurants und Gastronomiebetriebe belegen ihre Bekanntheit weit über die Kantonsgrenzen hinaus. Auch Touristen, die diese einzigartige Brioche für sich entdecken, tragen zu ihrem wachsenden Ruf bei.

Als Mitglied der Branchenorganisation Cuchaule AOP ist es uns ein Anliegen, diese Spezialität gemeinsam mit Getreideproduzenten, Müllern und Bäckern zu fördern. An der Generalversammlung vom 1. Juli 2025 wurde ein neues Kapitel aufgeschlagen: Marcel Wächter wurde in den Vorstand gewählt und tritt damit die Nachfolge von Pascal Favre an, der in den Ruhestand ging.



Interview mit Daniel Blanc, Präsident der Branchenorganisation Cuchaule AOP:

Was war aus Ihrer Sicht der entscheidende Wendepunkt für den Erfolg der Cuchaule AOP seit der Anerkennung im Jahr 2018?

Die AOP-Anerkennung im Jahr 2018 war ein echter Meilenstein. Sie hat die Cuchaule AOP in einen kontrollierten Qualitätsprozess eingebettet und ihr grosses Vertrauen bei den Konsumenten verschafft. Dass das Rezept nun geschützt ist und alle zertifizierten Produzenten dieselben Standards einhalten, gibt den Kunden Sicherheit und stärkt das Image. Gleichzeitig hat die AOP-Auszeichnung für viel mediale Aufmerksamkeit gesorgt und die Verkaufszahlen spürbar gesteigert.

Wie gelingt es Ihnen, trotz eines klar definierten AOP-Pflichtenhefts kreative Vielfalt und Innovationsgeist innerhalb der Produzenten zu fördern?

Das Lastenheft gibt die Grundlagen vor – Rezept und Prozesse –, aber es lässt Raum für Kreativität. Jeder Bäcker oder Produzent bringt sein handwerkliches Können, seine lokale Identität oder auch die individuelle Präsentation und Bewerbung des Produkts ein. Innovation zeigt sich auch darin, wie die Cuchaule AOP in neue kulinarische Kontexte integriert wird: Kombinationen mit herzhaften Gerichten, Gourmet-Kreationen, Angebote in der Gastronomie oder bei Veranstaltungen. Diese Freiheit rund um eine gemeinsame Basis schützt die Authentizität und regt gleichzeitig die Vielfalt an.

Welche Rolle spielen die Gastronomie und der Tourismus konkret in der Wachstumsstrategie der Branchenorganisation?

Sie sind von zentraler Bedeutung. Die Gastronomie ermöglicht es, die Cuchaule AOP als ein edles Produkt zu positionieren, das den besten Tischen des Kantons würdig ist. Die Gastronomen werden so zu wertvollen Botschaftern. Der Tourismus wiederum spielt die Rolle eines Verstärkers: Jeder Besucher, der die Cuchaule AOP entdeckt, nimmt ein Geschmackserlebnis mit, das mit dem Kanton Freiburg verbunden ist, und trägt dazu bei, ihren Ruf über die regionalen Grenzen hinaus zu verbreiten. Bedeutende Veranstaltungen wie Goûts & Terroirs verstärken diese doppelte Rolle als Schaufenster und Sprungbrett zusätzlich.

Welchen Tipp können Sie anderen Regionen geben, die eine traditionelle Spezialität vermarkten wollen?

Um erfolgreich zu sein, muss man zunächst zusammenarbeiten und die gesamte Branche rund um ein gemeinsames Pflichtenheft vereinen. Danach ist es wichtig, das Produkt bekannt zu machen, seine Geschichte zu erzählen und die Verbindung zum Terroir hervorzuheben. Schliesslich verleiht die



Zusammenarbeit mit Gastronomie und Tourismus der Spezialität eine echte kulturelle Dimension, die weit über den rein kulinarischen Aspekt hinausgeht.

Ein herzlicher Dank gilt dem Berufsübergreifenden (Landwirt, Müller, Bäcker) Verband der Cuchaule AOP für das entgegengebrachte Vertrauen und die wertvolle Arbeit. Dieses Beispiel macht deutlich, welche Kraft im Handwerk steckt, wenn alle gemeinsam für Qualität, Tradition und die Region eintreten.

Die Förderung einer regionalen Spezialität heisst zugleich, Identität sichtbar zu machen und ein gemeinsames Erbe weiterzutragen. Jeder bringt sein eigenes Können ein, das sich im Zusammenspiel mit den anderen zu einer besonderen Stärke entfaltet. Indem wir zusammenarbeiten und die enge Verbindung zum Terroir hervorheben, verwandeln wir unsere Traditionen in eine Quelle des Stolzes und der Anerkennung.

Gemeinsam gestalten wir das Morgen.

IDEAL FÜR EINE NACHHALTIGE UND VERANTWORTUNGSVOLLE ERNÄHRUNG



Angesichts der wachsenden Herausforderungen der Ernährungstransformation greifen Verbraucherinnen und Verbraucher vermehrt zu nachhaltigen, lokalen und umweltfreundlichen Produkten. Die GMSA trägt diesen Erwartungen mit ihren pflanzlichen Lösungen Rechnung. Diese umfassen Proteinkonzentrate, stärkereiche Mehle aus Hülsenfrüchten sowie pflanzliches Hack und Geschnetzeltes von Protaneo, welche lokale und ökologisch engagierte pflanzliche Alternativen verkörpern.

Mit dem Einsatz hochwertiger Rohstoffe wie IP-SUISSE-zertifizierte Körnererbsen, deren äusserst geringe Umweltbelastung durch eine aktuelle wissenschaftliche Analyse bestätigt wurde, bekräftigt GMSA sein Engagement für eine nachhaltige und verantwortungsvolle Ernährung.

Unabhängige Analyse mit klaren Ergebnissen

Eine aktuelle Lebenszyklusanalyse, durchgeführt vom Beratungsunternehmen Intep, hat die ökologischen Vorteile von Körnererbsen nach IP-SUISSE-Richtlinien gegenüber importierten Alternativen deutlich gemacht. Die Ergebnisse sprechen für sich:

- 50% Umweltbelastung im Vergleich zu importierten Erbsen aus Frankreich
- 28% im Vergleich zu Erbsen aus Deutschland

Diese Werte, gemessen in Umweltbelastungspunkten (UBP), berücksichtigen die gesamte Wertschöpfungskette – von der Erzeugung bis zur Verarbeitung.

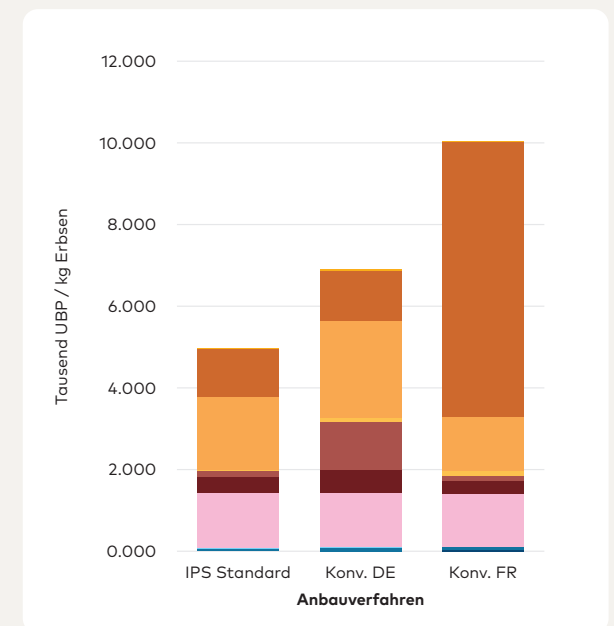
Grafik 1 zeigt eindeutig die Überlegenheit der IP-SUISSE-Erbsen in Bezug auf Treibhausgasemissionen, Ressourcenverbrauch, Umweltverschmutzung und weitere ökologische Auswirkungen.

Nachhaltiger Anbau als Qualitätsgarantie

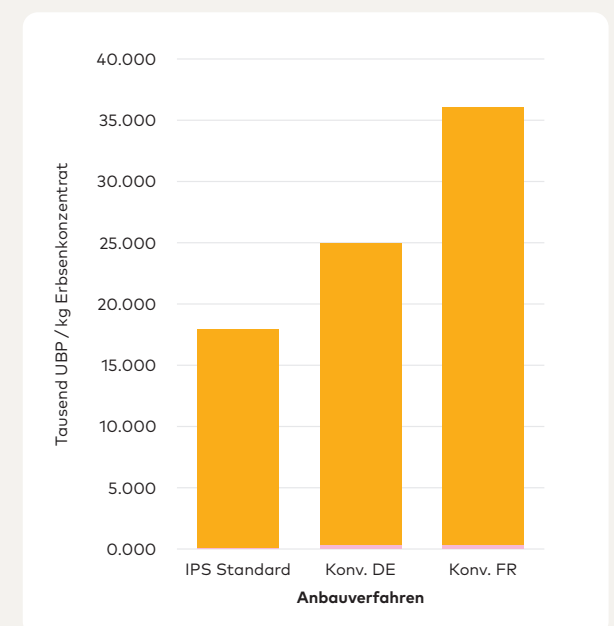
Die Studie zeigt ausserdem, dass 99% der Umweltbelastung aus der Anbauphase stammt. Genau hier setzt das IP-SUISSE-Label an: Es garantiert eine biodiversitätsfördernde und umweltschonende Landwirtschaft, mit besonderem Augenmerk auf Boden- und Gewässerschutz. Dieser verantwortungsvolle Ansatz spiegelt sich direkt in den verarbeiteten Produkten wider.

Proteinkonzentrate, stärkereiche Mehle und getrocknete Extrudate von Protaneo werden aus IP-SUISSE-Erbsen gewonnen und profitieren somit ebenfalls von dieser ökologischen Effizienz: 50–28% weniger Umweltbelastung im Vergleich zu gleichwertigen Importprodukten (siehe Grafik 2).

1 Vergleich der Umweltbelastungspunkte (UBP) von Eiweisserbsen unterschiedlicher Herkunft.



2 Vergleich der Umweltbelastungspunkte (UBP) von Erbsenkonzentraten unterschiedlicher Herkunft.



Lebenszyklusanalyse, durchgeführt vom Beratungsunternehmen Intep für IP-SUISSE

Protaneo: eine lokal verankerte und ökologische Lösung

Durch die Integration von IP-SUISSE-Pflanzenproteinen in unsere Produkte bieten wir weit mehr als nur eine pflanzliche Alternative. Wir tragen aktiv zur Entwicklung einer lokalen, nachhaltigen und transparenten Wertschöpfungskette bei. Seit 2023 stehen schweizerische Körnererbsen in ausreichender Menge zur Verfügung, um die steigende Nachfrage zu bedienen – und das im Einklang mit den IP-SUISSE-Richtlinien.

Unser Engagement:

- Unterstützung der schweizerischen Landwirtschaft
- Reduktion unseres CO₂ - Fussabdrucks
- Bereitstellung von feinen, nährstoffreichen und umweltbewussten Produkten

Eine Einladung, alternativ zu geniessen

Angesichts ökologischer Herausforderungen und wachsender Verbraucheransprüche wird die Aufwertung lokaler Rohstoffe zu einem zentralen Hebel für eine nachhaltigere Ernährung.

Protaneo antwortet darauf mit Überzeugung – mit Rezepturen auf Basis umweltbewusst angebauter Schweizer Zutaten, die nach den strengen Anforderungen der IP-SUISSE-Kultur produziert werden.

Darüber hinaus werden Presskuchen aus Schweizer Kürbis- und Sonnenblumenkernen, die besonders reich an Ballaststoffen sind, wegen ihren ernährungsphysiologischen Eigenschaften genutzt. Ihre Verwendung fördert die Kreislaufwirtschaft durch die Wertschöpfung aus Nebenprodukten.

Die Produkte von Protaneo sind zudem von der Swiss Nutrition & Health Foundation (SNHf) zertifiziert – ein Qualitätssiegel, das auf wissenschaftlich fundierten Kriterien basiert. Diese Auszeichnung bestätigt die hohe Nährwertqualität unserer Produkte sowie unser Engagement für eine gesunde und ausgewogene Ernährung.



← Entdecken Sie unser Sortiment auf www.protaneo.ch

PROTANEO: WENN SCHWEIZER PFLANZENKRAFT DAS HANDWERK BEGEISTERT



100% schweizerisch, natürlich, ohne Zusatzstoffe, proteinreich und mit dem IP-SUISSE-Label ausgezeichnet – genau das hat Stéphane Baud, engagierter Handwerksbäcker mit Fokus auf pflanzlicher Ernährung, überzeugt. Besonders angetan haben es ihm das pflanzliche Hack und das pflanzliche Geschnetzelte von Protaneo. Für ihn erfüllt diese Alternative alle Kriterien: lokal, gesund, zugänglich – und mit echter Überzeugung produziert.

Sein Leitsatz: «Unsere Lebensmittel nähren Ihren Körper und Ihr Herz. Wir haben sie mit Liebe, Respekt und ohne tierische Bestandteile hergestellt – ausschliesslich mit möglichst lokalen Zutaten.»

«Dass es schweizerisch, ohne Zusatzstoffe, proteinreich und zertifiziert ist – das ist genau das, was ich von einem Produkt erwarte.»

Eine pflanzliche Alternative, die sich natürlich einfügt

Schon bei den ersten Versuchen war das Ergebnis überzeugend. Der Bäcker musste kaum etwas anpassen oder aufwendig testen: Die Produkte liessen sich einfach und effizient in bestehende Rezepte integrieren. So entstand unter anderem die Kreation «Ma rissole se viande» – eine pflanzliche Variante der klassischen Fleischpastete.

«Ich fand es ganz einfach in der Anwendung. Die Rezeptvorschläge waren leicht umzusetzen – und vor allem: Es hat hervorragend geschmeckt.»

Dieser Erfolg weckte seine Neugier auf weitere Einsatzmöglichkeiten. Auch wenn derzeit nur ein Produkt fix im Einsatz ist, werden neue Anwendungen bereits geprüft.

Konkrete Vorteile in Küche und Verkauf

Neben dem lokalen und ethischen Aspekt hebt der Fachmann auch ganz praktische Pluspunkte hervor:

Laut Stéphane Baud:

- Optimale Haltbarkeit
- Einfache Zubereitung
- Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Ausgezeichnetes Endergebnis
- Und vor allem eine hohe Vielseitigkeit: als Tatar, Füllung oder Belag – die Einsatzmöglichkeiten sind zahlreich.

«Es ist ein einfaches, rentables Produkt, das man kreativ abwandeln kann. Es macht Freude, damit zu arbeiten.»

Neugierige und überzeugte Kundschaft

Doch der Erfolg endet nicht in der Backstube: Auch im Laden zeigt sich die positive Resonanz.

Selbst bei Kundinnen und Kunden, die pflanzlichen Alternativen eher skeptisch gegenüberstehen, sorgt Protaneo für Überraschung.

«Die Kunden reagieren wirklich positiv. Sie sind angenehm überrascht.»

Ähnlich äussert sich das Verkaufsteam. Auch wenn das Produkt derzeit noch ein Nischenangebot ist, findet es seinen festen Platz – bei einem Publikum, das zunehmend nach nachhaltigen Optionen sucht.

«Es ist noch kein Massenprodukt, aber diejenigen, die es kaufen, sind begeistert.»

Gefragt nach der Nährstoff-Qualität des Protaneo-Hacks und -Geschnetzelten, zögert der Bäcker keine Sekunde:

«Es ist ernährungsphysiologisch wertvoll – aber ohne tierische Bestandteile. Und das ist ein starkes Argument.»

Er ist überzeugt – und empfiehlt Protaneo gerne in seinem Umfeld weiter.

Vielen Dank an Stéphane Baud von der Bäckerei Aux Pains Sans Peines in Aigle für den herzlichen Empfang und seine Begeisterung.

Einfache Anwendung, hervorragender Geschmack, lokale Werte und ausgewogene Ernährung: Das pflanzliche Hack und Geschnetzelte von Protaneo haben ihren festen Platz in Profiküchen und auf den Tellern neugieriger Konsument: innen gefunden. Ein weiterer Beweis dafür, dass pflanzliche Ernährung – wenn sie gut durchdacht ist – ihren festen Platz in der heutigen Schweizer Gastronomie hat.

DANKE, PASCAL!



Pascal Favre – eine Karriere im Dienst des Bäckerhandwerks

Ende Juni trat Pascal Favre offiziell in den Ruhestand. Sein Weg innerhalb unserer Gruppe begann 2013 mit der Integration der Grands Moulins de Cossonay Sàrl in die GMSA-Familie.

Dank seines weitreichenden Netzwerks in der Branche und seiner anerkannten Fachkompetenz hat er unser Unternehmen engagiert in verschiedenen Verbänden vertreten.

Mit seiner ausgeprägten zwischenmenschlichen Kompetenz und Leidenschaft für das Bäckerhandwerk begleitete er erfolgreich zahlreiche Bäckereien, insbesondere bei der Übergabe ihres Betriebs. Die Erhaltung und Förderung des Handwerks lagen ihm dabei besonders am Herzen.

Sein Nachfolger, Marcel Wächter, unser Leiter Geschäftsentwicklung Bäckereien, führt diese wichtige Aufgabe nun mit Begeisterung und Entschlossenheit weiter.

Wir danken Pascal herzlich für seinen unermüdlichen Einsatz, seinen Teamgeist und seine stets von Vertrauen und Kollegialität geprägte Zusammenarbeit. Für seinen neuen Lebensabschnitt wünschen wir ihm viel Glück und alles Gute.

Viele Bäcker erreichen ebenfalls das Rentenalter und beschäftigen sich mit der Zukunft ihres Betriebs.

Marcel Wächter steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie bei diesem wichtigen Schritt zu beraten und zu begleiten.



← Wenn auch Sie über die Regelung Ihrer Nachfolge nachdenken, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.



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

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