

GMSA INFO

04

OKTOBER 2024



ZU GERINGE ERTRÄGE, ZUFRIEDENSTELLENDEN BACKQUALITÄT

Die Brotgetreideernte ist für viele Bauernfamilien ein Desaster. Erste Analysen und Backversuche zeigen jedoch, dass zumindest die Backqualität als zufriedenstellend beurteilt werden kann.

INHALT

OKTOBER

Ernte 2024	04
Schweizer Brot	08
Sauerteiglösung / Südback	09
Steinmühle	10
Nachhaltigkeit	12
Protaneo	16
Netzwerkpartner	18

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

08

Herkunft als Chance für die ganze Wertschöpfungskette

Nur ein informierter Konsument erkennt, ob sein Brötchen mit einem LKW quer durch Europa transportiert wurde. Produkte mit Schweizer Herkunft geniessen in der Bevölkerung einen exzellenten Ruf – zeigen Sie Flagge!

09

Sauerteiganlage live sehen

Mit unserer schlüsselfertigen Sauerteiglösung lassen sich Ihre Sauerteigkonzepte schnell und effizient umsetzen. Erfahren Sie mehr von unseren Backprofis direkt am Stand des Anlagenherstellers auf der kommenden Südback.

12

Nachhaltigkeit bei GMSA

Taten statt Greenwashing: Als Verarbeiter pflanzlicher Agrarerzeugnisse ist uns der ressourcenschonende Umgang mit der Umwelt ein grosses Anliegen, und wir sehen es als unsere Verantwortung an, geeignete Massnahmen umzusetzen.

16

Neue, attraktive Verpackung für Protaneo

Nachdem Protaneo bei den meisten Gastrogrosshändlern gelistet wurde, findet es nun seinen Weg in die Regale des ersten Detailhändlers – in einem neu gestalteten Beutel, der den hochwertigen Inhalt ansprechend präsentiert.

17

Hochwertige Proteine aus Erbsen und Ackerbohnen

Analysen belegen, dass die Verdaulichkeit der essenziellen Aminosäuren im eingesetzten Proteinkonzentrat der beliebten Protaneo-Produkte ein hohes Niveau erreicht. Somit steht eine pflanzliche, interessante Proteinquelle für wichtige Zielgruppen zur Verfügung.

18

Unser Netzwerk zu Ihrem Vorteil

Lesen Sie, mit welchem Enthusiasmus sich Nicolas Tailens für die Swiss Bakery Trophy einsetzt und welche seine Beweggründe sind.

04

Zu geringe Erträge, zufriedenstellende Backqualität

Die Brotgetreideernte ist für viele Bauernfamilien ein Desaster. Erste Analysen und Backversuche zeigen jedoch, dass zumindest die Backqualität als zufriedenstellend beurteilt werden kann.



Nachhaltigkeit – ein Begriff, der heute in aller Munde ist und dennoch oft schwer greifbar bleibt. Besonders, wenn es darum geht, ihn im Alltag oder in der Zukunftsplanung eines Unternehmens zu verankern. Doch bei GMSA packen wir diese Herausforderung mit vollem Elan an!

2022 haben wir eine umfassende 360-Grad-Analyse durchgeführt, um unsere Stärken und Potenziale genau zu erkennen. Daraus haben wir vier strategische Schwerpunkte entwickelt – das Fundament unseres «Nachhaltigkeitshauses». Aber wir wären nicht GMSA, wenn wir uns damit zufriedengeben würden. Im folgenden Jahr haben wir eine detaillierte CO₂-Analyse durchgeführt, um unsere Kenntnisse in Scope 1 und 2 zu festigen und gleichzeitig Scope 3 zu definieren. Mehr dazu erfahren Sie auf Seite 12 in dieser Ausgabe.

Für mich war es eine unglaublich bereichernde Erfahrung, den «Startschuss» für unsere nachhaltige Zukunft zu geben. Es erfüllt mich mit Stolz, aktiv an der Schonung unserer Ressourcen und der Reduktion unseres ökologischen Fussabdrucks mitzuwirken – und dabei auch die sozialen Aspekte sowohl intern als auch extern zu berücksichtigen.

In diesem Sinne sind die bisherigen Erfolge der GMSA auch erst der Anfang und ich freue mich auf die nächsten Nachhaltigkeitsprojekte, die wir – gerne auch gemeinsam mit Ihnen – mit Leidenschaft umsetzen!

Gaetan Schmid

Verantwortlich für Arbeitssicherheit und Umwelt

MENGENMÄSSIG EINE SCHLECHTE BROTGETREIDEERNT

Die nassen Witterungsverhältnisse haben bereits bei der Aussaat erhebliche Probleme verursacht, und der verregnete Sommer hat die Kornentwicklung massiv beeinträchtigt. Die Branche steht nun vor grossen Herausforderungen wie schlechten Erträgen, teilweise unbrauchbaren Chargen, Mykotoxinen und niedrigen Hektolitergewichten.

Deutlich geringere Erntemengen

Gemäss ersten Schätzungen (Stand 2.9.24) von swiss granum konnten rund ein Drittel weniger Brotgetreide geerntet werden als in einem normalen Erntejahr. Und dies, trotz Ausweitung der Anbauflächen. Die Gründe sind vor allem dem nassen Wetter geschuldet: Die Aussaatbedingungen im Herbst waren bereits schwierig, gefolgt von einem sehr feuchten Frühling und Frühsommer mit wenig Sonnenschein.

Verluste durch abgestufte Partien aufgrund von Mykotoxinen oder eines unzureichenden Hektolitergewichts dürften ebenfalls die verarbeitbaren Getreidemengen verringern.



← Laden Sie detaillierte Informationen zur Backqualität und technische Tipps herunter.

Historisch tiefe Hektolitergewichte

Bedingt durch die fehlende Sonneneinstrahlung entwickelten sich die Körner in der Reifephase unterdurchschnittlich. Die Folge: leichte und kleine Körner mit einem tiefen spezifischen Gewicht, welches auf eine geringere Mehlausbeute hinweist.

Allgemein eine bessere Backqualität als im Vorjahr

Ein Lichtblick für uns Müller, die Qualität ist besser als erwartet. Die Protein- und Glutenwerte sind leicht höher, jedoch über mehrere Jahre betrachtet sind die Werte sinkend.

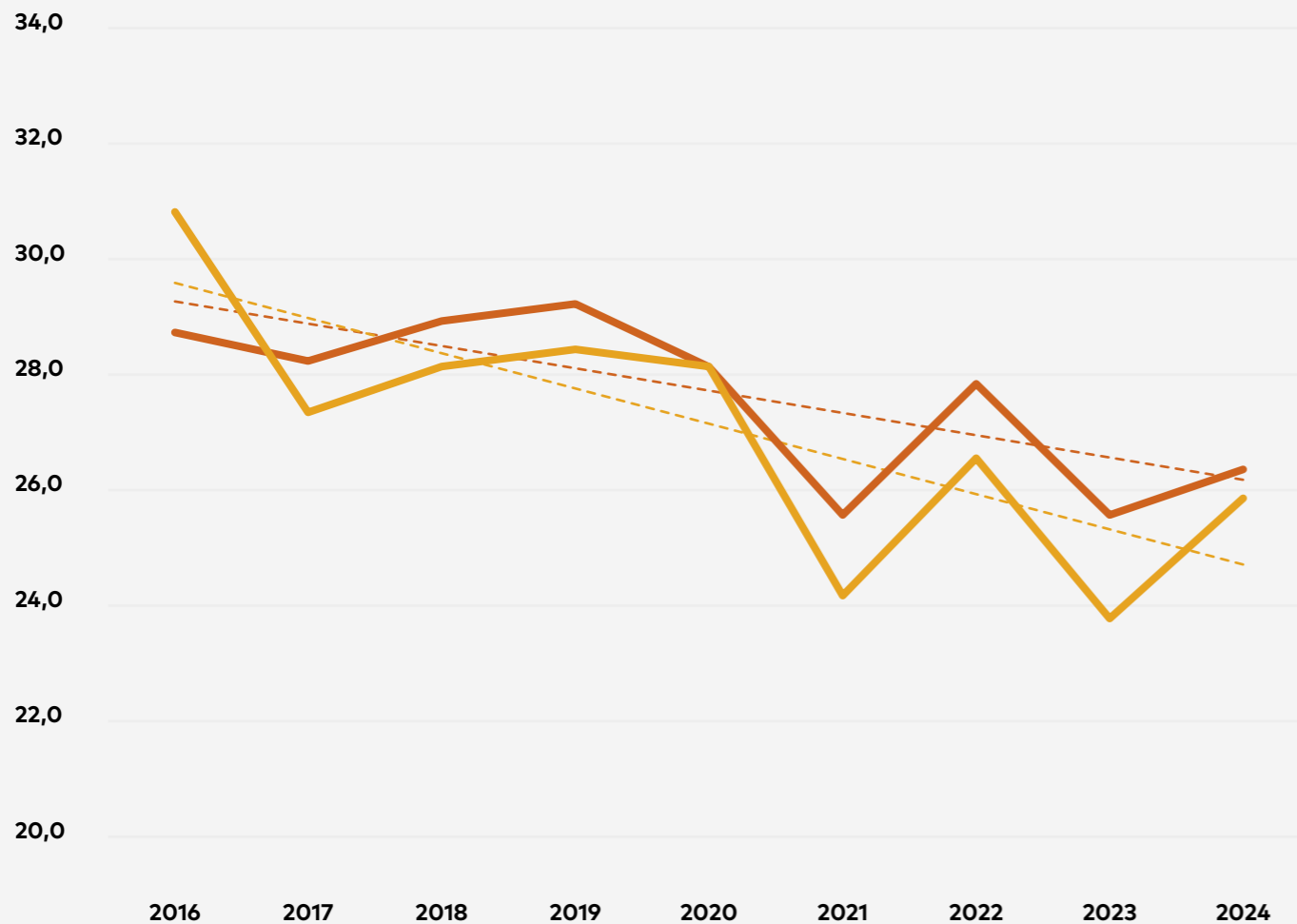
Übergang von der alten zur neuen Ernte

Um einen reibungslosen Übergang von der alten zur neuen Ernte zu gewährleisten, wird der Anteil des Weizens der Ernte 2024 in den Mischungen über mehrere Monate hinweg schrittweise erhöht. Je nach Entwick-

lung der Laborwerte wird die Weizenmischung kontinuierlich angepasst, um gleichbleibend ausgewogene und stabile Mehlqualitäten zu erzielen. Alle Änderungen und Korrekturen erfolgen unter ständiger Kontrolle durch Laboranalysen und Testbackversuche in unserer Versuchsbackstube. Sie erhalten Mehle, die die gewohnten Spezifikationen erfüllen.

Grafik Glutengehalt in Weizen

— SGA - - - linear (SGA)
— IPS - - - linear (IPS)



Simon Egger, Meisterlandwirt und Betriebsleiter im Waadtländer Nord-Jura (35 ha Weizen), schildert uns mit welchen Problemen die Landwirte zu kämpfen hatten:

Simon Egger, die Witterungsverhältnisse waren dieses Jahr viel zu nass. Mit welchen Hauptproblemen hatten die Getreideproduzenten am meisten zu kämpfen?

Es gab eine ganze Serie von Problemen, wie ungeeignete Wetterbedingungen bereits bei der Saat bis zu viel Regen und wenig Sonnenschein bei der Blüte. Die Hauptprobleme waren der starke Krankheitsdruck und die mangelnde Photosynthese.

Wie hoch schätzen Sie die Erträge gegenüber dem Vorjahr?

Wir stellen fest, dass es enorme Unterschiede zwischen den Regionen aber auch den einzelnen Betrieben gibt betreffend Menge und Qualität. Einzige Konstante ist der Minderertrag. Die Schätzung ist sehr schwierig, aber gemäss swiss granum (Stand 02.09.24) beträgt die Erntemenge ein Drittel weniger als im Vorjahr und somit rund ein Drittel weniger als gegenüber einem «Normjahr».

Wegen zu tiefen Hektolitergewichten oder Mykotoxinen konnte nicht alles als Brotgetreide angenommen werden. Was bedeutet dies für die Bauernfamilien?

Für die Bauernfamilien bedeutet dies, für den gleichen Arbeits- und Kostenaufwand enorme Einkommenseinbussen für backfähige Ware. Wenn durch die Minderqualität das Brotgetreide in den Futtergetreidesektor geführt werden muss, liegt der Preis 30-40% tiefer oder es musste entsorgt werden. Die Produktionskosten pro Hektare, inklusive Lohn- und Strukturkosten, summieren sich bei einem Getreidebauern mit grossen Anbauflächen auf hohe Beträge. Mit dem Mengenverlust von über 25-35% mit der Ernte 2024 ist die finanzielle Belastung für die landwirtschaftlichen Betriebe extrem gross geworden.

Es gilt, unsere Wertschöpfungskette in der Schweiz zu stärken. Die GMSA bekennt sich dazu, Getreide regional zu beschaffen und verarbeitet über 90% Brotgetreide aus der Schweiz in einem normalen Erntejahr. Für diese Ernte wird es leider nicht möglich sein.

“ 25 – 30%
Ernteverlust mit
der Ernte 2024

Simon Egger

HERKUNFT SCHWEIZ ALS CHANCE FÜR DIE BACKBRANCHE UND DIE GANZE WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Die Deklarationspflicht des Produktionslandes von Backwaren im Offenverkauf tritt per Februar 2025 in Kraft. Angesichts der hohen Importe an Backwaren eine grosse Chance für unsere Branche, die es zu packen gilt. Denn: Nur ein informierter Konsument ist sensibilisiert auf dieses Thema.

Produkte mit Schweizer Herkunft geniessen in der Bevölkerung einen exzellenten Ruf und viel Vertrauen. Bekannte Labels mit dem Schweizer Kreuz wie Suisse Garantie, IP-SUISSE oder Bio Suisse Knospe sind für die Konsumenten willkommene Wegweiser, um sich im Angebot zurechtzufinden und beeinflussen den Kaufentscheid massgeblich.

Mit Inkrafttreten des neuen Gesetzes wird der Verein Schweizer Brot wiederum mit Kampagnen grossflächig informieren.

Nutzen Sie diese Medienaufmerksamkeit! Informieren Sie über die Herstellung Ihrer Produkte in Ihrer Backstube und die Herkunft der Rohstoffe. Je mehr Schweizer Kreuze die Konsumenten wahrnehmen, um so mehr können sie die in der Schweiz hergestellten Produkte von Importbackwaren unterscheiden.

Zeigen wir Flagge, jetzt erst recht!



Im Laufe der letzten zehn Jahre nahmen die Importe von Backwaren (Import-Nr. 1905.90 gemäss der Webseite der Schweizerischen Eidgenossenschaft Swiss-Impex) von 84'884 Tonnen im Jahr 2014 auf 127'423 Tonnen im Jahr 2023 (+50.1%) zu, was einem Importwert von etwa CHF 502 Mio per 31. Dezember 2023 entspricht. In den ersten sechs Monaten dieses Jahres stieg dieses Importvolumen um weitere 3.3%.

N. b. Das im Februar 2024 eingeführte Gesetz, welches die Deklaration der Herkunft bei der Produktion von Backwaren verlangt, wird im Februar 2025 vollständig in Kraft treten.



Sie wollen die Werbemittel vom Verein Schweizer Brot zur Deklaration benutzen?

In der letzten Ausgabe GMSA INFO wurde im Detail beschrieben, wie man Backwaren im Offenverkauf deklarieren kann.



← Erfahren Sie mehr in unserer letzten Ausgabe GMSA INFO

GMSA

UNSERE EINZIGARTIGE GESAMTLÖSUNG FÜR PERFEKTE QUALITÄTSBROTE MIT SAUERTEIG



**Besuchen Sie uns
auf der Südback 2024**

**Vom 26. bis 29. Oktober 2024
in Stuttgart, Halle 7, Stand
7C47, auf dem Stand der VAMA
Maschinenbau GmbH.**

Sehen Sie live die Sauerteiganlage unserer bewährten «Sauerteiglösung GMSA» und sprechen Sie mit unseren Spezialisten über die Einsatzmöglichkeiten und unser schlüsselfertiges Konzept.

Die Mühle von Riddes: Tradition trifft Zukunft

Mit grossem Engagement und Leidenschaft beteiligen sich alle Handwerker an den Bauarbeiten der Mühle in Riddes.

Das Projekt schreitet zügig voran, und nicht nur die Mühle nimmt immer mehr Gestalt an, sondern auch die gemeinsame Vision:

Die lokalen Landwirte bereiten sich bereits auf die Aussaat der alten Getreidesorten vor. Die Vereinigung des Walliser-Roggenbrotess und der Walliser Bäckerverband bringen ihr wertvolles Fachwissen in dieses Herzensprojekt ein, während unsere Müllermeister auf jedes technische Detail achten, um eine traditionelle Vermahlung auf Steinmühlen sicherzustellen.

In der Versuchsbäckerei und unserer Innovationsarbeitsgruppe arbeiten wir bereits seit einiger Zeit am zukünftigen Sortiment. Im Mittelpunkt steht der Wunsch unserer Kunden nach rustikalen, authentischen Produkten, die sowohl sensorisch als auch in der Verarbeitung überzeugen und eine spannende Geschichte rund um das schonende Slow-Milling-Konzept erzählen. Mehr wird an dieser Stelle noch nicht verraten. Bleiben Sie dran und verfolgen Sie unser Steinmühlen-Projekt im Wallis – wir versprechen Ihnen, es wird spannend!

Seien Sie im folgenden Artikel Zeitzeuge der ersten Ernte mit alten Getreidesorten und lernen Sie die leidenschaftlichen Fachleute kennen, die dieses aussergewöhnliche Projekt zum Leben erweckt haben.



AUF DEN SPUREN ALTER GETREIDE- SORTEN

Besondere Aromen und gesunde Nährstoffe verbergen sich in bereits vergessenen Getreidesorten.

Im Rahmen eines Forschungsprogramms, in Zusammenarbeit mit Agroscope, haben wir alte Sorten aus der Schweiz ausgewählt. Unser Ziel: alte und moderne Sorten zu kreuzen, um optimierte Eigenschaften in Bezug auf Geschmack und einen hohen Ballaststoffgehalt zu erzielen. Das Forschungsprojekt bewertete auch agronomische Eigenschaften wie Ertrag und Krankheitsresistenz sowie die Backeigenschaften.

Das Forschungsprogramm lief von 2016 bis 2019. Seitdem haben wir Saatgutvermehrungen durchgeführt und die Anbauflächen vergrössert, um «alte Getreidesorten» zu gewinnen, die in unserer neuen Mühle in Riddes gemahlen werden. Die Symbiose von alten Landsorten und einer traditionellen Vermahlung auf der Steinmühle versprechen überzeugende Mehrwerte. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

Neue Landsorten sorgen für Genussmomente

Fachgespräch mit Beate Schierscher-Viret, Dario Fossati und Stephanie Bräunlich von der «Forschungsgruppe Verbesserung von Feldkulturen und genetischen Ressourcen des Eidgenössischen Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF» und von Agroscope «Strategischer Forschungsbereich Pflanzenzüchtung».

Warum alte Getreidesorten aus den Saatgutbanken wiederentdecken?

Die Genbank ist ein sehr interessanter Diversitätspool. Man kann dort Merkmale wiederfinden, die früher vernachlässigt wurden und die heute wieder interessant sind. Eine Genbank ist ein bisschen wie eine Bibliothek. Sie wird erst wirklich interessant, wenn man sie nutzt, wenn die Samen herauskommen und neue Ideen oder Sorten entstehen.

Welche Sorten wurden für dieses Projekt ausgewählt und warum?

Ziel war es, durch Kreuzungen eine Population von Weichweizen herzustellen, welcher für die Produktion von Broten mit hervorragendem Geschmack und Aroma dient und gleichzeitig einen verbesserten Ballaststoffgehalt vorweist und für gute Backqualität sorgt.

Wir haben lokale, alte sowie moderne Sorten auf Geschmack, Aroma, Ballaststoffgehalt und Backqualität bewertet. Danach haben wir die Sorten gekreuzt, die sich am besten ergänzten. Die Nachkommen dieser Kreuzungen wurden dann gemischt, um die Population zu bilden.

Als «Lokalsorten» bezeichnen wir Sorten, die lokal angebaut wurden und seit Beginn des 20. Jahrhunderts in der Sammlung gesammelt wurden. «Alte Sorten» sind die ersten ausgewählten Sorten aus diesen Populationen oder Kreuzungen. «Moderne Sorten» werden heute noch angebaut.



François Bueche

Was ist der Nutzen dieser Selektionen?

Er ist vielfältig. Die organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften wurden besonders verbessert. Ausserdem ist eine ausreichende Agronomie erforderlich, damit die Population von den Landwirten zufriedenstellend angebaut werden kann: eine gute Standfestigkeit, ein interessanter Ertrag und eine ausreichende Resistenz gegenüber Stress (Krankheiten und Klima). Durch die der Population innewohnende Vielfalt strebt man eine bessere Stabilität und Nachhaltigkeit an. Dieses Projekt hat auch die Erhaltung des genetischen Erbes hervorgehoben. Der Nutzen ist also vielfältig.

Interview mit François Bueche aus Port-Valais, Landwirt und Leiter eines Sammelzentrums

Sie haben sich bereit erklärt, alte Landsorten anzubauen. Warum nehmen Sie an diesem Projekt teil?

Für uns war die Herausforderung zu sehen, wie sich die alten Getreidesorten verhalten und ob es heute noch möglich ist, sie anzubauen. Eine Partnerschaft, die darauf abzielt, die Akteure der Wertschöpfungskette bei den Herausforderungen des aktuellen Marktes zu unterstützen, war eine Gelegenheit, die man nicht verpassen sollte. Der Landwirt muss sich an die Marktnachfrage anpassen können.

Wenn die Nachfrage da ist und den Erwartungen entspricht, sind wir dafür offen. Und: Warum nicht versuchen?

Es ist eine interessante Herausforderung, die uns aus unserer Komfortzone herausführt!

Welche Erfahrungen haben Sie im Anbau dieses Getreides gemacht?

Seit drei Jahren führen wir nun Versuche durch. Die Produktion erfolgt auf konventionelle Weise. Diesen Winter konnten wir feststellen, dass es sich um recht wasserbeständige Sorten handelt. Wir waren auch überrascht, wie gut der Weizen einige extreme Wetterbedingungen überstanden hat, auch wenn die Erträge dieses Jahr erneut niedriger ausfallen werden, ebenso wie bei Standardweizen. Es gibt ein gewisses Potenzial, das wir bereits bei der Ernte 2023 erkennen konnten.

Vielen Dank an unsere Partner für die Beantwortung unserer Fragen und ihr Engagement in diesem grossartigen Projekt.

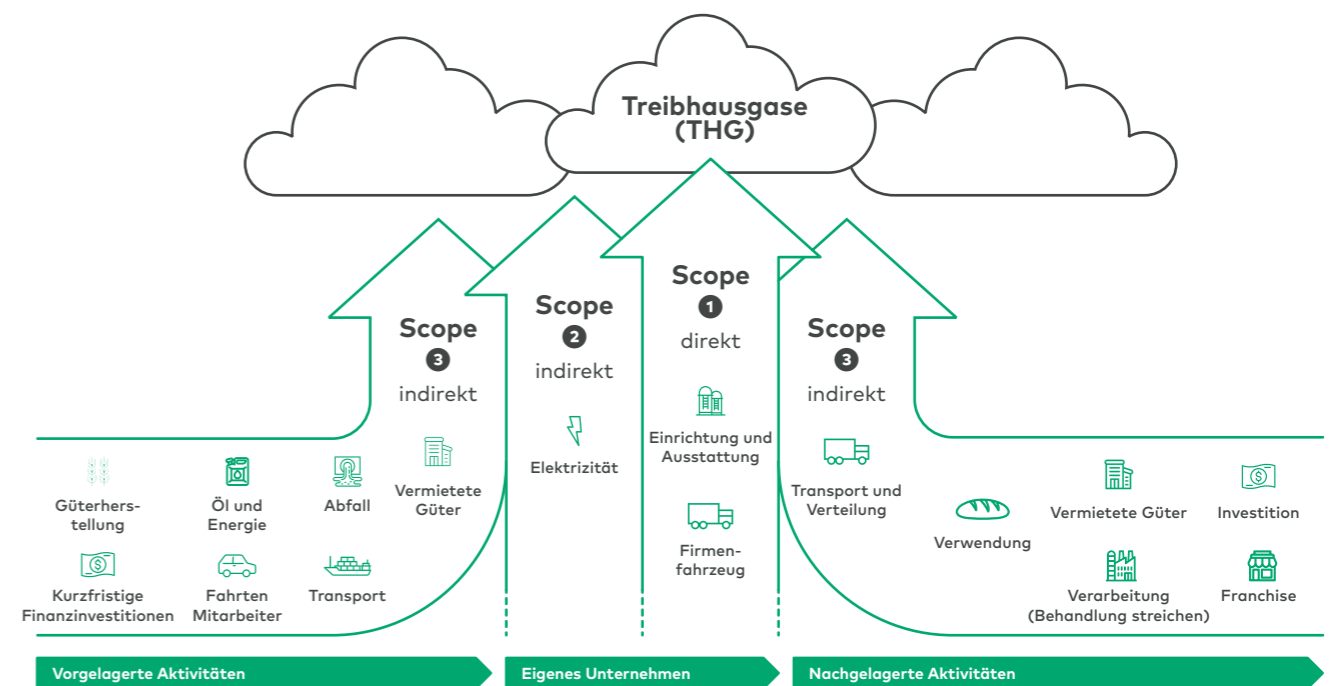
IM FOKUS: CO₂-REDUKTION



Nachhaltigkeit – ein Begriff, der allzu oft zum Buzzword verkommt. Doch was bedeutet es wirklich, nachhaltig zu wirtschaften? Als Vorreiterin in der Mühlenindustrie geht die GMSA voran und setzt bei mehreren Hebeln an. So zeigen wir, dass ökologisch verantwortungsvolles Handeln mehr ist als nur grüne Rhetorik.

«Nachhaltigkeit ist tief in unserer Unternehmens-DNA verankert», betont Gaetan Schmid, Nachhaltigkeitsverantwortlicher bei der GMSA. «Unser Ziel ist es, die gesamte Wertschöpfungskette zu durchdringen und echte, messbare Fortschritte zu erzielen.» Konkreter gesagt, bestehe das Ziel darin,

moderne und anerkannte Zertifizierungen auf mehreren Ebenen zu integrieren. Denn der Weg zu einer nachhaltigeren Zukunft führe von der Saat bis zur Auslage in den Bäckereien. «Unser Ansatz lautet: Von innen nach aussen», sagt Schmid und verweist auf die Darstellung «Scope 1-2-3».



Darstellung, woher die Treibhausgas-Emissionen bei der GMSA stammen – in Scope 1, 2 und 3.

Von innen nach aussen

Für die signifikante Senkung ihrer Treibhausgasemissionen hat sich die GMSA ehrgeizige Ziele gesetzt: Unabhängigkeit von fossilen Energien ist ein zentrales Anliegen. «Wir haben damit begonnen, unsere Gebäudeisolierung zu verbessern, um den Energieverbrauch zu senken», erklärt Schmid. Darüber hinaus wird die Möglichkeit geprüft, Kleie ohne fossile Energien zu granulieren und Solarpaneele sowie LED-Leuchten zu installieren.

Ein weiteres Schlüsselement in der Strategie der GMSA ist der Einsatz erneuerbarer Energiequellen. «Wir sind ständig auf der Suche nach innovativen Lösungen, die sowohl effizient als auch umweltfreundlich sind», so Schmid. «Dies gilt insbesondere für unsere Verpackungsmaterialien, bei denen wir eng mit unseren Lieferanten zusammenarbeiten, um nachhaltige Alternativen zu entwickeln.»

Über den Tellerrand hinausschauen

Vor allem im Bereich «Beschaffung und Logistik» hat die GMSA aber bereits bedeutende Fortschritte gemacht. Über 90% der Rohstoffe stammen aus der Schweiz, und die meisten werden in einem Umkreis von weniger als 100 km von den Produktionsstandorten geerntet. «Kurze Wege sind ein entscheidender Faktor für uns»,

betont Schmid. «Diese dezentrale Organisation, die in der Schweiz einzigartig ist, reduziert den CO₂-Ausstoss erheblich.»

Allerdings: Nur 3% der GMSA-Emissionen stammen direkt von den eigenen Prozessen. Die restlichen 97% werden durch die vor- und nachgelagerten Tätigkeiten verursacht. «Das zeigt uns, wie wichtig es ist, die gesamte Wertschöpfungskette zu transformieren.» Hier kommt das «Green Team» ins Spiel, das von Schmid persönlich geleitet wird. Dieses Expertenteam verfolgt das Ziel, gemeinsam mit Kunden und Lieferanten nachhaltige Veränderungen voranzutreiben. «Die Zusammenarbeit ist der Schlüssel zum Erfolg. Niemand von uns kann diese Herausforderung allein bewältigen», sagt Schmid.

Forschung: Hier steht die Entwicklung innovativer Produkte im Vordergrund – beispielsweise Pflanzenprotein, unser «Protaneo».

Landwirtschaft: Mit Massnahmen im Getreideanbau kann die CO₂-Bilanz massgeblich verbessert werden. Dazu gehören Programme wie IP-SUISSE, Bio Suisse und eine regenerative Landwirtschaft (AgrolImpact).

Sammelstelle: Eine regionale Beschaffung mit kurzen Transportwegen ist der Schlüssel zu mehr Nachhaltigkeit. Die Sammelstellenstudie Broye zeigt vor, wie es funktioniert.

Mühle: Bei der Verarbeitung sind Energiesparprogramme wie auch das Verhindern von Abfall elementar, genauso wie die Wahl einer ökologischen Verpackung.

Bäckerei: Wir helfen unseren Kunden dabei, ihre eigenen Nachhaltigkeitsprojekte umzusetzen. Neben einer engen Zusammenarbeit mit Richemont, gehören hier u.a. auch Vegi-Lösungen dazu.

Konsument: Wir geben den Konsumenten die Wahlfreiheit, sich nachhaltiger zu ernähren.

Öffentlichkeit: Die Rückverfolgbarkeit – vom Feld auf den Tisch – ist ein wesentlicher Bestandteil von Glaubwürdigkeit und Transparenz.

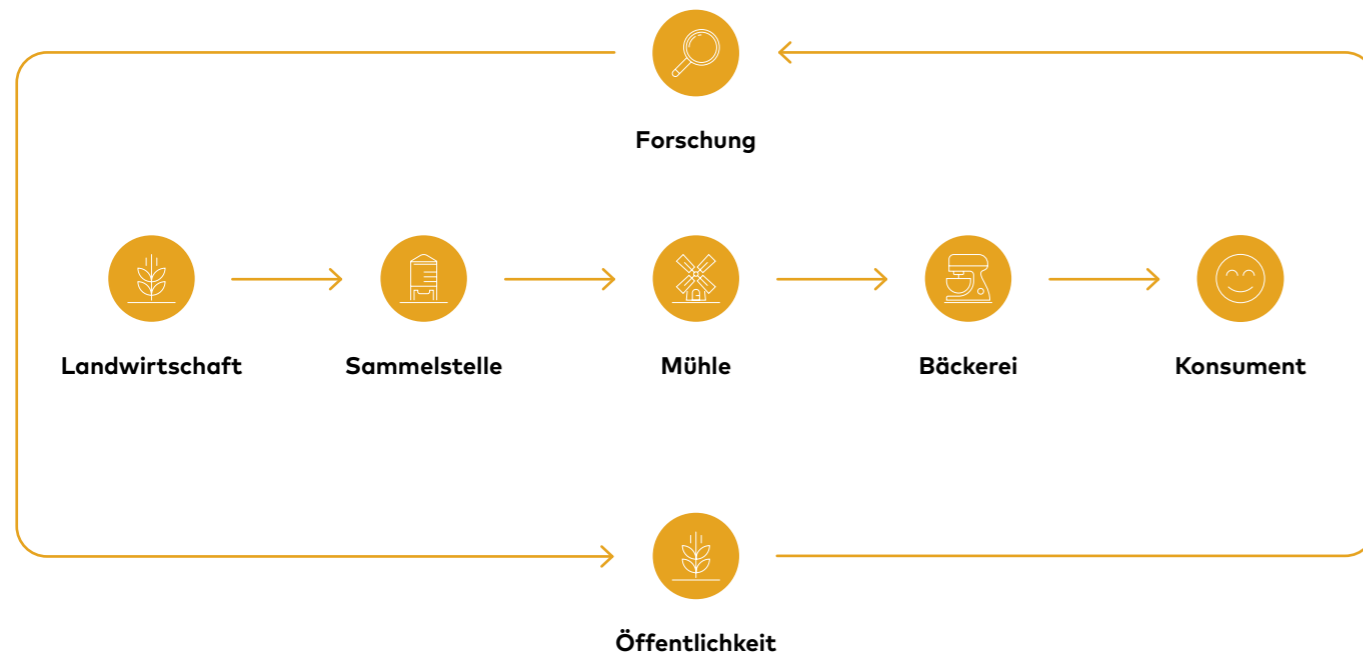
Wie erwähnt, sind verschiedene Hebel nötig, um unsere Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Die GMSA hat daher eine klare Roadmap für die Umsetzung ihrer Strategie definiert. Ein zentraler Punkt dabei ist der Aufbau einer nachhaltigen Wertschöpfungskette, wie in der Grafik dargestellt. Unser Ziel ist es, damit alle Scopes abzudecken und einen spürbaren Einfluss auf unsere nachhaltige Entwicklung zu nehmen.

«AgrolImpact»: Leuchtturmprojekt der Landwirtschaft

Mit dem neuen Programm «AgrolImpact» wurde ein echtes Leuchtturmprojekt lanciert, um die Landwirtschaft in unsere Nachhaltigkeitsziele einzubinden. «AgrolImpact unterstützt Landwirte dabei, ihre CO₂-Bilanz zu verbessern, indem es ihnen konkrete Massnahmen und Beratung zur regenerativen Landwirtschaft bietet», erläutert Schmid. «Danach können sich unsere Kunden sicher sein, dass sie durch die Nutzung unseres CO₂-reduzierten Mehls ihre eigene CO₂-Bilanz signifikant verbessern. Aktuell ist das Programm aber noch im Aufbau.» Das heisst? «Interessierte Kunden können sich ab sofort für AgrolImpact bei ihrem Kundenberater registrieren und sich für CO₂-reduziertes Mehl anmelden – die verfügbaren Mengen werden dann einfach entsprechend der Nachfrage zugeteilt», sagt Schmid.

Und bis das Programm vollständig implementiert ist? «Natürlich setzt die GMSA weiterhin auch auf bewährte Labels wie IP-SUISSE und Bio.» Schliesslich gehört die Achtung der Umwelt seit jeher zu den grundlegenden Anliegen des Unternehmens. Für Schmid ist klar: «Nachhaltigkeit ist keine Option, sondern eine Verpflichtung. Mit Massnahmen wie AgrolImpact gehen wir einen wichtigen Schritt, um die Zukunft unserer Umwelt zu sichern.»

Wie engagiert sich die GMSA für eine nachhaltige Wertschöpfungskette?



← Erfahren Sie mehr über unser Nachhaltigkeitsprogramm und AgrolImpact! Scannen Sie den QR-Code und werden Sie Teil unserer grünen Zukunft. Gemeinsam senken wir den CO₂-Ausstoss und schützen unsere Umwelt.

Protaneo: Eine kulinarische Revolution, jetzt auch im Einzelhandel erhältlich!

Protaneo Pflanzenhack und Protaneo Pflanzgeschnetzeltes sind zwei äusserst beliebte Produkte sowohl bei führenden Grosshändlern als auch in der Gemeinschaftsgastronomie.

Seit seiner Markteinführung im Frühling 2023 überzeugt Protaneo dank seines guten Geschmacks, seiner aussergewöhnlichen Nährwerte und der Nachhaltigkeit (A+ auf Skala ECO-SCORE® by Beelong). Spitäler, Kliniken und Altersheime, die darauf bedacht sind, ausgewogene und proteinreiche Menüs anzubieten, haben Protaneo in ihre Rezepte integriert und diese in Zusammenarbeit mit ihren Ernährungsspezialisten in verschiedenen, kreativen wie schmackhaften Varianten umgesetzt. Die Rückmeldungen der Patienten und Kunden sind einstimmig: gesund und gut!

Die Erfolgsgeschichte geht weiter: Ab Mitte September 2024 wird Protaneo neu auch im Einzelhandel erhältlich sein. Konsumenten werden nicht nur ein nachhaltiges Qualitätsprodukt entdecken, sondern auch inspiriert sein von den kreativen Rezepten auf den neuen, attraktiven Verpackungen und auf der Website protaneo.ch.

Protaneo: Erstes Pflanzenhack und Pflanzgeschnetzeltes, vom Feld bis auf den Teller 100% nachhaltig, 100% Schweiz. Protaneo ist äusserst einfach und zeitsparend zuzubereiten und eignet sich perfekt für köstliche Gerichte im Alltag. Geschmack und Konsistenz überzeugen. Ein weiterer Vorteil ist die einfache, trockene Lagerung bei Raumtemperatur ohne Probleme bis 12 Monate. Zahlreiche Vorteile, welche die Mahlzeiten mit einer pflanzlichen, lokalen und nachhaltigen Lösung revolutionieren.

Kennen Sie Protaneo noch nicht? Unser Vertriebsteam steht Ihnen für alle Fragen zur Verfügung. Lassen Sie sich von dieser Innovation überzeugen, die Ihren kulinarischen Alltag verändern wird!



← Entdecken Sie hier Protaneo und Rezeptideen.

HOCHWERTIGE PROTEINE AUS ERBSEN UND ACKERBOHNEN

Pflanzliche Proteine: Eine von der Schweizer Stiftung für Ernährung und Gesundheit bestätigte Nährwertqualität

In einem Umfeld, in dem die Nährwertqualität von Lebensmitteln für die Verbraucher zunehmend an Bedeutung gewinnt, sind Transparenz und wissenschaftliche Strenge wichtiger denn je. Die Schweizer Stiftung für Ernährung und Gesundheit (SNHF) hat unsere Produkte getestet und bewertet. Die erzielten Ergebnisse zeigen bemerkenswerte Leistungen, die das Engagement von GMSA für Qualität und ernährungswissenschaftliche Innovation bestätigen. Entdecken Sie, wie diese wissenschaftlichen Daten den Weg für optimierte Rezepte ebnet, die Genuss und Ernährungsvorteile vereinen.

Die Schweizer Stiftung für Ernährung und Gesundheit (SNHF) hat Labortests durchgeführt, um die Nährwertqualität der Proteine in unseren Produkten zu bewerten. Diese Tests umfassen die Messung der Verdaulichkeit und des Scores für die Verdaulichkeit essenzieller Aminosäuren (DIAAS). Die so gemessene Verdaulichkeit spiegelt den Anteil des Proteins wider, der potenziell vom menschlichen Körper verdaut werden kann. Der DIAAS gibt den Prozentsatz der Abdeckung der täglichen Zufuhr von essentiellen Aminosäuren durch das getestete Protein an. Es zeigte sich, dass das gelbe Erbsenprotein-Konzentrat IP-SUISSE sowie das Ackerbohnenprotein-Konzentrat IP-SUISSE beide eine Verdaulichkeit von 99,7% und einen DIAAS von 96% erreichten, während die Protaneo-Produkte IP-SUISSE eine Verdaulichkeit von 99,3% und einen DIAAS von 89% erzielten.



Da ein Lebensmittel als Proteinquelle von «guter» Qualität angesehen werden kann, wenn der DIAAS-Wert zwischen 75% und 99% liegt (ausgezeichnet über 100%), können alle getesteten Produkte als interessante Proteinquellen betrachtet werden.

Seriöse Daten als Basis für Optimierungen

Durch die Zusammenarbeit mit der SNHF profitiert GMSA von einer einzigartigen wissenschaftlichen Unterstützung in der Schweiz, sowohl in den Bereichen Forschung und Entwicklung als auch bei der ernährungswissenschaftlichen Charakterisierung seiner Produkte und Zutaten. Die Messung der Nährwertqualität der Proteine der Protaneo IP-SUISSE Produkte durch eine unabhängige Stiftung wie die SNHF zeigt das Bestreben der GMSA, sich durch Qualität und transparente Kommunikation auf der Grundlage wissenschaftlicher Daten zu differenzieren. Zwar entspricht die Qualität von pflanzlichen Proteinen nicht der von tierischen Proteinen, jedoch eröffnen diese wissenschaftlichen und objektiven Daten Möglichkeiten, um Kombinationen von Zutaten zu finden, die die Verdaulichkeit und den DIAAS verbessern, sodass köstliche und ernährungsphysiologisch optimierte Rezepte entstehen können.

Unsere pflanzlichen Proteine sind reich an Proteinen und eignen sich daher besonders gut für die Ernährung von Kindern, älteren Menschen und Sportlern. Für die allgemeine Gesundheit ist eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sowie ein gesunder Lebensstil wichtig.

Gelbe Erbsen- und Ackerbohnenprotein-Konzentrat IP-SUISSE

99.7%
Verdaulichkeits-score

99.6%
DIAAS

Protaneo IP-SUISSE

99.3%
Verdaulichkeits-score

89.0%
DIAAS

Es ist zu beachten, dass es für die Gesundheit im Allgemeinen wichtig ist, eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sowie eine gesunde Lebensweise zu pflegen.



← Entdecken Sie unseren vollständigen Artikel im Blog unserer GMSA-Website

UNSER PARTNERNETZWERK FÜR SIE

Interview mit Nicolas Tailens, Verantwortlicher der Swiss Bakery Trophy



Nicolas Tailens, der Motor hinter der Swiss Bakery Trophy (SBT), verrät im Gespräch, warum die kommende Ausgabe für junge Talente besonders spannend wird und wie sich der Event im Lauf der Jahre verändert hat.

Nicolas, die Swiss Bakery Trophy findet dieses Jahr zum 10. Mal statt. Was können wir von der Jubiläumsausgabe erwarten?

Viel! Denn für die 10. Ausgabe haben wir einige Neuerungen geplant und uns auch etwas ganz Besonderes ausgedacht. So gibt es neu einen Jubiläumspreis für alle Goldgewinner der letzten neun Ausgaben und mit der «Swiss Bakery Trophy Academy» eine Art «Wettbewerb im Wettbewerb» für den Nachwuchs. 16 Klassen aus dem 3. Lehrjahr erhalten hier die Möglichkeit, ihre Dessertkreationen zu präsentieren. Eine spezielle Nachwuchs-Jury, unter anderem mit SwissSkills-Erfahrung, bewertet die Klassen-Kreationen und vergibt attraktive Preise, darunter auch Ausbildungsgutscheine für die Fachschule Richemont.

Das klingt spannend! Warum ist es dir so wichtig, die Jugend in die Swiss Bakery Trophy zu integrieren?

Die Integration der Jugend liegt mir besonders am Herzen, weil sie die Zukunft unseres Handwerks sind. Durch

die Teilnahme an der «Swiss Bakery Trophy Academy» bekommen die Lernenden eine einzigartige Gelegenheit, über den Tellerrand hinauszuschauen und ihre Kreativität zu entfalten. Sie arbeiten an einem Gemeinschaftsprojekt und lernen, was es bedeutet, im Team etwas Grosses zu schaffen. Das stärkt nicht nur ihre fachlichen Fähigkeiten, sondern auch ihren Teamgeist und ihre Leidenschaft für den Beruf.

Ein Jubiläum lädt immer dazu ein, zurückzuschauen. Du bist seit der ersten Austragung dabei. Wie hat sich die Swiss Bakery Trophy im Lauf der Jahre entwickelt?

Die Idee stammt von Bernhard Aebersold, der die Kreativität, das Können, die Originalität und das Handwerk unserer Branche ehren wollte. Nach seinem Tod 2012 habe ich die Organisation übernommen und in seinem Sinne weitergeführt. Während früher hauptsächlich Brote bewertet wurden, gibt es heute eigene Kategorien für Konditorei- und Confiserie-Produkte sowie Snacks. Das Niveau der Kreationen ist enorm gestiegen – und somit auch der Anspruch der Jury. Und: Obwohl es heute immer weniger Bäckereien gibt, ist die Anzahl eingereichter Produkte gleichgeblieben. Das zeigt: Die Medaillen haben einen hohen Stellenwert und sind ein wertvolles Werbemittel für die Betriebe.

Welche Rolle spielt die Messe Goûts et Terroir in Bulle?

Es ist der ideale Rahmen für unseren Event. Umso mehr, als nicht nur Berufsleute vor Ort sind, sondern Messebesucherinnen und -besucher, die sich für Genuss begeistern. So können wir als Branche unser Handwerk und die Qualität unserer Produkte einem breiteren Publikum präsentieren. Während der fünf Tage stehen die Vielfalt, Kreativität und Tradition unsere Branche im Rampenlicht. Eine Plattform, die wir nur dank Sponsoren nutzen können. Und gerade bei der GMSA geht das Engagement ja über das Finanzielle hinaus, da wir auch mit fachlicher Expertise in der Sensorik unterstützt werden.

Zum Schluss: Welche Botschaft möchtest du an deine Bäcker- und Confiseur-Kolleginnen und -Kollegen richten?

Ich möchte meine Kolleginnen und Kollegen ermutigen, stolz auf ihre Arbeit zu sein und dies auch zu zeigen. Die SBT bietet die perfekte Gelegenheit, Handwerk und Qualität zu präsentieren und damit treue Kundinnen und Kunden zu gewinnen – denn mit einer Medaille lässt sich ein Produkt ideal vermarkten. Und natürlich ist es auch wichtig, die Begeisterung und das Engagement, die in unserer Arbeit stecken, nach aussen zu tragen. Also: Mitmachen!



10. Swiss Bakery Trophy

30. Oktober bis 3. November 2024

Die SBT findet alle zwei bis drei Jahre im Rahmen der Schweizer Messe Goûts et Terroir in Bulle statt und hat sich als renommierter nationaler Wettbewerb etabliert. Organisiert von der Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisiers-Confiseurs, stellt dieser Event eine bedeutende Plattform für die handwerkliche Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Branche dar. Mit rund 45'000 Besucherinnen und Besuchern und 1400 Produkten von etwa 200 Unternehmen ist die SBT das Mass aller Dinge für Fachleute und Unternehmer der Schweizer Branche. Die GMSA engagiert sich seit der ersten Austragung als Hauptsponsor der Swiss Bakery Trophy und ist stolz, damit ihre langjährige und wertvolle Verbindung zur Branche und ihre kontinuierliche Unterstützung des Handwerks zeigen zu können.



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

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