



SOLUTION LEVAIN GMSA – sicher und schnell zu ihren Signature- Broten

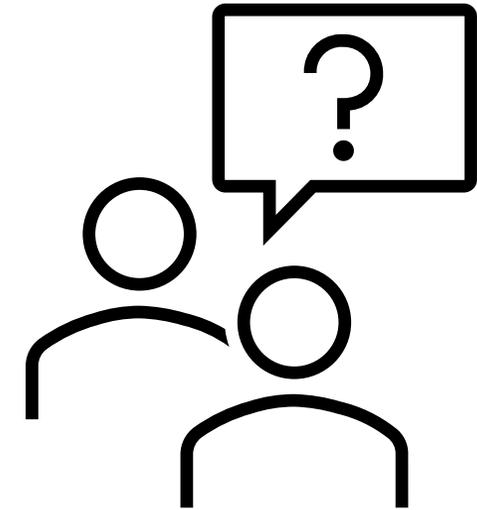
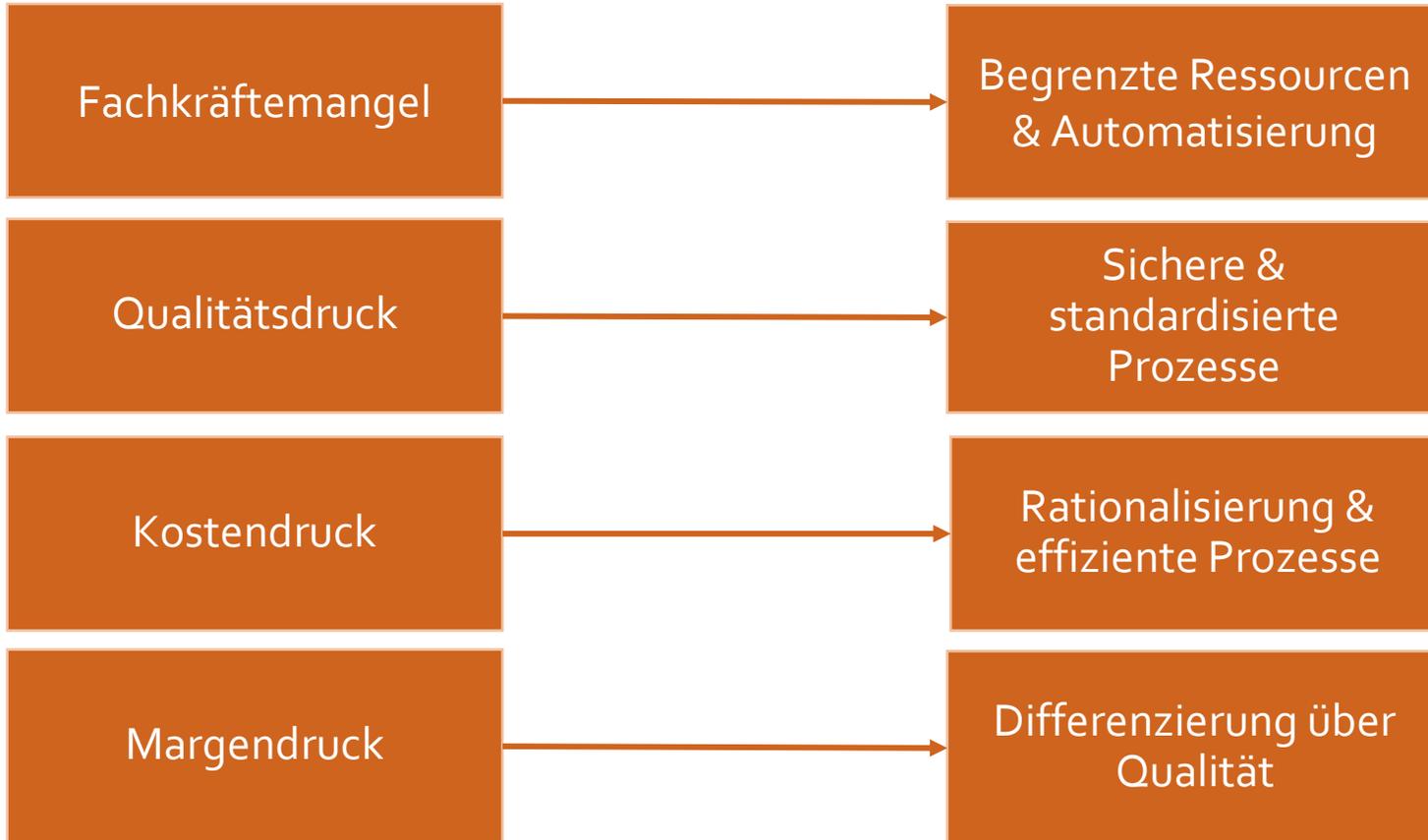
Marcel Wächter, Leiter Marketing
Roman Stucki, Verkaufsleiter Industrie



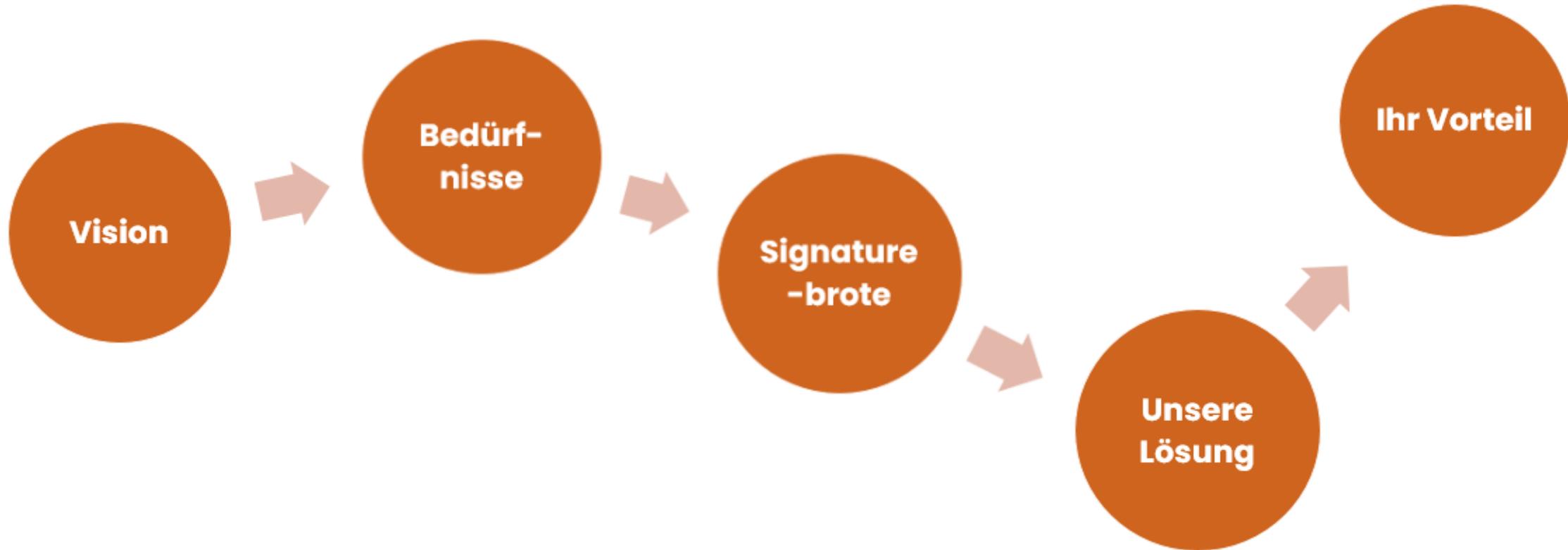
GMSA – mehr als eine Mühle

Im Kern unserer Gemeinschaft steht die Kreation, Entwicklung und Lieferung von Produkten pflanzlicher Herkunft sowie Dienstleistungen, die jeden Tag dazu beitragen, das Leben gesünder, einfacher und nachhaltiger zu machen.

Herausforderungen in der Backbranche



Kommen Sie mit uns auf eine Gedankenreise



Philosophie von Brotsommelier Freddy Bau



Die Zahlungsbereitschaft steigt mit dem Genusslebnis und der Geschichte hinter dem Brot.

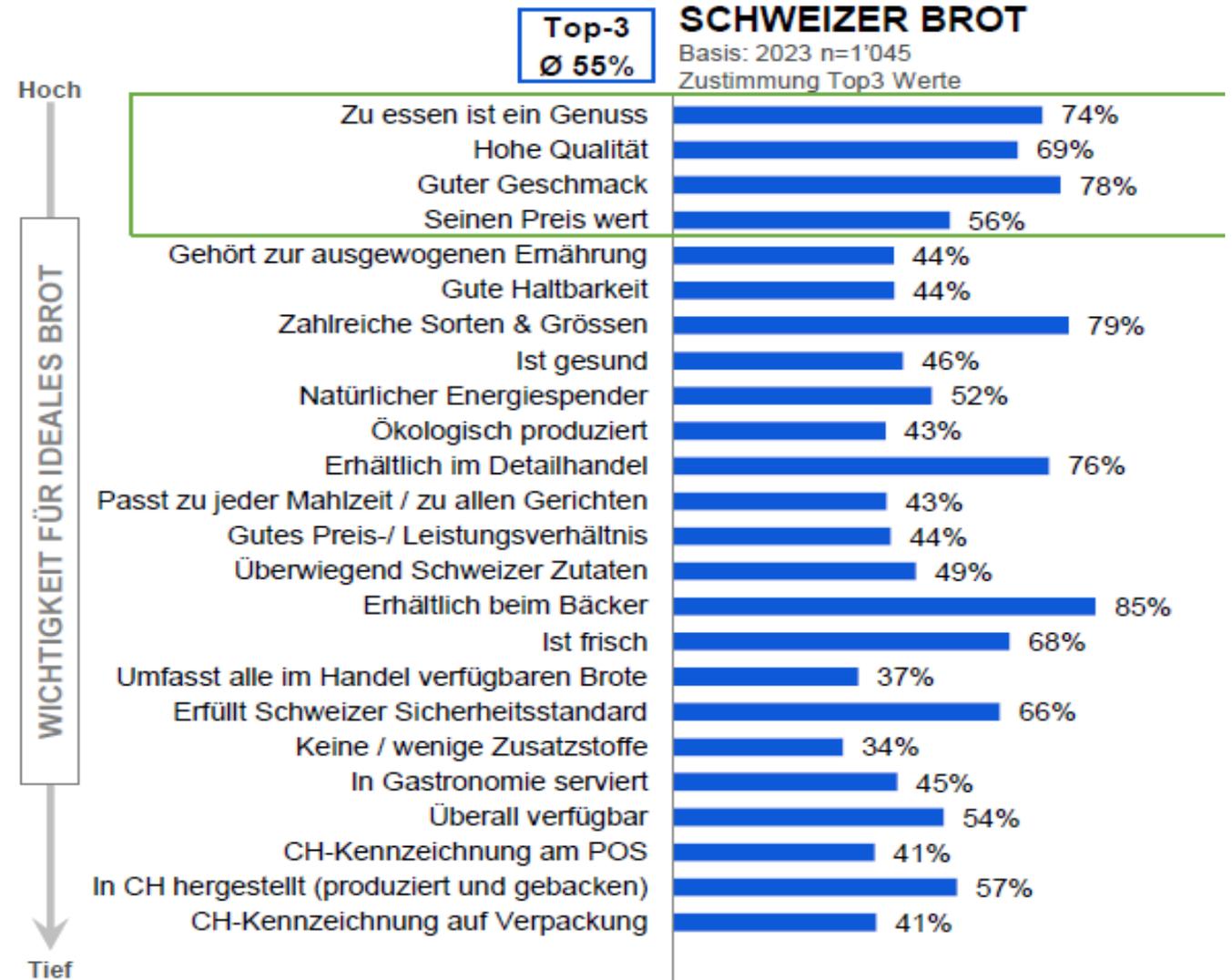


Unsere Vision: Mehr Wertschätzung

1. ... für das Brot, weil echter Genuss ist ein echtes Bedürfnis

© LINK | Verein Schweizer Brot | Schweizer Brot Tracking | Oktober 2023

Schweizer Brot: Image nach Einfluss auf «ideales Brot»





Mehr Wertschätzung

2. ... für die ganze Wertschöpfungskette, weil nachhaltige Konzepte vom Feld bis auf den Teller sind ein echtes Bedürfnis





Unsere Gesamtlösungen für eine Brotkultur voller Geschichten und Emotionen

1. Alte Sorten und
Vermahlung auf Steinen
2. Anwendungsfertiges
Sauerteigkonzept





Profilierung über Signature-Brote

Geben Sie Ihren Broten eine individuelle Handschrift.

Lassen Sie diese charakteristischen und einzigartigen Brote zum Markenzeichen Ihrer Bäckerei werden.



Sauerteiglösung der GMSA

Ein ausgereiftes Konzept – rasch
umsetzbar mit Erfolgsgarantie

SCHLÜSSELFERTIGE LÖSUNG

Ihre Ideen

Festlegung Ihrer Ideen und Erwartungen (Produktvision und Erwartungen an den Konsumenten/Markt).

Anlage

Installation mit Inbetriebnahme der Anlage durch unseren Vertragspartner Hematronic.

Schulung

Schulung des Produktionspersonals in Bezug auf den Prozess (die Teigführung und das Backen).

Umsetzung

Implementierung mit Begleitung durch den GMSA - Berater.

Vorbereitung

Festlegen der Anlagengröße, angepasst an die verwendeten Mehlvolumen und gewünschten Sauerteigmengen.

Rezeptentwicklung

Entwicklung von Rezepten mit dem idealen Mehl, Zusammensetzung des Sauerteigs und Programmierung der Anlage.

Beratung

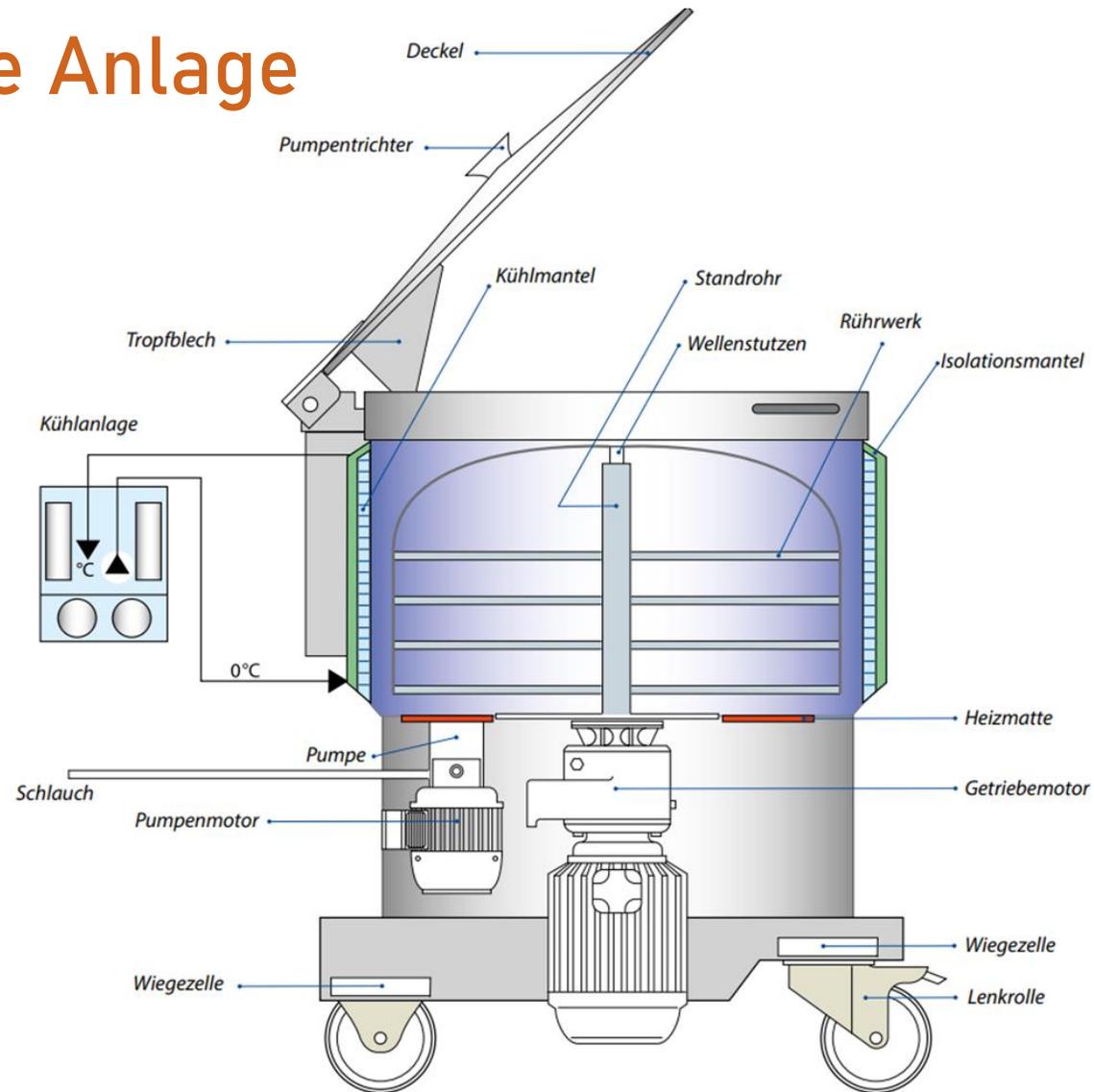
Beratung des Verkaufspersonals mit einer aussagekräftigen "Brotkommunikation".

Unterstützung

Unterstützung nach Bedarf auf Anfrage.



Die Anlage



Unser Konzept: Vor- und Sauerteig

Vorteig TA 200

Grundlage für knusprige Kruste, weiche Krume, Teigstabilität und Frische des Brotes.

- **mehr Feuchtigkeit durch vorverquollenes Mehl**
- **Grosse Menge aktive Hefe**
- **Milchsäuregärung für angenehmes Aroma**
- **Höhere Teigstabilität durch elastische Teige**

Sauerteig TA 250

Anlagen für flüssigen Sauerteig (auf Starterbasis) werden beheizt für eine kontrollierte Fermentation.

- **Einzusetzen wie ein Gewürz**
- **Durch Enzymaktivität entwickeln sich die Aromen und verbessert die Frische des Brotes**
- **Durch den individuellen Anteil Sauerteig variieren die Aromen**
- **Mehr Anteil Sauerteig gleich mehr Charakter**



Verhältnis von Vor- und Sauerteig



VORTEILE DER EXKLUSIVEN GMSA-SAUERTEIGLÖSUNG



Programmierte Steuerung für konstante Qualität



Einfache Anlagenbedienung

Ihr Erfolg ist unser Ziel!



Schnelle Reinigung für höchste Hygiene



Professionelle Unterstützung





4. Erfolgsgeschichte

Verkaufte (Mietkauf-Paket)
Anlagen seit Start Mitte 2022:

14 Stk. in Betrieb

3 Stk. bestellt u. vor Inbetriebnahme

5 Anlagen in Verhandlung, aber
noch nicht def. bestellt



Einige Kundenrückmeldungen



La passion des saveurs | Aus Liebe zum Genuss

Seit wir den Sauerteig mit der Hematronanlage herstellen, haben unserere Walliser Roggenbrote einen noch aromatischeren Geschmack. Die Produktion wird mit dem Sauerteigkonzept wesentlich entlastet.
Urs Trunniger, Produktionsleiter



Produktionsschwankungen durch äussere Einflüsse können ausgeglichen werden, die Prozesse verlaufen konstanter.

Hans-Ueli Fässler, Geschäftsinhaber



Seit der Einführung des Sauerteigkonzeptes von GMSA hat sich unsere Produktequalität deutlich verbessert. Wir schafften uns eine zweite Anlage an, um mit diesem Konzept noch flexibler zu sein.

Philipp Fuchs, Geschäftsinhaber



Die Einführung und Betreuung des Sauerteigkonzeptes durch die Mitarbeiter von GMSA ist sehr gut und ist ein wichtiges Argument für dieses Konzept.
Didier Grond, Geschäftsinhaber



Seit wir unser neues Zopf Rezept mit Sauerteig und Weizenvorteig herstellen, habe ich richtig Freude an unserem Zopf. Von der Kundschaft bekommen wir seit der Umstellung auf die neue Rezeptur nur positives Feedback.
Stefan Bachmann, Geschäftsinhaber



Feedback eines zufriedenen Kunden





**Ein ausgereiftes Konzept –
rasch umsetzbar mit
Erfolgsgarantie**

HERZLICHEN DANK