

FRIBOURG⁺
network
FREIBURG

WIRTSCHAFTSMAGAZIN
DES KANTONS FREIBURG

2019
—
**FROM FARM
TO FORK**

WWW.FRIBOURGNETWORK.CH





Residenza Casa Bernasconi



Verkauf von 3 Wohneinheiten

Gebäude von 1656 komplett renoviert

- 173 m² Wohnfläche
- Ausbauwünsche möglich
- Verfügbar ab Herbst 2019

Kontakt & Informationen

Erregiemme Immobiliare

+4179 414 11 08 / +4178 612 91 61

info@erregiemme.ch (Italienisch, Französisch)

Arnold Krattinger

+4179 373 06 22 (Deutsch, Französisch)

arnold.krattinger@bluewin.ch

www.residenza-bernasconi.ch





Olivier Curty, Staatsrat,
Volkswirtschaftsdirektor.

FREIBURG, UM IHREN APPETIT ZU WECKEN!

Der Kanton Freiburg exportiert jedes Jahr über 130000 Tonnen Lebensmittel im Wert von knapp 400 Millionen Franken. Und in vielen Hauptstädten der Welt ist es gar nicht so ungewöhnlich, in einem Sternerestaurant oder einem Feinkostladen einen Gruyère AOC, einen Vacherin oder Freiburger Schokolade anzutreffen. Das Freiburger Know-how auf dem Gebiet ist also weitherum anerkannt.

Der Reichtum der kulinarischen und ländlichen Traditionen unseres Kantons zeigt sich heute in einer beeindruckenden Zahl von Unternehmen von nationaler und internationaler Bedeutung, die im Lebensmittelsektor tätig sind. Dazu gehören auch die unzähligen Landwirtschaftsbetriebe und hochklassigen KMU. Alle zusammen bilden das Fundament dieses Sektors, der einen Pfeiler unserer Wirtschaft darstellt. Wir haben auch hochangesehene Institute vorzuweisen, die in der Bildung und in der Forschung und Innovation tätig sind – wie etwa das Landwirtschaftliche Institut in Grangeneuve, das Agroscope und das Adolphe Merkle Institut. Freiburg leitet zudem den Cluster Food & Nutrition der Hauptstadtregion Schweiz.

Aufgrund der Herausforderungen unserer Zeit verfügt dieses ganze Ökosystem über ein sehr grosses Entwicklungspotenzial: Man denke nur an das Bevölkerungswachstum, das bis 2030 der Schweiz zehn Millionen Einwohner bescheren wird, die neuen Anforderungen der Verbraucher oder die Fortschritte der Forschung im Bereich der funktionellen Lebensmittel. Dazu kommen noch das Bedürfnis der aufstrebenden Länder nach Lebensmittelsicherheit und die notwendige Entwicklung von Produktionsmethoden, die umweltschonender sind und weniger Wasser und Energie verbrauchen. Deshalb verfolgt die Freiburger Regierung eine offensive Strategie, um diesen Schlüsselsektor unserer Wirtschaft insbesondere dank Forschung und Innovation zu fördern.

In den vergangenen Jahren wurde eine ganze Reihe von Initiativen ergriffen, wie etwa jüngst der internationale Projektauftrag Agri&Co Challenge. Das Resultat ist sehr erfreulich: Acht innovative Unternehmen planen bereits dieses Jahr eine Niederlassung auf dem Agri&Co-Gelände von St-Aubin, dessen Arbeitszone von 280000 m² zusammen mit einer Landwirtschaftsfläche von 100 Hektaren eine für die Schweiz recht einmalige Konstellation bietet.

Die diesjährige Ausgabe von Fribourg Network Freiburg mit dem Titel «From Farm to Fork» nimmt Sie also mit auf eine Reise durch die ganze Freiburger Lebensmittelkette, vom Feld bis auf den Teller des Endverbrauchers: Eine Kette, in der jedes einzelne Glied – Schulung, Produktion, Verarbeitung, Verteilung, Verkauf, Verbrauch und Recycling – zur Bekanntheit des Kantons im Lebensmittelbereich beiträgt.

Auf den folgenden Seiten werden Sie auf kreative Akteure treffen, die mit viel Leidenschaft ihrer Tätigkeit nachgehen. Sie zeugen von der Entwicklungsdynamik dieses Sektors, der auch einen Trumpf für unsere Tourismusindustrie darstellt. Die diesjährige Ausgabe ist also ein ganz besonderer Jahrgang. Ein Jahrgang mit viel Würze und Charakter, der zeigt, dass im Kanton das Wissen und das Know-how vorhanden sind, um einen modernen und zukunftsorientierten Lebensmittelsektor zu entwickeln.

Und morgen, davon bin ich überzeugt, werden die Produkte und Prozesse made in Fribourg in der ganzen Schweiz und über die Landesgrenzen hinaus den Standard bestimmen.

« FREIBURG, DAS BESTGEHÜTETE GEHEIMNIS DER SCHWEIZ »*

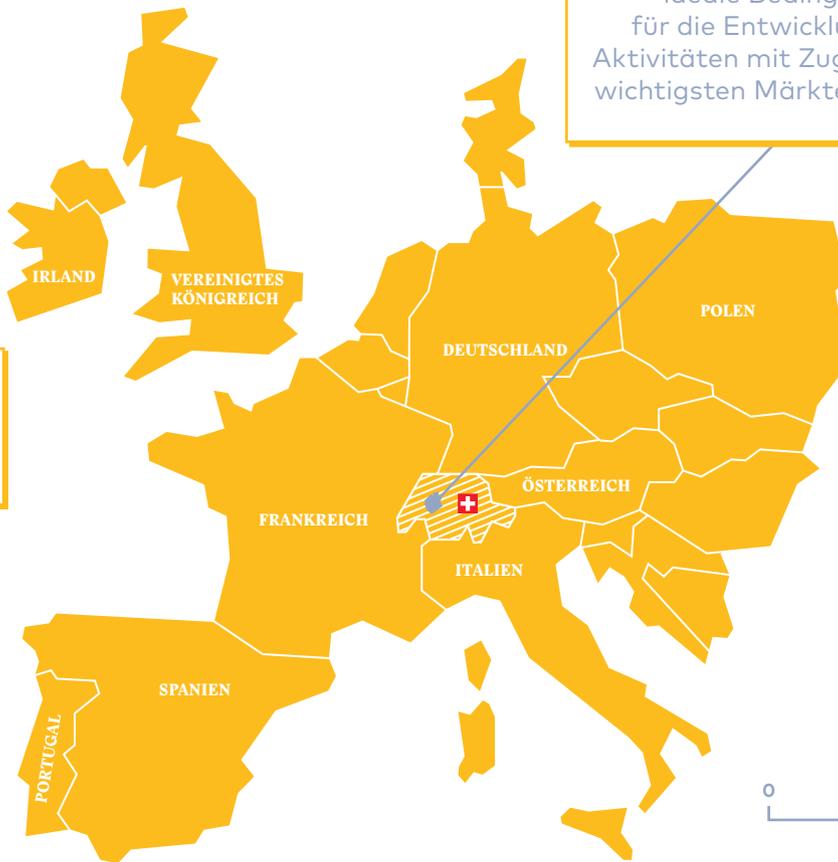
* Sheikha Lubna Al Qasimi, Ehemalige Ministerin der Vereinigten Arabischen Emirate

Freiburg bietet ideale Bedingungen für die Entwicklung Ihrer Aktivitäten mit Zugang zu den wichtigsten Märkten Europas.

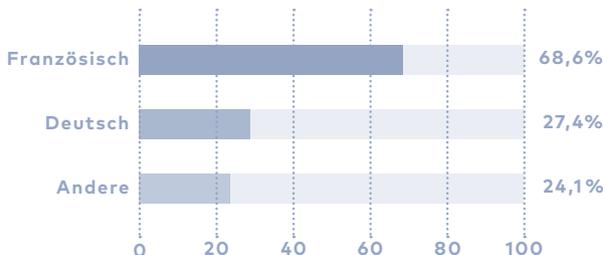
13,72 %
Angekündigter künftiger Gewinnsteuersatz

1,5 Millionen
Einwohner in einem Umkreis von 45 Minuten

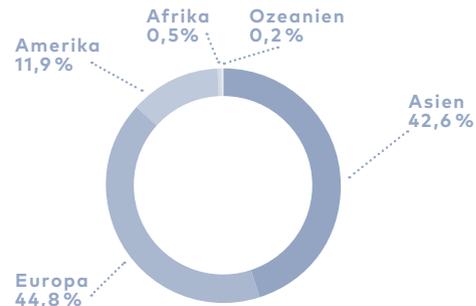
22,5 %
sind unter 20 Jahre alt:
Freiburg hat die jüngste Bevölkerung der Schweiz



HAUPTSPRACHE



EXPORTE



HOCHSCHULEN TECHNOLOGIEPARKS

BLUEFACTORY

→ www.bluefactory.ch



LE VIVIER

→ www.vivier.ch

MARLY INNOVATION CENTER

→ www.marly-innovation-center.org

UNIVERSITÄT FREIBURG

→ www.unifr.ch

ADOLPHE MERKLE INSTITUT

→ www.am-institute.ch

HOCHSCHULE FÜR WIRTSCHAFT

→ www.heg-fr.ch

HOCHSCHULE FÜR TECHNIK UND ARCHITEKTUR

→ www.heia-fr.ch

EPFL FREIBURG

→ fribourg.epfl.ch

TECHNOLOGIE-
PLATTFORMEN

BIOFACTORY COMPETENCE CENTER

→ www.bcc.ch

SWISS INTEGRATIVE CENTER FOR HUMAN HEALTH

→ www.sichh.ch

SMART LIVING LAB

→ www.smartlivinglab.ch

INNO SQUARE

→ www.innosquare.com

- ▶ Cluster Food & Nutrition
- ▶ Swiss Plastics Cluster
- ▶ Building Innovation Cluster
- ▶ Kompetenzzentrum Robust and Safe Systems (ROSAS)
- ▶ Kompetenzzentrum Digital Printing (iPRINT)
- ▶ Kompetenzzentrum Plastics Innovation (PICC)



«Das Team der Wirtschaftsförderung Kanton Freiburg steht Ihnen gerne zu Diensten!»

Olivier Curty
Staatsrat, Volkswirtschaftsdirektor

**ERFAHRUNGS-
BERICHTE**



→ www.promfr.ch

INNOVATIONSPREIS 2018/2019 

FREIBURG ZEICHNET SEINE CHAMPIONS AUS



Die Vertreter von Cortexia, SCOTT Sports und NanoLockin (von links nach rechts) mit Staatsrat Olivier Curty.

Im vergangenen Jahr haben sich 50 Unternehmen mit ihren Projekten für den Innovationspreis beworben. Noch nie gab es so viele Kandidaturen! Im November 2018 hat der Kanton Freiburg vor mehr als 500 Gästen die innovativsten unter ihnen ausgezeichnet. Der Sportartikelhersteller SCOTT Sports hat den Unternehmenspreis gewonnen. Der vom Publikum bestimmte Start-up-Preis ging an NanoLockin. Die Cleantech-Auszeichnung für die ökologischste Innovation wurde Cortexia überreicht.

→ www.innovationfr.ch

FINALISTEN DES UNTERNEHMENSPREISES

SCOTT SPORTS (GEWINNER) DAS LEICHTESTE MOUNTAINBIKE-LAUFRAD

2015 hat es sich SCOTT Sports zum Ziel gesetzt, das Laufrad neu zu erfinden. Dank seines Know-hows auf dem Gebiet der Verbundwerkstoffe ist es dem Unternehmen 2018 gelungen, das leichteste Laufrad für Mountainbikes zu präsentieren. Die aus einem Stück gefertigten Räder mit dem Namen Syncros Silverton SL bestehen ausschliesslich aus Carbon und zeichnen sich durch bisher unerreichte Steifigkeits- und Beschleunigungswerte aus.

→ www.scott-sports.com

MEDION GRIFOLS DIAGNOSTICS VERBESSERTE SICHERHEIT VON BLUTTRANSFUSIONEN

Vor jeder Bluttransfusion muss die Verträglichkeit zwischen dem Spender und dem Empfänger überprüft werden. Das Problem: Neuartige Krebsmedikamente beeinträchtigen die Resultate von diagnostischen Bluttests. Es gab bisher zwar Möglichkeiten, diesen Mangel zu beheben, sie sind aber zeitaufwändig, teuer, fehleranfällig und führen zu Risiken. Medion Grifols Diagnostics hat das Entstörungs-Protein Grifols sCD38 entwickelt, das die Bluttransfusionen bei Krebspatienten vereinfacht und sicher macht.

→ www.grifols.ch

ZBINDEN POSIEUX EINE RASCHERE UND SICHERERE SIGNALISIERUNG VON BAUSTELLEN

Um kurzzeitige Baustellen zu sichern, wurden die Absperrbaken von den Mitarbeitenden, die die Baustellen signalisieren, bisher von Hand aufgestellt bzw. entfernt. Zbinden Posieux AG hat jetzt ein automatisiertes System entwickelt, welches das Aufstellen und Entfernen der Baken erlaubt, ohne die Fahrbahn zu betreten. Mit dem Wechselsystem Zbinden DRB-216 kann eine 6 km lange Baustelle in 18 Minuten gesichert werden, zuvor waren dafür 80 Minuten nötig.

→ www.zbinden-posieux.ch

FINALISTEN DES START-UP-PREISES

NANOLOCKIN (SIEGER) NEUARTIGE METHODE FÜR DEN NACHWEIS VON NANOPARTIKELN



Der Nachweis von Nanopartikeln in einem Produkt ist unerlässlich, um Qualitätskontrollen durchzuführen und Daten für Gesundheits- und Umweltrisiken zu liefern. Die bisher angewandten Techniken wie z.B. Elektronenmikroskopie sind sehr kostspielig. NanoLockin hat eine neue Methode entwickelt, um Nanopartikel aufzuspüren. Diese basiert auf der aktiven Thermografie, die kleinste Temperaturunterschiede misst. Wenn Nanopartikel Licht aufnehmen, erzeugen sie Wärme, die mit der aktiven Thermografie schnell und effizient gemessen und quantifiziert werden kann. Diese neuartige Methode ist einfach durchführbar, die geprüfte Ware wird nicht beschädigt und die Kosten einer Analyse werden im Vergleich mit bisherigen Techniken um das Zehnfache reduziert.

→ www.nanolockin.com

CORTEXIA (CLEANTECH-AUSZEICHNUNG) FÜR SAUBERE STÄDTE



Cortexia sorgt für saubere Städte bei gleichzeitiger Senkung der Kosten und der Umweltbelastung! Das vom Unternehmen entwickelte System misst die Abfälle in

der Stadt auf objektive Art und Weise mit intelligenten Kameras, die auf den Fahrzeugen der Stadt angebracht sind. Neuronale Netzwerkalgorithmen identifizieren und zählen die Abfälle und ordnen sie zu. Die ermittelten Daten werden in Echtzeit in Form einer detaillierten Verschmutzungskarte übermittelt. Damit können die Ressourcen geplant und mit den richtigen Mitteln, zum richtigen Zeitpunkt und am richtigen Ort eingesetzt werden.

→ www.cortexia.ch

TEXUM MIT KOHLEFASERN VERSTÄRKTE FAHRBAHNEN



Unter dem Einfluss der Verkehrsbelastung, der klimatischen Bedingungen und der Ermüdung des Materials verschlechtert sich der Zustand der Fahrbahnen. Um dies zu verhindern, verwendet Texum Verbundwerkstoffe aus Kohlefasern für eine gleichmässige Verstärkung der Strassenstruktur, insbesondere in stark belasteten Abschnitten wie Verkehrskreiseln und Bushaltestellen.

→ www.texum.swiss

Der Sportartikelhersteller SCOTT Sports hat das Lauftrad neu erfunden.





Das grösste Fussball-Juniorenturnier der Schweiz

22. / 23. / 29. Juni 2019 in Plaffeien

Im Anschluss an das Mémorial Sekulic Turnier möchten wir allen Kindern und Mannschaftsbetreuern als Belohnung einen spannenden Tag im Europa-Park in Rust spendieren. Hierbei haben Sie die Möglichkeit, eine Mannschaft zu sponsern.

Machen Sie mit und schenken Sie den Kindern dieses unvergessliche Erlebnis!



Als Mannschaftspate/in haben Sie zudem die Chance, einen **ŠKODA Kodiaq Sportline** im Wert von Fr. 50'350.-- zu gewinnen.



Kontakt:

079 373 06 22

www.sekulic2019.ch

FRIBOURG NETWORK FREIBURG VERSTÄRKT SEINE ONLINE-PRÄSENZ

Die von der Freiburger Firma NoPaper entwickelte neue Website von Fribourg Network Freiburg (FNF) bietet zahlreiche neue Multimedia-Features.

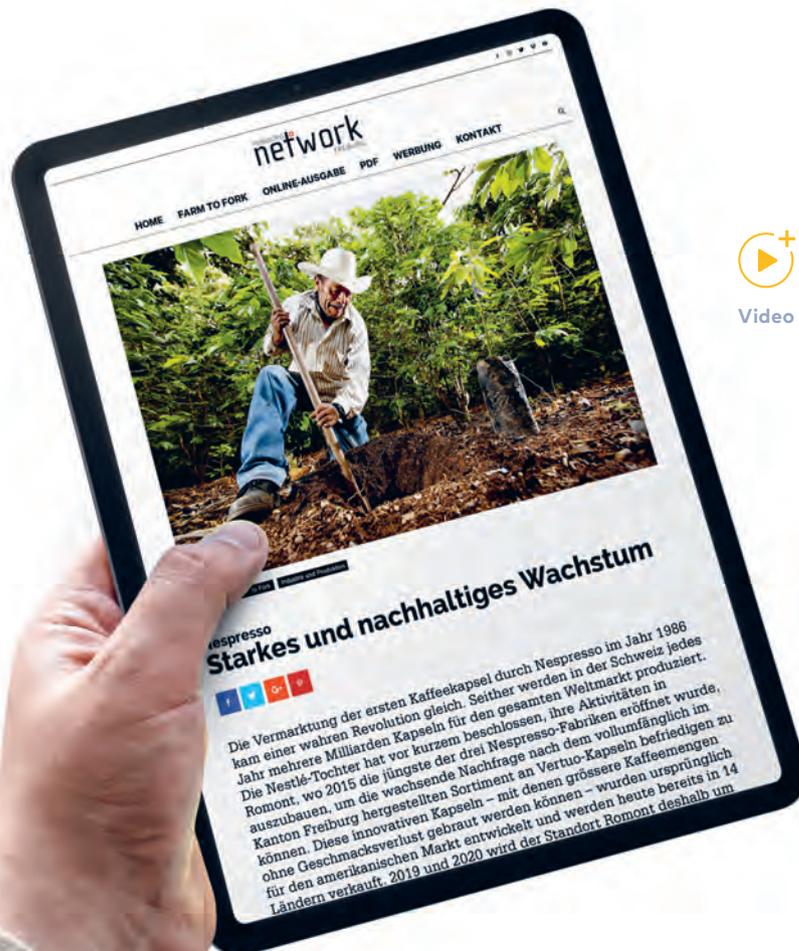
Sehen Sie sich die Videos und Bilder an und lesen Sie die exklusiven Online-Inhalte, die nicht im gedruckten Magazin zu finden sind!



Zusätzliche Online-Inhalte



Mehr Fotos zum Artikel



Video zum Artikel

Die PDF-Versionen von FNF sind auf Deutsch, Französisch, Englisch und Mandarin erhältlich und enthalten aktive Links zu sämtlichen Online-Inhalten unserer Website. Klicken Sie auf den untenstehenden Link, um sie kostenlos herunterzuladen. Wir wünschen Ihnen eine angenehme Lektüre!

→ www.fribourgnetwork.ch

Unser Webpartner:

→ www.nopaper.ch





DIE STÄRKE DER SYNERGIE

DIE HTA-FR, IHR PARTNER FÜR
AUSBILDUNG UND INNOVATION

Hochschule für Technik und Architektur
Bd de Pérolles 80 | CH - 1705 Freiburg
+41 26 429 66 11 | info@hefr.ch | www.hta-fr.ch



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

Hes·SO
Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz

PATRICK AEBISCHER

«DIE REVOLUTION WIRD VON DEN VERBRAUCHERN AUSGEHEN»



Patrick Aebischer war bis Ende 2016 während fast 17 Jahren Präsident der Ecole polytechnique de Lausanne (EPFL). In dieser Zeit entwickelte sich die Hochschule zu einer technischen Universität von Weltruf. Der visionäre Freiburger ist u.a. verantwortlich für die spektakuläre Entwicklung der Humanwissenschaften, architektonisch bemerkenswerte Bauten, Erweiterungen in der Westschweiz und hat private Mittel beschafft. Der leidenschaftliche Erneuerer, unermüdliche Schaffer und unternehmerisch denkende Wissenschaftler wirft einen scharfen und kritischen Blick auf die Position und die Ambitionen seines Heimatkantons in der Lebensmittel- und Foodtech-Branche.

Wie sehen Sie als Mitglied des Verwaltungsrats von Nestlé Global den aktuellen Foodtech-Hype bzw. die Beziehung zwischen Ernährung und neuen Technologien?

Ich glaube, dass die wahre Revolution von den Verbrauchern ausgehen wird. Zwischen dem steigenden Bewusstsein der jüngeren Generationen für Umweltfragen oder den Tierschutz einerseits und der zunehmenden Besorgnis der Verbraucher in Bezug auf den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit andererseits gibt es eine zunehmende Konvergenz der Themen, in deren Rahmen Lebensmittel, Produktionsmethoden oder unsere

Konsumarten hinterfragt werden. Lebensmittel erhalten so einen wichtigen Stellenwert in der Gesellschaft. Bei der Ernährung geht es nicht mehr nur ums Überleben oder um den Genuss: Sie ist Teil unserer Identität. Es gibt sogar Leute, die sich wie folgt vorstellen: 'Ich bin Veganer' oder 'Ich bin Flexitarier'!

Kann Technologie auf diese Sorgen eingehen?

Für alle diese Themen gibt es eine Fülle von technologischen und verhaltensrelevanten Lösungen, aber auch echte Herausforderungen... natürlich auch vor dem Hintergrund einer wirtschaftlichen Dimension,

denn echte Veränderungen können durch die Preisfrage und die Macht unserer Gewohnheiten gebremst werden. Sind wir wirklich bereit, mehr für frische, weniger verarbeitete, qualitativ hochwertigere Produkte zu bezahlen? Sind wir bereit, unsere Proteinquelle zu verändern, indem wir unseren Fleisch- oder Fischkonsum einschränken und durch Produkte ersetzen, die aus Insekten hergestellt werden oder aus der Biotechnologie stammen? Im Zusammenhang mit der Innovation ergeben sich hier zwei Reflexionsfelder: die inkrementelle Innovation aus der Kreativität unserer Start-ups und Unternehmen wie Nestlé und die kollektive Innovation, die unsere Gesellschaft in eine verantwortungsvollere Richtung lenken wird.

Welche Mittel stehen dem Kanton Freiburg zur Verfügung, um seine hochgesteckten Ziele in der Lebensmittel- und Foodtech-Branche zu erreichen?

Der Kanton Freiburg hat eine ganz besondere Beziehung zur Esskultur. Mit der Tradition der Kilbi (Bénichon), deren Wurzeln bis ins 15. Jahrhundert zurückreichen, trägt die Region Freiburg die Gene einer ausgeprägten Kultur des kulinarischen Genusses in sich. Eine andere Tradition, die zur alltäglichen Lebensweise der Freiburgerinnen und Freiburger gehört: Eine Sitzung ohne Restaurantbesuch ist ein Ding der Unmöglichkeit! Hinzu kommt die Dynamik der kantonalen Gastronomie, die zu den besten des Landes gehört. Über dreissig Gault&Millau-Restaurants, nicht schlecht für 320 000 Einwohner, oder?

Aber Freiburg verfügt nicht zuletzt auch über eine Wirtschaftsstruktur mit einer einmaligen Dichte von Landwirtschaftsbetrieben und verarbeitenden Betrieben, insbesondere in den Bereichen Milchprodukte, Schokolade und Fleisch. Mehr als 10% des kantonalen BIP entfallen auf den Lebensmittelbereich, das ist bedeutsam.

Welche Massnahmen empfehlen Sie?

In erster Linie müssen weiterhin die qualitativ hochstehenden Freiburger Produkte gefördert werden, herausragende Beispiele sind die verschiedenen geschützten Ursprungsbezeichnungen (AOP), die in den letzten gut zwölf Jahren vergeben wurden. Denken Sie an exportfähige Luxusprodukte, Produkte mit einem Mehrwert, bei denen der Genuss und nicht unbedingt die Gesundheit im Vordergrund steht, für die es jedoch immer Abnehmer geben wird. Auch hier lohnt es sich, sich von anderen Bereichen der Wirtschaft unseres Landes inspirieren zu lassen. Schauen Sie den Erfolg und die prächtigen Exportzahlen der Schweizer Uhrenindustrie an. Daran sollte sich die Freiburger Nahrungsmittelindustrie ein Beispiel nehmen. Auf der anderen Seite müssen wir den Bereichen Gesundheit, Ökologie und Wirtschaft Rechnung tragen...

Das heisst?

Der von den Verbrauchern und Behörden ausgeübte Druck wird unweigerlich den Übergang zu einer Ernährung fördern, bei der weniger Fleisch, weniger verarbeitete Produkte und weniger schlechte Fettsäuren,

Zucker oder Salz konsumiert werden. Wir müssen uns daher Milchprodukte für die Zukunft ausdenken, neue proteinhaltige Ersatzstoffe schaffen und Schlachtmethoden entwickeln, die den Erwartungen der Verbraucher besser entsprechen. Substitute, Konservierungsmittel oder gewisse Pflanzenschutzmittel müssen überdacht sowie auf eine gute Umverteilung des Einkommens und die Erhaltung der Umwelt geachtet werden. Es braucht Lösungen, damit weniger Lebensmittel verschwendet und umweltfreundlichere Verpackungen entwickelt werden. Diese Veränderungen werden sich sowohl aus der Summe kleiner Innovationen als auch aus grossen technologischen Umwälzungen ergeben. Ferner braucht es eine Kultur der kalkulierten Risikobereitschaft als auch eine prioritäre Investition des Staates und der privaten Akteure, um die Entwicklung dieses vielversprechenden Sektors zu erleichtern. Die Region Freiburg muss zudem kräftig in den Bereich «From Farm to Fork» investieren.

Das vollständige Interview ist online nachzulesen.

Kilbi-Senf, Farm2Fork, Fribourg-Freiburg,
 Kreativität, Cuchaule, Kultur, Doppelrahm,
 Dynamik, Exporte, Fondue, Wachstum,
 Greyerzer, Innovation, International, Freizeit,
 Savoir-vivre, Lyoba, Vully, Tourismus, Erfolg,
 Natur, Grangeneuve, Agri&Co, Networking,
 Cluster, Poya, Kochkunst, Lebensqualität,
 Tradition, Universität, Energie, Ausbildung,
 Ökologie, Familie, Essen, Gastronomie, .swiss,
 Food&Nutrition, Gault&Millau, Landwirtschaft,
 Gemüse, Rezept, Agroscope, Verpackung,
 Seisler Brätzele, Milchprodukte, Wissenschaft,
 Technologie, Sonne, Menü, Geschmack, Chalet,
 Technologieparks, Freunde, Macht glücklich,
 Moitié-Moitié, Büschelbirne, www, Regionale
 Spezialitäten, Jahreszeiten, Management,
 Nachhaltigkeit, Wettbewerbsfähigkeit, AOP,
 Start-up, Bio,
 Ausbildung,
 Schokolade,
 SwissSkills,
 Milch, Wein,
 PICC, F&E,
 Wellness,
 Mehrwert,
 Biomasse,
 Vitamine,
 Herkunft,
 Regional,
 Industrie,
 Qualität,
 Zutaten,
 Logistik,
 Online,
 .ch...

Freiburg / Schweiz : Das Paradies für Feinschmecker



ETAT DE FRIBOURG
 STAAT FREIBURG
 STATE OF FRIBOURG



Wirtschaftsförderung WIF
 Schweiz

—
 Bd de Pérolles 25, Postfach 1350
 CH - 1701 Freiburg
 T +41 26 304 14 00
www.promfr.ch

- 16 WIRTSCHAFTSSTRATEGIE
UND POLITISCHE AMBITIONEN**
Agri&Co St-Aubin
- 19 LOKAL DENKEN,
GLOBAL AGIEREN**
Hotelmanagement-Schule Glion
- 19 FREIBURG – DAS ZENTRUM
DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN
FORSCHUNG**
Agroscope
- 21 FREIBURGER INGENIEURE
BETRETEN BEIM WEIN NEULAND**
HTA-FR
- 23 CHRISTINE DEMEN MEIER**
Focus
- 23 YANNICK ETTER**
Focus
- 25 NANOS IN NAHRUNGSMITTELN
ERKENNEN**
Adolphe Merkle Institut
- 25 DIE LEBENSQUALITÄT DER
SENIOREN IST AUCH VON DER
ERNÄHRUNG ABHÄNGIG**
Hochschule für Gesundheit Freiburg
- 27 WENN SICH ABFALL IN ENERGIE
VERWANDELT**
Biomasse
- 29 INFOGRAFIKEN**
- 31 LEHRE UND PRAXIS UNTER
EINEM DACH**
Landwirtschaftliches Institut Grangeneuve
- 31 EIN VERTIKALER GEMÜSEGARTEN**
Green Sentinel





BILDUNG UND INNOVATION

In Freiburg sorgen renommierte Forschungsinstitute und ein breites Spektrum an Ausbildungsmöglichkeiten für optimale Bedingungen, damit innovative Projekte im Lebensmittelbereich entstehen können. Mit der Entwicklung des Agri&Co-Geländes in St-Aubin sollen Kontakte hergestellt, Kompetenzen zusammengefasst und Synergien gefördert werden.



AGRI&CO ST-AUBIN

WIRTSCHAFTSSTRATEGIE UND POLITISCHE AMBITIONEN



Das Gelände in St-Aubin erstreckt sich über 120 Hektar – einschliesslich Landwirtschaftsflächen – und umfasst 6500 m² Büros und Labors.

Angefangen hat alles mit der Agri&Co Challenge (siehe FNF 2018), ein 2018 vom Kanton Freiburg lancierter Projektauftrag im Lebensmittel-, Landwirtschafts- und Biomassesektor. Mit 154 eingegangenen Projekten aus 53 Ländern übertraf der Erfolg des Wettbewerbs alle Erwartungen. Am Ende kürte die Jury 16 Gewinner, von denen einige noch in diesem Jahr auf das Agri&Co-Gelände in St-Aubin umziehen werden (siehe weiter unten). «Die grosse Resonanz auf diese Initiative hat das Interesse internationaler Unternehmen gezeigt, im Lebensmittelsektor – ein Pfeiler der Freiburger Wirtschaft – wirtschaftliche Zusammenarbeiten zu entwickeln», freut sich Jean-Luc Mossier, Beauftragter für strategische Projekte bei der Volkswirtschaftsdirektion.

«Es geht nun darum, in den Standort St-Aubin zu investieren und die Grundzüge unserer Entwicklungsstrategie festzulegen, um die Rolle des Kantons Freiburg als Branchenführer in der Schweiz zu bestätigen.»

Dem Steuerungsausschuss gehören bereits die Volkswirtschafts-, Landwirtschafts- und Baudirektion an. «Mit Unterstützung des Clusters Food & Nutrition (siehe S. 43) wollen wir den Standort St-Aubin rasch ausbauen und zugleich Synergien mit unserem Forschungs- und Bildungszentrum in Grangeneuve ermöglichen. Dabei ist natürlich auch die Nutzung des Innovationspotenzials der bestehenden Unternehmensstruktur in Freiburg wichtig», sagt Jean-Luc Mossier. Als erster Schritt werden

zunächst 1,7 Millionen Franken in den Umbau des Verwaltungsgebäudes am Standort von St-Aubin in einen gemeinsamen Arbeitsbereich für Unternehmensprojekte – insbesondere die Gewinnerprojekte der Agri&Co Challenge – investiert. Weitere Investitionen für Projekte in den Bereichen Forschung und Innovation im Lebensmittelsektor (spezialisierte Labors, Gewächshaus für Versuchszwecke usw.) sowie für die Entwicklung von Industrieprojekten werden derzeit geprüft. Es handelt sich dabei um eine proaktive und progressive Strategie mit einem enormen Potenzial.

→ www.agrico.swiss

STANDORTWECHSEL

EIN RAUM FÜR DIE ZUSAMMENARBEIT

Mindestens acht der Gewinner der Agri&Co Challenge haben bestätigt, 2019 ein Projekt am Standort St-Aubin entwickeln zu wollen. «St-Aubin ist der ideale Ort, um unsere Arbeit und Forschungsaktivitäten fortzusetzen und gleichzeitig von professioneller Unterstützung und einem effektiven Netzwerk zu profitieren. Der Standort ist in Bezug auf Infrastruktur und landwirtschaftliche Nutzflächen sehr vielversprechend. Es müssen nur noch zündende Ideen mitgebracht werden... so wie die unsrige!» sagt Adrian Rubi, Mitbegründer von Edapro. Ebenfalls begeistert zeigt sich der Geschäftsführer des kanadischen Unternehmens iDUS Controls, Brad Williams: «Für uns ist dies eine hervorragende Gelegenheit, uns auf dem europäischen Markt zu positionieren, mit direktem Zugang zu Kunden, Partnern und sogar potenziellen Investoren. Wir versprechen uns viel von der Zusammenarbeit mit den Hochschulen und der Industrie.» Bruno Azevedo, Mitbegründer der brasilianischen Firma Thinkmilk, betont «die Qualität des Ökosystems, das der Kanton Freiburg für in- und ausländische Start-ups im Lebensmittelsektor geschaffen hat. Wir sind überzeugt, dass unser Platz hier in diesem innovativen und dynamischen Umfeld ist.» Der Zugang zum Standort in St-Aubin beschränkt sich jedoch bei weitem nicht auf die Gewinner der Agri&Co Challenge. Es sind Gespräche mit weiteren Unternehmen im Gange, die daran interessiert sind, sich auf dem Gelände niederzulassen.

Die zehn Gewinner des Agri&Co Challenge Relocation Program

-  **AgroSustain (Schweiz)**
-  **Augmenta (Griechenland)**
-  **Bee Vectoring Technology (Kanada)**
-  **Edapro (Schweiz)**
-  **EDB Poliois Vegetais (Brasilien)**
-  **Golden Chlorella (Schweiz)**
-  **iDUS Controls (Kanada)**
-  **Smartyields (USA)**
-  **Solvea (Rumänien)**
-  **Thinkmilk (Brasilien)**



Im Brandfall



anrufen!



ECAB
KGV

www.ecab.ch

HOTELMANAGEMENT-SCHULE GLION
**LOKAL DENKEN,
 GLOBAL AGIEREN**



«Lange Zeit konzentrierten sich die Erwartungen in der gehobenen Gastronomie auf den Tellerinhalt. Heute sind die Gäste auf der Suche nach einem Gesamterlebnis», stellt Georgette Davey, Direktorin der Hotelmanagement-Schule Glion, fest. An den Standorten Bulle (Kanton Freiburg), Glion (Kanton Waadt) und London (England) lernen die Studierenden der renommierten Ausbildungsstätte, sich diese zentrale Frage zu stellen: «Wie kann ich meinen Kundinnen und Kunden eine einmalige und individuelle kulinarische Erfahrung bieten?». Das Gebot der Stunde ist die Förderung von lokalen Produkten und der Vielfalt der Terroirs, fernab der Massenproduktion und Restaurantketten. «Der Kanton Freiburg ist ein

idealer Ort, um diesen Aspekt der Ausbildung unserer Studierenden in einen Kontext zu setzen. Sie besuchen insbesondere die Schokoladenfabrik in Broc und die Schaukäserei La Maison du Gruyère, lernen kleine Produzenten kennen usw.» Die jungen Leute sollen später diesen Geist des Terroirs in ihre eigene Region weitertragen. «Nicht weniger als 100 Länder sind an unserer Schule vertreten. Daher sind wir unermüdlich daran, eine Balance zwischen lokalem und globalem Ansatz zu finden. Das ist sehr spannend!»

→ www.glion.edu

AGROSCOPE

FREIBURG – DAS ZENTRUM DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN FORSCHUNG



Agroscope ist ein grossartiges Innovationsnetzwerk und ein wichtiger Partner für die Schweizer Landwirtschaft. Das mit einem Budget von 186 Millionen Franken ausgestattete Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung verfügt über drei Hauptstandorte (darunter Posieux im Kanton Freiburg), dezentrale Aussenstandorte, rund tausend Mitarbeitende und veröffentlicht 1200 wissenschaftliche Publikationen pro Jahr. In Posieux haben die Forschungsaktivitäten in den Bereichen Produktionssysteme Tiere und Tiergesundheit sowie Mikrobielle Systeme von Lebensmitteln die

Schlüsselrolle des Kantons innerhalb der Schweizer Nahrungsmittelbranche gestärkt. Im Zuge der im Herbst 2018 angekündigten neuen Standortstrategie von Agroscope wird Posieux zum zentralen Forschungscampus, die dezentralen Versuchsstationen bleiben bestehen. Ziel der Reform ist es insbesondere, Synergien in der interdisziplinären Forschung zu erleichtern und die internationale Zusammenarbeit zu entwickeln.

→ www.agroscope.admin.ch

ENERGIE AUS IHRER REGION

Ihre Vertrauenspartner
für Energiefragen



ENERGIE



WÄRME



KOMFORT



EFFIZIENZ



WASSER



MOBILITÄT

HTA-FR

FREIBURGER INGENIEURE BETRETEN BEIM WEIN NEULAND



Wein gilt als das Traditionsprodukt schlechthin. Dennoch lassen sich Forscher und Wissenschaftler immer wieder davon inspirieren. An der Hochschule für Technik und Architektur Freiburg (HTA-FR) werden im Rahmen von drei innovativen Projekten die Techniken zur Herstellung dieses edlen Getränks optimiert. Angefangen bei der entscheidenden Phase der Gärung, in der der im Traubenmost enthaltene Zucker mit Hilfe von Hefe in Alkohol umgewandelt wird. Im Zuge der Klimaerwärmung nimmt der Zuckergehalt jedoch tendenziell zu, was das Risiko von Stress während der Gärung erhöht. «Unser gemeinsam mit der *Haute école de viticulture et d'œnologie* in Changins entwickelte Prozess besteht darin, den Traubenmost nicht auf einmal, sondern langsam und automatisiert in den Gärtank zu geben. Dadurch kann der Zuckergehalt niedrig und konstant gehalten werden», erklärt Olivier Vorlet, Chemieprofessor.

Nach der Gärung tritt der Wein in die Reifephase ein. Bei vielen Winzern haben völlig wasserdichte Edeltanks die von Natur aus sauerstoffdurchlässigen Holzfässer ersetzt. Der Sauerstoff spielt jedoch auch in sehr geringen Mengen eine positive und entscheidende Rolle in Bezug auf

die Farbe, den Geschmack und den Stil des Weines. Das von der HTA-FR entwickelte und von einer Sauerstoffsonde gesteuerte Gerät für die Mikrosauerstoffanreicherung erlaubt, das Phänomen künstlich nachzubilden.

Am Schluss findet die Abfüllung, das letzte Glied in der Produktionskette, statt. In dieser Phase muss die Sauerstoffzufuhr zwecks einer besseren Konservierung des Weins auf ein Mindestmass beschränkt werden. Der Kohlensäuregehalt seinerseits hat einen Einfluss auf die Säure, die Spannung und die Frische des Weins. «Dank einer Austauschmembran zwischen dem Tank und der Abfüllanlage ist es uns gelungen, den Sauerstoff drastisch zu reduzieren und den Kohlensäuregehalt anzupassen», freut sich Olivier Vorlet. Auf diese Weise kann der Winzer einen Wein von konstanter Qualität gewährleisten und gleichzeitig die Verwendung von Zusatzstoffen begrenzen. «Unser sich aktuell in der Testphase befindende Prototyp soll rasch auf den Markt gebracht werden. Frankreich hat bereits Interesse bekundet.»

→ www.hta-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



**LEITERIN DES FOOD ECOSYSTEM
INSTITUTE DER HSW-FR**

CHRISTINE DEMEN MEIER

Das Food Ecosystem Institute der Hochschule für Wirtschaft Freiburg hat im Herbst 2018 seine Tätigkeit aufgenommen. Welches Ziel verfolgt das Institut?

Unser kurzfristiges Ziel ist es, ein Kompetenz- und Innovationszentrum für Management und Unternehmertum in der Lebensmittelbranche zu werden. Unsere Tätigkeitsfelder sind vielfältig, die Studierenden unserer künftigen Spezialisierung in Consulting und Business Development haben z.B. die Möglichkeit, mit Unternehmen der Lebensmittelindustrie zusammenzuarbeiten. Das Institut ist auch ein Think Tank, indem wir den Branchenunternehmen personalisierte Berichte anbieten. Das Food Ecosystem Institute dient zudem als Bindeglied zwischen Hochschulbereich und Unternehmen, insbesondere auf dem Gebiet der Forschung und der Innovation.

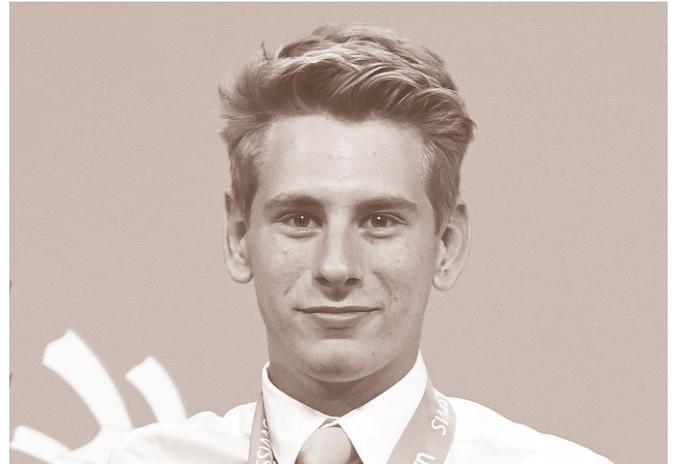
Wie ist das Projekt entstanden?

Die Ernährung ist sicherlich generell ein gesellschaftlicher Trend. Im Kanton Freiburg wird der politische Fokus seit einigen Jahren jedoch auf die gesamte Nahrungskette gelegt. Deshalb haben die Verantwortlichen der HSW-FR – zu Recht – beschlossen, diese Thematik mit einem entsprechenden Institut in der Schule zu verankern. Es ist geplant, dass sich dieses über die Dienstleistungen für die Unternehmen selber finanziert.

Sie können auf eine langjährige Erfahrung in der Hotelbranche und Gastronomie – u.a. an der Hotelfachschule in Lausanne – zurückblicken. Was ist für Sie an diesem neuen Freiburger Projekt besonders motivierend?

Besonders bemerkenswert finde ich, dass die gesamte Nahrungskette im Kanton Freiburg von der Landwirtschaft über die Gastronomie bis hin zur Verarbeitung und zum Detailhandel breit vertreten ist. Das Institut ermöglicht den Studierenden der HSW-FR eine Karriere in der Lebensmittelbranche auf der kantonalen, nationalen oder internationalen Ebene.

→ www.heg-fr.ch



**GOLDMEDAILLE AN DEN SWISSKILLS 2018
IN DER KATEGORIE «GEMÜSEGÄRTNER»**

YANNICK ETTER

Ihr Vater ist Gemüsebauer in Ried bei Kerzers. War Ihr Berufsweg also bereits vorgezeichnet?

Nein, mein Vater hat nie Druck auf seine Kinder ausgeübt, damit sie seinem Beispiel folgen. Aber der tägliche Kontakt mit diesem Beruf hat mich erkennen lassen, wie komplex er ist. Die Gemüsegärtner haben es mit Mechanik, Handarbeit und Planung zu tun und selbstverständlich haben sie eine enge Beziehung zur Natur. Zudem arbeiten sie sowohl draussen auf dem Feld, als auch drinnen in den Gewächshäusern.

Sie haben Ihre Lehre im Herbst 2018 bei Gerber Bio Greens im Kanton Zürich abgeschlossen. Was haben Sie als Nächstes vor?

Zunächst will ich Berufserfahrung in Holland sammeln, dann folgt die Rekrutenschule. Anschliessend will ich die Meisterprüfung machen. Langfristig möchte ich zu meinen Ursprüngen zurückkehren, zu Bioleguma, einen Betrieb, den mein Vater zusammen mit drei Partnern führt. Ich bin mir bewusst, dass die Herausforderungen im Zuge der Globalisierung und des Klimawandels in unserer Branche weiter zunehmen werden. Die Schweiz ist jedoch dank ihrer Innovationskraft gut gewappnet.

Sie sind der erste Goldmedaillenträger des prestigeträchtigen Wettbewerbs SwissSkills in der neuen Kategorie Gemüsegärtner. Welches Fazit ziehen Sie aus diesem Abenteuer?

Beruflich gesehen fand ich es extrem bereichernd zu sehen, an welchem Punkt ich im Vergleich zu meinen Kollegen stehe und zudem einige Aspekte des Berufs praktisch umsetzen zu können, die ich bis anhin kaum genutzt habe. Auf der privaten Seite machte es Spass, mit jungen Leuten in Kontakt zu kommen, die ich zum Grossteil bereits kannte, denn unsere Welt ist ziemlich klein.

A photograph of four young adults (three men and one woman) in a casual setting, possibly a university courtyard. One man is sitting on a concrete ledge, wearing a white t-shirt and pink shorts. Another man stands next to him, wearing a black bomber jacket and dark pants. A woman with blonde hair stands to the left, wearing a black dress. A woman with dark hair sits on the ledge to the right, wearing a white button-down shirt and dark pants. They are all smiling and appear to be in conversation. The background shows a modern building with large windows and some outdoor seating.

Die internationale Universität am Schnittpunkt der Kulturen

Entdecken Sie unser Angebot:
studies.unifr.ch

ADOLPHE MERKLE INSTITUT

NANOS IN NAHRUNGSMITTELN ERKENNEN

Ab 2020 müssen Nanopartikel in Lebensmitteln in der Schweiz deklariert werden. «Um der Transparenz willen und nicht, weil die Nanopartikel eine Gefahr darstellen würden», erklärt Alke Fink, Professorin für Bio-Nanomaterialien am Adolphe Merkle Institut. Die zuständigen Behörden, allen voran die Kantonschemiker, müssen überprüfen, ob die Lebensmittelproduzenten sich an die neuen Vorgaben halten. Für diese Kontrollen werden hochentwickelte Instrumente und spezielle Fähigkeiten benötigt. Das Freiburger Institut, führend in der internationalen Forschung im Bereich der Nanomaterialien, war dafür der perfekte Partner. «Unser Auftrag besteht darin, eine dem Lebensmittelbereich angepasste Methode für die Analyse und die Zählung von Nanopartikeln zu entwickeln. Die grösste Schwierigkeit ist es, die Nanopartikel von allem zu unterscheiden, was sie umschliesst», sagt Professorin Fink. Die Arbeit der Freiburger Spezialisten sollte jedoch durch die von NanoLockin entwickelte Methode für einen schnelleren Nachweis von Nanopartikeln erleichtert werden. Das Spin-off des AMI hat den Innovationspreis 2018/2019 des Kantons Freiburg gewonnen.

→ www.ami.swiss



Das Transmissionelektronenmikroskop (TEM für Transmission Electron Microscope) des AMI verwendet einen Hochspannungselektronenstrahl, um die Nanopartikel zu visualisieren.

HOCHSCHULE FÜR GESUNDHEIT FREIBURG

DIE LEBENSQUALITÄT DER SENIOREN IST AUCH VON DER ERNÄHRUNG ABHÄNGIG

An dieser Entwicklung führt kein Weg vorbei: Die Bevölkerung wird immer älter. An der Hochschule für Gesundheit Freiburg (HedS-FR), deren Leistungsauftrag auch die Forschung und Entwicklung umfasst, wird den Themen rund um das Altern besondere Bedeutung beigemessen. «Dabei haben wir immer das Ziel im Auge, die Lebensqualität zu verbessern», sagt die Direktorin Nataly Viens Python. Zu den laufenden Entwicklungsprojekten

gehört die Einrichtung einer Plattform «für die Auswertung der in den Alters- und Pflegeheimen erhobenen Daten». Konkret bedeutet dies, dass bestimmte vorhandene Daten, wie z.B. der Ernährungszustand ihrer Bewohner, für die Heimverantwortlichen zugänglich und verständlich gemacht werden. Auf diese Weise können sich sämtliche Institutionen in den Kantonen Freiburg und Waadt miteinander vergleichen und allfällige Probleme erkennen.

Parallel dazu organisiert die HedS-FR jährlich Benchmarking-Tage mit den Heimleiterinnen und -leitern, «um bewährte Praktiken zu einem bestimmten Thema auszutauschen». 2018 lag der Schwerpunkt auf der Zahnpflege, «die einen erheblichen Einfluss auf die Nahrungsaufnahme von älteren Menschen haben kann».

→ www.heds-fr.ch

NEW KODIAQ **RS**



ŠKODA

SIMPLY CLEVER



PREIS-LEISTUNGS
16X SIEGER

Der Kraft-Raum mit 240 PS und 500 Nm

Dieser High-Performance-SUV beschleunigt auch Ihren Puls. Entdecken Sie das grösste Platzangebot des Segments, vollgepackt mit modernster Sicherheits- und Konnektivitätstechnologie, Luxusinterieur und intelligentem 4x4-Antrieb. Jetzt bei uns. **ŠKODA. Made for Switzerland.**

Garage Bifang Trachsel AG

Bifang 5

1716 Plaffeien

Tel. 026 419 15 15

www.garage-bifang.ch

Garage
BIFANG
Trachsel AG



KODIAQ RS 2.0 I Bi-TDI 4x4, 240 PS, 7-Gang DSG, 6.4 l/100 km (Benzinäquivalent 7.3 l/100 km), 167 g CO₂/km (137 g ø Neuwagen), 28 g CO₂/km Energie-Bereitst., Kat.: F

BIOMASSE

WENN SICH ABFALL IN ENERGIE VERWANDELT



Die von Gruppe E Greenwatt errichtete und betriebene Biogasanlage in Henniez ist die grösste Anlage ihrer Art in der Schweiz.

Was haben Schlachtabfälle, Mist oder Kaffeesatz gemeinsam? Alle diese organischen Stoffe pflanzlichen oder tierischen Ursprungs bilden Biomasse, die umweltfreundliche Energie liefern kann. Aus dieser CO₂-neutralen Energie mit grossem Entwicklungspotenzial wird wiederum Strom, Wärme und Treibstoff erzeugt.

Die Freiburger Lebensmittelindustrie hat dieses Potenzial erkannt. Bei Micarna beispielsweise werden die erzeugten Abfälle so weit wie möglich wieder in Rohstoffe oder in Energie umgewandelt. «2017 hat Micarna 81% der verwendbaren Produkte recycelt oder wiederverwertet, bis 2040 sollen es 100% sein. Wir streben nach geschlossenen ökologischen Kreisläufen», erklärt Roland Pfister, Sprecher des Fleischverarbeitungsunternehmens

der Migros. «Das Blut und die anderen Flüssigkeiten werden für die Herstellung von Biogas verwendet, während die Schlachtabfälle zu Haus- und Nutztierfutter verarbeitet werden. Gewisse spezifische Nebenprodukte finden sogar Verwendung in der Pharmaindustrie.» Derzeit arbeitet Micarna mit der Hochschule für Technik und Architektur Freiburg an Projekten zur Wiederverwertung von Hühnerfedern (pro Jahr fallen rund 2000 Tonnen an), um eine ökologische Alternative zu Verpackungsmaterial zu entwickeln (siehe Online-Ausgabe).

Nespresso recycelt nicht nur das Aluminium in seinen Kapseln, sondern verwertet auch deren Inhalt. Kaffeesatz besitzt ein besonders hohes Energiepotenzial. In der Biogasanlage in Henniez werden fast 60% der Energie aus Kaffeesatz erzeugt, obwohl dieser

nur rund 15% der verwendeten organischen Stoffe ausmacht. Die aus dem Kaffeesatz einer einzigen Kapsel durch Methanisierung und Produktion von Biogas erzeugte Energie entspricht der Energie, die für die Herstellung einer neuen Kapsel nötig ist. Nach der Methanisierung entsteht aus dem Stoff ein natürlicher Dünger von hoher Wertschöpfung, der von den Landwirtschaftsbetrieben verwendet wird, welche die organischen Materialien an die Fabrik liefern. Damit schliesst sich der Kreis wieder.

→ 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

DIE LEBENSMITTELBRANCHE IN FREIBURG

KERNSEKTOREN DER LEBENSMITTELBRANCHE



27,4%

Tierproduktion



12,2%

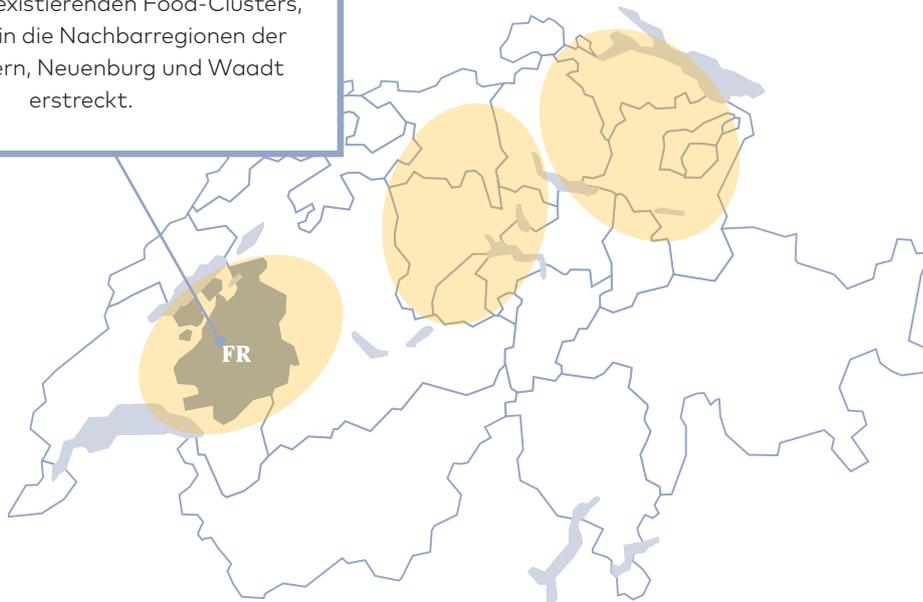
Herstellung von Milchprodukten



10,2%

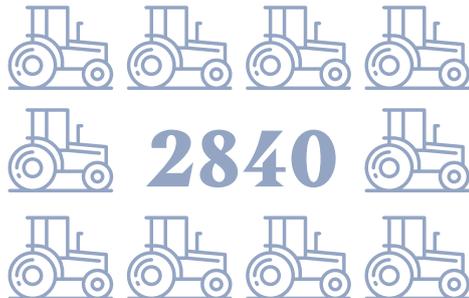
Verarbeitung und Konservierung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Der Kanton bildet den Kern eines der drei in der Schweiz existierenden Food-Clusters, der sich bis in die Nachbarregionen der Kantone Bern, Neuenburg und Waadt erstreckt.



20%  

Anteil der Beschäftigung des Kantons Freiburg in der Lebensmittelindustrie.



Landwirtschaftsbetriebe

29



HAUTE ÉCOLE DE GESTION
HOCHSCHULE FÜR WIRTSCHAFT
SCHOOL OF MANAGEMENT

Fribourg
Freiburg

BACHELOR MASTER

WEITERBILDUNGEN FORSCHUNG UND DIENSTLEISTUNGEN

Unser Ziel ist, über die Studierenden, Teilnehmenden und Partner, die von unseren Programmen und Aktivitäten profitieren, in den drei Kernbereichen

ENTREPRENEURSHIP, INNOVATION UND INTERNATIONALISIERUNG

Positives für die Gesellschaft zu bewirken.

MEHR AUF UNSERER WEBSEITE: WWW.HSW-FR.CH

HOCHSCHULE FÜR WIRTSCHAFT FREIBURG (HSW-FR)

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

Hes·SO

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

LANDWIRTSCHAFTLICHES INSTITUT GRANGENEUVE

LEHRE UND PRAXIS UNTER EINEM DACH



Im Landwirtschaftlichen Institut von Grangeneuve entsteht ein neuer Schulbauernhof und es sind mehrere Erweiterungsprojekte geplant.

Ein Milchviehbetrieb, Gemüsekulturen, Obstbau, eine Bienenzucht und sogar eine Käserei: Das Landwirtschaftliche Institut Grangeneuve ist eine der wenigen Schulen im Land, die eigene Betriebe besitzt. Dies ist ein Vorteil «sowohl für unsere Lehrkräfte, die auf diese Weise sehr flexibel in der Gestaltung ihrer Programme sind, als auch für unsere Lernenden», sagt Pascal Toffel, Direktor der

Schule. Das 1888 gegründete Institut vereint Berufe in den Bereichen Land- und Forstwirtschaft, Gartenbau, Milchwirtschaft, Lebensmitteltechnologie und Hauswirtschaft an einem Standort. «Unsere Besonderheit ist es, dass wir viel mehr als eine Landwirtschaftsschule sind. Wir bieten Ausbildungen in mehreren Berufen an, sind aber auch in der Beratung und Weiterbildung tätig.» Dieses

breite Angebot interessiert jedes Jahr rund 1100 junge Schweizerinnen und Schweizer, vier von zehn der Lernenden stammen nicht aus dem Kanton Freiburg. «Wir legen zudem viel Wert auf die Zweisprachigkeit. Ein Viertel unserer Lernenden ist deutschsprachig, bei den Lehrpersonen ist es sogar ein Drittel.»

→ www.fr.ch/grangeneuve

GREEN SENTINEL

EIN VERTIKALER GEMÜSEGARTEN

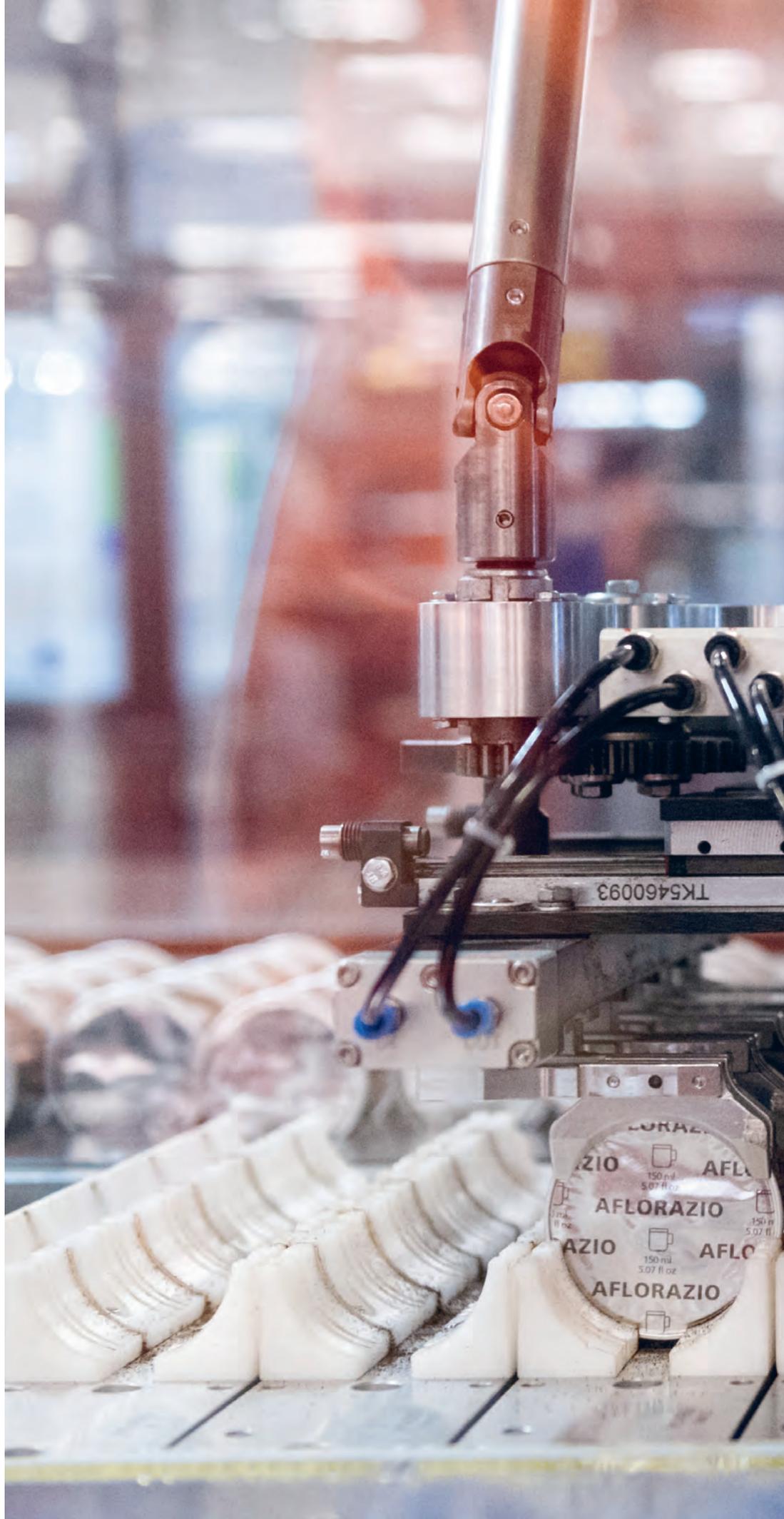
«Wir haben ganz einfach die Natur in eine Kiste gepackt!», sagt Pascal Peleszek lachend. Einfach? Der Gründer von Green Sentinel erklärt, dass «eine komplexe Technik nötig ist, um die Natur in eine vertikale Form zu bringen». Es brauchte viel Wissen und Können, bis es dem Freiburger Unternehmen gelang, als weltweite Pionierleistung eine lebendige Pflanzenmauer zu schaffen. Die grüne Mauer von Green Sentinel eignet sich sowohl für die Lebensmittelbranche, Gemüsebauern als auch für Privatpersonen und ermöglicht es, die mit Früchten und Gemüse bepflanzte Fläche zu verfünffachen bzw. zu versechsfachen. Und dies sogar mit der Qualität eines Bio-Bodens im Sinne einer Permakultur. «Konkret handelt

es sich dabei um einen hohlen Block, der mit Erde und fragmentiertem Zweigholz gefüllt wird, eine Art Mini-Kompost.» Anschliessend lässt man der Natur freien Lauf, das Ziel ist es, grosse Mengen auf kleiner Fläche zu produzieren und den Verbrauchern einen authentischen Geschmack und den Nährwert von Nahrungsmitteln zu einem sehr tiefen Preis zu ermöglichen. Die Vermarktung seiner Gemüsemauer hat eben begonnen, aber Pascal Peleszek ist zuversichtlich: «Wir wollen unser Know-how in die ganze Welt exportieren.»

→ www.green-sentinel.com

- 34 FREIBURG, LAND
DES WEISSEN GOLDES**
Milchprodukte
- 37 HIGH-TECH-MÜHLEN FÜR DIE
LEBENSMITTELBRANCHE**
Frewitt
- 37 ROBOTER GREIFEN DEN
KÄSERN UNTER DIE ARME**
JNJ automation
- 39 PROBIERFREUDEN**
Gutknecht Gemüse
- 41 MACARONS MIT EINER
SCHWEIZER NOTE**
Ladurée
- 41 EIN STÜCK SCHWEIZ ZUM
ANBEISSEN**
Chocolat Villars
- 43 JACQUES BOURGEOIS**
Focus
- 43 NADINE LACROIX OGGIER**
Focus
- 45 DIE FREIBURGER AUSHÄNGE-
SCHILDER DER MIGROS**
M-Industrie
- 47 EIN PALMÖL FÜR DEN
LOKALEN MARKT**
Socfin
- 47 CHINA IM VISIER**
Translait
- 49 STARKES UND NACHHALTIGES
WACHSTUM**
Nespresso
- 51 WENIG GLUTEN, VIEL
GESCHMACK!**
Roland Murten
- 51 DIE GESAMTE VERPACKUNG-
KETTE FÜR LEBENSMITTEL**
Cafag&Plaspaq
- 53 INNOVATION GEPAART MIT
HANDWERKLICHEM GESCHICK**
Produits Epagny

Die 2015 für 300 Millionen Schweizer Franken gebaute Nespresso-Fabrik in Romont produziert hauptsächlich Vertuo-Kapseln für Nordamerika.



TK546

2

INDUSTRIE UND PRODUKTION

Die globale Lebensmittelbranche muss sich neu erfinden, unabhängig davon, ob sie bereits neue Technologien einsetzt oder nicht. Die Konsumentinnen und Konsumenten wieder in den Mittelpunkt stellen, indem ihnen gesündere, praktischere und umweltverträglichere Produkte angeboten werden, ohne Abstriche bei der Qualität zu machen. Die Freiburger Unternehmen sind schon heute in der Lage, diese Erwartungen zu erfüllen.



MILCHPRODUKTE

FREIBURG, LAND
DES WEISSEN GOLDES

Ob in einer ultramodernen Käserei im Flachland oder in einer traditionellen Alpkäserei: Die Herstellung von Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP unterliegt strengsten Vorschriften.

Die Milch gehört zur DNA des Kantons Freiburg: Landwirtschaft, Milchviehwirtschaft und Käseproduktion haben den Kanton geprägt. Es ist eine Geschichte, die sehr weit in die Vergangenheit zurückreicht! Der Gruyère AOP beispielsweise – benannt nach der herrlichen Region gleichen Namens – wird in unserer Gegend seit mindestens dem 12. Jahrhundert hergestellt. Dieser Käse aus roher Kuhmilch blickt damit auf eine lange Tradition und die Erfahrung der Käsermeister, Affineure und Milchproduzenten zurück. Zudem reicht sein Ruf weit über die Landesgrenzen hinaus: Jedes Jahr werden fast 15'000 Tonnen der berühmten Freiburger Spezialität – rund die Hälfte der gesamten Produktion – in die ganze Welt exportiert. Besuchern aus dem Ausland, die

nach Freiburg reisen, bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, um mehr über die Herstellung des Gruyère AOP zu erfahren: Sie können Schaukäsereien besuchen, Themenlehrpfade erkunden oder dem Käser direkt in einer Alpkäserei über die Schulter blicken.

Der Kanton Freiburg kann sich jedoch noch weiterer köstlicher Käsesorten rühmen: Allen voran natürlich der feine und cremige Halbhartkäse Vacherin Fribourgeois AOP. Alleine oder zusammen mit dem Gruyère AOP (gemeinsam bilden sie das berühmte "moitié-moitié") ist er ein unverzichtbarer Bestandteil des Fondues, ein typisches Freiburger Gericht, das zum nationalen Symbol geworden ist. Ganz zu schweigen vom Gottéron, Mont-Vully, Sensler Mutschli oder Tomme Moléson und viele andere mehr...

Die Experten irren sich nicht: Jahr für Jahr werden zahlreiche Freiburger Käsesorten an den World Cheese Awards ausgezeichnet. Im November 2018 wurden im norwegischen Bergen mehr als 3500 Käsespezialitäten aus rund dreissig Ländern im Rahmen dieses hart umkämpften weltweiten Wettbewerbs ganz genau unter die Lupe genommen. Dank der qualitativ hochstehenden Arbeit seiner zahlreichen Partnerkäsereien konnte das Freiburger Unternehmen Cremo 21 Auszeichnungen entgegennehmen, darunter 10 Goldmedaillen. Ein weiterer Beweis für die Exzellenz der Freiburger Milch: Nur mit einem aussergewöhnlichen Rohstoff können aussergewöhnliche Produkte hergestellt werden.

MILCHINDUSTRIE

EINE ZENTRALE ROLLE IN DER SCHWEIZ

Im Kanton Freiburg gibt es rund 1400 Milchproduzenten, 80 Käsereien und 36 Alpkäser. Insgesamt werden jedes Jahr mehr als 400 Millionen Liter Freiburger Milch an die Verarbeiter und Käsereien geliefert. Damit nimmt die Freiburger Milchindustrie in der Schweiz eine führende Position ein.

Crema wurde 1927 als Aktiengesellschaft gegründet und ist heute die zweitgrösste Milchverarbeiterin des Landes. Das Unternehmen stellt Frischprodukte (Milch, Rahm, Joghurt und Milchgetränke), Käse und Butter her, die es in der Schweiz und in der ganzen Welt vertreibt.

Das zur Migros-Gruppe gehörende Unternehmen **ELSA-Mifroma** (siehe S. 45) ist einer der grössten Industriekonzerne der Schweizer Milchwirtschaft und ein wichtiger Akteur in Europa. Spezialisiert auf die Herstellung und die Verpackung von Milchprodukten sowie auf die Veredlung und Verarbeitung von Käse besteht ELSA-Mifroma aus mehreren spezialisierten Firmen, die in einem Netzwerk zusammenarbeiten.

Milco ist seit über 60 Jahren ein Familienunternehmen und stellt zahlreiche Produkte wie Käse, Rahm, Butter und Joghurt her, die es bis nach Russland exportiert. Das im Greyerzerland ansässige Unternehmen stellt insbesondere biologische und hochwertige regionale Produkte her.

Translait (siehe S. 47) war zunächst auf die Lieferung von Milchnebenprodukten spezialisiert und hat sich nach und nach auf die Verarbeitung der Milchnebenprodukte in Hochleistungsfutter spezialisiert. Parallel dazu hat das Unternehmen die Verwertung von Milchnebenprodukten im derzeit boomenden Lebensmittelsektor entwickelt.

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



**FREWITT**

THE FUTURE IS NOW



Frewitt, das weltweit führende Unternehmen im Bereich der Technologien für die Reduktion von Pulverpartikeln, stellt sein revolutionäres modulares Mahlsystem FreDrive-Lab vor, das für Forschungs- und Entwicklungslabors sowie für analytische Labors der Pharma-, Kosmetik-, Feinchemie und der Nahrungsmittelindustrie bestimmt ist. Diese patentierte Innovation wurde in Zusammenarbeit mit Forschungs- und Entwicklungsteams von einigen ausgesuchter Kunden entwickelt, um den derzeitigen Herausforderungen gerecht zu werden. Dieses System kombiniert 6 verschiedene Mahltechnologien (Trocken- wie Nasszerkleinerung) in einem Gerät. Es deckt den gesamten granulometrischen Bereich

bis unter 10 µm (D90) ab. Die sechste und jüngste Erweiterung unserer FreDrive-Lab, die Hochleistungsperlmühle NanoWitt, bringt eine weitere Dimension der Partikelgrößenreduzierung mit sich und ermöglicht eine nanometrische Nassvermahlung bis zu 50 Nanometer.



WE
CARE
ABOUT
MILLING
WWW.FREWITT.COM



FIDUCONSULT

TREUHANDGESELLSCHAFT FÜR EXPERTISEN UND REVISIONEN RECHTS-UND STEUERBERATUNG

PARTNER REGIONALER UNTERNEHMEN



FREIBURG

Fiduconsult Freiburg AG
Rue des Pilettes 3
1701 Fribourg
Tel. +41 26 422 72 00
fiduconsult@fiduconsult.ch

ZUGELASSENE
REVISIONSEXPERTEN

TREUHAND | SUISSE

 Mitglied von EXPERTSuisse



BULLE

Fiduconsult Bulle AG
Rue Lécheretta 1
1630 Bulle
Tel. +41 26 913 00 40
bulle@fiduconsult.ch

Membre indépendant de 
EuraAuditInternational

WWW.FIDUCONSULT.CH

FREWITT

HIGH-TECH-MÜHLEN FÜR DIE LEBENSMITTELBRANCHE

Frewitt ist weltweit führend in der Entwicklung von High-Tech-Mühlen für das Sieben, Desagglomerieren, Dosieren oder Abfüllen von Pulvern und Granulaten aller Art. «Der Grossteil der Aufträge stammt aus der Chemie- und Pharmaindustrie, 20% unseres Umsatzes erzielen wir jedoch in der Lebensmittelbranche», sagt Antoine Viridis, CEO. So entwickelte das Unternehmen in Zusammenarbeit mit dem Freiburger Milchkonzern Cremo eine massgeschneiderte Lösung für Milchpulver. Es waren mehrere technologische Herausforderungen zu meistern: So war die in der Pharmabranche übliche

Durchflussmenge zu verdreifachen, für einen kontinuierlichen Produktionsfluss zu sorgen sowie das Anhaften des Pulvers an den Innenwänden zu verhindern. Zudem hält die Maschine dem Druck einer Explosion stand – ein häufiges Phänomen auf diesem Gebiet. «Es ist eine Win-Win-Situation. Nachdem wir unsere Technologie auf diese spezifische Anwendung übertragen haben, nutzten wir die neuen Erkenntnisse, um unsere Standardprodukte zu verbessern.»

→ www.frewitt.com

JNJ AUTOMATION

ROBOTER GREIFEN DEN KÄSERN UNTER DIE ARME



«Der Mensch wird für die Käseherstellung immer zentral bleiben. Er hat das Know-how und ist sowohl für die Kontrolle als auch die Verkostung verantwortlich. In allen weiteren Aufgaben können wir ihn entlasten», erklärt Joël Jaquier, Co-Geschäftsführer von JNJ automation. Das in Romont ansässige Unternehmen ist einer der weltweit führenden Entwickler und Hersteller von Robotern für Käsekeller (siehe Foto). Fast jeder Schritt

der Herstellung dieses köstlichen Milchprodukts von der Beförderung bis hin zur Pflege kann den Maschinen von JNJ automation anvertraut werden. «Die Käselaike aus dem Gestell nehmen, umdrehen, wieder an ihren Platz zurückstellen oder auf Paletten stapeln: Allein in der Schweiz werden jährlich fast 30 000 Tonnen Greyerzer produziert, davon 12 000 Tonnen für den Export. Von Hand wäre das nicht möglich.» Das Unternehmen ist auf

diesem Markt von der Dorfkäserei bis hin zu den grossen Affineuren im In- und Ausland omnipräsent. «Unsere nächste grosse Herausforderung ist die Rückverfolgbarkeit», sagt Joël Jaquier. «Unsere Kunden müssen jederzeit wissen, welche Käselaike zu welchem Zeitpunkt umgedreht worden sind.»

→ www.jnj.swiss



Restaurant

Gutbürgerliche Küche mit saisonalen Spezialitäten, Pizza, Fondue, Raclette am offenen Feuer in unserer „Fürgrueba“ (Oktober - April), Banketträumlichkeiten von 10 - 200 Personen, grosse Sonnenterrasse



Hotel

Rustikale, komfortable Zimmer mit Bad oder Dusche/WC, Haartrockner, SAT-TV & Radio, Minibar, Direktwahltelefon und WLAN, Lift. Preis ab CHF 80.00 pro Person, inkl. Frühstück



Hotel Bad

Seestrasse 89

CH-1716 Schwarzsee

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

info@badschwarzsee.ch

www.badschwarzsee.ch

GUTKNECHT GEMÜSE PROBIERFREUDEN



Pascal Gutknecht hat Lust auf Neues. Vor 17 Jahren wagte sein Familienbetrieb den Zusammenschluss mit zwei anderen Bauernhöfen. Gutknecht und seine beiden Mitinhaber beschäftigen inzwischen 80 Mitarbeitende, produzieren grosse Mengen an Gemüse und sind spezialisiert darauf, Nischen zu bedienen.

«Neues können auch die Kunden in unserem Hofladen immer wieder probieren», sagt Gutknecht. Im attraktiv gestalteten Geschäft sind immer wieder neue Peperoni-Sorten, unbekannte Radieschen, ungewohnte Auberginen im Angebot. Nicht weniger als 29 verschiedene Tomaten konnten seine Kundinnen und Kunden letztes Jahr testen. Die Kunden entdecken neue Geschmäcke – und der Bauer entdeckt, was den Kunden gefällt. Diese fragen ihn manchmal auch ganz direkt, ob er nicht diese oder jene Sorte ins Sortiment aufnehmen könne. «Daraus sind schon oft neue Ideen entstanden». Gutknechts Hofladen liegt alles andere als zentral – und trotzdem kaufen jeden Tag 150 bis 200 Personen bei ihm ein. Hinzu kommen Bestellungen für Kindertagesstätten oder Restaurants. Den grössten Teil seiner Ware liefert Gutknecht aber an Grossverteiler. Und denen kann er dank seines Hofladens zeigen, welche Produkte gefragt sind. Die Food-Trends der Schweiz entstehen in Gutknechts Hofladen.

Der direkte Kontakt mit den Menschen ist dem Bauern wichtig. «Die Leute interessieren sich enorm fürs Essen», sagt er. Darum veranstaltet Gutknecht auch Führungen auf seinem Hof. «Wir sind wie ein Restaurant, bei dem man direkt in die Küche schauen kann», sagt Gutknecht. Die Gäste sehen dabei auch, wie wichtig das Seeland für den Schweizer Gemüseanbau ist. Rund ein Drittel der Produktion kommt aus der Gegend, die besonders viele innovative Bauernbetriebe beherbergt.

Aber Gutknecht ist nicht nur erfinderisch, sondern auch umweltbewusst. «Bereits heute sind wir so gut wie unabhängig, was unseren Strom angeht», sagt der junge Bauer, der auf rund 3800 Quadratmetern Fläche seinen eigenen Solarstrom herstellt. «Weiter sind wir in Planung für ein grosses Holzschneitzkraftwerk in Zusammenarbeit mit Partner-Betrieben und der Gemeinde Kerzers». So will Gutknecht bald nicht nur frisch und lokal produzieren, sondern auch ohne CO₂-Emissionen. Die Zukunft beginnt auf dem Bauernhof.

→ www.gutknecht-gemuese.ch

GUGLER AG

Elektronik - Fertigung

Gugler Elektronik AG investiert in die Zukunft!



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

www.gugler-elektronik.ch

LADURÉE MACARONS MIT EINER SCHWEIZER NOTE

«Französische Lebensart, made in Switzerland»: Mit diesen Worten präsentiert David Holder, Präsident von Ladurée, seine berühmten Macarons (siehe Foto), die in der 2011 eingeweihten Fabrik in Enney produziert werden. Auf einer Fläche von rund 20000 m² fertigen siebzig Mitarbeitende nach einem vor mehr als 150 Jahren entwickelten Verfahren die runden und bunten Leckereien an. «Unsere im Kanton Freiburg hergestellten Macarons werden in 35 Länder verkauft. Wir müssen sicherstellen, dass unsere Kunden genau den gleichen Geschmack, die gleiche Konsistenz, das gleiche Genusserlebnis haben, egal wo auf der Welt sie

sich befinden.» David Holder hat in der Schweiz genau nach dieser Liebe zum Detail bei den Arbeitskräften und nach einer erstklassigen Qualität der Rohstoffe gesucht. «Die meisten Zutaten für unsere Macarons stammen aus der Region. Gleiches gilt für unsere Mitarbeitenden, deren Fachkompetenz und Loyalität mich immer noch faszinieren.» Die Affinität des Präsidenten von Ladurée zur Schweiz gehen übrigens über den beruflichen Rahmen hinaus: Beeindruckt von der Schönheit des Landes, hat er sich auch gleich hier niedergelassen.

→ www.laduree.fr



CHOCOLAT VILLARS EIN STÜCK SCHWEIZ ZUM ANBEISSEN

Bereits seit 1901 steht Villars Maître Chocolatier kompromisslos für hochwertige Schokolade und traditionelles Know-how. Das Freiburger Unternehmen mit seinen 150 Mitarbeitenden und 350 Schokoladensorten exportiert seine exzellenten Produkte in 60 Länder in der ganzen Welt. Seit der Erfindung der ersten Schokoladentafel mit Likör im Jahr 1935 ist Villars zudem auch

für seine Innovationskraft bekannt. «Einen flüssigen Kern in Schokolade zu hüllen war für die damalige Zeit eine echte Meisterleistung!» erzählt Stephan Buchser, Generaldirektor. Seit 2017 trifft in einem neuen Sortiment feinste Villars-Schokolade auf die besten Schweizer Spirituosen – Williamsbirne, Kirsch, Absinth, Whisky, Himbeerbrand und Gin. «Bei uns machen wir alles selber: von

der Röstung der Bohnen vor Ort in unserer Fabrik bis hin zu Herstellung der Schokolade. Dazu verwenden wir ausschliesslich Schweizer Milch und Schweizer Zucker. Alle Zutaten stammen wenn immer möglich aus der Schweiz!»

→ 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



**DIREKTOR DES SCHWEIZER
BAUERNVERBANDES**

JACQUES BOURGEOIS

Was ist das Besondere an der Schweizer Landwirtschaft?

Die Schweizer Landwirtschaft basiert auf relativ kleinen, durchschnittlich 20 Hektar grossen und stark diversifizierten Betrieben. In unserem Land sind auch die Rahmenbedingungen besonders streng: Um Direktzahlungen zu erhalten, müssen die Landwirte beispielsweise 7% der Nutzfläche ihrer Betriebe für die Förderung der biologischen Vielfalt verwenden. Zudem importiert die Schweiz etwa jedes zweite Lebensmittel. Mit dem Bevölkerungswachstum besteht eine der grössten Herausforderungen der nationalen Landwirtschaft darin, diese Selbstversorgungsrate aufrechtzuerhalten.

Über welche Stärken verfügt die Schweiz, um diese Herausforderungen zu bewältigen?

Ihr Know-how, die Widerstandsfähigkeit ihrer Familienbetriebe und ihre Innovationsfähigkeit! Die Robotisierung des Melkens, die Automatisierung der Betriebe und der landwirtschaftlichen Fahrzeuge sowie die Technologien zur Unterstützung der Landwirte entwickeln sich immer weiter. Gleiches gilt für die Forschung: In der Pflanzenzucht wurden riesige Fortschritte gemacht und widerstandsfähigere Sorten entwickelt. Im Tierbereich ist es uns gelungen, den Einsatz von Antibiotika innert 10 Jahren um 50% zu reduzieren.

Hat der Kanton Freiburg im Landwirtschaftsbereich seine Eigenheiten?

Ein Fünftel des Freiburger BIP ist auf den Nahrungsmittelsektor zurückzuführen, das ist enorm! Zudem gibt es im Kanton mehrere grosse Verarbeitungszentren, insbesondere im Milch- und Fleischbereich. Und dann sind da natürlich die vielen regionalen Produkte mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (AOP). Mit dem klugen Entscheid, seinen Nahrungsmittelsektor zu stärken, wird es Freiburg gelingen, noch mehr Wertschöpfung zu generieren.

→ www.sbv-usp.ch



**MANAGERIN DES CLUSTERS
FOOD & NUTRITION**

NADINE LACROIX OGGIER

Was ist der Cluster Food & Nutrition?

Beim Cluster handelt es sich um eine 2015 in Freiburg lancierte gemeinnützige Vereinigung. Sie besteht aus KMUs, Start-ups, Grossunternehmen und akademischen Partnern aus dem Lebensmittelbereich und umfasst derzeit 82 Mitglieder aus neun Kantonen. Die grosse Stärke dieser Plattform ist ihre regionale und nationale Vernetzungsfähigkeit.

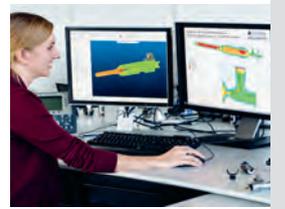
Welches sind die verschiedenen Aktivitäten der Plattform?

Unsere Haupttätigkeit ist die Unterstützung von Unternehmen bei der Suche nach Partnern für Projekte, insbesondere aus dem akademischen Bereich. Wir organisieren auch Fachtagungen zum Thema Food und Ernährung mit Networking-Apéros und führen Weiterbildungen durch. Ein aktuelles Beispiel: Wie wird Ziegenmilch zu Joghurts und Käse verarbeitet? Der Cluster ist ausserdem mit der Organisation von Grossveranstaltungen wie die Agri&Co Challenge beauftragt.

Der Cluster ist eine Initiative des Vereins Hauptstadtregion Schweiz, dem die Kantone Freiburg, Bern, Neuenburg, Wallis und Solothurn sowie mehrere Gemeinden und regionale Organisationen angehören. Wieso beteiligt sich Freiburg daran?

Der Kanton Freiburg zeichnet sich dadurch aus, dass er die gesamte Nahrungsmittelkette sowie eine hohe Konzentration an Lebensmittelindustrien aufweist. Die Zahl der Arbeitsplätze in diesem Sektor ist in Freiburg übrigens besonders hoch. Für den Kanton ist der Cluster natürlich eine Chance, da er von den positiven Auswirkungen der vom Cluster unterstützten Projekte profitieren kann.

→ 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

DIE FREIBURGER AUSHÄNGESCHILDER DER MIGROS



Micarna (oben links), Mifroma (unten links), Sushi Mania (oben rechts) und ELSA (unten rechts) gehören zu den Schwergewichten der Lebensmittelbranche in der Schweiz.

Die M-Industrie der Migros-Gruppe ist ein Schwergewicht der Schweizer Industrie und zählt zu den weltweit grössten Akteuren der Produktion von Waren, die als Eigenmarke verkauft werden. Mehr als 20000 unterschiedliche Artikel – im Food- und Non-Food-Bereich – werden an ihren 33 Standorten hergestellt, wovon sich 24 Betriebe in der Schweiz befinden. Im Kanton Freiburg sind nicht weniger als vier der M-Industrie-Unternehmen ansässig: Micarna in Courtepin ist der führende Schweizer Produzent von Fleisch, Geflügel und Fisch. Das in Ursy beheimatete Unternehmen Mifroma ist auf die Veredelung und Verpackung von Käse spezialisiert. Ebenfalls in der Milchbranche tätig ist das Unternehmen ELSA, zusammen mit Mifroma bildet es die Gruppe ELSA-Mifroma. ELSA ist die grösste Molkerei der Schweiz an einem einzigen Standort und stellt in Estavayer-le-Lac ein breites Sortiment von Milch-, Joghurt-, Rahm- und Frischkäseprodukten her.

Das neueste Produkt von ELSA ist eine sehr proteinreiche, fettarme und laktosefreie Milch. «Proteine sind sehr interessant, weil sie dazu beitragen, den Zuckergehalt zu regulieren», erklärt Matthew Robin, Geschäftsführer von ELSA-Mifroma. Im speziellen Fall der fettarmen Milch bietet die Beigabe von

Proteinen zudem den Vorteil, dass sie «für eine schöne Textur sorgen». Die Entwicklung dieses Produkts war jedoch ein «komplexer Prozess, der die geballte Fachkompetenz unserer Teams erforderte».

Seit 2016 kann M-Industrie zudem auch auf das spezielle Know-how der Mitarbeitenden von Sushi Mania zählen. Das von Marc Durst in Vuadens gegründete Unternehmen stellt jeden Tag mehr als 36000 Sushis her, von Futo-Makis über Sashimis bis hin zu Nigiris. «Das Experimentierfeld ist unendlich!» freut sich Marc Durst. So konnten treue Kunden von Sushi Mania bereits Sushis mit Früchten, Schokolade, Ente oder sogar Merguez kosten. Alleine für die Lausanner Niederlassung von Globus, der Luxusmarke von Migros, «erfinden wir jeden Monat zehn neue Sushi-Sorten». Auch wenn heute in Europa «fast jeder weiss, was Sushis sind, sind noch nicht alle bereit, diese auch tatsächlich zu probieren», stellt der Gastronom fest. «Unser Wachstumspotenzial ist daher immer noch beträchtlich.»

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

50

TH
ANNIVERSARY
JESA.



Automobil



Fördertechnik und
Automation



Bau und
Konsumgüter



Fertigungsindustrie



Textil



2019 FEIERT JESA 50 JAHRE KUGELLAGER-INNOVATIONEN

JESA.
bearing solutions

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

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



photo: Sternutz

blueFACTORY
Fribourg – Freiburg

 SWITZERLAND
INNOVATION
PARK NETWORK WEST EPFL

SOCFIN EIN PALMÖL FÜR DEN LOKALEN MARKT



«In den Ländern, in denen wir tätig sind, gehört Palmöl (siehe Foto) zu den Grundnahrungsmitteln, ein wenig wie die Butter in Europa», sagt Luc Boedt, CEO der Socfin-Gruppe. Es gibt jedoch ein Problem: «Das Nahrungsmittel ist äusserst knapp, so dass die lokale Bevölkerung gezwungen ist, es zu hohen Preisen zu importieren». Im Gegensatz zu seinen Konkurrenten hat sich das Unternehmen mit 50 000 Mitarbeitenden - dessen operative Verwaltung der Plantagen von Freiburg aus koordiniert wird - deshalb entschieden, sein Geschäftsmodell auf die Produktion und den Verkauf von Palmöl direkt in Regionen mit Engpässen auszurichten. Jeder der

zehn Produktionsstandorte der Luxemburger Unternehmensgruppe, die sich in acht Ländern Afrikas und Südostasiens befinden, verfügt über einen eigenen Verarbeitungsbetrieb. «Wir arbeiten partnerschaftlich mit den lokalen Bauern zusammen, bieten ihnen technische Unterstützung und kaufen ihre Pflanzen zu Marktpreisen, was zur Entwicklung dieser Regionen beiträgt.» Jedes Jahr produziert Socfin mehr als 430 000 Tonnen Öl. Es wird aus den gepressten Früchten der Ölpalme gewonnen und dient unter anderem als Speiseöl und als Basis für Seifen, Mayonnaise oder Kerzen.

→ www.socfin.com

TRANSLAIT CHINA IM VISIER

In China wächst der Markt für Säuglingsmilchpulver rasant. Der Umstand, dass die Mütter bereits nach wenigen Wochen nach Geburt wieder arbeiten gehen und die Abschaffung der Ein-Kind-Politik haben zu einem gesteigerten Absatz dieses begehrten Produkts geführt. Diese vielversprechenden Marktaussichten sind auch dem Freiburger Unternehmen Translait, das sich auf die Verarbeitung und den Handel mit Milchderivaten spezialisiert hat, nicht entgangen. In Zusammenarbeit mit dem chinesischen Branchenriesen Synutra plant es, in Freiburg eine Trocknungsanlage für Molke zu bauen, die anschliessend im Reich der Mitte zu Milchpulver für Kinder

weiterverarbeitet wird. Es handelt sich um ein ambitioniertes Projekt. «Die Investitionssumme beträgt rund 100 Millionen Franken, die Inbetriebnahme der Anlage ist für 2021 geplant», sagt Vincent Stucky, Direktor von Translait. Das Freiburger Unternehmen verwertet Molke aus Käsereien im ganzen Land. «Aufgrund ihrer führenden Rolle in der Käseindustrie produziert die Schweiz viel mehr Molke, als sie verbraucht. Unsere Kundschaft ist ausschliesslich international.»

→ www.translait.ch

PROGRESSIA

TREUHAND- UND VERWALTUNGSGESELLSCHAFT AG



Rechtsberatung



Verwaltung, Rechnungswesen



Wirtschaftsprüfung, Expertisen



Ansiedlung von Gesellschaften



Steuerberatung



Outsourcing

Unsere Rolle in
Ihrer Zukunft
ist wichtig

- Seit 50 Jahren für Sie da
- Fundiertes internationales Know-how
- Deutsch, Französisch, Englisch

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

 Mitglied von EXPERTsuisse

Mitglied 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

STARKES UND NACHHALTIGES WACHSTUM

Die Vermarktung der ersten Kaffeekapsel durch Nespresso im Jahr 1986 kam einer wahren Revolution gleich. Seither werden in der Schweiz jedes Jahr mehrere Milliarden Kapseln für den gesamten Weltmarkt produziert. Die Nestlé-Tochter hat vor kurzem beschlossen, ihre Aktivitäten in Romont, wo 2015 die jüngste der drei Nespresso-Fabriken eröffnet wurde, auszubauen, um die wachsende Nachfrage nach dem vollumfänglich im Kanton Freiburg hergestellten Sortiment an Vertuo-Kapseln befriedigen zu können. Diese innovativen Kapseln – mit denen grössere Kaffeemengen ohne Geschmacksverlust gebraut werden können – wurden ursprünglich für den amerikanischen Markt entwickelt und werden heute bereits in 14 Ländern verkauft. 2019 und 2020 wird der Standort Romont deshalb

um zwei Produktionslinien sowie um ein Produktionsentwicklungszentrum und einen Kaffee-Campus – ein Ausbildungszentrum für Kaffeespezialisten – erweitert. Für diese Entwicklungen investiert Nespresso insgesamt über 90 Millionen Schweizer Franken.

Aber Nespresso ist auch am anderen Ende der Produktionskette nicht untätig geblieben. Seit 2003 arbeitet der unbestrittene Marktführer für portionierten Kaffee mit Rainforest Alliance an der Umsetzung seines AAA-Programms für nachhaltige Qualität. Damit soll die Versorgung mit einem hochwertigen Kaffee sichergestellt und gleichzeitig die Umwelt geschützt und die Lebensbedingungen der Kaffeebauern und ihrer Familien verbessert werden. «Das Programm,

das zunächst in Costa Rica bei einigen hundert Kleinbauern eingeführt wurde, erreicht heute fast 75 000 Bauern in 12 produzierenden Ländern und kann auf die Beratung von mehr als 400 Agronomen zählen», freut sich Isabelle Gayral Boschung, Global Sustainability Program Manager bei Nespresso. Jedes Jahr wird mit den Nespresso Sustainable Quality Farmers and Agronomists Awards das gemeinschaftliche und ökologische Engagement der Landwirte und Agrartechniker ausgezeichnet (siehe digitale Ausgabe). Isabelle Gayral Boschung: «Mehr als 90% unseres Kaffees stammen aus AAA-zertifizierten Farmen, unser Ziel ist es, bis 2020 100% zu erreichen.»

→ www.nespresso.com



Das Programm AAA von Nespresso erreicht über 75 000 Bauern in 12 verschiedenen Produktionsländern – hier in Guatemala.

DER DIGITALISIERUNGSPARTNER IN DER IMMOBILIENBRANCHE

IMMO
SCOUT 24

immoscout24.ch



CONNECTED BUILDING MANAGEMENT

by Honeywell

sbc
SAIA BURGESS CONTROLS

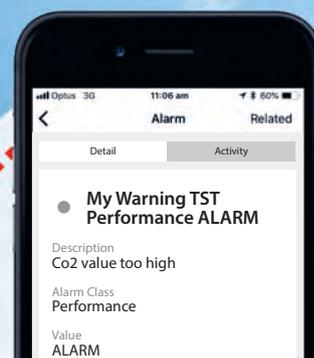
Action Management



Frühzeitige Erkennung und Behebung von Fehlern – jederzeit und überall!

- Echtzeit-Alarmmeldungen auf Ihr Handy
- Transparente Zusammenarbeit im Team
- Ferngesteuerte Alarmbestätigung
- Echtzeit-Alarmauslösung durch Analyse-
regeln
- Cloud-Hosting in Europa

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



Download on the

App Store

Available on the Android

App Store

ROLAND MURTEN

WENIG GLUTEN, VIEL GESCHMACK!

Schweizer Schokolade in die ganze Welt zu exportieren, ist einfach – aber wie schafft man es bei so etwas gewöhnlichem wie Backwaren? «Das Entscheidende ist die Qualität», sagt Cyril Cornu, Inhaber der Roland Murten. Der Backwarenhersteller aus Murten liefert Bretzeli, Zwieback, Knäckebrötchen und Apérogebäcke nicht nur nach ganz Europa, sondern auch nach Singapur oder Japan. Besonders aktiv ist «Roland» seit einigen Jahren im Bereich der glutenfreien Backwaren. Hier haben sich die Bäcker eine veritable Leaderposition erarbeitet und die Entwicklung ist noch lange nicht am Ende.

«Aktuell forschen wir insbesondere an Backwaren mit weniger Salz und weniger Fett. Denn die Leute wollen sich gesünder ernähren – sie wollen aber auch, dass es weiterhin gleich schmeckt!» Was für andere nach einem Widerspruch klingen mag, ist für Cornu eine Herausforderung. Und so werden bei Roland auch neue, kunststoffarme Verpackungen getestet. Frischer, gesünder und mit weniger Plastik? Man darf gespannt sein, was die Bäcker aus Murten als Nächstes servieren werden.

→ www.roland.ch

CAFAG&PLASPAQ
DIE GESAMTE VERPACKUNGSKETTE FÜR LEBENSMITTEL



Entwerfen, herstellen, verpacken, liefern: Das Unternehmen Cafag&Plaspaq (siehe Foto) vereint die gesamte Verpackungskette unter einem Dach. «So brauchen wir kein Buschtelefon», scherzt Christian Tissières, Direktor des Freiburger Spezialisten für Thermoformung, Industrie-Kartonage und Kunststoffeinspritzung. «Nehmen wir das Beispiel des Verpackungsdesigns: Unsere Designer wissen genau, was machbar ist und wie viel Zeit dies in Anspruch nimmt, da sie täglich in Kontakt mit den Produktionsleitern sind.» Dank dieses «in der Schweiz einzigartigen» ganzheitlichen Ansatzes kann das in Broc ansässige Unternehmen effizient auf die Herausforderungen der globalisier-

ten Lebensmittelindustrie reagieren. Aber Achtung, bei Cafag&Plaspaq wird auch der Perfektionismus gross geschrieben. Im Lebensmittelbereich, der die Hälfte der Aktivitäten des Unternehmens ausmacht, unterliegen die Kunststoffe einer strengen Kontrolle. «Wir legen viel Wert darauf, zu wissen, woher sie stammen und wie sie entsorgt werden», stellt Christian Tissières klar. Das F&E-Team arbeitet eng mit Hochschulen zusammen, um die Nachhaltigkeit und Rückverfolgbarkeit seiner Verpackungen weiter zu erhöhen.

→ www.cafag-plaspaq.ch

IHR BESTER TREFFPUNKT!

www.fribourgregion.ch

 **FRIBOURG REGION**
SUISSE - SCHWEIZ - SWITZERLAND

Suchen Sie einen Ort im Grünen für die erfolgreiche Durchführung von **Geschäftssitzungen, Kongressen, Seminaren oder Incentives?**

Besuchen Sie unsere Internetseite www.fribourgregion.ch oder kontaktieren Sie uns unter T. +41 (0)26 407 70 20



15%
BUSINESS

10%
SPORT & FREIZEIT

20%
GASTRONOMIE
& TERROIR

40%
GESELLIGKEIT

15%
LANDWIRTSCHAFT



**ESPACE
GRUYERE**

EMOTION PUR

Ausstellungen | Kongresse | Cocktails | Konzerte
Messen | Seminare | Banketts | Events

**ESPACE
GRUYERE**



www.espace-gruyere.ch

PRODUITS EPAGNY

INNOVATION GEPAART MIT HANDWERKLICHEM GESCHICK



Die reine Luft des Greizerlandes wird von Wanderern aus ganz Europa geschätzt, aber auch die köstlichen Fleischspezialitäten von Produits Epagny (siehe Foto) profitieren davon. «Alle unsere Produkte – Trockenfleisch, Salami oder Rohschinken – werden luftgetrocknet», erklärt Peter Gerber, Geschäftsführer des in Epagny ansässigen Unternehmens. «Wir haben den Test anderswo in der Schweiz mit dem gleichen Fleisch und den gleichen Gewürzen gemacht. Das Resultat überzeugte ganz klar weniger.» Sämtliche grossen Schweizer Verteiler gehören zu den Kunden des 1931 gegründeten Unternehmens, von Migros und Coop bis hin zu Manor und Globus. «Unsere Spezialität... ist die Spezialität!» sagt Peter Gerber. Produits Epagny fabriziert auf Kundenwunsch in kleinen Mengen

in handwerklicher Tradition. Das Unternehmen legt grossen Wert auf die Herkunft der Zutaten und verwendet ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Trotz dieser starken lokalen Verankerung schreckt das Unternehmen nicht vor Innovationen zurück: «Vor zehn Jahren haben wir unsere Produkte als Erste in der Schweiz als Snack-Format auf den Markt gebracht.» Der Vorteil dieser Kleinstverpackungen liegt darin, dass der Konsument nicht die Qual der Wahl hat, sondern mehrere davon kaufen kann. «Er kann die Packung öffnen und sie direkt auf den Tisch stellen.» Für dieses Projekt «hat das Unternehmen fünfzehn neue Arbeitsplätze geschaffen, da die Packungen von Hand befüllt werden.» Aber auch auf einem anderen Gebiet

ist das Freiburger Unternehmen unangefochtener Leader, nämlich bei den Verpackungen mit gerolltem Trockenfleisch und Greizerkäse. Dieses Produkt vermochte neben den Grossverteilern auch mehrere Personentransportunternehmen zu überzeugen. Es kann beispielsweise auf der berühmten Montreux-Berner Oberland-Bahn an Bord der Züge genossen werden. «Wir haben zudem massgeschneiderte Produkte für alle europäischen Flüge der SWISS ab Genf entwickelt.» Grund genug für den Geschäftsführer von Produits Epagny, optimistisch in die Zukunft zu blicken und den Ausbau des Unternehmens zu planen.

→ www.produits-epagny.ch

- 56 **EXQUISITE SPEZIALITÄTEN**
Terroir fribourgeois
- 59 **VIERZIG EINGETRAGENE WEIZENSORTEN IN 19 LÄNDERN**
Delley Samen und Pflanzen
- 59 **UMWELTVERTRÄGLICHKEIT ALS VERKAUFSARGUMENT**
Culturefood
- 61 **EINE GROSSE DICHTER GUTER RESTAURANTS**
Gastronomie
- 63 **JORGE CARDOSO**
Focus
- 63 **JEAN-MARC BRUNNER**
Focus
- 65 **«CHARLIE UND DIE SCHOKOLADENFABRIK» IN ECHT**
Maison Cailler
- 67 **REGIONALE PRODUKTE IM HEIMLIEFERDIENST**
Panier local
- 67 **LACHS AUS DEM GREYERZERLAND**
AF Toscano, Groupe E
- 69 **ZWEI HERAUSRAGENDE WEINREGIONEN**
Weinbau

Cuchaule, Kilbi-Senf und Bretzeli: Es gibt nicht Besseres zum Zvieri an einem Spätsommertag - mit Blick auf die Freiburger Altstadt und die Kathedrale.





3

TOURISMUS UND KONSUM

Die Förderung von kulinarischen Traditionen und Freiburger Spezialitäten ist ein wichtiger Faktor für die Entwicklung des Tourismus. Der Kanton Freiburg lädt als Hochburg der Gastronomie und des Savoir-vivre dazu ein, den Geschmack und die Authentizität seines kulinarischen Erbes zu entdecken.



TERROIR FRIBOURGEOIS

EXQUISITE SPEZIALITÄTEN

«Wir können stolz auf unser gastronomisches Erbe sein, das zu den reichsten des Landes gehört.» Der Direktor von Terroir Fribourg, Pierre-Alain Bapst, ist voll des Lobes über die traditionellen Freiburger Produkte. Der Kanton ist die Wiege zahlreicher Käse- und Fleischspezialitäten, Backwaren und Weinbauerzeugnisse. Feinschmecker denken dabei sofort an den Gruyère, den Vacherin fribourgeois, die Cuchaule (eine Art Safran-Brioche) und die Büschelbirne, die allesamt mit dem europäischen Label AOP (appellation d'origine protégée) ausgezeichnet sind. Der herzhaft-jambon de la Borne (Beinschinken) und der cremige Greyerzer Doppelrahm, die ihren festen Platz in der Menüabfolge des üppigen Kilbi-Mahls haben (siehe unten), sind ebenfalls im Rennen um die berühmte AOP-Zertifizierung.

«Zu den Spitzenprodukten des Kantons zählt auch das Fondue moitié-moitié (50% Gruyère und 50% Vacherin Fribourgeois, Anm.d.Red), die Weine von Cheyres und vom Vully, die Meringues, der Kilbi-Senf, der Vully-Kuchen

und das Kilbi-Gebäck wie Anisbrötchen, Bretzeli und Croquets», fügt Pierre-Alain Bapst an und erwähnt damit nur die Spitze des Eisbergs der Spezialitäten des Kantons. «Aktuell tragen mehr als 250 Produkte das Label Terroir Fribourg. Dieses stellt in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften besondere Anforderungen an die Herstellung, Verarbeitung und den Handel mit den regionalen Produkten.»

Werden diese lokalen Spezialitäten auch ins Ausland exportiert? Pierre-Alain Bapst: «Unser Käse, allen voran der Gruyère AOP, sind die unangefochtenen Botschafter der Freiburger Gastronomie. Und zwar in der ganzen Welt! International besteht auch ein grosses Potenzial für Produkte wie die Meringues, die Büschelbirne, den Doppelrahm oder den Kilbi-Senf. Die Werbung gehört zu den Aufgaben unseres Vereins.»

→ www.terroir-fribourg.ch



Vully-Kuchen (links), Meringues und Doppelrahm (in der Mitte) und Büschelbirnen AOP (rechts) gehören zu den kulinarischen Spitzenprodukten des Kantons Freiburg.

KILBI EINE LEBENDIGE TRADITION



Cuchaule und Kilbi-Senf, Kohlsuppe, Schafvorräs, Beinschinken und geräucherter Fleischspezialitäten, Lammgigot mit Büschelbirnen, Kartoffelstock und grüne Bohnen, Käseplatte, Meringues und Greyerzer Doppelrahm, ein Früchtekorb, Kilbi-Gebäck... und später ein paar Tanzschritte, um alles zu verdauen! Ursprünglich hatte die Kilbi einen religiösen Ursprung, übrig geblieben ist heute das Volksfest mit dem traditionellen (unterdessen jedoch vielerorts vereinfachten) Kilbi-Menü als Highlight. Das Fest wird in der Regel im Herbst

gefeiert (das Datum variiert je nach Region), um das Ende der Feldarbeiten zu begehen. Die Freiburger Bevölkerung – und die wachsende Zahl der Besucher – setzen sich zum Klang volkstümlicher Musik entweder im Kreise der Familie oder in für diesen Anlass eingerichtete Kantinen an grosse lange Tafeln. Die lange Zeit als altmodisch geltende Kilbi ist zu neuem Leben erwacht und wird heute wieder im ganzen Kanton gefeiert.

SCHWEIZER GASTROMESSE «GOÛTS ET TERROIRS» EIN PARADIES FÜR FEINSCHMECKER

Es ist der Treffpunkt für Gourmets: Jedes Jahr im Herbst findet in Bulle mitten im Greyerzerland die Messe «Goûts et Terroirs» mit über 300 Ausstellern, 6'000 Spezialitäten und 45 000 Besuchern statt. Seit bald 20 Jahren werden an dieser nationalen Gastromesse authentische Produkte aus Nah und Fern präsentiert. Zum Rahmenprogramm gehören Kochvorführungen, kulinarische Workshops für Klein und Gross sowie die berühmte Swiss Bakery Trophy, ein Wettbewerb für Bäcker, Konditoren und Confiseurs aus der ganzen Schweiz.

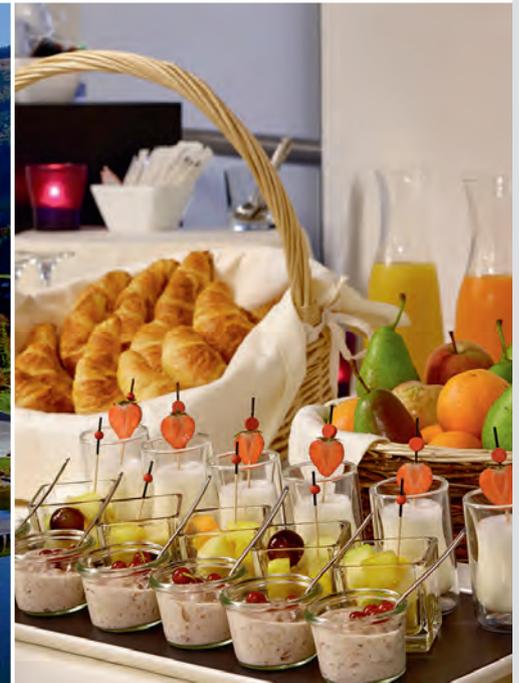
→ www.gouts-et-terroirs.ch



*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 SAMEN UND PFLANZEN

VIERZIG EINGETRÄGENE WEIZENSORTEN IN 19 LÄNDERN



Die Aufgabe des Freiburger Unternehmens Delley Samen und Pflanzen (DSP) ist es, als Bindeglied zwischen Züchtung und Saatgutproduktion auf nationaler Ebene zu wirken. Die DSP AG gehört dem Schweizer Saatgutproduzentenverband (Swisssem) und ist Mitinhaberin der Weizen- und Triticale-Sorten (eine Kreuzung aus Weizen und Roggen) aus dem Zuchtprogramm der eidgenössischen Forschungsanstalt Agroscope in Changins. Das in Delley ansässige Unternehmen führt Sortenprüfungen durch, ist verantwortlich für die Erhaltungszüchtung und zuständig für die Produktion von Basissaatgut. Für Arten, die in der Schweiz

nicht gezüchtet werden, wie Gerste, Roggen und Hafer, arbeitet DSP partnerschaftlich mit ausländischen Züchtern zusammen. Zudem betreibt das Unternehmen im Ausland Promotion für die aus seiner Zusammenarbeit mit Agroscope entstandenen Sorten. «Unsere Spezialistinnen und Spezialisten prüfen mögliche Kandidaten in Versuchsnetzen in verschiedenen Regionen der Welt», erklärt Evelyne Thomet, Geschäftsleiterin von DSP. Derzeit sind nicht weniger als 40 Weizensorten in 19 Ländern in Sortenkatalogen eingeschrieben und sortenrechtlich geschützt.

→ www.dsp-delley.ch

CULTUREFOOD

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT ALS VERKAUFSARGUMENT

«Die grossen Treffen der Staatschefs zum Thema Ökologie haben durchaus Sinn. Handeln ist jedoch noch besser!» Jean-Paul Baechler, Direktor von Culturefood, ist überzeugt, dass auch sein im Lebensmitteleinzelhandel tätiges Unternehmen seinen Beitrag leisten muss. Seit 2017 wird die Umweltverträglichkeit des gesamten frischen Obsts und Gemüses, das der Freiburger Grossist anbietet, vom Start-up Beelong geprüft: Im Webshop ist jedes zum Verkauf angebotene Roh- und Frischprodukt mit einem ökologischen Indikator versehen, der dem Produkt eine Note zwischen A und G zuweist. «Fünf Hauptkriterien bestimmen die Kategorie, welcher ein Lebensmittel

zugeordnet wird: die Herkunft, die Jahreszeit, die Produktionsmethode, die Auswirkungen auf Klima und Ressourcen sowie die Produktion.» Der Detailhandel und die Gastronomie können sich so in Kenntnis der Fakten dafür entscheiden, verantwortungsbewusster einzukaufen. Weniger als zwei Jahre nach Beginn der Zusammenarbeit zwischen Culturefood und Beelong kann Jean-Paul Baechler bereits mit Befriedigung feststellen: «Der Preis der Produkte ist nicht mehr das einzige Kriterium, das bei unseren Kunden den Ausschlag gibt.»

→ 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**



GASTRONOMIE

EINE GROSSE DICHTERESTAURANTS



Wenn ein Kunde zu Alain Bächler (*siehe Foto*) sagt, dass er eine angenehme Zeit in seinem Restaurant Des Trois Tours in Freiburg verbracht hat, so ist dies für ihn das schönste Kompliment. Wer wie er neben einigen weiteren ausgezeichneten Köchen seit zwei Jahrzehnten die Spitzengastronomie des Kantons anführt (18 Gault&Millau-Punkte, ein Stern im Guide Michelin), weiss genau: Um sich diese Anerkennung zu verdienen, braucht es neben Perfektion und Disziplin auch Konstanz. «Ich bin jeden Tag präsent, an dem das Restaurant geöffnet ist», erklärt er. «Ich kann mich zudem auf ein loyales Team verlassen und wir geben uns viel Mühe, die Menschen, die bei uns essen, zufrieden zu stellen.»

Alain Bächler ist immer an vorderster Front dabei und kontrolliert jedes Gericht sorgfältig, bevor es die Küche verlässt. Bei seinen Lieferanten ist er extrem wählerisch: Ihm zufolge ist eine solide Erfahrung nötig, um die besten Anbieter auszuwählen und sicherzustellen, dass man Produkte von höchster Qualität erhält. Denn wie bereits der grosse französische Koch Prosper Montagné sagte: «Nur mit etwas sehr Gutem macht man Gutes».

In einem Gourmetrestaurant geht es jedoch nicht nur um den Inhalt des Tellers, so beeindruckend dieser auch sein mag. «Ein ausgezeichnetes Restaurant ist ein Ganzes: eine kreative und sorgfältige Küche, gepaart mit einem erstklassigen Service und einer Liebe zum Detail auf allen Ebenen. Die Gäste wollen nicht nur gut essen.» Dies bedeutet viel Arbeit und Disziplin, stets mit einem Lächeln auf den Lippen.

Wie die enorme Dichte guter Restaurants in Freiburg zeigt, haben die Freiburger Köche dies verstanden: In der jüngsten Ausgabe des berühmten Gault&Millau sind nicht weniger als 33 Betriebe im ganzen Kanton aufgeführt! Laut Alain Bächler ist diese Angebotsfülle auf zwei Gründe zurückzuführen: eine Generation von fleissigen und von Spitzenköchen wie z.B. Frédy Girardet ausgebildeten Köchen sowie eine Vorliebe der hiesigen Bevölkerung für die guten Dinge. «Die Freiburgerinnen und Freiburger gehen gerne aus, um zu essen und ein gutes Glas Wein zu trinken, sowohl privat als auch beruflich.»

→ www.troistours.ch



die bank für die hosentasche.

valiant.ch/app

Valiant Bank AG
Rue de Romont 6
1701 Freiburg
Telefon 026 347 44 00

wir sind einfach bank.

valiant

SICHH

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

Integrative R&D Lösungen durch kollektive Intelligenz

SICHH unterstützt mittels integrativer Methode die Industrie durch die Entwicklung innovativer Technologien in Zusammenarbeit mit den Schweizer Hochschulen.

Entdecken Sie unsere R&D Lösungen
www.sic hh.ch





**DIREKTOR DES SWISS INTEGRATIVE
CENTER FOR HUMAN HEALTH (SICHH)**

JEAN-MARC BRUNNER

Was hat das SICHH, das 2012 von der Universität Freiburg und dem Freiburger Spital gegründet wurde, mit der Lebensmittelbranche zu tun?

Unser Kompetenzzentrum beschäftigt sich mit sämtlichen Bereichen im Zusammenhang mit der menschlichen Gesundheit, allen voran mit der Biotechnologie (Biotech), der Medizinaltechnik (Medtech) und der Lebensmitteltechnologie (Foodtech). Diese verschiedenen Bereiche interagieren miteinander. So können beispielsweise einige in der Biotechnologie verwendeten Techniken in die Lebensmitteltechnologie übertragen werden. Die in Freiburg im Foodsektor entwickelten Kompetenzen sind für Pharmaunternehmen attraktiv, die hier ihre biotechnologische Produktionseinheit aufbauen wollen.

Welches sind die aktuellen Foodtech-Projekte des SICHH?

Wir unterstützen die Universität Freiburg bei der Entwicklung eines ultraschnellen Systems für den Nachweis von Listerien in Käse. Der mitunter für Kontaminationen verantwortliche Erzeuger kann innert weniger Minuten nachgewiesen werden. Wir sind derzeit mit mehreren vor allem französischen Unternehmen im Gespräch, um diesen perfekt funktionierenden Prototyp in ein Endprodukt zu verwandeln. Wir haben auch mit einem landwirtschaftlichen Forschungsinstitut zusammengearbeitet, um mit Hilfe der künstlichen Intelligenz eine Technologie zu entwickeln, die Position und Bewegungen von Tieren im Stall erkennt.

Ihr Auftrag ist es, ausgehend von einer Idee ein Produkt zu entwickeln?

Genau. In diesem Zusammenhang spielt auch immer die Interdisziplinarität und die Einbindung von Kompetenzen eine Rolle. National und international verfügen wir heute über ein grosses Netzwerk von Partnern aus Hochschulen und Industrie.

→ www.sichh.ch



**CHEF-CHOCOLATIER
DER CONFISERIE SUARD**

JORGE CARDOSO

Muss man süchtig nach Schokolade sein, um sie gut verarbeiten zu können?

Nicht unbedingt. Ich bin eher nach der Arbeit mit der Schokolade süchtig! Zudem muss man mit viel Leidenschaft dabei sein, wenn man bei den Wettbewerben gewinnen will. Es dauerte eineinhalb Jahre, bis ich die mehrstöckige Torte so weit entwickelt hatte, dass ich mit ihr 2018 die Goldmedaille an den Koch-Weltmeisterschaften in Luxemburg gewonnen habe. Aber ich gebe zu, dass ich auch gerne Schokolade esse, zumal ich das Glück habe, nur mit Grands Crus zu arbeiten. Was wäre ich auch für ein Wahlfreiberger, wenn ich diese Delikatesse nicht zu schätzen wüsste? (*Lachen*)

Wie kam es, dass Sie die Kunst der Confiserie derart meisterlich beherrschen?

Die Tatsache, drei EFZ (*eidgenössische Fähigkeitszeugnisse, Anm.d.Red.*) – Koch, Konditor-Confiseur und Bäcker – in der Tasche zu haben, hat mir dabei sehr geholfen. Aber ich habe bereits von Kindesbeinen an in Portugal Küchenluft geschnuppert, wo ich aufgewachsen bin: Meine Mutter war Konditorin und mein Vater Koch. Vielleicht habe ich zuerst Kunst studiert, weil ich ihnen nicht nacheifern wollte. Auch diese Ausbildung ist heute sehr hilfreich. Ich beginne immer mit einer sehr präzisen Zeichnung meiner Kreationen, bevor ich sie in die Praxis umsetze.

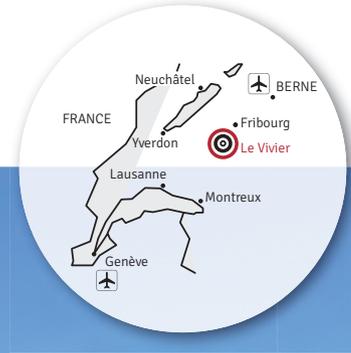
Erzählen Sie etwas über Ihre Teilnahme an den Koch-Weltmeisterschaften 2018.

Das Schweizer Team, zu dem auch ich gehörte, hat am World Pastry Cup 2017 in Lyon die Bronze-Medaille gewonnen. Nach diesem Wettbewerb wurde ich vom Swiss Culinary National Team gefragt, ob ich an den Weltmeisterschaften mitmachen wolle. Konkret hatte ich die Aufgabe, eine mehrstöckige Schokoladentorte zum Thema Schweiz anzufertigen. Der Jury hat sie gefallen!

→ 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

Peu importe le trail. Peu importe le temps. Peu importent tes jambes, tes poumons et même le battement de ton cœur. Tout ce qui compte, c'est ce sentiment que chaque foulée est essentielle, vitale. Ce sentiment que malgré les interminables épingles, les nombreux obstacles, les rudes montées et les descentes abruptes que t'imposent le trail, tu ne te soucies que d'une chose: courir sans compromis.

MAISON CAILLER

«CHARLIE UND DIE SCHOKOLADENFABRIK» IN ECHT

Haben Sie als Kind auch davon geträumt, in die Haut des Helden aus Charlie und die Schokoladenfabrik von Roald Dahl zu schlüpfen? In Broc im Greyerzerland wird aus der Fiktion Realität und zwar in der Schokoladenfabrik Maison Cailler (siehe Foto). Seit ihrer Eröffnung vor neun Jahren hat die meistbesuchte Sehenswürdigkeit der Westschweiz (was nicht wirklich überrascht) bereits drei Millionen Besucher angezogen. Schleckmäuler aus allen Erdteilen – Familien, Schulen oder Unternehmen – strömen jeden Tag durch die Schokoladenwelt, um an diesem magischen Ort Kindheitserinnerungen aufleben zu lassen.

Die älteste Schweizer Schokoladenmarke – sie feiert heuer ihr 200-jähriges Jubiläum – bietet eine einzigartige Erfahrung. Die Besucher erfahren die Schokolade auf einem Erlebnisrundgang mit allen fünf Sinnen und bekommen einen Einblick, wie die Rohstoffe – allen voran Kakao und Milch – in köstliche Produkte verarbeitet werden, die den Gaumen umschmeicheln. Wissenschaftliche Studien haben sogar gezeigt, dass Schokolade stimmungsaufhellend wirkt!

Die Degustation am Ende des Parcours zaubert garantiert allen Teilnehmenden ein Lächeln aufs Gesicht... Für alle, die noch mehr über die Schokolade erfahren möchten, bietet Maison Cailler auch interaktive Workshops mit erfahrenen Chocolatiers an.

Bei einem Besuch von Maison Cailler kann auch die Fabrik gleich nebenan besichtigt werden. Frigor-Tafeln, Femina-Pralinés und Cailler-Branchlis sind nur einige der vielen Erfolgsprodukte, die im Greyerzerland mit viel Leidenschaft und Erfahrung hergestellt werden. Aber was ist denn nun die Besonderheit dieser Schokolade, die seit 90 Jahren zu Nestlé gehört? Die Rezeptur basiert auf Kondensmilch, die aus frischer Milch hergestellt wird und der Schokolade ihre cremige Konsistenz verleiht. 1500 Kühe aus der Region liefern dieses weisse Gold, das nach anerkannten natürlichen und umweltfreundlichen Produktionsstandards hergestellt wird.

→ www.cailler.ch/de/maison-cailler





Inkassoprobleme? Rufen Sie uns an!



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

Patrick Haymoz
und Mitarbeiter

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

REGIONALE PRODUKTE
IM HEIMLIEFERDIENST

Wer sagt, dass ein lokaler Konsum mit unserem modernen Lebensstil unvereinbar ist? Arnaud Déglise ist «mit lokalen Produkten aufgewachsen» und verfügt über Berufserfahrung im Detailhandel. 2014 hat er festgestellt, dass «der Bezug zwischen den lokalen Produzenten und den Privatkunden fehlt». Gemeinsam mit einem Freund entwickelte der junge Mann das Konzept «Panier local», eine mikroregionale Alternative zu den Online-Shopping-Seiten von Grossverteilern. Erster Schritt: Der Konsument wählt die Website von Panier local seiner Region. Derzeit verfügt das Unternehmen im Kanton Freiburg über drei Regionen, eine vierte Region befindet sich in Frankreich rund um Bordeaux. Zweiter Schritt: Der Internetnutzer tätigt seinen virtuellen Einkauf, vom Joghurt über den Zopf, bis hin zu Landschinken und Karotten. Dritter Schritt: Die Produkte werden zum Kunden nach Hause geliefert. «Wir arbeiten ohne Lager mit einer mobilen Logistik», sagt der Geschäftsführer des in Arconciel gegründeten Unternehmens. Dank dieses Konzepts ist Panier local in der Lage, auch über die Kantons- und Landesgrenzen hinaus «unbegrenzt zu wachsen», da jede Region autonom ist.

→ www.panierlocal.ch

AF TOSCANO, GROUPE E

LACHS AUS DEM GREYERZERLAND

Seit über einem Jahrhundert ist der Lachs aus den Flüssen unseres Kantons verschwunden, nun wird er wieder in die Freiburger Gewässer zurückkehren... und zwar in einem geschlossenen Kreislauf! In der Gemeinde Grandvillard soll 2021 eine Fischzucht der neusten Generation entstehen. Projektträger sind der Energieversorger Groupe E und das Ingenieurunternehmen AF Toscano, das auf den Bau von Gebäuden in

der Nahrungsmittelindustrie spezialisiert ist und jetzt die zweite Anlage dieser Art in der Schweiz geplant hat. Jährlich sollen in Grandvillard auf möglichst umweltverträgliche Weise 600 Tonnen Lachs gezüchtet werden. «98% des für die Becken benötigten Wassers werden recycelt, die Exkremente in der benachbarten Biogasanlage aufbereitet und die Fischabfälle optimal verwertet», erklärt Benjamin Chollet, Ingenieur bei AF

Toscano. Mit dieser Anlage wird der Innovationsstandort für Lebensmittel des Kantons Freiburg weiter erweitert und gestärkt. Ebenfalls positiv: Der produzierte Lachs wird bis zu 5% des nationalen Konsums decken, wobei der Transport auf ein Minimum reduziert wird. Die Anlage soll künftig auch zu einem touristischen Anziehungspunkt im Greyerzerland werden.

→ 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

WEINBAU ZWEI HERAUSRAGENDE WEINREGIONEN



Der berühmte Gastroführer Gault&Millau hat die talentierten Freiburger Winzer Stéphane und Fabrice Simonet als «Rookies des Jahres 2019» ausgezeichnet.

Authentisch. Diesen Begriff verwendet Weinbauingenieur Fabrice Simonet stolz für «sein» Weinbaugebiet Vully im Norden des Kantons Freiburg an der Grenze zum Waadtland. Der ausgewiesene Weinkenner wurde jüngst zusammen mit seinem Bruder Stéphane vom renommierten Gault&Millau als Rookie 2019 ausgezeichnet. Die beiden jungen Talente leisten einen aktiven Beitrag zum heutigen und künftigen Ansehen der Freiburger Weine. Wein wird in der Region jedoch nicht erst seit gestern angebaut, sondern hat bereits eine lange Tradition: Erstmals schriftlich erwähnt wurde er bereits vor über tausend Jahren. «Wahrscheinlich werden an diesem Ort schon seit Beginn unserer Zeitrechnung Reben angebaut», erzählt der Önologe, der auf dem familieneigenen Weingut Le Petit Château in Môtier arbeitet. Avenches (Aventicum), die römische Hauptstadt Helvetiens, liegt nur einen Steinwurf entfernt. Die Römer haben ihren Wein besonders gern an Hanglagen angebaut, da ist es nur logisch, dass sie dies auch im Vully taten.

Wie um seine bescheidene Grösse auszugleichen, erfreut sich der Vully eines aussergewöhnlichen, fast schon mediterranen Mikroklimas. Auf seinem Boden aus Sandstein und Mergel – Ausgangsgestein aus einem

Ton- und Kalksteingemisch – wachsen Weine von höchster aromatischer Präzision heran. Ihre Frische wird auch von Weinkennern sehr geschätzt. Eine weitere Stärke des Weinbaugebiets ist die beeindruckende Zahl von Weinbauingenieuren pro Quadratmeter, sagt Fabrice Simonet. Winzer, die ihr Fleckchen Erde lieben und die in der Kunst der Weinherstellung besonders geschult sind... dies ist nur eines der Geheimnisse des Vully.

In der Region ist ein weiteres Juwel des Weinbaus, die Weinberg-Terrassen von Lavaux, als UNESCO-Welterbe eingetragen. Am Ufer des Genfersees – der zu den grössten Seen Europas zählt – und vor der Kulisse der französischen Alpen bringt dieses herrliche Anbaugebiet aussergewöhnliche Weine hervor. Den Löwenanteil macht dabei der Chasselas aus. Die Weinberge des Kantons Freiburgs werden übrigens regelmässig für ihre Weine aus dieser weissen, für die Region so typische Rebsorte ausgezeichnet.

→ www.lepetitchateau.ch

Für tolle Werbeideen suchen wir überall.



- Grafikdesign & Web
- Beschriftungen und Folierungen aller Art
- Werbevideos

art+deco
werbung

026 419 26 68
artdeco-werbung.ch

WICHTIGE ADRESSEN

UNTERNEHMENS-GRÜNDUNG UND BERATUNG

Wirtschaftsförderung Kanton Freiburg
Bd de Pérolles 25, PF 1350, 1701 Freiburg,
T +41 26 304 14 00, www.promfr.ch

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

platinn - Innovationsplattform
Rue de Romont 33, PF 1205, 1701 Freiburg,
T +41 26 347 48 48, www.platinn.ch

blueFACTORY - Innovationsquartier
Passage Cardinal 1, 1700 Freiburg,
T +41 26 422 37 09, www.bluefactory.ch

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

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

FINANZIERUNG UND RISIKOKAPITAL

Risiko Kapital Freiburg AG
c/o Wirtschaftsförderung,
Bd de Pérolles 25, PF 1350, 1701 Freiburg,
T +41 26 304 14 00, www.capitalrisque-fr.ch

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

Bürgerschaft Westschweiz
Bürgerschaft Freiburg, 1700 Freiburg,
T +41 26 323 10 20, www.crcpme.ch

Neue Regionalpolitik - NRP
c/o Wirtschaftsförderung,
Bd de Pérolles 25, PF 1350, 1701 Freiburg,
T +41 26 304 14 00,
www.promfr.ch

FORSCHUNG UND TECHNOLOGIE-TRANSFER

TechTransfer Freiburg
c/o Adolphe Merkle Institut,
Ch. des Verdiers 4, 1700 Freiburg,
www.tt-fr.ch

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

Innosquare - Kompetenzzentren und Clusters
Passage Cardinal 11, 1700 Freiburg,
T +41 26 429 67 58, www.innosquare.com

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

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

AUSBILDUNG

Universität Freiburg
Av. de l'Europe 20, 1700 Freiburg,
T +41 26 300 71 11, www.unifr.ch

HTA-FR, Hochschule für Technik und Architektur Freiburg
Bd de Pérolles 80, 1700 Freiburg,
T +41 26 429 66 11, www.hta-fr.ch

HSW-FR, Hochschule für Wirtschaft Freiburg
Ch. du Musée 4, 1700 Freiburg,
T +41 26 429 63 70, www.heg-fr.ch

Hochschule für Gesundheit Freiburg
Rte des Arsenaux 16a, 1700 Freiburg,
T +41 26 429 60 00, www.heds-fr.ch

HSA-FR, Hochschule für Soziale Arbeit Freiburg
Rte des Arsenaux 16a, 1700 Freiburg,
T +41 26 429 62 00, www.hets-fr.ch

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

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

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

Berufsbildung
c/o BBA, Derrière-les-Remparts 1,
1700 Freiburg, T +41 26 305 25 00,
www.edufr.ch

Les Roches-Gruyère Fachhochschule
Rue de l' Ondine 20, 1630 Bulle,
T +41 26 919 78 78, www.glion.edu

WIRTSCHAFTS-VERBÄNDE

HIKF, Handels- und Industriekammer Freiburg
Rte du Jura 37B, PF 304, 1701 Freiburg,
T +41 26 347 12 20, www.ccif.ch

Freiburger Arbeitgeberverband
Rue de l'Hôpital 15, PF 1552, 1701 Freiburg,
T +41 26 350 33 00, www.upcf.ch

VFI, Vereinigung der Freiburger Industrie
c/o HIKF, Rte du Jura 37B, PF 304, 1701
Freiburg, T +41 26 347 12 34, www.gif-vfi.ch

Fribourg International Vereinigung Internationaler Gesellschaften
c/o HIKF, Rte du Jura 37B, PF 304, 1701
Freiburg, T +41 26 347 12 31,
www.fribourg-international.ch

AUSSTELLUNGEN UND KONGRESSE

Forum Freiburg - Expo Centre AG
Rte du Lac 12, PF, 1763 Granges-Paccot,
T +41 26 467 20 00, www.forum-fribourg.ch

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

REGIONALVERBÄNDE

Agglomeration Freiburg
Bd de Pérolles 2, 1700 Freiburg,
T +41 26 347 21 00, www.agglo-fr.ch

Gemeindeverband Region Sense
Schwarzseestrasse 1, 1712 Tafers,
T +41 26 494 27 57, www.regionsense.ch

RVS, Regionalverband See
Pestalozzistrasse 12, 3280 Murten,
T +41 26 670 39 39, www.rvs-arl.ch

COREB, Communauté régionale de la Broye
Rue de Savoie 1, PF 84, 1530 Payerne,
T +41 26 663 90 80, www.coreb.ch

ARG, Association régionale la Gruyère
Rue de la Condémine 56, 1630 Bulle 2,
T +41 26 919 87 47, www.regiongruyere.ch

RGV-Région Glâne-Veveyse
Rue du Château 112, PF 76, 1680 Romont,
T +41 26 651 90 50, www.rgv.ch

ANDERE

Offizielle Website des Staates Freiburg
www.fr.ch

Websites für Expats
www.expats-fribourg.ch
www.expatsconnection.ch
(Expats Connection Freiburg)
www.fewgroup.org
(Fribourg Expats Women's Group)

Freiburger Tourismusverband
Rte de la Glâne 107, PF 1560, 1701 Freiburg,
T +41 26 407 70 20, www.fribourgregion.ch

Offizieller Ausstatter der
Fête des Vignerons 2019



Es gibt bessere Mittel,
um Ihre Kommunikation
auf Touren zu bringen

Werbeagentur und
Druckerei gemeinsam
unter einem Dach

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

INDEX DER AUFGEFÜHRTEN UNTERNEHMEN

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

INDEX DER INSERENTEN

S. 66, AF Toscano SA, Villars-sur-Glâne / S. 70, Art & Deco GmbH Graphik und Werbung, Plaffeien / S. 68, Association Interprofessionnelle des vins du Vully, Sugiez / S. 46, Bluefactory Fribourg-Freiburg SA, Freiburg / S. 78, CORE Partner AG, Freiburg / S. 52, Espace Gruyère AG, Bulle / S. 2, Fabio Bernasconi Peinture Sàrl, Givisiez / S. 36, Fiduconsult AG, Freiburg / S. 77, Freiburger Kantonalbank, Freiburg / S. 52, Freiburger Tourismusverband, Freiburg / S. 36, Frewitt Maschinenfabrik AG, Granges-Paccot / S. 26, Garage Bifang Trachsel AG, Plaffeien / S. 60, Gault&Millau / S. 20, Groupe E AG, Granges-Paccot / S. 40, Gugler Electronic AG, Marly / S. 66, HELVETICUM Inkasso SA, Freiburg / S. 10, Hochschule für Technik und Architektur, Freiburg / S. 30, Hochschule für Wirtschaft, Freiburg / S. 58, HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE AG, Plaffeien / S. 38, Hotel Bad, Baeriswyl & Deplazes, Plaffeien / S. 46, JESA SA, Villars-sur-Glâne / S. 18, KGV, Granges-Paccot / S. 44, Liebherr Maschinen Bulle AG, Bulle / S. 72, media f SA, Freiburg / S. 42, MEDIAParc, Villars-sur-Glâne / S. 8, Mémorial Sekulic, Plaffeien / S. 28, Nestlé Nespresso SA, Lausanne / S. 48, Progressia Treuhand und Verwaltungsgesellschaft AG, Freiburg / S. 22, Raiffeisenbank, Freiburg / S. 50, Saia-Burgess Controls AG, Murten / S. 72, Schumacher AG, Schmitzen / S. 64, SCOTT Sports SA, Givisiez / S. 50, Scout24 Schweiz AG, Flamatt / S. 62, SICHH Swiss Integrative Center for Human Health SA, Freiburg / S. 48, UCB Farchim AG, Bulle / S. 24, Universität Freiburg, Freiburg / S. 62, Valiant Bank, Freiburg / S. 64, Vivier SA, Villaz-Saint-Pierre / S. 13, Wirtschaftsförderung Kanton Freiburg, Freiburg

BILDNACHWEIS

S. 3, Staat Freiburg / S. 5, Fribourg Region & Wirtschaftsförderung / S. 6, Wirtschaftsförderung © Stéphane Schmutz, STEMUTZ PHOTO / S. 7, Syncros & SCOTT Sports / S. 11, EPFL © Alain Herzog / S. 14-15, Adobe Stock / S. 16, Staat Freiburg / S. 17, Staat Freiburg / S. 19, Glion Institute of Higher Education / S. 21, Adobe Stock / S. 23 (links), Christine Demen Meier / S. 23 (rechts), Yannick Etter © SwissSkills / S. 25, AMI © Christopher Schaller / S. 27, Alle Rechte vorbehalten / S. 31, Alle Rechte vorbehalten / S. 32-33, KEYSTONE © Adrien Perritaz / S. 34, Fribourg Region © André Meier, Schweiz Tourismus / S. 35, Alamy Stock Photo / S. 37, © Charly Rappo, arkive.ch / S. 39, Gutknecht Gemüse / S. 41, Adobe Stock / S. 43 (links), Jacques Bourgeois / S. 43 (rechts), © Charly Rappo, arkive.ch / S. 45 (oben links), Micarna / S. 45 (unten links), Mifroma © Jacqueline Haener / S. 45 (oben rechts), Adobe Stock / S. 45 (unten rechts), ELSA © Nik Hunger / S. 47, Adobe Stock / S. 49, Nespresso / S. 51, © Charly Rappo, arkive.ch / S. 53, Produits Epagny © Adrian Ehrbar / S. 54-55, Fribourg Region © Tina Sturzenegger, Schweiz Tourismus / S. 56 (links), Terroir Fribourg / S. 56 (in der Mitte), Terroir Fribourg / S. 56 (rechts), Fribourg Region © Elise Heuberger / S. 57 (oben), Fribourg Region © Elise Heuberger / S. 57 (unten), Schweizer Gastronomie Goûts & Terroirs / S. 59, Adobe Stock / S. 61, © Charly Rappo, arkive.ch / S. 63 (links), SICHH / S. 63 (rechts), Jorge Cardoso / S. 65, Nestlé / S. 67, Panier local / S. 69, Le Petit Château © RawKingPhoto.ch

IMPRESSUM

VEREINIGUNG FÜR DIE HERAUSGABE EINER ZEITSCHRIFT ZUR FÖRDERUNG DER FREIBURGER WIRTSCHAFT,
c/o Wirtschaftsförderung,
Bd de Pérolles 25, PF 1350,
CH-1701 Freiburg

HERAUSGEBERKOMITEE

Jean-Luc Mossier,
Präsident,
Volkwirtschaftsdirektion

Christoph Aebischer,
Wirtschaftsförderung
Kanton Freiburg

Jean-Nicolas Aebischer,
Hochschule für Technik
und Architektur Freiburg

Vincent Bifrare,
mondays.ch

Jacques Boschung,
blueFACTORY

Marie-Céline Coen,
Fribourgissima Image
Freiburg Imageförderung

Sophie Desbiolles,
Handels- und Industriekammer
des Kantons Freiburg

Isabelle Gayral Boschung,
Nespresso

Nadine Lacroix Oggier,
Cluster Food & Nutrition

Anne Maillard,
Freiburger Kantonalbank

Christophe Nydegger,
Amt für Berufsbildung

Pierre Vaudan,
Volkwirtschaftsdirektion

Andreas Wieser,
Wieser Partner

**DELEGIERTER
DES HERAUSGEBERS**
Philippe Crausaz
Crausaz & Partenaires SA
CH-1763 Granges-Paccot

CHEFREDAKTOR
Frank-Olivier Baechler
CH-1700 Freiburg

REDAKTIONSTEAM
Frank-Olivier Baechler
Alexandre Brodard
Benedikt Meyer
Patricia Michaud

ÜBERSETZUNGEN
Barbara Horber und Elaine Sheerin
von Transit TXT AG

KONZEPT & GESTALTUNG
INVENTAIRE Communication Visuelle Sàrl,
CH-1700 Freiburg

ANZEIGENVERKAUF
Fribourg Network Advertising,
Arnold Krattinger

DRUCK
media f SA,
CH-1700 Freiburg

© 2019 FNF, erscheint 1x pro Jahr
Alle Rechte vorbehalten.



Wirtschaftsförderung Kanton Freiburg

PROMFR.CH

Wirtschaftsmagazin des Kantons Freiburg

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 Düringen, 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 Düringen), Markus Jungo (responsable du siège Fribourg), Monika Hasler Kunz, Rinaldo Jendly, Christian Stritt (Sitzleiter Bern), Michael Mürger, Klaus Jenelten

Düringen

Chännelmattstrasse 9
3186 Düringen
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