

«Man muss dran bleiben»

Seit den 1950er-Jahren gibt es das «Zolli-Cornet» von Gelati Gasparini. Die Glace-Manufaktur ist ein Unternehmen der gaw - Gesellschaft für Arbeit und Wohnen mit Sitz in Basel. Die Glacefabrik legt bis heute viel Wert auf die traditionelle Herstellung und die Handarbeit. Doch wie steht es um das Thema Zucker? Die LT sprach mit dem Betriebsleiter.

Gasparini: die kleine Glace-Manufaktur mit langer Tradition. (Bild: Gasparini)



Anekdoten

Zu den bekannten Produkten von Gelati Gasparini gehören die Zolli-Cornets, die ursprünglich lose in Behältern verschickt wurden. Aus Angst, die Tiere könnten die Folie fressen, wurden die handgemachten Produkte zunächst unverpackt an den Zoo geliefert. In den 60er-Jahren gab es eine Neuerung: das Bananen-Schoggi-Glace, dem in diesem Jahr das 60-jährige Jubiläum gebührt. Bis heute wird dieses Stengel-Glacé in einer Buttermödeli-Maschine produziert. Letztes Jahr feierte Gasparini das 65-jährige Jubiläum.

Herr Hügli, Ihr seid ja ein Betrieb zur Förderung und Eingliederung von Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung und bei der gaw, der Gesellschaft für Arbeit und Wohnen, angesiedelt.

Wie setzt sich eigentlich Eure personelle Belegung zusammen?

Orlando Hügli: Wir sind, wie der Name schon sagt, eine Institution im Bereich der Arbeits- und Wohnintegration von psychisch beeinträchtigten Menschen. Die gaw als Ganzes ist breit aufgestellt. Von der Gastronomie, mit Catering und Restaurationsbetrieb, über Hauswirtschaft, Gebäudereinigung, Versand- und Verpackungsdienstleistungen sowie den Filialen im Detailhandel und unseren Wohnhäusern bieten wir ein breites Spektrum an Tätigkeitsfeldern und Integrationsmöglichkeiten. Die personelle Zusammensetzung gestaltet sich entsprechend bunt bzw. heterogen. Die gaw beschäftigt rund 85 Fachpersonen. Einerseits Personen wie mich, die als Quereinsteiger, ohne agogischen oder psycholo-

gischen Hintergrund, zur gaw kamen und andererseits Arbeitsagogen und Psychologen mit den entsprechenden Ausbildungen. Das Fachpersonal wird im Rahmen ihrer agogischen Tätigkeit fortlaufend weitergebildet. Insgesamt begleiten wir 230 Klienten, mit dem Ziel der gesellschaftlichen und beruflichen Integration. Hierfür unterstützen wir die Menschen in ihrer Entwicklung zu mehr Selbstständigkeit und Selbstverantwortung. Unsere Klienten beziehen teilweise bereits eine IV-Rente und haben bei uns die Möglichkeit, einer sinnvollen Arbeit nachzugehen und im gesellschaftlichen Austausch zu bleiben. Andere sind in Massnahmen der IV bei uns, bei denen der Schritt in den ersten Arbeitsmarkt im Zentrum steht.

Wie bildet Ihr eure Lernenden im Bereich Lebensmitteltechnologie aus?

O.H.: Wir haben Lebensmitteltechnologen bei uns, die wir auf drei Stufen ausbilden, darunter die INSOS-Praktiker, EBA- und

EFZ. Ziel der Ausbildung ist eine Anschlusslösung im ersten Arbeitsmarkt. Dabei wird auch immer ein Stufenwechsel geprüft. Also ist beispielsweise ein Wechseln von EBA auf EFZ möglich. Die Praktiker gehen nicht beim Strickhof in Wädenswil in die Schule. Wir haben intern auch eigene Lehrkräfte und führen den allgemeinbildenden sowie den Fachunterricht für Praktiker oder im Rahmen von Stützkursen intern durch. Bei Gasparini in Münchenstein bilden wir aktuell vier Lernende aus.

Laut einer Umfrage von Euromonitor wird insbesondere der Premium-Glace-Bereich global weiter zulegen. Werdet Ihr in den nächsten Jahren euer Glace-Sortiment überhaupt noch ausbauen?

O.H.: Als Manufaktur und mit unseren handwerklich hergestellten Zolli-Cornets siedeln wir uns bereits in diesem Segment an. Wobei wir aber den Boden unter den Füßen nicht verlieren wollen (lacht). Wir haben ein solides Sortiment mit etablierten

Produkten, welche seit Jahrzehnten Kindheitserinnerungen prägen. Zudem gibt es zahlreiche weitere Trends. Ich denke die grösste Herausforderung dabei ist, den Fokus zu wahren, und sich auf seine Stärken und Werte zu besinnen. Was sicher zu unseren Gunsten zu beobachten ist, ist der gesellschaftliche Trend zu mehr Handwerk, Kleingewerbe und Regionalität. Das zeigt sich deutlich bei den Bier-, Gin- oder Kaffeeproduzenten, aber natürlich auch bereits in der eigenen Branche. Wir prüfen unser Angebot fortlaufend und werden es bei Bedarf ausbauen bzw. anpassen.

Habt Ihr seit der Gründung überhaupt etwas an den Rezepturen verändert?

O.H.: Wir setzen auf bewährte Rezepturen und orientieren uns an unserer Herkunft. Aber klar, verfolgen wir stets die Entwicklungen im Markt. Im Moment ist natürlich das Thema Zucker in aller Munde. Da muss man einfach dran bleiben und sich im Markt und an den Fachtagungen die wichtigsten Inputs holen.

Was haben Sie von der letzten Wädenswiler Lebensmitteltagung mitgenommen? Es geht zwar beim BLV und Mailänder-Abkommen vordergründig um gesüsstete Produkte wie Cerealien und Joghurts, die in den Märkten als «gesund» deklariert sind. Aber was bedeutet das für die Glance-Branche?

O.H.: In erster Linie, dass das Thema sehr komplex ist und die Meinungen bereits bei der Definition bzw. den Begriffen «Zucker» und «zugesetzt» auseinandergehen. Gegen-

wärtig liegt der Fokus auf den Cerealien und den Joghurts. Für mich ist es nachvollziehbar, dass zuerst dort angesetzt wird, wo der grösste Hebel vorliegt. Allerdings gab es auch Stimmen, die diesem Vorgehen eine zu grosse Zurückhaltung attestieren und sich ein stärkeres Engagement seitens Bundeswünschen. Die Zuckerthematik ist in der Glance-Branche nicht neu. In der Vergangenheit wurden bei zahlreichen Produkten der Zucker reduziert oder eigens zuckerarme Linien entwickelt, wie dies bei uns der Fall ist. Allerdings darf die technologische und sensorische Bedeutung von Zucker in einer Glance-Rezeptur nicht unterschätzt werden. Die Textur, das Schmelzverhalten als auch die Süsse werden massgeblich vom Zucker beeinflusst bzw. erst durch diesen ermöglicht. Daher gilt es stetig zu prüfen, was seitens Rohstoffe und Technologie künftig möglich sein wird.

Was ist der Trend mit alternativen Süssungsmitteln in der Glancebranche? Diese böten doch viel Potenzial im Hinblick auf Gefrierpunkt und die Härte oder in Hinblick auf die Zuckerreduktion?

O.H.: Sicher gibt es Alternativen, jede davon hat aber ihren Preis, nebst dem monetären. Sei dies mit geschmacklichen Einbussen oder einer Veränderung der Textur. Süsstoffe haben oft einen künstlichen Geschmack, dafür beispielhaft ist der metallische Geschmack von Steviolglykosiden. Bei Stevia gab es sicher Verbesserungen und man kann dem negativen Einfluss auch mit Apfelsaftkonzentrat begegnen. Zuckeralkohole haben Toleranzmengen und können



Orlando Hügli, Leiter Gelati Gasparini.
(Bild: zVg)

abführend wirken. Inulin ist das Wort der Stunde, wirkt aber bei zu hoher Dosierung auf die Verdauung. Die Glance-Macher bleiben also gefordert.

Welche Tipps haben Sie an Jungunternehmer, die in den Premium-Glance-Bereich einsteigen wollen?

O.H.: Man kann es nicht vom Bürotisch aus machen. Es ist wichtig, sich zu bewegen, den Markt zu prüfen, Fachtagungen zu besuchen und sich Verbänden anzuschliessen, wo sich Leute der Branche treffen. Schliesslich muss jeder Hersteller für sich entscheiden, welche Trends er beherzigen kann und will. Und zum Schluss, das Schönste an der Geschichte: Glance schlecken, von früh bis spät (lacht).

Simon Gröflin

Gelati Gasparini
www.gasparini.ch, www.gaw.ch

GEWINN SPIEL

Gewinnen Sie eine von zehn blauen Isoliertragetaschen von Gelati Gasparini!

So können Sie gewinnen: Beantworten Sie folgende Wettbewerbsfrage:
«**Wo stellt Gelati Gasparini seine Glacés her?**»
und schicken Sie die Antwort an wettbewerb@lt-magazin.ch
Teilnahmeschluss ist der 30. Juni 2020

