

## Medienmitteilung

Cressier, 04.10.2016

frigemo feiert 50 Jahre golden frites

**Vor genau 50 Jahren hat frigemo am Standort in Cressier (Kanton Neuenburg) unter dem Produktnamen *golden frites* die ersten vorfrittierten Schweizer Pommes frites lanciert, und seither sind die knusprigen Kartoffelstäbchen förmlich „in aller Munde“. Doch das war nur der Anfang einer langwährenden Erfolgsgeschichte...**

Ob als gekühlte oder tiefgekühlte Variante konnten die golden frites trotz damaliger Skepsis gegenüber Convenience-Produkten in Windeseile die Küchen unzähliger hochstehender Restaurants und Gastronomiebetriebe erobern. Und dies kommt nicht von ungefähr. So haben der VLG Bern und Volg bereits Anfang der 50er Jahre erkannt, dass die Speisekartoffeln zunehmend von Fertig- und Halbfertigprodukten substituiert werden und verfolgte diesen Ansatz mit einer intensiven Forschungs- und Entwicklungsarbeit. Diese fand ihren krönenden Abschluss in der Lancierung der golden frites im Jahre 1966.

Auch in den nächsten Jahrzehnten konnte die frigemo ag ihre Pionierrolle im Bereich der Kartoffelverarbeitung dank stetiger technischer Innovationen sowie Optimierungen fortsetzen. Durch die Inbetriebnahme der ersten Sortiermaschine für Kartoffelstäbchen der Schweiz im Jahre 1987 beispielsweise war das Unternehmen seinen Mitbewerbern um Längen voraus. Als aktuellste technische Neuerung im Bereich der Kartoffelverarbeitung ist die 2012 installierte Frites-Linie zu nennen, die modernsten Qualitäts- und Leistungsstandards entspricht.

Als sozial engagiertes und verantwortungsvolles Unternehmen verfolgt frigemo zudem seit über zwei Jahrzehnten eine Nachhaltigkeitsstrategie, die sich durch alle Geschäftsebenen sowie -bereiche zieht und in unterschiedlichen Klein- und Grossprojekten ihren Niederschlag findet. Seit 2013 verzichtet frigemo beim Vorfrittieren all seiner Kartoffelprodukte komplett auf Palmöl und verwendet ausschliesslich 100% Suisse Garantie Rapsöl. Ausserdem beabsichtigt das Unternehmen, durch kurze Transportwege – 90% der zur Kartoffelverarbeitung benötigten Rohware stammt aus einem Umkreis von maximal 45 Kilometern um den Produktionsstandort im neuenburgischen Cressier – den CO<sub>2</sub>-Ausstoss massgeblich zu reduzieren und gleichzeitig den regionalen Kartoffelanbau zu fördern.

Über frigemo:

frigemo ist ein Tochterunternehmen der Agrargenossenschaft fenaco. Ihre Kernkompetenzen liegen in der Produktion und im Handel von qualitativ hochwertigen Kartoffel-, Gemüse-, Früchte- und Pastaprodukten, küchenfertigen Artikeln, Fingerfood und Fertigsalaten. frigemo produziert und vermarktet hauptsächlich Tiefkühl- und Frischprodukte. Die frigemo besteht aus drei spezialisierten Produktionsstätten in Cressier (NE), Mellingen und Zollikofen, der EiCO mit den Betrieben in Bern und Märstetten, sowie der in der Feinverteilung tätigen Handelsfirmen Gourmador Zollikofen, Gourmador Unterseen, Gebrüder Marksteiner Basel, Bonfrais-Bongel Ecublens, Michel Comestibles Unterseen und Kellenberger Frisch Service Zürich. [www.frigemo.ch](http://www.frigemo.ch)

Pressekontakt:

Sarah Breitkopf  
Mail: [Sarah.Breitkopf@fenaco.com](mailto:Sarah.Breitkopf@fenaco.com)  
Tel.: +41 58 433 91 43

