



Brotkultur GMSA – von Profis für Profis

Gesamt-Lösungspaket für eine optimierte Brotqualität



1 Wieso?

Herausforderungen und Chancen → Lösungen

Marktanteile
Detailhandel

Preiskampf
bei
Lieferungen

Brotimporte



Backkultur /
- tradition

Handwerk

Qualität

Genuss

Bündelung der Kompetenzen
/ Synergien nutzen



gemeinsam Erfolg
haben



Vorteile für Bäcker beim Einsatz des GMSA-Sauerteig-Konzeptes

- ✓ Profilierung als Fachgeschäft
- ✓ Vermittlung von Brotkompetenz
- ✓ Stärkung Image als handwerkliche Bäckerei
- ✓ Kundenbindung durch „Signature“ Brote



Vorteile für die Konsumenten

- ✓ Geschmackvolle, aromatische, knusprige, Brote
- ✓ Sehr gute Frischhaltung der Brote
- ✓ Keine Zusatzstoffe im Brot



Gesamtlösung

Qualität als Erfolgsfaktor

Einfaches Handling: gesteuerter Prozess

Zeitgewinn durch rasche Umsetzung und Schulung der Mitarbeiter/innen

Miet-Kauf-Angebot

Beratung Verkauf in der «Brotsprache»



Von der Vision zum Ziel in kurzer Zeit

Umsetzung ihrer Ideen



Anpassung ihrer Rezepte



Schulung der MA in Produktion und Verkauf



Unterstützung Verkaufspersonal in «Brotsprache»



Eine Anlage, zwei Varianten, unendliche Kombinationen

Sauerteig beeinflusst maßgeblich den Charakter und die Qualität des Brotes.

Krumenbeschaffenheit → Porenbild, Elastizität

Krustenbeschaffenheit → Farbe, Aussehen, Rösche

Geschmack → Essig-/Milchsäureverhältnis, Aromastoffe (Alkohole)

Vorteig

Vorteiganlagen sind beheizt und gekühlt und stellen einen beherrschten Prozess mit konstanter Qualität sicher

Basis für **knusprige Kruste**, **feuchte Krume**, **gute Frischhaltung** des Brotes und **Stabilisierung** des Teiges

Sauerteig

Sauerteiganlagen sind beheizt, die Fermentation ist gesteuert

«Gewürz», das den **Geschmack** und das **Aroma** verfeinern, durch enzymatischen Abbau wird auch die **Frischhaltung** des Brotes verbessert



2 Anlage

Vorteile Anlage exkl. erhältlich bei GMSA

Einfache Bedienbarkeit

- Programmierbare Arbeitsabläufe mittels Touchscreen

Einfaches Handling

- Grosse Einfüll-Öffnung
- Entleerung via Ausfluss-Stutzen
- Fahrbar
- Kippbar (lässt sich ganz entleeren)

Schnelle Reinigung

- Hochwertiges Material (CNS)
- Rührwerk demontierbar - Abwaschmaschine

Technischer Support

- Installation sowie Unterhalt/Reparaturen durch Scheibler AG (kostenpflichtig, wie auch bauliche Anpassungen)



Zusammenfassung



1. Einfach zu verwenden

individueller und kontrollierter Prozess



2. Zeitersparnis

dank schneller Umsetzung und Schulung der Bäcker/innen



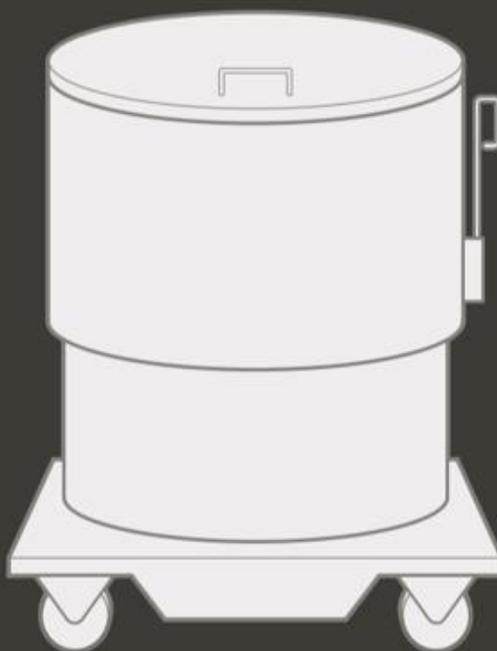
3. kein finanzielles Risiko

und kein gebundenes Kapital durch unser Mietkaufangebot



4. Beratung

für klare Kommunikation durch eine „Brotsprache“



Mehl + Anlage + Rezepte
+ Kompetenz GMSA = ausserordentliche Brote



1. Genuss

Brote mit ausgeprägtem Aroma und Geschmack

2. Frische

Produkte bleiben länger frisch

3. Knuspererlebnis

Die Kruste ist knuspriger

4. Gesundheit

Brote ohne Zusatzstoffe



Brotkultur GMSA – von Profis für Profis

Verfügbar ab Frühling 2022 exklusiv bei GMSA