

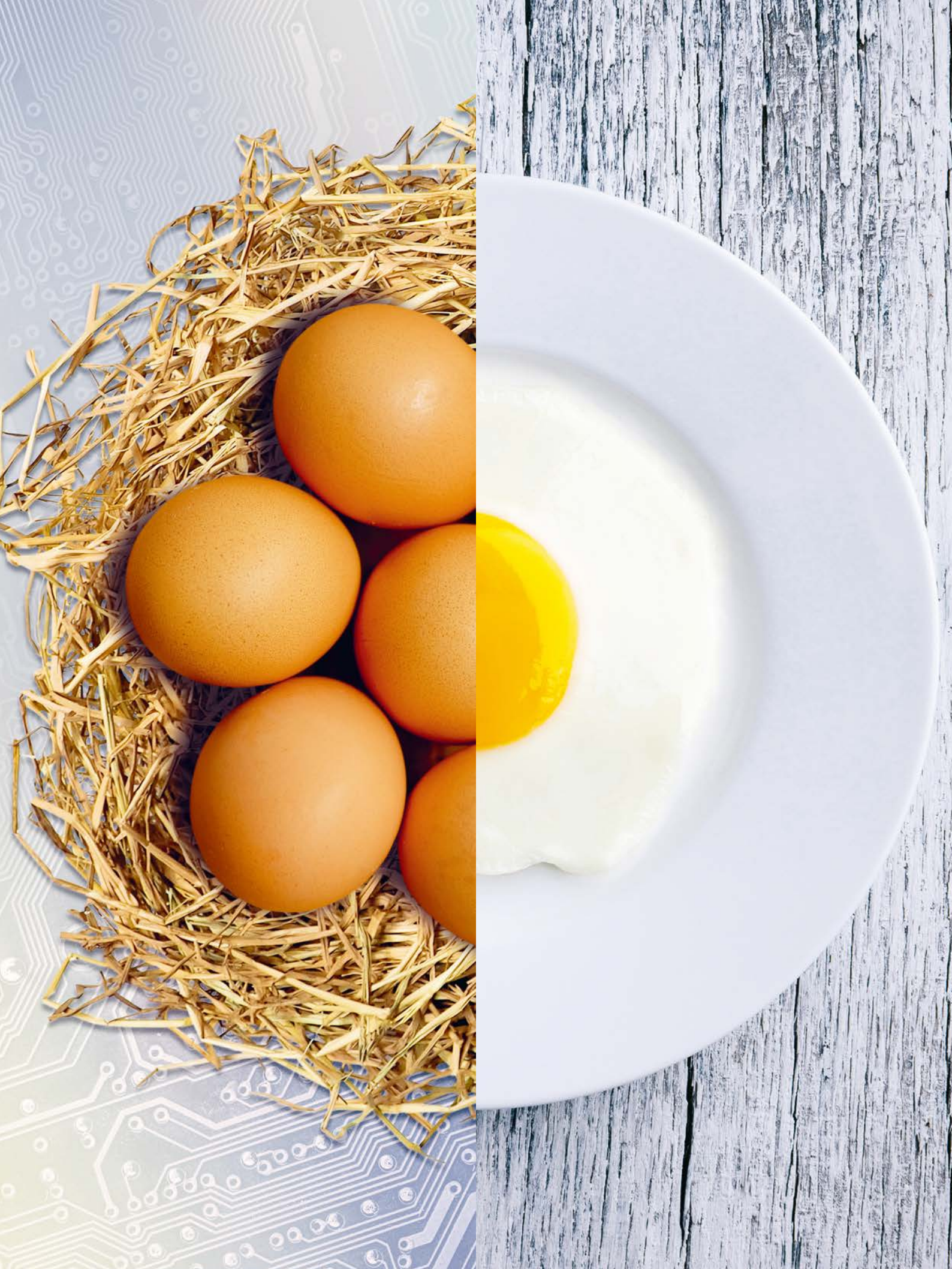
FRIBOURG⁺
network
FREIBURG

弗里堡州商业杂志

2019
—
**FROM FARM
TO FORK**

WWW.FRIBOURGNETWORK.CH







Olivier Curty, 国务委员,
经济部部长

弗里堡州，吊足您胃口！

弗里堡州每年出口超过13万吨农产品，价值近4亿瑞士法郎。当您在全球各大主要城市的星级餐厅或精品美食店，很可能会发现一些我们本州的特产—例如格鲁耶尔奶酪、瓦什寒奶酪和巧克力。这只是一个简单的证明，在这个领域，我们的知识和专业享誉全球。

得益于本州丰富的烹饪与农业传统，帮助我们成为了一个令人惊叹的国内，甚至国际企业集中之地。众多的顶级农业机构与中小型企业，为本地经济的核心产业提供了一个巨大的跳板。我们也为我们领先的培训机构，例如Grangeneuve农业研究所，以及研究和创新机构，例如Agroscope农业研究中心或 Adolphe Merkle 研究所，感到无比自豪。此外，弗里堡州还负责监管瑞士首都地区食品和营养协会。

所以，由于我们所处时代面对的各项主要挑战，例如人口增长 - 预计2035年瑞士人口将达到1000万，或者全新的消费需求，抑或是在营养保健品或功能性食品方面的突破性研究，这个生态系统具有巨大的发展潜力。我们也不应忘记新兴国家对食品安全的需求，也不应忘记发展在水和能源消耗方面更环保经济的生产方式的必要性。

这就是为什么弗里堡州政府正在制定一项促进这一我们经济关键组成部分的前瞻性战略，特别是通过努力促进研究和创新。在过去几年中已启动了大量的项目，例如最近国际上呼吁开展题为农业和公司挑战 (Agri & Co Challenge.) 项目。由于这场前所未有的竞争，八家创新型已完成了今年在St-Aubin圣欧班创新空间开展业务的计划，该空间将28万平方米的土地用于经营活动，其100公顷的农业用地提供了一个独特的发展结构，这在瑞士非常具有发展潜力。

这份2019年发行的名为“从农场到餐桌”的弗里堡州网络刊物，将带您探索我州经济的宝藏 - 商品行业，从初级产品生产到最终消费者的餐盘。这是一个名副其实的食物链，弗里堡州为每个环节，从培训、生产、加工、分销、营销、消费到回收，均设立了标准。您将了解到一些富有创造力并充满热情的从业者，正是他们见证该行业快速发展的活力，此外，该行业是我们周旅游业的无价之宝。

因此，今年我们为您呈现了这一经过精心严选的专辑。本州各项在食品领域的知识与专业技术为以未来为导向的现代农产品经济提供了坚实的基础。未来，我相信标记有弗里堡州制造的产品与工艺将成为国内外的行业标杆。

“弗里堡州， 瑞士最重要的秘密”*

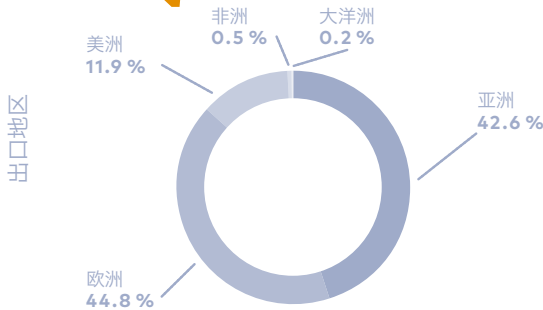
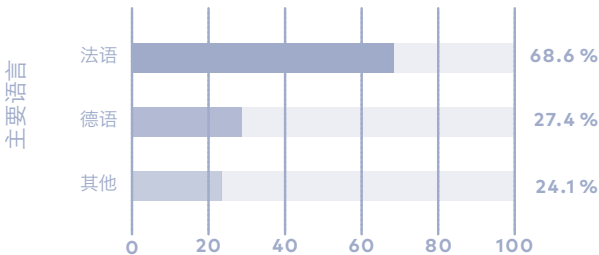
* Sheikha Lubna Al Qasimi, 阿联酋前政府部长

弗里堡州
为业务发展
与连接欧洲主要市场提供了
完美的环境

13.72 %
未来收入税率

150万
居民在45分钟交通范围内

22.5 %
人口小于20岁，
瑞士最年轻



技术园区

- 蓝色工厂
→ www.bluefactory.ch
- 勒维维耶
→ www.vivier.ch
- 马尔利创新中心
→ www.marly-innovation-center.org



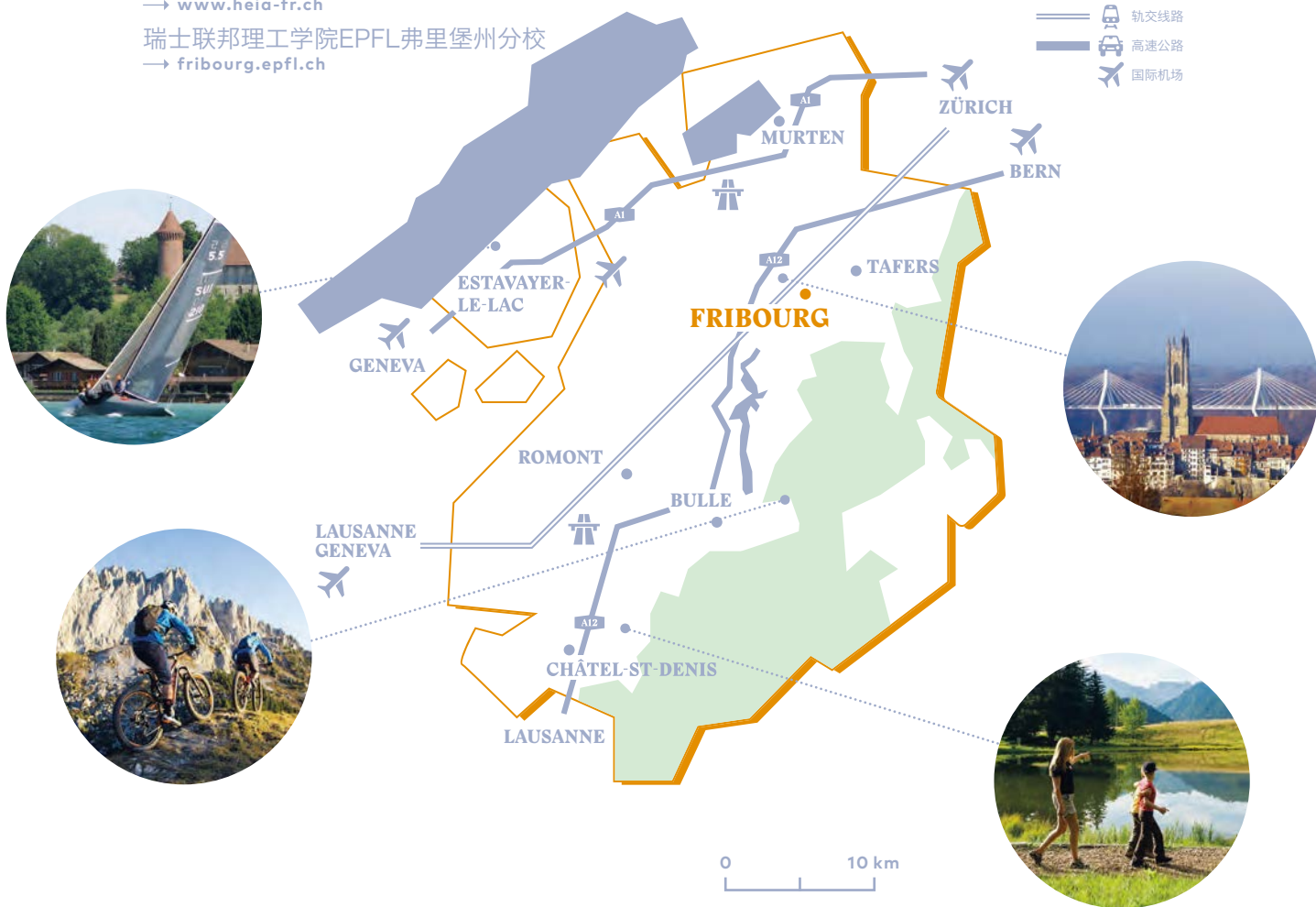
生命科学

- 生物工厂技术中心
→ www.bcc.ch
- 瑞士人类健康综合中心
→ www.sichh.ch
- 智慧生活实验室
→ www.smartlivinglab.ch

大学

- 弗里堡州立大学
→ www.unifr.ch
- 阿道夫梅克尔研究所
→ www.am-institute.ch
- 管理学院
→ www.heg-fr.ch
- 工程学院
→ www.heia-fr.ch
- 瑞士联邦理工学院EPFL弗里堡州分校
→ fribourg.epfl.ch

- 创新广场
→ www.innosquare.com
- ▶ 食品与营养集群
- ▶ 瑞士塑料集群
- ▶ 建筑创新集群
- ▶ 坚稳与安全系统中心 (ROSAS)
- ▶ 数码印刷技术中心 (iPRINT)
- ▶ 塑料创新中心 (PICC)



“弗里堡州随时为您待命”



州议员, 经济部长

推荐书



→ www.promfr.ch

2018 - 2019年创新奖

弗里堡州为冠军们颁奖



Cortexia、SCOTT Sports和NanoLockin的代表（从左到右）
与州经济事务部长Olivier Curty会晤。

今年弗里堡州创新奖吸引了50份奖项申请书，创下了最高纪录。2018年11月，超过500名嘉宾齐聚一堂，观看弗里堡州向创新获奖者颁奖。SCOTT Sports 获得了SME奖，而NanoLockin获得了公众投票决定的初创奖。Cortexia获得了“清洁技术优异奖”，该奖项表彰“最环保”的创新者。

→ www.innovationfr.ch

SME奖入围名单

SCOTT SPORTS (获奖者)

世界上最轻的MTB轮毂



2015年，SCOTT Sports 为自己设定了一个彻底改革自行车车轮的目标。2018年，复合材料专家已经准备好推出世界上最轻的MTB轮毂。采用单一复合模生产的Syncros Silverton SL轮对（包括辐条）由100%碳纤维制造而成。轮对不仅只有1,250克的超轻重量，同时在刚度和加速度方面，都达到了前所未有的提高。

→ www.scott-sports.com

MEDION GRIFOLS DIAGNOSTICS

让输血更安全



在所有输血操作之前，都需要对献血者和接受者的血液进行相容性测试。然而，问题在于新一代抗癌药物改变了这些诊断血液测试的结果。尽管已有蛋白晶体培养试剂盒，但其极为昂贵、耗时、易出错，且非完全无风险。Medion Grifols Diagnostics 开发了可阻断此类干扰的Grifols sCD38蛋白，使得癌症患者的输血更简单和更安全。

→ www.grifols.ch

ZBINDEN POSIEUX

提高高速公路施工现场的安全和速度



今天，交通控制装置和安全标志的设置、拆除依旧由施工队负责。Zbinden Posieux 设计了一款自动化系统，DRB-216。我们可在不需要人为干预的情况下，安装和拆除该设备。其能够在18分钟内（而非往常的80分钟内）确保高速公路上6公里路段的安全。

→ www.zbinden-posieux.ch

初创奖入围名单

NANOLOCKIN (优胜者) 检测纳米粒子的新方法



为了符合质量以及健康和环境保护的需求，需要筛选产品中是否存在纳米粒子。然而，现有方法往往依靠电子显微镜，非常昂贵。NanoLockin开发的新方法采用主动热成像技术，即使是极小的温度变化也能检测出纳米粒子。纳米粒子吸光时，会散发热量，而该技术能够快速和准确地测量及计算这些热量。NanoLockin方法易于使用，不会损坏样品，且成本仅为当前分析技术的十分之一。

→ www.nanolockin.com

CORTEXIA (清洁技术优异奖) 让城市变得更干净



Cortexia承诺让城市变得更干净，降低成本和减少对环境的影响。该公司开发了一种系统，通过安装在公共汽车上的

智能摄像头，能客观地测量和记录市区垃圾的存在情况。神经网络算法能够识别废物并确定其体积。实时进行数据传输，随后根据这些信息生成详细的“污垢方位图”。从而能够更有效地利用资源，在合适的时间，将合适的人员和合适的工具，分配到合适的地点。

→ www.cortexia.ch

TEXUM 碳纤维加固路面



交通负载、天气条件和材料老化均可导致路面破损。Texum提出了一种解决方案，即使用碳纤维复合材料来提高沥青混凝土路面的耐用性。当置于双层沥青之间时，碳纤维土工格栅更耐裂化，特别是在环岛和公交车站等交通量大的区域。

→ www.texum.swiss

SCOTT Sports以其碳纤维山地自行车闻名全球，并成功改造了轮毂。





Le plus grand tournoi de foot en Suisse pour les juniors

22. / 23. / 29. Juin 2019 à Planfayon

Pour ce tournoi Mémorial Sekulic 2019, nous voudrions offrir à tous les enfants et entraîneurs d'équipe une journée inoubliable à Europa-Park à Rust.

Rejoignez-nous et donnez aux enfants la chance de vivre cette passionnante expérience!



En tant que sponsor d'équipe, vous avez également la chance de gagner une **ŠKODA Kodiaq Sportline** d'une valeur de CHF 50'350 .--.



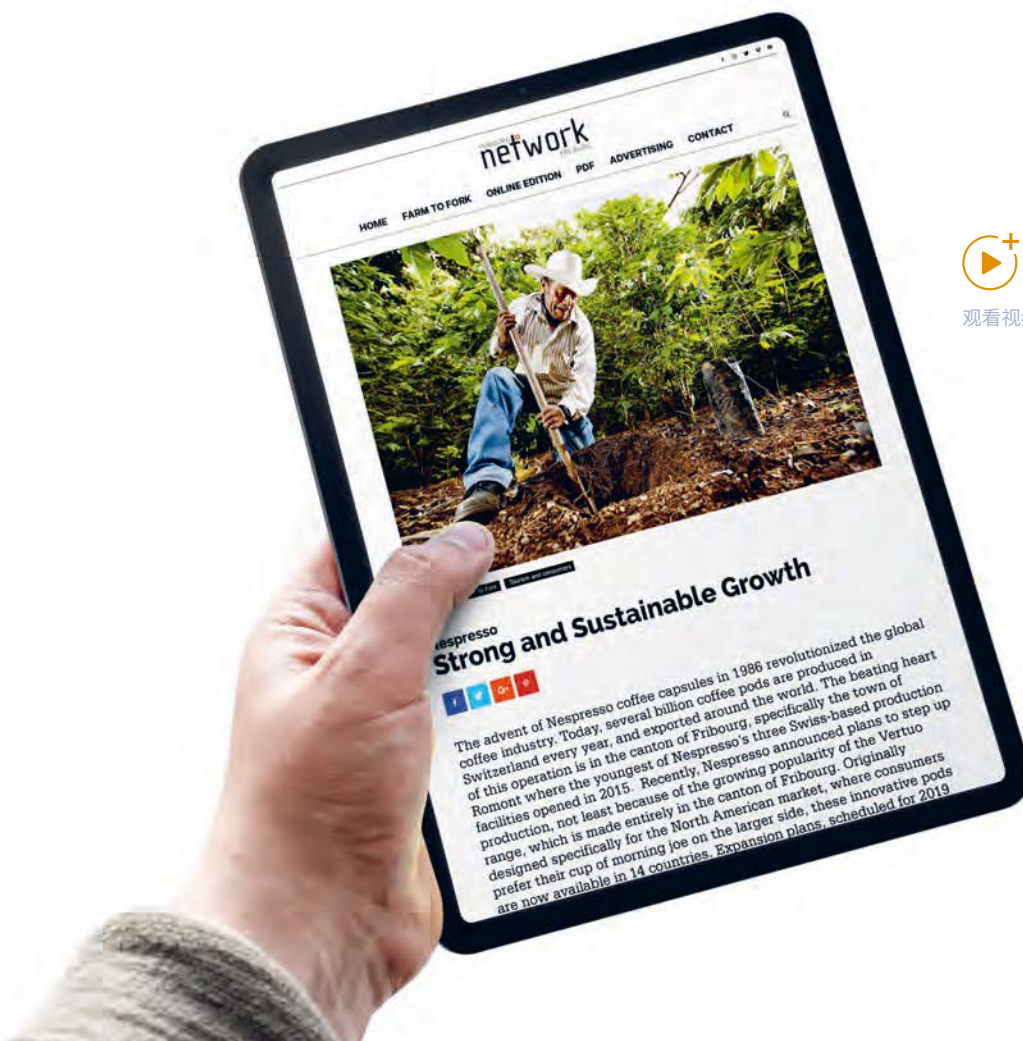
Contact:

079 373 06 22

www.sekulic2019.ch

在线FNF - 更棒的阅读体验

有来自弗里堡州的NoPaper公司为FNF开发了全新的网站，提供大量形式丰富的多媒体资讯。在线版FNF提供众多的独家在线内容，包含视频、照片与更多文章。



观看视频

免费的PDF版本FNF杂志，具有法语、德语、英语以及中文版本，包含了FNF在线版链接，方便浏览更多在线内容。点击链接，下载或浏览最新发布！希望您喜欢！

→ www.fribourgnetwork.ch

合作伙伴

→ www.nopaper.ch



THE POWER OF SYNERGY

THE SCHOOL OF ENGINEERING AND ARCHITECTURE
OF FRIBOURG, YOUR PARTNER FOR EDUCATION
AND INNOVATION

School of Engineering and Architecture of Fribourg
Boulevard de Pérolles 80 | CH - 1705 Fribourg
+41 26 429 66 11 | info@hefr.ch | www.heia-fr.ch



Haute école d'ingénierie et d'architecture Fribourg
Hochschule für Technik und Architektur Freiburg

Hes·SO
Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
University of Applied Sciences
Western Switzerland

PATRICK AEBISCHER

“这场革命将由消费者引领”



2016年底，Patrick Aebischer辞去洛桑联邦理工学院（EPFL）院长一职。在他任职17年间，这位深谋远虑的弗里堡州人将理工学院改造成世界上最好的学院之一。他最显著的一些贡献包括在人类科学的惊人发展、里程碑式的建筑项目、瑞士西部地区开设新校区以及保护私人基金。我们请这位骨灰级创新者、发明家和学术企业家将其敏锐的目光投向其家乡所在州在农产品和食品技术行业的角色与雄心壮志。

作为Nestlé Global的董事会成员，您就目前关于食品技术的讨论有什么看法？

我觉得消费者将推动这场即将到来的革命。年轻一代更关注环境和动物福利问题，总的来说，消费者越来越关注食品和健康之间的联系。这导致了前所未有的问题趋同，营养、生产方法和消费模式受到特别关注。食品正迅速成为一个主要的社会问题。吃饭不再关乎生存或愉悦，而是我们如何定义自我的一部分。如今，经常

听到人们用“我是素食主义者”或“我是弹性素食主义者”这样的陈述来自我介绍。

技术是否能解决这些问题？

所有这些问题存在大量技术和行为解决方案。但是严峻的挑战同样摆在面前。当然，技术可以解决这些问题，但必须记住，经济因素发挥着重要的作用——价格因素和根深蒂固的习惯使得真正的改变难以实现。我们是否真的准备好为新鲜、少加工和质

量更好的产品花更多的钱？我们是否真的准备好减少肉类和鱼类消费品，用昆虫或生物技科学术衍生的蛋白质来源替代这类消费品？在创新方面，这些挑战开辟了两条探索之路。第一是渐进式创新，这是由我们的初创企业和Nestlé等公司的创新性推动。第二是集体创新，这将带领整个社会变得更负责任。

为了实现其农产品和食品技术方面宏伟的目标，弗里堡州如何定位？

首先，该州拥有其历史悠久的烹饪文化，例如Bénichon。自15世纪以来，人们便开始庆祝丰收，且该传统延续至今。对美食的热爱早已铭刻于该州的基因里。如果没有共同在当地餐馆享用午餐或晚餐，弗里堡州的任何会面都是不完整的！此外，弗里堡州以繁荣和充满活力的餐饮服务而自豪。事实上，这是全国最好的之一。超过30家餐馆在戈米氏指南中占有一席之地。这对于一个拥有32万人口的州来说可不算不差！弗里堡州的优势还在于其经济结构，拥有高密度的农场和相当独特的食品制造公司，尤其是在乳制品、巧克力和肉类行业。农产品行业在弗里堡州至关重要，占该州GDP的10%以上。

您建议采取什么措施？

首先，我们必须继续推广弗里堡州的优质产品，尤其是那些在过去12年左右的时间里获得原产地保护标志（AOP认证）的产品。设想一下可供出口的各类顶级产品，这些增值产品比起其增进健康的特性更注重味道，而这类产品始终在市场上占有一席之地。在这方面，该州值得从瑞士经济的其他部分获得灵感。例如产量丰富的瑞士制表业就是一个很好的成功案例。这可为弗里堡州食品工业提供一些如何最好地向前发展的建议。此外，还有包括健康、环境和经济等问题的行业……

您能解释一下吗？

不可阻挡的是，来自消费者和政府当局的压力将促进其向较少依赖肉类和加工食品的饮食过渡，转向含有健康脂肪酸、糖和盐含量较低的产品。这意味着，我们需要提供新的乳制品种类，开发富含蛋白质的替代品，并设计更符合消费者期望的屠宰程序。还必须重新考虑替代品、防腐剂和某些植物检疫产品，同时努力保证更公平的收入分配和环境保护。我们还需要设计新的解决方案来防止食品浪费，并开发更环保的食品包装。小规模创新加

上重大的技术革新将引导这场运动和随后的变化。但这需要有计划的风险意识，来自公共和私人的资金投入，从而促进这一高潜力行业的发展。弗里堡州还必须承诺将更多的资源投入到“从农场到餐桌”的项目中。

Read the rest of the interview online.

Academic excellence, Bénichon, Cluster,
 Fribourg-Freiburg, Creativity, Cuchaule,
 Culture, Double Cream, Animal health,
 Fondue, Growth, Gruyère Cheese, Innovation,
 International, Leisure, Lifestyle, Lyoba, Organic,
 Tourism, Success, Nature, Food technology,
 Agri&Co, Network, Poya, Biomass, Tradition,
 Quality of Life, Butter, Fruits, Energy, Wellness,
 Proximity, Ecology, Vitamins, Gastronomy,
 Seed, Food&Nutrition, Dairy products, Cuisine,
 .ch, .swiss, Food processing, Recipe, Campus,
 Added Value, Sciences, Technology, Sun, Friends,
 Milk, Chalet, Gault&Millau, Technology Park,
 Seasons, Taste, Sustainability, R&D, Education,
 Management, Start-up, Wine, Industry, www,
 Competitiveness, Quality, PICC, SwissSkills,
 Vully, Online, Food, Water, Dairy products,
 Grangeneuve,
 Vegetables,
 Dynamism,
 Ingredients,
 Agriculture,
 Agroscope,
 Farm2Fork,
 Packaging,
 Education,
 University,
 Chocolate,
 Nutrition,
 Logistics,
 Catering,
 Passion,
 Exports,
 Family,
 Crop...

Fribourg / Switzerland : Foodie Heaven



ETAT DE FRIBOURG
 STAAT FREIBURG
 STATE OF FRIBOURG



Fribourg Development Agency FDA
 Switzerland

—
 Bd de Pérolles 25, P.O. Box 1350
 CH - 1701 Fribourg
 T +41 26 304 14 00
www.promfr.ch

- 16 经济战略与政治抱负
Agrid'Co Saint-Aubin
- 19 立足本地，走向世界
Glion Hospitality Management School
- 19 农业研究：弗里堡州引领业界新技术
Agroscope
- 21 来自弗里堡州工程师的全新酿酒工艺
HEIA-FR
- 23 **CHRISTINE DEMEN MEIER**
Focus
- 23 **YANNICK ETTER**
Focus
- 25 检测食品中的纳米粒子
Adolphe Merkle Institute
- 25 老年人吃得好，生活才好
Fribourg School of Healthcare
- 27 变废为宝
Biomass
- 29 信息图表
- 31 教学与实践融为一体
Grangeneuve Agricultural Institute
- 31 垂直蔬菜花园
Green Sentinel





培训和创新

弗里堡州拥有大量受人尊敬的研究机构，
并且提供全面的培训机会，
为食品创新的蓬勃发展提供了理想的环境。
圣欧班创新空间是一个合作站点，
其宗旨在于连接潜在合作伙伴、共享专业知识和促进协同作用。



AGRI&CO SAINT-AUBIN

经济战略与政治抱负



圣欧班创新空间占地120公顷（含农业用地），包括6,500 m²的办公室和实验室空间。

这一切都始于Agri & Co Challenge（请参见FNF 2018），这一弗里堡州在2018年推出的一项意义深远的国际性倡议项目。该项目针对食品、农业或生物质行业的创新公司。竞争超出了所有人的预期，吸引多达154名来自53个国家的申请者。评审团选出了16名获奖者，其中一些获奖者今年已准备进入圣欧班创新空间（请参见下页内容）。“Agri & Co Challenge 的受欢迎程度令人难以置信，这表明世界各地的公司都渴望与弗里堡州的农产品行业开展经济合作伙伴关系，因为农产品行业是该州的经济支柱。”该州经济事务和就业部总战略项目官员Jean-Luc Mossier说道。“如今，

我们的注意力将转向投资圣欧班地区，然后制定我们发展战略的细节，以巩固弗里堡州在全国农产品行业的领先地位。”

如今，指导委员会包括州经济事务部、农业部和建筑部的代表。“在Cluster Food & Nutrition（请参见第43页）的支持下，我们希望在短时间内开发圣欧班地区，促进我们与Grangeneuve研究和培训中心的协同作用。”当然，我们还必须开始发掘已建立的弗里堡州公司的创新潜力。”Mossier补充道。首先，花费170万瑞士法郎将圣欧班的办公空间改造成一个合作站点，这里拥有现代企业，特别是Agri & Co Challenge获奖者需要的一切。农产品相关研究和创新项目（专业实验

室、实验温室等）的资金也处于考察阶段，且工业项目的开发工作也在继续。这些项目都具有巨大的可能性。弗里堡州决定在政治层面上也采取积极和进步的姿态。

→ www.agrico.swiss

RELOCATION






新生的合作空间

在Agri & Co Challenge的16名获奖者中，至少有8人已经确认他们会在2019年将其部分项目转移到圣欧班地区。

“圣欧班具有理想的工作环境，因为我们能够在那里开展日常工作和研究活动，并受益于当地的支持和强大的联系网络。可用的基础设施和耕地带来了大量机遇。万事俱备，只欠缺好想法……这正是我们的切入点！”Edapro的联合创始人Adrian Rubi说道。加拿大集团 iDus Control也有同样的热情。总经理Brad Williams表示：“这是我们在欧洲市场成名的绝佳机会，我们可以借此机会直接接触客户、合作伙伴，甚至可能是投资者。与学术界和工业界的合作看起来已相当不错。”巴西Thinkmilk联合创始人Bruno Azevedo表示：

“弗里堡州为本国和外国农产品初创企业建立了顶级的生态系统。我们相信，我们属于这个充满创新精神和充满活力的环境。”圣欧班不仅对Agri & Co Challenge获奖者开放，并已经开始与其他表示有兴趣搬到该地区的公司进行会谈。

圣欧班创新空间首批入驻公司

-  **AgroSustain (瑞士)**
-  **Augmenta (希腊)**
-  **Bee Vectoring Technology (加拿大)**
-  **Edapro (瑞士)**
-  **EDB Poliois Vegetais (巴西)**
-  **Golden Chlorella SA (瑞士)**
-  **iDUS Controls (加拿大)**
-  **Smartyields (美国)**
-  **Solvea (罗马尼亚)**
-  **Thinkmilk (巴西)**



En cas d'incendie,
appelez le...



L'ECAB' attitude!



ECAB
KGV

www.ecab.ch

GLION HOSPITALITY MANAGEMENT SCHOOL 立足本地，走向世界



“多年以来，美食鉴赏家一直将他们的期许都集中在盘中美食。现在，他们则想要有一个全球性的体验。” 格里昂酒店管理学校的总经理Georgette Davey说道。这所举世闻名的培训学校的三大校区（弗里堡州比勒、沃州格里昂以及英格兰伦敦）的学生正学着去回答一个基础问题：我能为我的客人提供什么样的独特烹饪体验？当前，批量生产和连锁餐饮正在被渐渐淘汰，而本地农产品及本土特色则越来越受到追捧。“弗里堡州为我们的学生提供理想的环境，帮助他们学以致用。例

如，学生根据学院教学课程，需要参观布罗克(Broc)巧克力生产商甘椰(Cailler)以及 Maison du Gruyère，并有机会与小规模生产商交流。”学院同时还鼓励学生积极申请参加当地的农作物庆祝活动以及他们家乡的传统活动。“我们学院的学生来自100多个不同民族，这意味着我们需要不断地在本地与全球教育方式中进行调整。这确实是一个相当有难度的挑战！”

→ www.glion.edu

AGROSCOPE

农业研究：弗里堡州引领业界新技术

Agroscope是一家创新型农业研究机构，同时也是瑞士农业公社的重要合作伙伴。Agroscope是瑞士国家级专业农业研究机构（预算为1.86亿瑞士法郎），下辖三个主要校区（其中包括弗里堡州Posieux）以及数个卫星校区，拥有1,000名员工，每年发表1,200篇研究性论文。Posieux研究中心的主要研究方向是畜牧生产系统及动物健康研究。同时，食品微生物系统研究进一步加强了弗里堡州在瑞士农业食品领域的领先地位。

2018年秋，瑞士联邦政府宣布关于Agroscope未来布局方面的战略决策：研究活动将全面向Posieux校区集中，试验中心则将继续分布在各校区。本次改革的目的是为了创建跨学科协同效应，并且促进国际合作。

→ www.agroscope.admin.ch

YOUR LOCAL ENERGY

Your trusted partners
for energy matters



ENERGY



WARMTH



COMFORT



EFFICIENCY



WATER



MOBILITY

HEIA-FR

来自弗里堡州工程师的全新酿酒工艺



酿酒具有悠久的历史，也是研究者和科学家灵感如泉涌而至的来源。以弗里堡工程师与建筑师学院(HEIA-FR)为例：其已参与了三个旨在完善这一古老工艺的创新项目。第一个关键的阶段是发酵，通过酵母将葡萄汁中的糖转化为酒精。难点在于气候变化导致糖浓度升高，这反过来又增加了发酵过程中酵母承受额外压力的风险。正如HEIA-FR 化学教授 Olivier Vorlet 解释道，“我们与瑞士 Changins 葡萄酒栽培和酿造学校共同开发的程序包括将葡萄汁以增量式，自动地添加到发酵池中，而不是像常规的做法那样一次性全部倒入。这样能保持糖含量低且不变。”

一旦发酵，葡萄酒就进入陈酿阶段。目前有许多酿酒师使用密封的不锈钢酒罐，而不是传统的，可渗透入氧气与葡萄酒接触的木桶。即使是极少量的氧气，也会在葡萄酒的颜色、味道和风格方面起着关键和积极作用。在这

方面，HEIA-FR已开发一种配备氧传感器的微型充氧器，该装置可人为复制这种现象。

生产链的最后环节是装瓶。在这一阶段，供氧必须保持在最低限度，以确保保质期尽可能长久。二氧化碳的存在会影响葡萄酒的酸度、张力和新鲜度。“通过在酒罐和装瓶线之间安装一层交换膜，我们能够大幅降低氧含量，并调整二氧化碳含量”，这名化学教授自豪地指出。这意味着酿酒师可以通过使用最低限度的添加剂，以保证葡萄酒的质量稳定。“我们的产品原型目前正处于试验阶段，但将很快投入市场。法国已对此技术表达了浓厚的兴趣。”

→ www.heia-fr.ch



Mon
objectif:
un conseil
d'égal à
égal.

Mein Ziel:
Beratung auf
Augenhöhe.

Gil Menétrey
Direction
Ascenseurs Menétrey SA

Nous vous accompagnons pour relever les défis de votre entreprise. En tant que banque de la région et proche de vous, nous parlons le même langage. Chaque Banque Raiffeisen étant une PME, nous comprenons vos préoccupations et vous conseillons d'égal à égal.

Wir begleiten Sie bei Ihren unternehmerischen Herausforderungen. Als regional verankerte Bank sind wir nahe bei Ihnen und sprechen Ihre Sprache. Und da jede Raiffeisenbank selbst ein KMU ist, verstehen wir Ihre Anliegen und beraten Sie auf Augenhöhe.

raiffeisen.ch/entreprises
raiffeisen.ch/unternehmen

RAIFFEISEN



弗里堡管理学院 (HEG-FR)
食品生态系统学院主任

CHRISTINE DEMEN MEIER

弗里堡管理学院于2018年秋开始创办食品生态系统学院，该新办学院的宗旨是什么？

我们的短期目标是为了成为专业的创新型食品管理及创业中心。我们的活动是多元化的，譬如，参与我们学院专门开设的“咨询和商业发展”课程的学生将有机会与食品领域的企业展开合作。作为智囊团，我们能够根据食品研发企业的特定专业需求提供专项解决方案。食品生态系统学院还能地助力院校与企业成功地建立科研与创新合作关系。

该项目是如何面世的？

民以食为天。数年来整个食品链已成为弗里堡州的政治重点，这促使弗里堡管理学院的主任们决定通过增设特设学院的方式将该学科适当地添加到学院的研究计划和教学大纲中。我们希望通过向企业提供专业服务，从而获得资金用于学院建设。

贵学院长期以来从事酒店管理和餐饮管理教学，其中包括著名的洛桑酒店管理学院。在弗里堡州新推出此项目有什么特别之处？

我认为食品链中的每个环节都能在弗里堡州找到对应的位置：种植、加工、餐饮和零售。对于弗里堡管理学院的学生来说，我们学院能为他们从事食品领域工作带来更多机会，无论是在弗里堡州、瑞士国内或者其他海外国家。

→ www.heg-fr.ch



2018年瑞士技能竞赛
最佳青年市场农庄主

YANNICK ETTER

鉴于您的父亲是Ried bei Kerzers的一名市场农庄主，您是否因此继承了他的衣钵？

完全不是这样的。我的父亲从未强迫我们继承他的衣钵。我以前曾经说过，每天耳濡目染能够使我逐渐意识到市场农庄的奥妙所在。它需要我们掌握机械知识以及体力劳动、规划技巧，当然，还有与大自然的紧密联系。我们需要在室内、室外工作，如在田野里，或者在温室里劳动。

您于2018年秋在苏黎世州Gerber Bio Greens完成了您的学徒期，您的下一步计划是什么？

首先，去荷兰工作，历练一段时间，然后再回到瑞士服我的兵役。兵役结束后，我想去深造，争取获得高级联邦PET文凭。我的最终目标是返回我的家乡，也就是回到Bioleguma，这个企业由我的父亲和他的三位合伙人一起经营。我认为由于全球化以及气候变化，我们的专业知识面临着巨大的挑战，但是我坚信瑞士的创新能力能使我们克服这些困难。

作为瑞士技能竞赛新引进的市场农庄类的第一个金牌得主，这个获奖历程对于您来说意味着什么？

从职业的方面来说，这个过程帮助我了解了我与同行之间的差异，同时也让我有机会使用了一些平时不常见的小技巧。从个人角度来说，我非常享受和其他年轻人在一起的感觉。市场农庄是一个“小世界”，他们当中很多人我早就认识了！

**UNI
FR**

UNIVERSITÉ DE FRIBOURG
UNIVERSITÄT FREIBURG

A photograph of four diverse students (two men and two women) in a casual setting, possibly a university courtyard. One man is sitting on a concrete ledge, wearing a white t-shirt and pink shorts. A woman is sitting on the ground next to him, wearing a white shirt and dark pants. Another man is standing in the center, wearing a black jacket and dark pants. A woman is standing to the left, wearing a black dress. They are all smiling and talking. The background shows a modern building with large windows and outdoor seating.

At the crossroads of cultures: an international University

Discover our offer:

studies.unifr.ch

ADOLPHE MERKLE INSTITUTE

检测食品中的纳米粒子

瑞士将从2020年起规定，如果食品中含有纳米材料，都必须在食品标签中体现。根据阿道夫·梅克尔研究所（AMI）生物纳米材料专家Alke Fink介绍，该举措“是为了使食品成分更透明，同时避免因纳米粒子所构成的风险”。这项法规变化将要求当局（尤其是各州化学家）检测食品中是否含有纳米材料，该工作需用到精密的检测仪器以及专业的技术知识。阿道夫·梅克尔研究所不仅是全球领先的纳米材料研究机构之一，而且与瑞士政府开展的合作堪称默契完美。

“我们应邀开发一套专业的食品纳米材料化验和检测方法，其中最难的部分是从其他材料中找出纳米材料。”不过，在阿道夫·梅克尔研究所的衍生机构，同时也是2018年弗里堡州创新奖获得者NanoLockin研发出的纳米材料快速检测试验的支持下，弗里堡州科学家研究已经取得了巨大的进展。

→ www.ami.swiss



AMI透射电子显微镜（TEM）通过高压电子束来检测纳米粒子。

FRIBOURG SCHOOL OF HEALTHCARE

老年人吃得好，生活才好

人类随着时间的推移会逐渐衰老，一个不可避免的事实。弗里堡州保健学院（HEdS-FR）据此优先制定了与老龄化有关的研究项目主题。“这些工作只有一个宗旨，即找出改善老龄人口生活质量的有效途径。”主任 Nataly Viens Python补充道。当前我们开展的一个研究项目是创建一个“能够分析来自退休

群体与养老院收数据”的平台，以便让退休群体及养老院的管理人员获得平台中的某些数据，尤其是个人营养状况数据。这会使弗里堡州及沃州的退休群体及养老院的管理者对记录进行有效比较，发现潜在的问题。弗里堡州保健学院每年还组织退休群体及养老院管理人员管理研讨会，“主要是为了小范围地分享

先进的管理经验。”2018年，我们将重点转到了口腔健康和牙齿护理，“口腔和牙齿健康对老年人的食品摄入有着重大影响。”

→ www.heds-fr.ch

NEW KODIAQ **RS**



ŠKODA
SIMPLY CLEVER



16x GAGNANT
QUALITÉ-PRIX

Force & forme avec 240 ch et 500 Nm

Cet SUV hautes performances fera palpiter votre cœur. Découvrez-le chez nous avec son intérieur le plus spacieux de sa catégorie, ses systèmes de sécurité et de connectivité ultramodernes, son habitacle luxueux et sa traction 4x4 intelligente. **ŠKODA. Made for Switzerland.**

Garage Bifang Trachsel AG

Bifang 5

1716 Plaffeien

Tel. 026 419 15 15

www.garage-bifang.ch



KODIAQ RS 2.0 I Bi-TDI 4x4, 240 ch, boîte DSG à 7 vitesses, 6.4 l/100 km (équivalent essence: 7.3 l/100 km), 167 g de CO₂/km (σ véhicules neufs: 137 g), mise à disp. d'énergie: 28 g de CO₂/km, cat.: F

BIOMASS

变废为宝



位于埃尼耶的沼气厂由Groupe E Greenwatt建立和经营，是瑞士最大的同类工厂。

屠宰废弃物、排泄物和咖啡渣有什么共同点？所有这些有机物质（无论是来自动物还是植物）均属于生物质：一种可以产生电能、热能和燃料的可再生、碳平衡、高潜力能源。

弗里堡州的农产品行业从未忘记这些特性。例如，Micarna尽可能多地将其废弃物加工成原材料和能源。正如Migros肉类加工部门发言人 Roland Pfister 所解释：

“2017年，Micarna回收或循环利用了其81%的可用产品。我们希望到2040年将该比率提高到100%。我们的最终目标是建立一个闭合环境循环系统”，他补充道，“血液和漂浮聚集物用于生成沼气，

同时屠宰废弃物可转变为家畜和农场动物的饲料。特定的副产品甚至可以用于制药业。”弗里堡州工程师与建筑师学院也致力于一个将鸡毛（每年生产约2,000公吨）转变为更为环保的塑料包装替代品的项目。

Nespresso不仅循环利用其铝制咖啡胶囊，并回收其中的咖啡渣。在埃尼耶沼气厂中可以发现咖啡渣具有高能源潜力的证据：其近60%的能源输出是由该废料生成，尽管这只占该工厂所使用的有机物总量的15%左右。在厌氧消化和沼气生产过程中，单个咖啡胶囊中的咖啡渣生成的能源与制造新咖啡包所需的能源相同。厌氧

消化过程生成了具有高附加值的天然肥料。将其出售给农场，相反地，农场为沼气厂提供有机废弃物，从而实现闭合环境循环。

→ www.micarna.ch
→ www.nespresso.com

Together we can inspire tasteful and meaningful living

Ensure sustainable quality
coffee

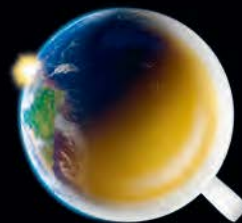
Unlock solutions for the
circular use of aluminium

Contribute to global actions
on climate change



The Positive Cup

BECAUSE COFFEE CAN HAVE A POSITIVE IMPACT

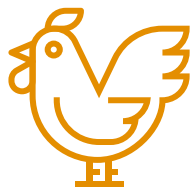


www.nestle-nespresso.com/sustainability

NESPRESSO

弗里堡州食品产业

食品产业的主要构成



家畜

27,4%



乳制品

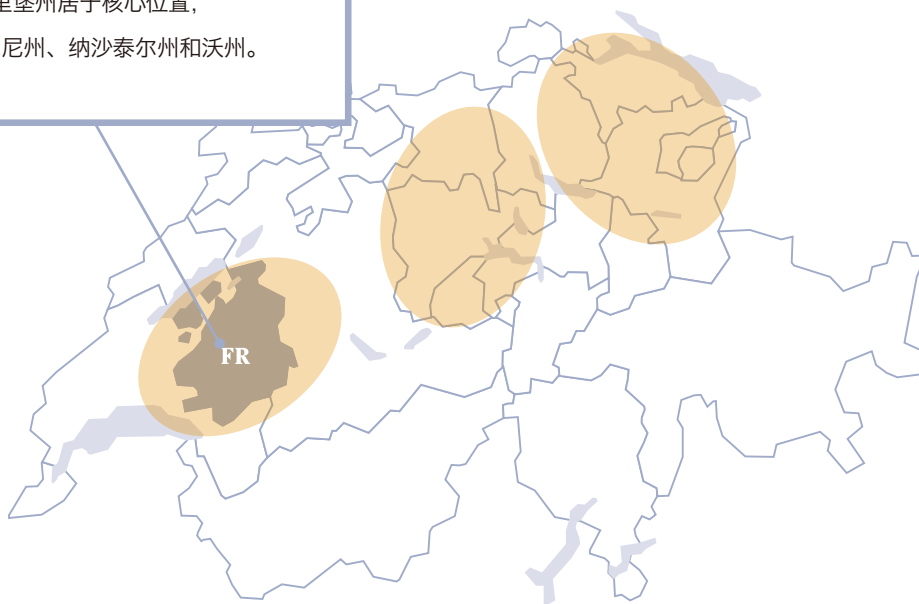
12,2%



肉类和肉制品加工与保存

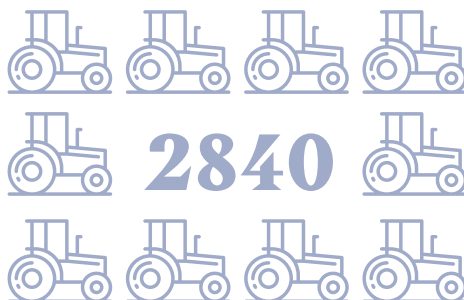
10,2%

在瑞士三大食品产业集群中，
弗里堡州居于核心位置，
毗邻伯尔尼州、纳沙泰尔州和沃州。



20%  

该州食品产业劳动力占比。



农场

20



HAUTE ÉCOLE DE GESTION
HOCHSCHULE FÜR WIRTSCHAFT
SCHOOL OF MANAGEMENT

Fribourg
Freiburg

BACHELOR MASTER

CONTINUOUS EDUCATION CONSULTING SERVICES AND RESEARCH

We are committed to creating positive impact through the students, participants and partners who benefit from our programs and activities in three core areas:

ENTREPRENEURSHIP, INNOVATION AND INTERNATIONALIZATION.

DISCOVER OUR PROGRAMS ON WWW.HEG-FR.CH

SCHOOL OF MANAGEMENT FRIBOURG (HEG-FR)

Chemin du Musée 4 T: +41 26 429 36 70
CH-1700 Fribourg E: heg-fr@hefr.ch

Hes·SO

Haute École Spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz
University of Applied Sciences and Arts
Western Switzerland

GRANGENEUVE AGRICULTURAL INSTITUTE

教学与实践融为一体



新开设的教学农场以及多项扩建计划，显著提高Grangeneuve农学院已有的良好声誉。

Grangeneuve农学院拥有一个奶牛场、一个市场农庄、果园、一个养蜂场和一个制酪厂，是瑞士仅有的几所拥有农场的大学之一。“这对我们的教职员真是一件幸事，因为这给予了他们很多自由去开发想要给学生们传授的课程。”该学院院长Pascal Toffel说道。Grangeneuve

成立于1888年，提供农业、林业、园艺、乳制品、农产品、家政学和家政研究方面的教育。“但我们不仅仅是一所能够提供多种职业培训的农业大学，我们还提供咨询服务和继续教育课程。”每年，大约有1,100名瑞士年轻人在Grangeneuve入学，其中40%的学生来自弗里堡

州以外地区。“双语教育对我们来说非常重要。我们有四分之一的学生和三分之一的教学人员为以德语作为其母语。”

→ www.fr.ch/grangeneuve

GREEN SENTINEL

垂直蔬菜花园

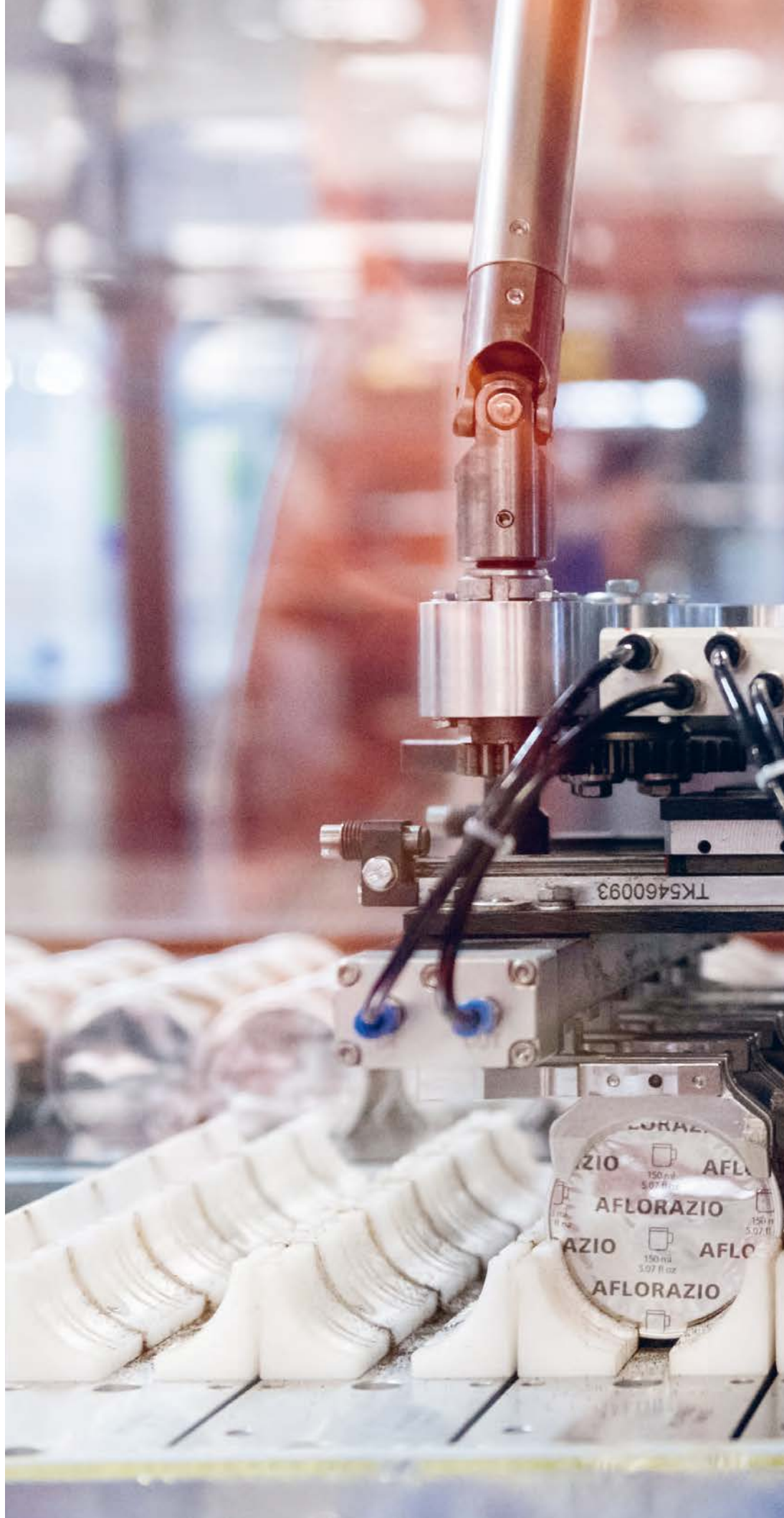
“我们能做的就是将大自然装到一个箱子里！”Pascal Peleszezak开玩笑说。这听起来十分简单，对吧？但是，GREEN SENTINEL创建人解释说：“打造一个垂直体花园需要十分先进的技术，其复杂程度令人难以想象。”实际上，弗里堡州的GREEN SENTINEL公司必须依靠丰富的经验与先进的技术才能建造一面前所未有、可独立运行的植造墙。该公司的垂直市场农庄不仅针对农产品业和市场农庄业，还面向普通民众。水果、蔬菜种植空间增加了五六倍。植造墙与永续栽培相似，质量环境与有机土壤一样。“植造墙基本是一个中空体，里面填充着

土壤和RCW（一种微型堆肥）。”接下来，大自然开始发挥它的神奇作用。植造墙的主旨是为了从最小的空间里获得最大的产益，并且能让消费者有机会重新发现纯天然农作物作为健康食品的原始味道，且价格平民。虽然Green Sentinel刚刚开始销售它的垂直花园，Peleszezak已经充满信心，“我们计划让我们的专业技术之花开遍全世界！”

→ www.green-sentinel.com

- 34 弗里堡州 - 白金之地
Dairy Products
- 37 食品业的高科技研磨机
Frewitt
- 37 机器人为奶酪生产插上翅膀
JNJ automation
- 39 食品流行趋势创导者
Gutknecht Gemüse
- 41 具有瑞士风味的法国美食
Ladurée
- 41 甜蜜瑞士
Chocolat Villars
- 43 JACQUES BOURGEOIS
Focus
- 43 NADINE LACROIX OGGIER
Focus
- 45 来自弗里堡州的MIGROS招牌产品
M-Industrie
- 47 为当地市场供应棕榈油
Socfin
- 47 目标：中国市场
Translait
- 49 强劲且可持续的增长
Nespresso
- 51 更少麸质，更多美味！
Roland Murten
- 51 来自弗里堡州的完整食品包装链
Cafag&Plaspaq
- 53 当创新精神遇见传统工艺
Produits Epagny

Vertuo系列专为北美市场设计，由罗蒙地区的Nespresso工厂生产。建于2015年，耗资3亿瑞士法郎。



TK546

2

工业与生产

无论是否利用新技术，
全球农产品业均需要通过各种方式实现彻底的改造升级。

这意味着从全方位考虑消费者的需求，
为他们提供更健康、更便捷和更可持续的产品，
同时保证产品质量。

弗里堡州农产品行业已做好充分准备以应对这些挑战。



DAIRY PRODUCTS

弗里堡州 - 白金之地



无论是在低地的高科技乳品场，还是在传统高山农场生产，AOP认证格鲁耶尔奶酪和AOP认证瓦什寒奶酪均符合最严格的标准。

牛奶在弗里堡州的地位就如同制表行业在Jura Arc地区的地位：已渗透到该地区的方方面面。农业、乳品业和奶酪制作造就了该州的悠久历史。AOP认证（原产地保护标志）格鲁耶尔奶酪最初就来自这片风景如画的地区，历史可追溯到12世纪。这种由生牛奶制作的奶酪源自奶酪制作大师、精炼厂和奶农们历史悠久的制作经验。随着时间的推移，其名声早已远扬国外。每年，这种标志性的弗里堡州特产出口将近15,000公吨到世界各地，约占总产量的一半。到弗里堡州的游客拥有很多机会了解AOP认

证格鲁耶尔奶酪的制作方式，包括参观制酪厂、参加讲解团和参观各种传统的山区牛奶场。

该州还有另一种标志性奶酪：AOP认证半硬度瓦什寒奶酪。这种奶酪以其细腻的口感和奶油质地而闻名。奶酪火锅这道美食最初源自弗里堡州，但现在通常作为瑞士的代名词。AOP认证瓦什寒奶酪是这道美食必不可少的材料，无论是单独食用还是与AOP认证格鲁耶尔奶酪搭配（著名的“moitié - moitié”——或“鸳鸯”奶酪火锅）。我们也不能忘记其他品质上乘的弗里堡州产奶酪，

例如，Gottéron、Mont-Vully、Sensler Mutschli和tomme Moléson。

弗里堡州的奶酪同样获得了专家们的一致认可，年复一年，世界奶酪奖中总有弗里堡州奶酪的身影。2018年11月，在挪威卑尔根，来自约30个国家的3,500多种奶酪在这场著名的全球比赛中，接受了口味测试。通过与众多合作奶酪农场的出色合作，弗里堡州公司Cremo获得了21项荣誉奖项，包括10枚金牌。这再次证明了弗里堡州牛奶的优良品质，因为优秀的产品源自于优秀的原料。

DAIRY INDUSTRY

瑞士经济的精华

弗里堡州拥有将近1,400家乳制品制造商、80家制酪厂和36个高山奶牛场。每年，超过4亿公斤弗里堡州牛奶被运输到牛奶加工厂和制酪厂。因此，说弗里堡州乳品业是瑞士经济的生力军并不足稀奇。

Crema成立于1927年，是瑞士第二大牛奶加工厂。其鲜奶、奶油、酸奶、牛奶饮料、奶酪和黄油在远销海外。

ELSA-Mifroma（请参见第45页）是Migros Group的一部分，且包括六家独立的公司。其专业领域是乳制品生产与包装，以及生产和催熟奶酪。现在，ELSA-Mifroma既是瑞的市场领导者，也是欧洲乳品业的行业巨头。

Milco是一家成立了60多年的家族经营企业，生产各类

乳制品，包括奶酪、奶油、黄油和酸奶。远在俄罗斯的消费者都对这些产品推崇备至。Milco扎根于自己的家乡，格鲁耶尔地区，并致力于使用有机生产方法制作优质的本地特产。

Translait（请参见第47页）最初专门运输乳制品副产品，之后逐渐将重点转为使用乳制品副产品加工成各类优质食品和动物饲料类产品。

- www.crema.ch
- www.elsa-mifroma.ch
- www.milco.ch
- www.translait.ch



FREWITT 

THE FUTURE IS NOW



Frewitt, the world leader in powder size reduction technologies, presents FreDrive-Lab, a modular system which is revolutionizing milling solutions for R&D and analytical laboratories in the pharmaceutical, cosmetic, fine chemical and food industries. This patented innovation was developed specifically in collaboration with R&D teams of selected customers, world leaders in their own sectors, in order to meet and surpass today's industry challenges. The FreDrive-Lab integrates 6 different milling processes in one system, enabling the user to produce a wide variety of particle sizes ranging down to

a lower particle size distribution spectrum of $D_{90} < 10 \mu\text{m}$. The 6th and latest additions to our FreDrive-Lab, the Nano-Witt high performance bead mill brings another dimension to particle size reduction, enabling wet nano milling down to 50 nanometers.



WE
CARE
ABOUT
MILLING
WWW.FREWITT.COM



FIDUCONSULT

ACCOUNTING FIRM FOR EXPERT OPINIONS AND AUDIT LEGAL AND TAX ADVICE
PARTNER FOR LOCAL BUSINESS



FRIBOURG

Fiducosult Fribourg Ltd.
Rue des Pilettes 3
1701 Fribourg
Phone +41 26 422 72 00
fiducosult@fiducosult.ch



BULLE

Fiducosult Bulle Ltd.
Rue Lécheretta 1
1630 Bulle
Phone +41 26 913 00 40
bulle@fiducosult.ch

CERTIFIED AUDITORS

FIDUCIAIRE | SUISSE

 Member of EXPERTsuisse

Membre indépendant de 
EuraAuditInternational

WWW.FIDUCONSULT.CH

FREWITT

食品业的高科技研磨机

Frewitt粉瑞得是设计和开发各种粉末和颗粒的高科技研磨、解聚、计量和灌装机器的全球巨擘。“尽管我们的大部分订单来自于化学和制药行业，但是食品行业的订单也已经占我们营业额的20%”，粉瑞得首席执行官 Antoine Virdis 解释道。例如，该公司与弗里堡州乳业集团Cremo合作开发了一种定制的奶粉研磨解决方案。在设计高科技研磨机时，该团队必须克服一系列技术挑战：这款研磨机的流速必须是制药工业所使用设备常

规流速的三倍，从而保证连续出料并防止粉末粘在内壁上。这种特殊的研磨机还能承受爆炸的冲击，这是处理此类粉末时的一种常见现象。“这是一个双赢的局面。一旦将我们的技术融入到这种特定应用中，我们就能利用这些全新的理念来改进我们的标准产品。”

→ www.frewitt.com

JNJ AUTOMATION

机器人为奶酪生产插上翅膀



“谈到奶酪的制作，人工总是需要参与其中的。这是因为需要具有专业技术的人来承担管控质量的责任，检验最终产品的口味。而其他的工作，就交给我们好了。” JNJ自动化（JNJ automation）联合董事 Joël Jaquier 解释道。JNJ位于位于罗蒙（Romont），是全球领先的奶酪窖应用机器人研发制造商。几乎制造奶酪的每一个步骤，包括

翻转、刷洗、循环冲洗圆奶酪，都可以由JNJ自动化所制造的机器人来完成。

“单瑞士每年就能生产三万吨格鲁耶尔乳酪，其中一万两千吨销往海外。如果我们必须用双手将圆奶酪从模子里取出，迅速翻动，再将其放回到模子里，或移到托盘里，我们就没有办法生产出这么多的圆奶酪了。” JNJ自动化公司的产品范围广泛，从乡村奶酪农场到主

要的奶酪精炼厂（affineur），其业务遍布海内外。“我们的下一个挑战是攻克可追溯性，” Jaquier补充道，“我们的客户必须可实时查看哪些模具在何时翻动了奶酪。”

→ www.jnj.swiss



Restaurant

Traditional cuisine with seasonal specialties, pizza, fondue, raclette on an open fire in our „Fürgrueba“ (October to April), banquet facilities from 10 to 200 persons, large sunny terrace



Hotel

Rustic, comfortable rooms with bath or shower / WC, hairdryer, satellite TV & radio, mini bar, direct dial telephone and Wi-Fi, lift. Price from CHF 80.00 per person, incl. breakfast



Hotel Bad

Seestrasse 89

CH-1716 Schwarzsee

Tel. ++41 (0)26 412 11 04

info@badschwarzsee.ch

www.badschwarzsee.ch

GUTKNECHT GEMÜSE 食品流行趋势创导者



Pascal Gutknecht钟情于推陈出新。大约17年前，他的家族企业与另外两个农场联合创立了一家合资企业，目前雇用了80名员工，大批量生产蔬菜，尤其专营小众市场的供货。

“顾客总是能在我们的农场商店里找到新产品。”Gutknecht说道。货架上放满了拣选过的各式新鲜蔬菜，如甜椒、小萝卜和茄子。去年，单单番茄，Gutknecht的顾客就有超过29种选择。这个农场商店对任何人来说都是不可或缺的：顾客能够在这里发现新品种，同时市场农庄主也能在这里洞察到消费者的真实需求。顾客有时候甚至问他能否增添其他种类的某种蔬菜。“这些需求常常会给我带来灵感。”它可能不是主流的商业场所，但每天都有150至200位顾客在Gutknecht农场商店驻足停留。Gutknecht的订单来自幼儿园和餐馆，同时也批量向大型分销商供货。他可根据农场商店的出货量向他们介绍哪种产品更受人们的喜爱。瑞士的食品流行趋势从Gutknecht的农场商店开始。

Gutknecht农场非常珍视这种与消费者的直接接触，对于“民以食为天”这种观念也极为赞同。Gutknecht时刻铭记着

这种观念，目前已在农场中开始经营农场参观项目。“我们非常期待与开放式厨房餐馆展开合作。”参观者能够在农场里观看到瑞士市场农庄业在Seeland地区所发挥的重要作用。Seeland是创新型蔬菜种植企业的基地，负责瑞士三分之一的蔬菜产量。

让Gutknecht事业如虎添翼的另一加持是它的绿色资格证书。它拥有3800平方米的太阳能板，“从能源方面来说，我们基本上能够实现自给自足”。不过，Gutknecht的绿色工厂并不止步于此，“我们还与合作伙伴以及Kerzers公社一起成立了一家木屑燃料发电厂”。不久之后，Gutknecht就能够向世人炫耀，我们所供应的农作物不仅新鲜、经过精心拣选，而且生产过程完全无碳。未来从Gutknecht农场开始。

→ www.gutknecht-gemuese.ch

GUGLER AG

Elektronik - Fertigung

**Gugler Elektronik AG
is investing in the future!**



Gugler Elektronik AG
Route de Chésalles 62, CH-1723 Marly
+41 26 435 31 31 – info@gugler-elektronik.ch

www.gugler-elektronik.ch

LADURÉE 具有瑞士风味的 法国美食

“瑞士创造的法国生活方式”是 Ladurée 总裁 David Holder 对其著名的，在该公司 Enney 生产基地生产的马卡龙（如图）的描述。正是在这家2011年开创的两万平米的工厂里，Ladurée 的 70 多名员工按照 150 年前的方法手工装饰这些如宝石般璀璨、酥软细腻的甜点。“弗里堡州生产的马卡龙已出口到35个国家。最重要的是，无论我们的消费者在世界的哪个角落，我们的马卡龙都能为他们提供完全一样的口味、质地和愉悦的体验。”正是这种

对细节以及原材料质量的责任心和关注使David Holder来到瑞士。他从未后悔过自己作出的这个决定，“我们使用的大部分配料都是本地生产的，我们的员工也是本地人，他们的专业素养和忠诚总能让我惊奇不已。”在瑞士工作的经历加上美丽的风景甚至让这位法国企业家在此处安家落户。

→ www.laduree.fr



CHOCOLAT VILLARS 甜蜜瑞士

著名的巧克力制造商 Chocolat Villars 成立于1901年，始终秉承生产优质巧克力和传承精湛工艺的坚定信念。目前，该公司拥有150名员工，350个品种的产品，出口至全球60个国家。自1935年首款酒心巧克力的诞生开始，该公司对于不断创新的热情从未减少。“将液体包裹在巧克力中，这在当时绝非易事！”

Villars总经理Stephan Buchser自豪地说道。2017年，Chocolat Villars推出了一个全新的系列，将其著名的美味巧克力与瑞士特产的美妙水果白兰地及各种烈酒，例如巴特利特梨白兰地、樱桃白兰地、覆盆子白兰地、苦艾酒、威士忌和杜松子酒糅合在一起。“我们在公司内部完成所有制造流程：从烤可可豆

到制作巧克力。为了确保这种专业技术和美妙的成分在我们的产品中大放异彩，我们仅使用瑞士生产牛奶和糖。我们尽可能地使用瑞士制造或种植的各类材料！”

→ www.villars.com



LE NOUVEAU CENTRE MÉDIAS À FRIBOURG DAS NEUE FREIBURGER MEDIENZENTRUM

IMAGINÉ POUR LES MÉDIAS DE DEMAIN
GEDACHT FÜR DIE MEDIEN DER ZUKUNFT

LA TÉLÉ
VAUD FRIBOURG

radiofr.
FRIBOURG | FREIBURG

MEDIAPUB
régie publicitaire
werberegie

sent
WWW.SENT.INFO

skippr

FRI
STYLE

RUE DU CENTRE 18, 1752 VILLARS-SUR-GLÂNE



瑞士农户联盟董事

JACQUES BOURGEOIS

瑞士农业布局分散的原因是什么？

瑞士农场的规模相对来说是比较小的，平均20公顷，而且非常多元化。同时，我们国家现行的规章制度却又非常严格。例如，为了直接获得公共补贴，各个农场不得不留出7%的可用土地以确保生物多样性。此外，瑞士只能生产出本国所需食品的一半。鉴于人口呈递增趋势，维持瑞士自给自足是瑞士农业所面临的巨大挑战之一。

瑞士能够利用什么工具来克服这些挑战？

瑞士能够利用本国的脑力、家庭农场的适应力以及创新力来克服这些挑战！像机器人挤奶系统、自动种植系统以及自动农业设备等先进技术设施能够助农户们一臂之力。同时，也包括各项相关研究。例如，由于种植选种技术取得了巨大进展，现在的庄稼比以前抵抗力更强。就动物健康而言，我们在十年内已削减了50%的抗生素用量。

弗里堡州的农业与瑞士其他地区的农业有什么区别？

弗里堡州所产农产品占本州GDP的五分之一，这个占比不容小觑！弗里堡州拥有数家大型加工企业，主要加工乳制品和肉制品，同时还拥有地区性原产地保护（AOP认证）产品。弗里堡州决策长远，将农产品领域进行了综合管理，由此也为农产品带来了更高的附加值。

→ www.sbv-usp.ch



食品与营养品协会主管

NADINE LACROIX OGGIER

食品与营养品协会是怎样一个机构？

该协会是一个非营利性组织，于2015年创立于弗里堡州。目前共有82个成员，分别来自瑞士的九十个州。这些成员包括中小型企业、初创公司、大型企业以及学院机构，它们的共同点在于都与食品业有着关联。该平台的最大优势在于其卓越的国内与国际市场人脉网络。

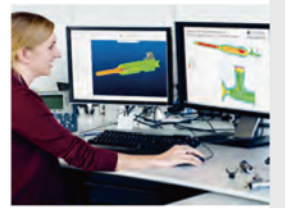
平台的职责是什么？

我们的主要工作是为食品业公司与合适的研究合作伙伴进行配对，帮助他们推进项目。同时，组织食品与营养品相关学术会议，包括社交酒会。我们还持续开展专业研发课程，举办大型活动，比如Agri & Co Challenge。

本协会是由瑞士首府地区协会发起的倡议，瑞士首府地区协会包括弗里堡州、伯恩州、纳沙泰尔州和索洛图恩州，以及多个公社和地区组织。那么，为什么选择弗里堡州作为这个平台的基地？

食品链的每个环节都能在弗里堡州找到，而且本州农业食品业高度集群化。农业食品业业主也是弗里堡州的主要雇主。对于弗里堡州来说，该平台的出现带来了真正的商机，获得协会支持的并取得成功的项目在本地广为流传。

→ www.clusterfoodnutrition.ch



Le moteur d'une région

Motor einer Gegend

Liebherr Machines Bulle SA

Venez découvrir nos activités sur notre site internet.

Entdecken Sie unsere Aktivitäten auf unserer Webseite.

www.liebherr.com

LIEBHERR

M-INDUSTRIE

来自弗里堡州的MIGROS招牌产品



Micarna (左上), Mifroma (左下), Sushi Mania (右上), ELSA (右下) 都是瑞士农产品行业的重要组成部分。

M-Industrie是MIGROS米格罗斯集团的子公司，瑞士工业巨擘，同时也是全球领先的自有品牌产品制造商。其拥有的食品及非食品产品种类超过2万种，生产场地有32处，其中23处位于瑞士。MIGROS的四家子公司位于弗里堡州。第一家是Micarna公司，位于Courtepin，主要生产畜肉、禽肉和海鲜，员工近1,400人。第二家是Mifroma，位于Ursy，专门从事奶酪催熟及包装业务。第三家是ELSA，位于Estavayer-le-Lac，主要生产产品类丰富的牛奶、酸奶、冰淇淋和奶油干酪制品。ELSA同时也是瑞士最大的一站式奶制品加工场，并与Mifroma一起组建了ELSA-Mifroma集团。

最新加入ELSA家族的是一种富含蛋白质、低脂、无乳糖的乳制品。“蛋白质非常有意思，因为它们能帮助调节糖分吸收。”ELSA-Mifroma董事Matthew Robin解释道。另外，类似这种低脂乳制品的牛奶具有“更好的口感”。不过，新产品的研发和改进是一个“复杂的工艺，需要我们整个团队的专家

共同参与。”

自2016年以来，独特的Sushi Mania“疯狂的寿司”成为了M-Industrie业务的重要组成部分。Sushi Mania由Marc Durst创建于Vuadens，每天制作36,000份寿司。产品包括太卷、生鱼片、手握卷等，应有尽有。“我们的尝试没有极限！”Marvels Durst说道。Sushi Mania的老顾客都已品尝过一些不同的搭配，例如果果、巧克力、鸭，甚至肉肠寿司(merguez sushi)。“我们一个月能创新出10种不同的寿司。”而这仅是米格罗斯高端百货商店Globus的洛桑分店的创新数量。美食家认为，虽然欧洲“每个人都知道寿司是什么，但是仍有很多人不愿意尝试。”“这意味着我们的业务还有不可限量的增长潜力。”

→ www.mindustry.com
 → www.elsa-mifroma.ch
 → www.sushimania.ch

50

TH ANNIVERSARY
JESA.



Automotive



Materials Handling
and Automation



Building and
Consumer Goods



Manufacturing



Textile



IN 2019 CELEBRATING 50 YEARS OF EXCELLENCE IN
BEARING SOLUTIONS

JESA.
bearing solutions

Rte du Petit-Moncor 9 | 1752 Villars-sur-Glâne - Switzerland  | +41 26 408 47 00 | www.jesa.com |   



Au coeur des innovations,
l'émergence
du citoyen du futur

photo: Stelmutz

blueFACTORY
Fribourg - Freiburg

 SWITZERLAND
INNOVATION
PARK NETWORK WEST EPFL

SOCFIN 为当地市场供应棕榈油



“在我们公司业务覆盖的国家及地区，棕榈油（如图）是一种常用的食用产品，就如同黄油对于欧洲国家一样。” Socfin集团CEO, Luc Boedt说道。但是问题在于，“棕榈油总是供不应求，也就是说当地人必须以高价进口才行。” Socfin集团拥有员工5万名，运营总部设于弗里堡州。不同于其竞争对手，Socfin集团决定微调业务模式，以便在那些缺少该产品的地区生产并销售棕榈油。Luxembourg group拥有十处生产基地，分别位

于非洲与东南亚的八个国家中。“我们与当地种植商合作，为他们提供技术支持，根据市场价收购他们的作物。如此，我们得以帮助这些地区的发展。” Socfin每年从棕榈果中提取43万吨原油，用于制作各种产品，包括食用油、肥皂、蛋黄酱和蜡烛。

→ www.socfin.com

TRANSLAIT

目标：中国市场

婴幼儿配方奶粉在中国是一个蓬勃发展的市场。此类产品的热销主要在于两个原因：开放二孩政策以及越来越多的中国妈妈们在生产后几周便会返回工作岗位。弗里堡州的Translait公司，专注于牛乳副产品的应用与销售，很快嗅到了这一蒸蒸日上的商机。通过与中国最大的婴幼儿配方奶粉生产商圣元集团合作，公司计划在弗里堡州建立一套的乳清干燥设备，而乳清将来自于该地区的奶酪厂。干燥后的牛乳副产品将用于奶粉制造，并提供给中国的新一代宝宝。这是

一个伟大的项目，“项目完工将需要花费1亿瑞士法郎，并计划于2021年开始运营。” Translait总经理Vincent Stucky补充道，“作为奶酪生产大国，瑞士生产的乳清超过其自身消费量。我们需要来自全球消费者的支持。”

→ www.translait.ch

PROGRESSIA

FIDUCIARY AND MANAGEMENT COMPANY LTD



Legal advice



Management, Accounting



Audit, Expertises



Establishment of companies



Tax services



Outsourcing


Our role in
your future
is important

- At your service for more than 50 years
- Extensive international experience
- English, French, German

Rue Saint-Pierre 18 | CH-1701 Fribourg
P + 41 26 350 35 00 | F + 41 26 350 35 99
office@progressia.ch | www.progressia.ch

 Member of EXPERTsuisse

Member of TREUHAND | SUISSE

 PrimeGlobal An Association of Independent Accounting Firms



Connecting with patients

"I would like to change the perception of rheumatoid arthritis and increase public awareness. It is associated with the elderly, but it is a disease that can happen to anyone at any age. I'm grateful for the therapies that are available now to help sufferers live their lives as best they can."

Alison, living with rheumatoid arthritis

www.ucb.com
www.ucbsuisse.ch



Inspired by patients.
Driven by science.

NESPRESSO

强劲且可持续的增长

1986年，Nespresso咖啡胶囊的出现彻底掀起了一场全球咖啡工业的改革。如今，瑞士每年生产数十亿咖啡胶囊，并出口到世界各地。这项业务的核心在弗里堡州，特别是在罗蒙镇，Nespresso三家瑞士生产工厂中最年轻的一家于2015年在罗蒙镇开业。最近，Nespresso宣布了增加产量的计划，部分原因在于全部在弗里堡州生产的Vertuo系列产品越来越受欢迎。此系列的创新咖啡胶囊最初专为北美市场设计，因为该市场的消费者更喜欢一边喝咖啡一边看《早安，乔》节目。而如今，已在14个国家销售。扩产计划定于2019年和2020年，在罗蒙工厂增加两条新生产线，包括最近开设的Nespresso

产品开发中心和咖啡校园，一家咖啡专家培训中心。一旦项目完成，Nespresso在这三个项目上投资将超过9,000万瑞士法郎。

Nespresso还在忙于为咖啡生产链的另一端推行一项宏伟的计划。自2003年以来，作为单杯式咖啡胶囊的公认领先者，一直与NGO Rainforest Alliance就“Nespresso AAA级可持续高素质（AAA Sustainable Quality™）计划”展开密切合作，旨在保证质量最好的咖啡，保护环境并改善咖啡种植者及其家人的生活。“我们在哥斯达黎加推出这个项目，该地区数百名小生产者也参加了这个项目。从那时起，我们已经在另外12个国家开展这个项目，参与的农民

人数将近75,000人，他们都从400多名农业家的建议中收益。”Nespresso全球可持续发展项目经理 Isabelle Gayral Boschung自豪地指出这一点。每年，“Nespresso可持续高素质农民和农业学家大奖”都为咖啡种植者和农业科学家在社区与环境方面的付出做出表彰。根据Gayral Boschung所述：“目前我们90%以上的咖啡来自AAA认证农场，我们计划在2020年将这一比例提高到100%。”

→ www.nespresso.com



Nespresso AAA项目覆盖12个咖啡种植国的75,000个农场；本图农场位于危地马拉。

YOUR PARTNER IN DIGITIZED REAL ESTATE

immoscout24.ch

IMMO
SCOUT 24



CONNECTED BUILDING MANAGEMENT

by Honeywell

sbc
SAIA BURGESS CONTROLS

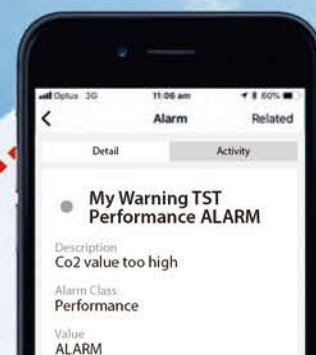
Action Management



Early Fault Detection and resolution from anytime, anywhere!

- ▶ Real-time alarm notification on your mobile
- ▶ Transparent collaboration within the team
- ▶ Remote alarm acknowledgement
- ▶ Alerts triggered by Analytic Rules in real time
- ▶ Cloud hosting in Europe

Saia-Burgess Controls AG
Bahnhofstrasse 18
3280 Murten, Switzerland
www.saia-pcd.com



Download on the



Available on the



ROLAND MURTEN

更少麸质，更多美味！

将瑞士巧克力出口到世界各地并非难事，那么出口一些非明星产品，比如烘焙产品，也一样容易吗？Roland Murten AG所有者 Cyril Cornu 说道：“质量是非明星产品的关键突破点。” Roland Murten生产的椒盐脆饼干、薄脆饼干、咸饼干已出口到欧洲各国，甚至远销新加坡和日本。近年来，Roland Murten将其业务重心转移到无麸质食品市场，并在短短数年内，已成为该行业的领军企业。然而，Roland Murten只是刚刚起步。“我们目前正在研发低盐、少油产品。现代

人都想吃得更健康，但不想放弃他们所钟爱的美味！”对于某些产品来说，这种理念有些矛盾，就如同 Cyril Cornu 所面临的挑战一样。Roland Murten目前正在尝试着减少塑料包装。更新鲜，更健康，更环保——对于Roland Murten来说，还有其他需要攻克的难关吗？我们拭目以待……

→ www.roland.ch

来自弗里堡州的完整食品包装链
CAFAG&PLASPAQ



Cafag & Plaspaq (如图) 的业务囊括了整个食品包装链：包括设计，制造，包装和运输。“这有助于避免对客户需求的产生任何误解或误会”，这家专业从事热成型、工业纸板包装解决方案和注塑的弗里堡州公司主管 Christian Tissières 解释道。“以包装设计为例。我们的设计师每天与生产负责人沟通，这表明他们非常清楚什么设计可行以及需要多长时间才能制成。”归功于这种“在瑞士独一无二”的整体分析方法，这家总部位于布罗克的公司已经能够有效应对全球化食品工业带来

的挑战。Cafag & Plaspaq 所有经营业务的一个共同点是追求完美。食品包装中所使用的塑料占公司订单的一半，并受到严格的检查和监督。“我们重视材料的来源与处置方式”，Christian Tissières提醒道。研发团队与学术合作伙伴密切合作，以提高其包装解决方案的可持续性和可追溯性。

→ www.cafag-plaspaq.ch

YOUR MEETING POINT!

www.fribourgregion.ch



Looking for a place set in the green to hold successful meetings, conferences, seminars or incentives?

Visit our website www.fribourgregion.ch or contact us under T. +41 (0)26 407 70 20



100% EMOTION

exhibitions | congress | cocktails | concerts
fairs | seminars | banquets | events

ESPACE GRUYERE



www.espace-gruyere.ch

PRODUITS EPAGNY

当创新精神遇见传统工艺



欧洲各地的游客为了呼吸格鲁耶尔清爽的空气而聚集到此，其中的美食家则认为品尝当地生产商Produits Epagny的美味肉类特产（如图）更具吸引力。

“我们所有的产品——萨拉米香肠、腌牛肉和腌火腿——均为风干产品，”公司（总部位于与其齐名的格鲁耶尔村）总经理Peter Gerber解释道。“我们在瑞士其他地方采用过该工艺，使用相同的肉块和相同的调料，但最终结果令人相当失望。” Produits Epagny 创立于1931年，不出意外，其众多客户包括瑞士主要的零售商——Migros、Coop、Manor和Globus。“我们的特长就是我们的特色！”总经理补充道。该公司将所有传统工艺投入到数量有限的生产中，产品

满足其客户的特定需求。该公司在采购原料时立场坚定，所有肉类原料均来自在瑞士饲养动物。

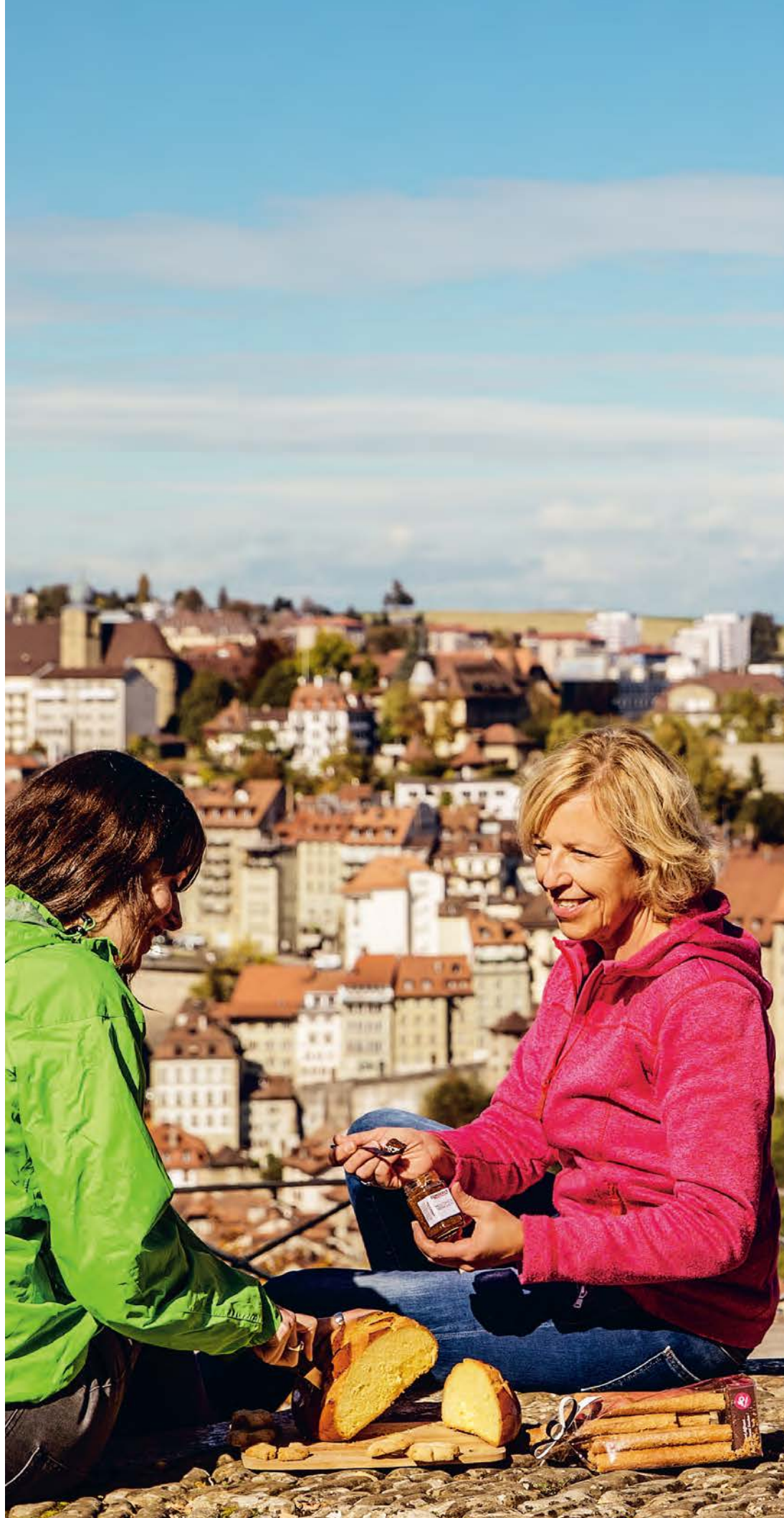
对于 Produits Epagny 来说，其深厚的本土根基并不阻碍其创新动力。“十年前，我们是瑞士第一家推出肉类零食包的公司。”采用这种超级迷你包装的优点是，犹豫不决的消费者能够品尝到每一种他们喜爱的产品。其包装也经过深思熟虑，“消费者只需打开包装并将其直接放在餐桌上即可。”作为该项目的一部分，“公司创造了大概15个新增的工作岗位，因为即食包装需要手工完成。” Produits Epagny还支持另一种创新产品——结合了超薄风干肉和格鲁耶尔奶酪的零食包。其不仅赢得了零售商的支持，还赢得了主要

交通运输供应商的支持。在著名的蒙特勒——伯尔尼高地铁路线上，游客和旅客能够从列车餐饮服务中挑选一份美味的零食盒。“所有从日内瓦出发的瑞士航空（SWISS）的欧洲航班均配有我们根据航空公司要求订制的产品。”总经理对 Produits Epagny的未来充满信心，若还需要其他证明，那就是该公司最近已经宣布了其业务扩张计划。

→ www.produits-epagny.ch

- 56 丰富的本地特产食品柜
Traditional Fribourg Produce
- 59 注册在19个国家的
四十个小麦品种
Delley Seeds and Plants
- 59 绿色市场
Culturefood
- 61 美食家的天堂
Gastronomy
- 63 **JORGE CARDOSO**
Focus
- 63 **JEAN-MARC BRUNNER**
Focus
- 65 现实世界的《查理和巧克力工厂》
Maison Cailler
- 67 鼠标一点，本地特产送到家
Panier local
- 67 鲑鱼回归弗里堡州
AF Toscano, Groupe E
- 69 葡萄酒酿造业的两大瑰宝
Viticulture

Cuchaule面包、Bénichon芥末酱和酥脆薄饼：完美的落日菜单，
同时欣赏弗里堡州老城区及其大教堂的迷人景色。



3

旅游与消费

推广传统烹饪和当地特产，
对推动旅游业的发展起着决定性作用。
弗里堡州是美食和美好生活的高地，
以其地道正宗、丰富多样的烹饪传统而自豪。



TRADITIONAL FRIBOURG PRODUCE

丰富的本地特产食品柜

“作为瑞士最具特色的烹饪类型之一，我们有理由对本州的传统烹饪传统感到骄傲” Terroir Fribourg的主管Pierre Alain Bapst对弗里堡州传统农产品的优点赞不绝口。实际上，该州盛产各类当地特产，仅举几例：奶酪、肉类、烘焙食品和葡萄酒。格鲁耶尔奶酪和瓦什寒奶酪、cuchaule（一种藏红花甜面包）和Botzi梨，均带有著名的欧洲AOP认证（原产地保护标志），深受美食爱好者喜爱。另外两种弗里堡州特产，美味的jambon de la borne（微熏蹄膀）和香甜浓郁的格鲁耶尔双层奶油，都是Bénichon的粗野盛宴（请参见下页内容）重要的组成部分，并申请了AOP认证。

“该州的标志性特产还包括fondue moitié - moitié（编者注：50%格鲁耶尔奶酪和50%瓦什寒奶酪）、Cheyres和Le Vully的葡萄酒、蛋白甜饼、Bénichon芥末酱、Vully奶油派和各种美味的Bénichon甜点，例如：洋茴香饼干、松脆薄饼和杏

仁香脆片。” Bapst补充道，“超过250种产品已经拥有弗里堡州风味特产标志（Terroir Fribourg），该标志专门针对满足严格生产、加工和营销标准，并且符合瑞士相应规定的产品而设。”

但这些特产是否能够超越弗里堡州的地理边界？“从AOP认证格鲁耶尔奶酪开始，我们的奶酪就是弗里堡州烹饪传统公认的国际大使！蛋白甜饼、Botzi、梨、双层奶油和Bénichon芥末酱等产品具有很大的国际市场潜力。推广这些商品是我们其中一项主要任务。”

→ www.terroir-fribourg.ch



Vully奶油派（左）、双层蛋白甜饼（中）和AOP认证Botzi梨（右）均为弗里堡州的代名词。

BÉNICHON
充满活力的传统



涂着Bénichon芥末酱的Cuchaule面包、卷心菜汤、炖羊肉、火腿和其他熏肉特产、羊腿（配有Botzi梨、土豆泥和青豆）、奶酪拼盘、蛋白甜饼和格鲁耶尔双层奶油，也别忘了各种水果和Bénichon饼干，最后跳一会儿舞蹈帮助消化所有这些美食：欢迎来到Bénichon，弗里堡州的传统感恩节庆典。Bénichon最初是一个宗教节日，今天，藉由上述各类丰富的美食，已演变成广受欢

迎的美食盛会。话虽如此，现在的狂欢者们都倾向于减去这份丰盛菜单上的一些菜肴。Bénichon通常在秋季（日期因地区而异）举行，庆祝丰收季节的结束。弗里堡州人和越来越多的游客都在家里或在专门为这一庆典而设的餐厅中享受该盛宴，并经常伴有瑞士传统音乐。曾经这种古老的传统被认为已过时，如今却在弗里堡州重获新生。

GOÛTS ET TERROIR FOOD FAIR
为期五天的美食爱好者节日

Goûts et Terroir 是所有美食爱好者的必去之地。这一年度瑞士美食展在秋季举行，吸引了300家参展商、6,000种特产和45,000名游客来到格鲁耶尔中心的比勒镇。近20年来，这项年度活动一直展示瑞士各地的正宗国产农产品。游客还可以欣赏烹饪演示、各个年代的工作坊以及参加瑞士国家面包师大奖赛，这是一项吸引全国各地手工面包师和甜点制造者的著名比赛。



→ www.gouts-et-terroirs.ch

*Für Seminare mit Aussicht
Pour séminaires avec perspective
For events with perspective*



HOSTELLERIE
AM SCHWARZSEE



Seestrasse 10
CH-1716 Schwarzsee

T +41 (0)26 412 74 74
info@hostellerieamschwarzsee.ch
www.hostellerieamschwarzsee.ch

DELLEY SEEDS AND PLANTS 注册在19个国家的 四十个小麦品种



在瑞士，Delley Seeds and Plants (DSP) 充当着种子选育和生产之间的纽带。该弗里堡州公司是瑞士种子种植者协会 (Swissem) 的一名成员，共同拥有由联邦农业局化学检验室育种计划在其Changins研究站培育的小麦和小黑麦（小麦-黑麦杂交）品种。DSP 负责进行品种比较试验、保存育种和基本的种子生产。当涉及到非瑞士培育的品种（如大麦、黑麦和燕麦）时，该公

司还与其他国家的育种者合作。该公司还推广与联邦农业局化学检验室合作开发的品种。“我们的专家在世界各地的试验网络中评估潜在候选品种。” DSP 总经理 Evelyne Thomet 解释道。十九个国家已在其国家品种目录中注册了不少于40个DSP小麦品种。

→ www.dsp-delley.ch

CULTUREFOOD 绿色市场

“州领导针对环保话题进行众多会议之举是极其正确和适当的，但是若能将这些会议内容转化为实际行动，将更胜一筹！” Culturefood 董事总经理 Jean-Paul Baechler 坚定地认为，他的食品分销公司也将在环保问题上起到重要作用。自2017年以来，弗里堡州的Beelong，一家瑞士西部的知名批发供应商，推出了针对新鲜水果和蔬菜对于环境影响的评级。在 Culturefood 的网上商店中，针对每一项生鲜农产品，无论是苹果、西红柿还是黄瓜，Beelong都进行了环保评级，评级范围

自A至G。“评级采用了五大标准，分别是原产地、当季性、生产方法、气候与资源影响以及产品转换，从而评定食品等级分类。”该评级能帮助零售商和餐馆老板做出知情选择，从而合理地采购。在 CultureFood 与 Beelong 开始合作后短短不到两年的时间里，Baechler兴奋地注意到，“当客户决定买产品的时候，价格不再是他们考虑的唯一因素了。”

→ www.culturefood.ch

Gault&Millau

Fribourg

- Restaurant des Trois Tours - Bourguillon (Fribourg) **18**
- Hôtel de Ville - Fribourg **16**
- Au Sauvage - Fribourg **16**
- La Pinte des Mossettes - Cerniat **16**
- Käserei - Morat **16**
- La Cène - Fribourg **16**
- Aigle Noir - Fribourg **15**
- Hôtel Cailler – Restaurant Quatre Saisons - Charmey **15**
- Auberge de Lécheltes - Lécheltes **15**
- Auberge de la Croix Blanche - Villarepos **15**
- Romantik Hôtel Le Vignier - Avry-devant-Pont **15**
- Hôtel de Ville - Vaulruz **15**
- Auberge des Clefs - Lugnorre **14**
- Zum Ochsen - Düdingen **14**
- Gasthaus zum Kantonsschild - Gempenach **14**
- L'Ecu - Bulle **14**
- La Tavola Pronta - Greng **14**
- Restaurant du Grand Pont - Fribourg **14**
- La Pinte du Vieux Manoir - Morat **14**
- Café de la Fonderie « Ben & Léo » - Fribourg **14**
- Restaurant du Cheval Blanc - Bulle **14**
- Gasthof zum Roten Kreuz - Giffers **14**
- Hôtel de l'Ours - Sugiez **13**
- La Salamandre - Portalban **13**
- Da Pino – Frohheim - Morat **13**
- La Maison Salvagny - Salvenach (Morat) **13**
- Le Rive Sud - Estavayer-le-Lac **13**
- Romantik Hôtel L'Etoile, Restaurant Nova - Charmey **13**
- LUSINE - Corminboeuf **13**
- Restaurant La Suite - Fribourg **12**
- Restaurant L'Unique - La Roche **12**



GASTRONOMY

美食家的天堂



谈及弗里堡Les Trois Tours餐厅主厨兼老板Alain Bächler，食客们给予他的最大赞赏是：他们能够在他的餐厅里度过一段愉快的时光。Bächler及其他厨师在过去的20多年里，一直醉心于制作各种殿堂级美食。虽然Bächler曾被《高勒米罗美食指南》评分18分，并被授予米其林一星标志，但他仍然孜孜矻矻地追求更完美的美食。“自餐厅开业以来，我一直待在这里。同时，我也可以完全信任我的团队，我们一起竭尽全力满足我们的客户的各种美食需求。”

Bächler从不会退居二线，他总是一丝不苟地检查每一个盘子，确保它们在呈给客人前达到各项严格标准。同时，他也坚持让供应商遵循各项标准规定。他坚信，只有具备丰富的专业经验才能甄选出最佳供应商，才能保证他们所提供的产品品质上乘。法国杰出大厨Prosper Montagné曾经说过：“美食源自好食材（It takes something very good to make something good）。”

然而，无论有多让世人惊奇、赞叹，美食永远不是一次高

级餐厅体验的全部魅力所在。“一家为世人所称道的餐厅能够为客人提供多元化的体验：除了创新且精致绝伦的烹饪方法，还需要一流的服务以及细节上的完善。对于客人而言，他们所能享受的不应仅仅局限于美食本身。”这源自任何情况下都不改初心、勤勉谨慎的美食制作精神，以及发自内心的微笑服务。

弗里堡州的大厨们深谙此道，该州的多家知名餐馆也据此践行着。事实上，有33家弗里堡餐厅被收录入到著名的《高勒米罗美食指南》最新期刊内！对于这一现象，Bächler认为原因有二：第一，新一代的厨师接受Frédy Girardet等厨师行业知名大咖的精心培养，并获得他们的认可；第二，得益于当地人口激增。“无论是商务需要还是休闲娱乐，这里的人们喜欢来到餐厅，享受美食与佳酿带来的美好时光。”

→ www.troistours.ch



votre banque à portée de main

valiant.ch/app

Banque Valiant SA
Rue de Romont 6
1701 Fribourg
Téléphone 026 347 44 00

votre banque
en toute simplicité

valiant

SICHH

Swiss Integrative Center for Human Health
A Unique Competence Center in the Heart of Switzerland

Integrative R&D Solutions through Collective Intelligence

SICHH brings high potential swiss academic research to market by creating an integrative ecosystem for industries to develop innovative technologies.

Discover our integrative R&D Solutions
www.sic hh.ch





瑞士综合人类健康中心 (SICHH) 主管

JEAN-MARC BRUNNER

2012年，SICHH作为弗里堡大学和弗里堡州医院的合资企业成立。SICHH与食品行业有何联系？

我们的专业技术中心对任何与人类健康相关的领域都感兴趣，尤其是生物技术、医疗技术和食品技术。事实上，这三个学科之间存在一定的重叠部分。例如，生物技术中所使用的某些技术可以转换到食品技术领域。此外，弗里堡州的食物相关专业技术也是针对计划在该州设立其生物技术生产部门的制药公司的一个重要的特色产品服务。

SICHH目前正在进行哪些食品技术项目？

我们目前正在帮助弗里堡大学开发一款超高速系统，用于识别奶酪产品中李斯特菌的存在。在几秒钟内，传感器就能够检测到这种会污染食品的病原体。我们目前正在与若干公司，特别是法国公司，进行磋商，以将该产品原型转变为成品。我们还与一家农业研究所合作开发了一种基于人工智能的识别技术，这种技术可以跟踪动物在室内的位置和运动。

因此，您的任务是把设计理念转变为实物产品？

没错。在我们的工作总是包含着对于现有技术的交叉与整合。我们目前拥有一个由学术和行业合作伙伴组成的庞大国内与国际网络。

→ www.sic hh.ch



Confiserie Suard首席巧克力师

JORGE CARDOSO

您认为，成为巧克力大师之前是否需要是一位巧克力控？

不一定。比起吃巧克力，我更喜欢从事巧克力制作！毕竟，如果想赢得比赛，就必须对自己的工作充满激情。我花费了18个月的时间来完善我的巧克力艺术装饰，才最终在卢森堡州举行的2018年世界烹饪锦标赛上斩获金牌。我也喜欢吃巧克力，尤其幸运的是我每天工作都可以在和优质的巧克力打交道。毕竟，如果我不喜欢这种美味，这是对我的第二故乡弗里堡州的伤害！（大笑）

您是如何成为如此才华横溢的甜品师？

我当然认为我的三级CFC（编者注：联邦职业文凭）——烹饪、糕点、烘焙师——对我很有帮助。此外，当我生活在葡萄牙，还是个孩子时，已经对烹饪和烘焙产生了一定的兴趣，因为我的母亲是一名糕点师，而我的父亲是一名厨师。然而，当时我并不想跟随他们的脚步，而是选择了学习艺术。目前我的艺术背景派上了用场。当我开始创作一款巧克力艺术装饰之前，我会画一张详细效果草图。

参加2018年世界烹饪锦标赛是什么感觉？

这一切都始于2017年里昂糕点世界杯。我是最终赢得铜牌的瑞士队的一员。比赛结束后，瑞士烹饪国家队询问我是否想参加2018年世界烹饪锦标赛。评委们喜欢我为比赛特别设计的瑞士主题巧克力艺术装饰！

→ www.confiserie-suard.ch



Le Vivier SA | Z.I. du Vivier 22
CH-1690 Villaz-St-Pierre | Switzerland



**Superbes
surfaces
à louer**

**Alliez travail et détente
au cœur du plus grand parc technologique
industriel de la région !**

Prenez le temps d'une visite, vous en serez convaincus !
Appelez-nous au + 41 26 653 72 00



NO SHORTCUTS

There'll be plenty of stories, and plenty of time after the ride to share them.
When you know the trail, the challenges and the friends you're riding with will rise
to the occasion, the only thing to do is clip and let the experience begin.

MAISON CAILLER

现实世界的《查理和巧克力工厂》

每一个孩子都曾经梦想与罗尔德·达尔的小说，《查理和巧克力工厂》中的同名英雄交换场景。在格律耶尔（La Gruyère）的布鲁克（Bro）小镇，瑞士Maison Cailler甘椰巧克力世界，正在将梦想照进现实。自9年前对公众开放以来，Maison Cailler甘椰巧克力世界接待了300万游客，已成为瑞士西部最著名景点之一。每天来自世界各地的个人、学校团体及企业的食品爱好者们纷至沓来，寻求儿时的梦想，并带走一份甜美的记忆。

作为瑞士历史最悠久的巧克力品牌，甘椰今年将举办200周年庆典，届时将为游客带来一场不一样的感官盛宴，亲身体验巧克力的盛世历史。同时，游客还将亲身体验巧克力的基本制作过程，从可可与牛奶，到香甜可口的巧克力。研究证实，巧克力还具有情绪催化剂的作用！为了让周年庆更圆满，游客还有机会品尝各种甘椰产品，我们相信每个人的脸上都会洋溢着欢快的笑容。对于想深入探究巧克力世界的游客，可向各大巧克力制

造商的互动工坊预订。

游客还可以在 Maison Cailler 甘椰巧克力世界右边的巧克力工厂一窥全貌，这里是著名销售商 Frigor、Femina 和甘椰分公司所在之处。除了将丰富的经验和对于生产工艺的热情投入，甘椰（由雀巢持有达90年之久）所产的巧克力不同于世界上其他同类产品。主要原因是它所产的巧克力都是由浓缩牛奶制成，而不是新鲜牛奶，这使得甘椰巧克力口感醇厚，臻浓丝滑。生产这种广为人知配方的“白色黄金”源于格鲁耶尔茂盛牧场的1,500头奶牛，并且严格按照天然、环保标准生产。

→ www.cailler.ch/en/maison-cailler





Helveticum-Inkasso SA

Your collection expert in Switzerland



Helveticum Inkasso AG / SA
Rue de Romont 12
Case postale 726
CH – 1701 Fribourg

Patrick Haymoz
and his team

T +41 (0)26 347 58 58
M +41 (0)79 434 90 72
info@helveticum-inkasso.ch
www.helveticum-inkasso.ch

HELVETICUM
Inkasso SA-AG

Conception de bâtiments agro- alimentaires durables et innovants



Making Future.

AF TOSCANO Fribourg
Route du Petit-Moncor 1^e
CH – 1752 Villars-sur-Glâne
+41 26 424 50 39 / fribourg@toscano.ch

AF TOSCANO



Bern Brunnen Brig Castione Chur Delémont Domdidier Fribourg Genève Lausanne Mesocco Pontresina Poschiavo
Rapperswil Rivera St. Moritz Winterthur Zuoz Zürich

PANIER LOCAL

鼠标一点， 本地特产送到家



曾经有人说过，新一代的生活方式与购买本地食品格格不入。拥有丰富零售经验的Arnaud Déglise，同时也是土生土长的本地人，发现了这一市场空白，“本地生产商与消费者之间没有任何纽带。” Déglise在一个从事奶制品行业的朋友的帮助下，构思出了“本地菜篮子Panier local”，一个能够替代地区性大型零售商的小型在线商店，公司设于Arconciel。顾客首先要选择“本地菜篮子 Panier local”的地区（公司共有四家门店：三家位于弗里堡，一家位于法国波尔多），填满购物车，然后，“本地菜篮子 Panier local”就会将顾客订购的产品送货上门。“我们通过移动物流来运营，而不是自己设立库存。”公司总理解释说。“本地菜篮子Panier local”的各处门店都单独运营，这意味着公司可以将该运营模式复制到其他州，甚至其他国家，从而实现“无限发展”。

→ www.panierlocal.ch

AF TOSCANO, GROUPE E

鲑鱼回归弗里堡州

一个多世纪前，弗里堡州河流中的鲑鱼消失了。多亏了AF Toscano SA和Groupe E的努力，鲑鱼将在不久的将来，通过一个闭合循环系统回归！渔场计划于2021年在格朗维拉尔市开放。该项目是能源供应商Groupe E和工程公司AF Toscano的合资企业，该公司专业从事食品生产工厂建设，并设计出瑞士唯一一家此类农场。一旦投

入运营，该农场预计每年能够生产600公吨鲑鱼。“鱼塘所需的98%的水和所有的鱼废弃物都将得到循环利用。排泄物将在附近的沼气厂进行处理”，AF Toscano工程师 Benjamin Chollet 解释道。该新工厂将使弗里堡州作为主要农产品创新者的地位得以发展壮大。不仅如此，新工厂生产的鲑鱼将满足全国消费量的5%，同时

将碳足迹保持在最低水平。该工厂还计划向公众开放，说不定有一天，格朗维拉尔的渔场可能成为格鲁耶尔的一个新旅游景点。

→ www.toscano.ch
→ www.groupe-e.ch



Vully - Les Vignerons

- CAVE AUX HIRONDELLES - Praz
- CAVE BEL-AIR - Praz
- CAVE DES MARNES - Constantine
- CAVE DE LA CÔTE AUX MOINES - Chabrey
- CAVE DE LA TOUR - Môtier
- CAVE DU TONNELIER - Vallamand-Dessus
- CAVE DU VIEUX-PRAZ - Praz
- CAVE GUILLOD SA - Praz
- CAVE PARISOD - Bellerive
- CAVES DU CHÂTEAU SA - Montmagny
- CHÂTEAU DE MUR & ETAT DE FRIBOURG - Mur
- CHÂTEAU DE PRAZ - Praz
- CRU DE L'HÔPITAL - Môtier
- DOMAINE BURNIER - Nant
- DOMAINE CHERVET - Praz
- DOMAINE DE CHAMBAZ - Môtier
- DOMAINE DE VILLAROSE - Mur
- DOMAINE DU VIEUX MOULIN - Môtier
- JAVET & JAVET - Lugnorre
- LE PETIT CHÂTEAU - Môtier
- LES 2 BELLES RIVES - Bellerive
- MADELEINE RUEDIN - Salavaux
- SCHMUTZ VINS SA - Praz
- WEINGUT HÄMMERLI - Ins

VITICULTURE 葡萄酒酿造业的两大瑰宝



著名的餐厅指南Gault & Millau将弗里堡州的Stéphane和Fabrice Simonet这两名天才葡萄酒酿酒师提名为“2019年年度新秀”。

职业葡萄酒酿酒师 Fabrice Simonet 选择用“真材实料”来形容他位于 Le Vully 的酒庄。Le Vully 横跨弗里堡州北部与沃州边界。近期，这位独具慧眼的葡萄酒行家与他的兄弟 Stéphane，被《高勒米罗美食指南》，这一业内享誉盛名的杂志，授予“2019年年度新秀”的荣誉称号。他们共同为弗里堡州作为高级葡萄酒产区积极努力，以此将弗里堡州数世纪以来引以为傲的优良传统继续传承。尽管弗里堡州最早关于葡萄栽培的书面记录距今已历经1000多年，但“葡萄藤可能在这里生根发芽了。”他的家族酒庄，Petit Château 位于 Môtier，距罗马帝国时期的首府阿旺什（Aventicum）仅一步之遥。鉴于罗马人一向习惯在山坡地带种植葡萄树，所以他们在 Vully 山的山坡上建造酒庄也不是完全没有可能。

经管面积狭小，Le Vully 地区却拥有特殊的地中海气候条件，这种气候非常适合葡萄种植。土壤中含有砂岩与泥灰岩（一种含有黏土与石灰石的源岩），使得本地酿造的葡萄酒具有丰富曼妙的芳香。Vully 葡萄酒新鲜、清爽的口感，是葡萄酒拥趸们

的心头所爱。Fabrice Simonet 同时还补充道，极高的专业葡萄酒酿酒师与种植面积的比例是另一大特色，使这座酒庄遥遥领先于其他地区。更不用说他们对这片精心培育的土地的深深眷恋以及出色专业的葡萄酒酿造工艺。

弗里堡州葡萄酒酿造业的另一大瑰宝是Lavaux的梯田葡萄园，其中一些的规模甚至堪称欧洲之最。这片伟大的土地，是联合国教科文组织世界遗产名录之一，沿着日内瓦湖畔，具有叹为观止的法国阿尔卑斯山风光。所酿造出的葡萄酒质量也让人啧啧称奇，其中大部分都是用莎斯拉（Chasselas）葡萄，弗里堡州的代名词，精酿而成。弗里堡州的葡萄园也因莎斯拉葡萄酒屡获殊荣。

→ www.lepetitchateau.ch

We are looking for great ideas everywhere.



- Graphic design & web
- Inscriptions & car wrapping
- Video productions

art+deco
werbung

026 419 26 68
artdeco-werbung.ch

实用资讯

商务设立与咨询

Fribourg Development Agency
Bd de Pérolles 25,
P.O. Box 1350, 1701 Fribourg,
T +41 26 304 14 00, www.promfr.ch

Fri Up - Start-up Support
Passage Cardinal 11, 1700 Fribourg,
T +41 26 425 45 00, www.friup.ch

platinn – innovation platform
Rue de Romont 33,
P.O. Box 1205, 1701 Fribourg,
T +41 26 347 48 48, www.platinn.ch

blueFACTORY – Innovation Quarter
Passage Cardinal 1, 1700 Fribourg,
T +41 26 422 37 09, www.bluefactory.ch

**Marly Innovation Center (MIC)
– Technology Center**
Rte de l'Ancienne Papeterie,
1723 Marly, T +41 26 435 31 50,
www.marly-innovation-center.org

Le Vivier – Technology Park
Z.I. du Vivier 22, 1690 Villaz-St-Pierre,
T +41 26 653 72 00, www.vivier.ch

金融与风险投资

Venture Capital Fribourg Ltd
c/o Development Agency,
Bd de Pérolles 25, P.O. Box 1350,
1701 Fribourg, T +41 26 304 14 00,
www.capitalrisque-fr.ch

Seed Capital Fribourg Foundation
c/o Fri Up, Passage Cardinal 11,
1700 Fribourg, T +41 26 425 45 00,
www.seedcapital-fr.ch

**Cautionnement romand
(Loan Guarantee Association)**
Cautionnement Fribourg, 1700 Fribourg,
T +41 26 323 10 20, www.crcpme.ch

New Regional Policy – NRP
c/o Development Agency,
Bd de Pérolles 25, P.O. Box 1350,
1701 Fribourg, T +41 26 304 14 00,
www.promfr.ch

研究与技术转移

**Technology and Knowledge
Transfer Fribourg**
c/o Adolphe Merkle Institute,
Ch. des Verdiers 4, 1700 Fribourg,
www.tt-fr.ch

**Adolphe Merkle Institute and
Fribourg Center for Nanomaterials**
Ch. des Verdiers 4, 1700 Fribourg,
T +41 26 300 92 54, www.am-institute.ch

**Innosquare – Competence Centers
and Clusters**
Passage Cardinal 11,
1700 Fribourg, T +41 26 429 67 58,
www.innosquare.com

Cluster Food & Nutrition
Passage Cardinal 11, 1700 Fribourg,
T +41 26 429 67 74,
www.clusterfoodnutrition.ch

Swiss Integrative Center for Human Health
Passage du Cardinal 13B, 1700 Fribourg,
T +41 26 300 65 01, www.sichh.ch

教育

University of Fribourg
Av. de l'Europe 20, 1700 Fribourg,
T +41 26 300 71 11, www.unifr.ch

**School of Engineering and
Architecture of Fribourg**
Bd de Pérolles 80, 1700 Fribourg,
T +41 26 429 66 11, www.heia-fr.ch

School of Management Fribourg
Ch. du Musée 4, 1700 Fribourg,
T +41 26 429 63 70, www.heg-fr.ch

School of Health Fribourg
Rte des Arsenaux 16a, 1700 Fribourg,
T +41 26 429 60 00, www.heds-fr.ch

School of Social Work Fribourg
Rte des Arsenaux 16a, 1700 Fribourg,
T +41 26 429 62 00, www.hets-fr.ch

EPFL Fribourg – Smart living lab
Passage Cardinal 13B, 1700 Fribourg,
T +41 21 693 51 82, fribourg.epfl.ch

bioFactory Competence Center (BCC)
Passage Cardinal 13B, 1700 Fribourg,
T +41 79 933 15 60, www.bcc.ch

**international institute
of management in technology (iimt)**
Bd de Pérolles 90, 1700 Fribourg,
T +41 26 300 84 30, www.iimt.ch

Vocational Education
c/o SFP, Derrière-les-Remparts 1,
1700 Fribourg, T +41 26 305 25 00,
www.edufr.ch

Les Roches-Gruyère
University of Applied Sciences
Rue de l'Ondine 20,
1630 Bulle, T +41 26 919 78 78,
www.lrguas.ch, www.glion.edu

商业协会

**Fribourg Chamber of
Commerce and Industry**
Rte du Jura 37 B, P.O. Box 304,
1701 Fribourg, T +41 26 347 12 20,
www.ccif.ch

Fribourg Employers' Association
Rue de l'Hôpital 15, P.O. Box 1552,
1701 Fribourg, T +41 26 350 33 00,
www.upcf.ch

Fribourg Industrial Group
c/o CCIF, Rte du Jura 37B,
P.O. Box 304, 1701 Fribourg,
T +41 26 347 12 34, www.gif-vfi.ch

**Fribourg International
Association of International Companies**
c/o CCIF, Rte du Jura 37B,
P.O. Box 304, 1701 Fribourg,
T +41 26 347 12 31,
www.fribourg-international.ch

会展中心

Forum Fribourg - Expo Centre Ltd
Rte du Lac 12, P.O. Box,
1763 Granges-Paccot, T +41 26 467 20 00,
www.forum-fribourg.ch

Espace Gruyère Ltd
Rue de Vevey 136/144, P.O. Box 460,
1630 Bulle 1, T +41 26 919 86 50,
www.espace-gruyere.ch

其他

Official Website of the State of Fribourg
www.fr.ch

**Websites for Expatriates Living
in the Canton of Fribourg**
www.expats-fribourg.ch
www.expatconnection.ch
(Expat Connection Fribourg)
www.fewgroup.org
(Fribourg Expat Women's Group)

**Union fribourgeoise du tourisme
(Fribourg Tourism Association)**
Rte de la Glâne 107, P.O. Box 1560,
1701 Fribourg, T +41 26 407 70 20,
www.fribourgregion.ch

Fournisseur officiel de la
Fête des Vignerons 2019



On peut faire mieux pour booster votre communication

Régie publicitaire et
imprimeries réunies
sous le même toit

www.media-f.ch



SCHUMACHER AG

BINDET TALENTE
RELIEUR DE TALENTE
BINDING TALENTE



SCHUMACHER AG | Industriestrasse 1-3 | 3185 Schmitten
+41 (0)26 497 82 00 | info@schumacherag.ch | www.schumacherag.ch

引用企业信息

AF Toscano AG	Villars-sur-Glâne	www.toscano.ch	p. 67
Beelong Sàrl	Lausanne (VD)	www.beelong.ch	p. 59
BioFactory Competence Center Ltd	Fribourg	www.bcc.ch	p. 5
Bluefactory Fribourg-Freiburg SA	Fribourg	www.bluefactory.ch	p. 5
Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard SA	Givisiez	www.confiserie-suard.ch	p. 63
Cafag&Plaspaq SA	Fribourg	www.cafag-plaspaq.ch	p. 51
Cave et Domaine du Petit Château SA, Môtier (Vully)	Mont-Vully	www.lepetitchateau.ch	p. 69
CFD SA (Culturefood)	Fribourg	www.culturefood.ch	p. 59
Cortexia SA	Châtel-Saint-Denis	www.cortexia.ch	p. 6, 7
Crema Ltd	Villars-sur-Glâne	www.crema.ch	pp. 34, 35, 37
Delley seeds and plants Ltd	Delley-Portalban	www.dsp-delley.ch	p. 59
Estavayer Lait SA	Estavayer	www.elsa-mifroma.ch	pp. 35, 45
Frewitt Engineering Works Ltd	Granges-Paccot	www.frewitt.com	p. 37
Gerber Bio Greens AG	Fehraltorf (ZH)	www.gerber.ch	p. 23
GREEN SENTINEL SA	Fribourg	www.green-sentinel.com	p. 31
Groupe E Greenwatt Ltd	Granges-Paccot	www.groupe-e.ch	p. 27
Groupe E Ltd	Granges-Paccot	www.groupe-e.ch	p. 67
Gutknecht Gemüse	Essert	www.gutknecht-gemuese.ch	p. 39
JNJ automation SA	Romont	www.jnjautomation.ch	p. 37
LADUREE INTERNATIONAL SA	Bas-Intyamon	www.laduree.fr	p. 41
Marly Innovation Center Sàrl	Marly	www.marly-innovation-center.org	p. 5
Medion Grifols Diagnostics Ltd	Guin	www.grifols.ch	p. 6
Micarna SA	Courtepin	www.micarna.ch	pp. 27, 45
Mifroma SA	Ursy	www.elsa-mifroma.ch	pp. 35, 45
Milco SA	Sorence	www.milco.ch	p. 35
NanoLockin GmbH	Fribourg	www.nanolockin.com	pp. 6, 7, 25
Nestlé Nespresso SA	Lausanne (VD)	www.nespresso.com	pp. 27, 32, 49
Nestlé Suisse SA	Vevey (VD)	www.nestle.com	pp. 11, 49, 65
NoPaper Sàrl	Granges-Paccot	www.nopaper.ch	p. 9
Panier local Ltd liab. Co	Arconciel	www.panierlocal.ch	p. 67
Phonak Communications Ltd	Courgevaux	www.phonak-communications.com	p. 5
Produits Epagny (Gruyère) SA	Gruyères	www.produits-epagny.ch	p. 53
Restaurant des Trois Tours SA	Fribourg	www.troistours.ch	p. 61
Roland Murten AG	Morat	www.roland.ch	p. 51
SCOTT Sports SA	Givisiez	www.scott-sports.com	pp. 5, 6, 7
SICHH Swiss Integrative Center for Human Health SA	Fribourg	www.cish.ch	pp. 5, 63
Socfin SA	Fribourg	www.socfin.com	p. 47
Texum Sàrl	Fribourg	www.texum.swiss	p. 7
Translait SA	Corminboeuf	www.translait.ch	p. 47
Villars Maître Chocolatier SA	Fribourg	www.villars.com	p. 41
Vivier SA	Villaz-Saint-Pierre	www.vivier.ch	p. 5
Zbinden Posieux SA	Hauterive	www.zbinden-posieux.ch	p. 6

广告

p. 66, AF Toscano SA, Villars-sur-Glâne / p. 70, Art & Deco GmbH Graphik und Werbung, Plaffeien / p. 68, Association Interprofessionnelle des vins du Vully, Sugiez / p. 77, Banque Cantonale de Fribourg, Fribourg / p. 22, Banque Raiffeisen, Fribourg / p. 62, Banque Valiant, Fribourg / p. 46, Bluefactory Fribourg-Freiburg SA, Fribourg / p. 78, CORE Partners Ltd, Fribourg / p. 18, ECAB, Granges-Paccot / p. 52, Espace Gruyère Ltd, Bulle / p. 2, Fabio Bernasconi Peinture Sàrl, Givisiez / p. 36, Fiduconsult Ltd, Fribourg / p. 36, Frewitt Engineering Works Ltd, Granges-Paccot / p. 13, Fribourg Development Agency, Fribourg / p. 26, Garage Bifang Trachsel AG, Plaffeien / p. 60, Gault&Millau / p. 20, Groupe E Ltd, Granges-Paccot / p. 40, Gugler Electronic AG, Marly / p. 66, HELVETICUM Inkasso SA, Fribourg / p. 58, HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE AG, Plaffeien / p. 38, Hotel Bad, Baeriswyl & Deplazes, Plaffeien / p. 46, JESA SA, Villars-sur-Glâne / p. 44, Liebherr Machines Bulle SA / p. 72, media f SA, Fribourg / p. 42, MEDIAParc, Villars-sur-Glâne / p. 8, Mémorial Sekulic, Plaffeien / p. 28, Nestlé Nespresso SA, Lausanne / p. 48, Progressia Fiduciary and Management Company Ltd, Fribourg / p. 50, Saia-Burgess Controls Ltd, Morat / p. 10, School of Engineering and Architecture of Fribourg, Fribourg / p. 30, School of Management, Fribourg / p. 72, Schumacher Ltd, Schmitten / p. 64, SCOTT Sports SA, Givisiez / p. 50, Scout24 Switzerland Ltd, Flamatt / p. 62, SICHH Swiss Integrative Center for Human Health SA, Fribourg / p. 48, UCB Farchim Ltd, Bulle / p. 52, Union fribourgeoise du Tourisme, Fribourg / p. 24, University of Fribourg, Fribourg / p. 64, Vivier SA, Villaz-Saint-Pierre

图片来源

P. 3, State of Fribourg / p. 5, Fribourg Region & Development Agency / p. 6, Development Agency © Stéphane Schmutz, STEMUTZ PHOTO / p. 7, Syncros & SCOTT Sports / p. 11, EPFL © Alain Herzog / pp. 14-15, Adobe Stock / p. 16, State of Fribourg / p. 17, State of Fribourg / p. 19, Glion Institute of Higher Education / p. 21, Adobe Stock / p. 23 (left), Christine Demen Meier / p. 23 (right), Yannick Etter © SwissSkills / p. 25, AMI © Christopher Schaller / p. 27, All rights reserved / p. 31, All rights reserved / p. 32-33, KEYSTONE © Adrian Perritaz / p. 34, Fribourg Region © André Meier, Switzerland Tourism / p. 35, Alamy Stock Photo / p. 37, © Charly Rappo, arkive.ch / p. 39, Gutknecht Gemüse / p. 41, Adobe Stock / p. 43 (left), Jacques Bourgeois / p. 43 (right), © Charly Rappo, arkive.ch / p. 45 (top left), Micarna / p. 45 (bottom left), Mifroma © Jacqueline Haener / p. 45 (top right), Adobe Stock / p. 45 (bottom right), ELSA © Nik Hunger / p. 47, Adobe Stock / p. 49, Nespresso / p. 51, © Charly Rappo, arkive.ch / p. 53, Produits Epagny © Adrian Ehrbar / pp. 54-55, Fribourg Region © Tina Sturzenegger, Switzerland Tourism / p. 56 (left), Terroir Fribourg / p. 56 (centre), Terroir Fribourg / p. 56 (right), Fribourg Region © Elise Heuberger / p. 57 (top), Fribourg Region © Elise Heuberger / p. 57 (bottom), Salon Suisse des Goûts et Terroirs / p. 59, Adobe Stock / p. 61, © Charly Rappo, arkive.ch / p. 63 (left), SICHH / p. 63 (right), Jorge Cardoso / p. 65, Nestlé / p. 67, Panier local / p. 69, Le Petit Château © RawKingPhoto.ch

版权

FRIBOURG NETWORK ASSOCIATION,

c/o Fribourg Development Agency,
Bd de Pérolles 25, P.O. Box 1350,
CH-1701 Fribourg

编委会

Jean-Luc Mossier,
President, Ministry
of Economic Affairs

Christoph Aebischer,
Fribourg Development Agency

Jean-Nicolas Aebischer,
School of Engineering
and Architecture of Fribourg

Vincent Bifrare,
mondays.ch

Jacques Boschung,
blueFACTORY

Marie-Céline Coen,
Fribourgissima Image Fribourg
Image Promotion

Sophie Desbiolles,
Fribourg Chamber of
Commerce and Industry

Isabelle Gayral Boschung,
Nespresso

Nadine Lacroix Oggier,
Cluster Food & Nutrition

Anne Maillard,
Banque Cantonale de Fribourg

Christophe Nydegger,
Cantonal Vocational Education
and Training Service

Pierre Vaudan,
Ministry of Economic Affairs

Andreas Wieser,
Wieser Partner

总编
Philippe Crausaz
Crausaz & Partenaires SA
CH-1763 Granges-Paccot

主编
Frank-Olivier Baechler
CH-1700 Fribourg

作者

Frank-Olivier Baechler
Alexandre Brodard
Benedikt Meyer
Patricia Michaud

翻译

Barbara Horber and Elaine Sheerin
from Transit TXT SA

概念与设计

INVENTAIRE Communication Visuelle Sàrl,
CH-1700 Fribourg

广告销售

Fribourg Network Advertising
Arnold Krattinger

印刷

media f SA,
CH-1700 Fribourg

© 2019 FNF, annual release
All rights reserved.



Fribourg Development Agency

PROMFR.CH

The Business Magazine of the Canton of Fribourg

FRIBOURGNETWORK.CH

**NOUS SOUTENONS
L'ESPRIT D'ENTREPRISE.**

**WIR UNTERSTÜTZEN
DEN UNTERNEHMERGEIST.**

**WE SUPPORT
ENTREPRENEURSHIP.**

www.bcf.ch
www.fkb.ch



**Banque Cantonale de Fribourg
Freiburger Kantonalbank**

simplement ouvert - einfach offener



Wenn es um die Zukunft geht, zählt Erfahrung.

Mit Standorten in Dürdingen, Fribourg und Bern betreuen wir KMUs, Grossunternehmen, Privatkunden, öffentlich-rechtliche Verwaltungen sowie NPOs, Verbände, Vereine und Stiftungen in der deutsch- und französischsprachigen Schweiz.

Unsere rund 60 Mitarbeitenden sind bestens ausgebildet und verfügen über eine langjährige Erfahrung. Zusammen bieten wir Ihnen ein breites Spektrum an Dienstleistungen in den folgenden Branchen:

Treuhand

Wirtschaftsprüfung

Steuern & MWST

Wirtschafts- & Rechtsberatung

Vorsorgeberatung

Quand il s'agit d'avenir, l'expérience compte.

Dotés de sites à Guin, Fribourg et Berne, nous assurons un suivi pour les PME, les grandes entreprises, les particuliers, les administrations de droit public ou NPO, les associations, les fédérations et les fondations aussi bien en français qu'en allemand.

Nos quelques 60 collaboratrices et collaborateurs jouissent d'une excellente formation et bénéficient d'une expérience de longue date. Ensemble, nous proposons un large éventail de prestations dans les branches suivantes:

Comptabilité

Révision

Fiscalité & TVA

Conseil d'entreprise & juridique

Conseils prévoyance



Partner Partenaires

v.l.n.r./d.g.à.d. Martin Gyger, Beat Mauron (Sitzleiter Dürdingen), Markus Jungo (responsable du siège Fribourg), Monika Hasler Kunz, Rinaldo Jendly, Christian Stritt (Sitzleiter Bern), Michael Münger, Klaus Jenelten

Dürdingen

Chännelmattstrasse 9
3186 Dürdingen
T +41 26 492 78 78

Fribourg

Route des Arsenaux 41
1700 Fribourg
T +41 26 347 28 80

Bern

Eigerstrasse 60
3007 Bern
T +41 31 329 20 20

core-partner.ch