

# foodaktuell

Das stärkste Magazin für die Schweizer Lebensmittelwirtschaft  
La seule publication bilingue du secteur alimentaire suisse

N°3/2024



 **LEBENSMITTEL  
TECHNOLOGIE**

**Ab Seite 43**

*Gasparini*

## **Cornets aus der Manufaktur La manufacture de cornets**

*Milchmarkt*

**Der Milchpreis steigt, aber später  
Le prix du lait augmentera plus tard**

*Amarella*

**Freiburger Macarons  
Les macarons artisanaux**

*Foodtech-Verband SFATA*

**Mehr Spielraum für Innovationen  
Plus d'espace pour l'innovation**



## «Die Glace ist bei uns Mittel zum Zweck»

Stephan Moser

Süss und sozial: In Handarbeit produzieren in der Manufaktur von Gelati Gasparini in Münchenstein psychisch beeinträchtigte Menschen Glace, darunter das kultige Zolli-Cornet, das heuer 70 wird. Noch jung ist hingegen das vegane Sortiment.

Glacewetter? Definitiv nicht. Es ist neblig und kühl Ende Februar in Münchenstein, zehn Tramminuten vom Bahnhof Basel entfernt. In der Glacemanufaktur «Gelati Gasparini» werden aber bereits seit zwei Wochen Zolli-Cornets für die kommende Saison produziert. Die in Alufolie gewickelten Cornets mit dem charakteristischen «Spitzli» wurden 1954 zum ersten Mal für den Zoo Basel hergestellt, daher der Name. Damals gab es nur eine Sorte: Vanille. 70 Jahre später sind die Zolli-Cornets in sechs verschiedenen Aromen praktisch in der ganzen Schweiz erhältlich. Über eine Million davon werden in Münchenstein jedes Jahr zwischen Februar und September gefertigt – und zwar komplett von Hand.

Der weitgehende Verzicht auf Maschinen hat seinen Grund, wie Marc Schaller, Leiter der Glacemanufaktur, erklärt: «Bei uns ist die Glace Mittel zum Zweck.» Die Firma, die seit 2002 der Gesellschaft für Arbeit und Wohnen gehört (siehe Kasten), verfolgt nämlich in erster Linie einen sozialen Auftrag. Sie will Menschen mit psychischer Beeinträchtigung eine sinnvolle Arbeit bieten und sie, wenn möglich, wieder fit für den ersten Arbeitsmarkt machen. «Manuelle Tätigkeiten sind dafür ideal», sagt Schaller. So werden bei Gasparini sogar die Kartonschachteln von Hand gefaltet.

### Jedes Krankheitsbild ist anders

Zwölf psychisch beeinträchtigten Menschen bietet Gelati Gasparini einen Arbeitsplatz. Manche bleiben ein paar Wochen oder Monate, einzelne sind schon seit Jahren dabei. Die Integrationsarbeit wird von der IV und dem Kanton finanziell entschädigt. Betreut und angeleitet werden die Klienten, wie sie bei Gasparini heissen, von 24 Fachangestellten, die neben fachlichem Know-how auch Einfühlungsvermögen brauchen. «Unsere Klienten haben ganz unterschiedliche Krankheitsbilder», erklärt Schaller. Entsprechend müsse man individuell auf jeden einzelnen eingehen. Man wolle möglichst nahe am ersten Arbeitsmarkt sein, den Klienten aber auch ein stabiles und ruhiges Umfeld bieten und sie nicht überlasten. Deshalb beschäftigt Gasparini in der stressigen Hochsaison zusätzlich 10 bis 15 Temporärangestellte, um die Arbeit zu meistern und den Druck abzufedern. Die Firma bietet auch Lehrstellen für psychisch beeinträchtigte Jugendliche an. Zwei machen derzeit die Ausbildung zum Lebensmittelpraktiker, zwei eine kaufmännische Ausbildung.



Alisa Albiez ist bei Gelati Gasparini verantwortlich für Qualitätssicherung und Entwicklung, Marc Schaller leitet die Firma seit drei Jahren. Chez Gelati Gasparini, Alisa Albiez est responsable de l'assurance qualité et du développement tandis que Marc Schaller dirige l'entreprise depuis trois ans.

### Seit 72 Jahren am Markt

1952 gründete Fritz Müller an der Allschwilerstrasse in Basel sein Geschäft «Glace Müller». 1980 übernahm der Immobilienunternehmer Pasquale Gasparini den Wohnblock samt Glace-Geschäft. Von der Glaceproduktion verstand er nichts. Sein Sohn Mario holte sich das nötige Know-how bei zwei Käsern aus dem Freiburgischen. Gegen Ende der 1990er-Jahre suchte Mario Gasparini nach einem neuen Partner für sein Unternehmen. Weil ihm der soziale Gedanke wichtig war, ging er auf die Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw) mit Sitz in Basel zu, die Gelati Gasparini 2002 übernahm. Das privatwirtschaftliche Unternehmen bietet für Menschen mit Beeinträchtigungen 30 teiltreute Wohnplätze an und 230 begleitete Arbeits- und Ausbildungsplätze im Bereich Catering, Gastronomie, Hauswirtschaft, Verpackung und Versand sowie Lebensmittelproduktion. Neben Gelati Gasparini gehört seit zwei Jahren auch die Basler Bonbon-Manufaktur Sweet Basel zur gew.



Gelati Gasparini

Die Cornets werden von Hand mit der Glacemasse befüllt, das braucht Augenmass und Geschicklichkeit. | Les cornets sont remplis de crème glacée à la main, une tâche qui demande de la mesure et de la dextérité.

#### «Jedes Zolli-Cornet ist ein Unikat»

Gasparini lobt seine Cornets als «handgemacht» aus – und das ist kein leeres Versprechen, wie Alisa Albiez, verantwortlich für Qualitätssicherung und Entwicklung, bei einem Rundgang durch die Produktion zeigt. Die Rohstoffe werden von Hand eingewogen, in zwei 500-Liter-Kesseln pasteurisiert und danach homogenisiert. Bis zu zwölf Stunden lang reift der Glace-Mix in Tanks und wird danach in zwei Freezern kontinuierlich gefroren. Die mit Schoggi ausgekleideten Cornet-Waffeln füllen die Angestellten von Hand. Dabei lösen sie sich alle 20 Minuten ab, die Arbeit braucht viel Konzentration und Augenmass. Denn die Glacemasse fliesst

#### «Die vegane Glace kam bei der Kundschaft total gut an.»

ohne Unterbruch und Dosierung aus dem Schlauch. Die Angestellten «hüpfen» mit dem Schlauch von Waffel zu Waffel, die Masse wird nur durch eine leichte Handbewegung geschnitten. Dadurch erhalten die Cornets ihre charakteristische Spitze, die bei jedem Stück etwas anders aussieht. «Jedes Zolli-Cornet ist ein Unikat», sagt Albiez.

Nach dem Füllen werden die Cornets kurz im Schockfroster ausgehärtet, bevor sie «trempiert» werden. Wiederum von Hand tunken Angestellte die Cornet-Köpfe in flüssige Schokoladencouverture und stecken sie dann zwischen die Finger, um die Schokolade abtropfen und trocknen zu lassen. Bis zu zehn Cornets halten erfahrene Mitarbeiter in den Händen, ohne dass sich die Cornetköpfe berühren. Fingerfertigkeit ist auch beim letzten Produktionsschritt gefragt. Hier werden die Cornets in dünne Alufolien gewickelt. «Wichtig dabei ist, dass der Barcode und die Zutatenliste gut lesbar sind», erklärt Albiez. Ausserdem muss die Folie straffgezogen werden, damit das Cornet möglichst luftdicht eingepackt ist und die Waffel lang knusprig bleibt.

#### Stängel aus der Buttermaschine

Neben den Zolli-Cornets stellt Gelati Gasparini seit 1960 auch rechteckige Glace-Stängel her, die immer aus zwei Aromen bestehen. Die allererste Sorte – Banane-Choco – zählt heute noch zu den Bestsellern, auch wenn die Kunden inzwischen experimentierfreudiger geworden sind und auch neue Aromen goutieren, wie Schaller sagt. Über eine Million Glace-Stängel werden jährlich mit einer mehr als 70 Jahre alten, modifizierten Buttermödeli-Maschine produziert und in Alufolie eingepackt. In den letzten Jahren wurde das Sortiment mit Bechern in verschiedenen Grössen und Bidons für die Gastronomie erweitert.

Beim Marketing setzt das Unternehmen bewusst auf den Nostalgiefaktor. Für viele sind die Cornets und die Stängel, die früher häufig in Käsereien verkauft wurden, eine Kindheitserinnerung. Für manche gleicht das Auswickeln des Cornets aus der Folie einem freudigen Ritual. «Wir haben sogar Fans, die uns eine Postkarte schreiben, wenn sie in den Ferien irgendwo in der Schweiz eine Gasparini-Glace entdeckt haben», erzählt Schaller.

### Vegane Neuheiten

Das Unternehmen reagiert aber auch auf veränderte Konsumbedürfnisse. Bio-Glacen produziert Gasparini bereits seit den 1990ern, das Segment macht heute über 14 Prozent des Umsatzes aus. Vor zwei Jahren lancierte Gasparini seine ersten veganen Glacen auf Haferbasis im Becher, diese Saison kommen neu vier vegane Stängel auf den Markt. Grundrohstoff ist Kokosmilchpulver. «Wir haben einen Lieferanten gefunden, der uns Kokosmilchpulver mit reduziertem Eigengeschmack liefern kann», erzählt Alisa Albiez.

«Die vegane Glace hatte zuerst intern viele Kritiker, kam bei der Kundschaft aber total gut an», sagt Albiez weiter. Rund ein Jahr lang tüftelte Albiez mit Unterstützung des Produktionsteams, bis sie auch bei der veganen Glace die cremig-schmelzige Konsistenz hinbekam, auf die man bei Gasparini stolz ist und die mit nur geringer Luftbeigabe erreicht wird. Diese Qualität hebt sich von vielen Konkurrenzprodukten ab, sagt Albiez. Das Gasparini-Geheimnis? «Bleibt geheim», schmunzelt Albiez. Entscheidend seien die Parameter beim Gefrieren der Glacemasse, die seien für jede Glacesorte anders.



Jedes Cornet wird von Hand in die Schokoladencouverture getunkt. Chaque cornet est plongé à la main dans le chocolat liquide.



Diese Saison bringt Gelati Gasparini vier neue vegane Stängel in die Kühltruhen. | Cette saison, Gelati Gasparini lance quatre bâtonnets glacés véganes.

### Die Produktion kommt an ihre Grenzen

«Gelati Gasparini ist in Basel gross geworden», erklärt Marc Schaller. Durch Mundpropaganda sei die Marke trotz beschränktem Werbebudget in den letzten Jahren stark gewachsen. Corona habe dabei sehr geholfen. «Die Leute machten gezwungenermassen Ferien in der Schweiz und entdeckten so unsere Produkte.» Inzwischen gibt es die Gasparini-Glace von Lausanne bis ins Bündnerland in Cafés, Kinos, Badis, Bäckereien und bei Detailhändlern wie Manor oder Spar. «Bei der Migros sind wir mit ausgewählten Produkten in der ganzen Deutschschweiz präsent.» Auch das Gastrogeschäft sei in den letzten Jahren stark gewachsen, so Schaller.

Der Erfolg hat auch seinen Preis: Der Platz in der Glacemanufaktur ist eng geworden. «Von der Nachfrage her könnten wir mehr produzieren», sagt Schaller, aber von der Kapazität her stösse man am jetzigen Standort an die Grenzen. Aktuell hat Gasparini nur eine Produktionslinie, kann also nicht gleichzeitig Cornets und Stängel produzieren. Die Firma schaut sich deshalb nach einem grösseren Standort in der Region um. «Damit könnten wir auch mehr Arbeitsplätze für psychisch beeinträchtigte Menschen bieten», sagt Schaller.

# Des glaces pour une bonne cause

Stephan Moser

Dans la manufacture de Gelati Gasparini, près de Bâle, des personnes en situation de handicap psychique produisent des glaces à la main. Alors que le cornet culte Zolli fête ses 70 ans cette année, l'assortiment végétalien est encore jeune.

Bien qu'on soit fin février, la manufacture de glaces Gelati Gasparini produit depuis deux semaines les cornets de glace «Zolli», du nom du zoo de Bâle où ils étaient vendus à l'origine, en 1954. Ils étaient alors à la vanille. 70 ans plus tard, on les trouve en six arômes différents dans pratiquement toute la Suisse. Plus d'un million de cornets sont fabriqués chaque année entre février et septembre, entièrement à la main.

Marc Schaller, directeur de la manufacture, explique pourquoi: «Chez nous, la glace en quelque sorte un prétexte». La mission première de l'entreprise est sociale. Elle offre aux personnes souffrant d'un handicap psychique un travail utile et, si possible, leur permet de revenir sur le marché primaire du travail. 12 personnes souffrant de troubles psychiques y sont encadrées par 24 employés spécialisés. Des apprentissages sont aussi proposés à des jeunes souffrant de troubles psychiques.

## «Chaque cornet est unique»

Alisa Albiez, responsable de l'assurance qualité et du développement, présente la production: les matières premières sont pesées à la main, pasteurisées dans deux cuves de 500 litres, puis congelées. Les employés remplissent à la main les cornets recouverts de chocolat. Ils se relaient toutes les 20 minutes, ce travail demandant une grande concentration.

Après le remplissage, les cornets sont brièvement durcis au congélateur puis leurs têtes trempées manuellement dans du chocolat liquide. Pour qu'il puisse s'égoutter et sécher, les employés les plus expérimentés tiennent jusqu'à dix cornets dans leurs mains, sans que les têtes se touchent. La dextérité est également requise lors de la dernière étape de production, l'emballage dans de fines feuilles d'aluminium.

## Nouveautés végétaliennes

Depuis 1960, Gelati Gasparini fabrique aussi des bâtonnets de glace rectangulaires, toujours composés de deux parfums. La toute première variété – banane-chocolat – a depuis été complétée par de nouveaux arômes.

Ces dernières années, l'assortiment a été élargi avec des gobelets de différentes tailles, des bidons pour la gastronomie et des glaces bio. Il y a deux ans, la manufacture a lancé ses premiers gobelets de glace végétaliennes à base d'avoine. Cette saison, quatre bâtonnets végétaliens à base de lait de coco seront lancés sur le marché.

Le succès de ces dernières années a aussi son prix: à l'étroit dans ses locaux, la manufacture a atteint ses limites de capacité. Actuellement, elle ne dispose que d'une ligne de production et ne peut pas produire simultanément des cornets et des bâtonnets. Elle est donc à la recherche d'un site plus grand dans la région.



Gelati Gasparini

L'emballage dans la feuille d'aluminium est aussi un travail délicat. | Auch beim Einwickeln in die Alufolie ist Fingerfertigkeit gefragt.